

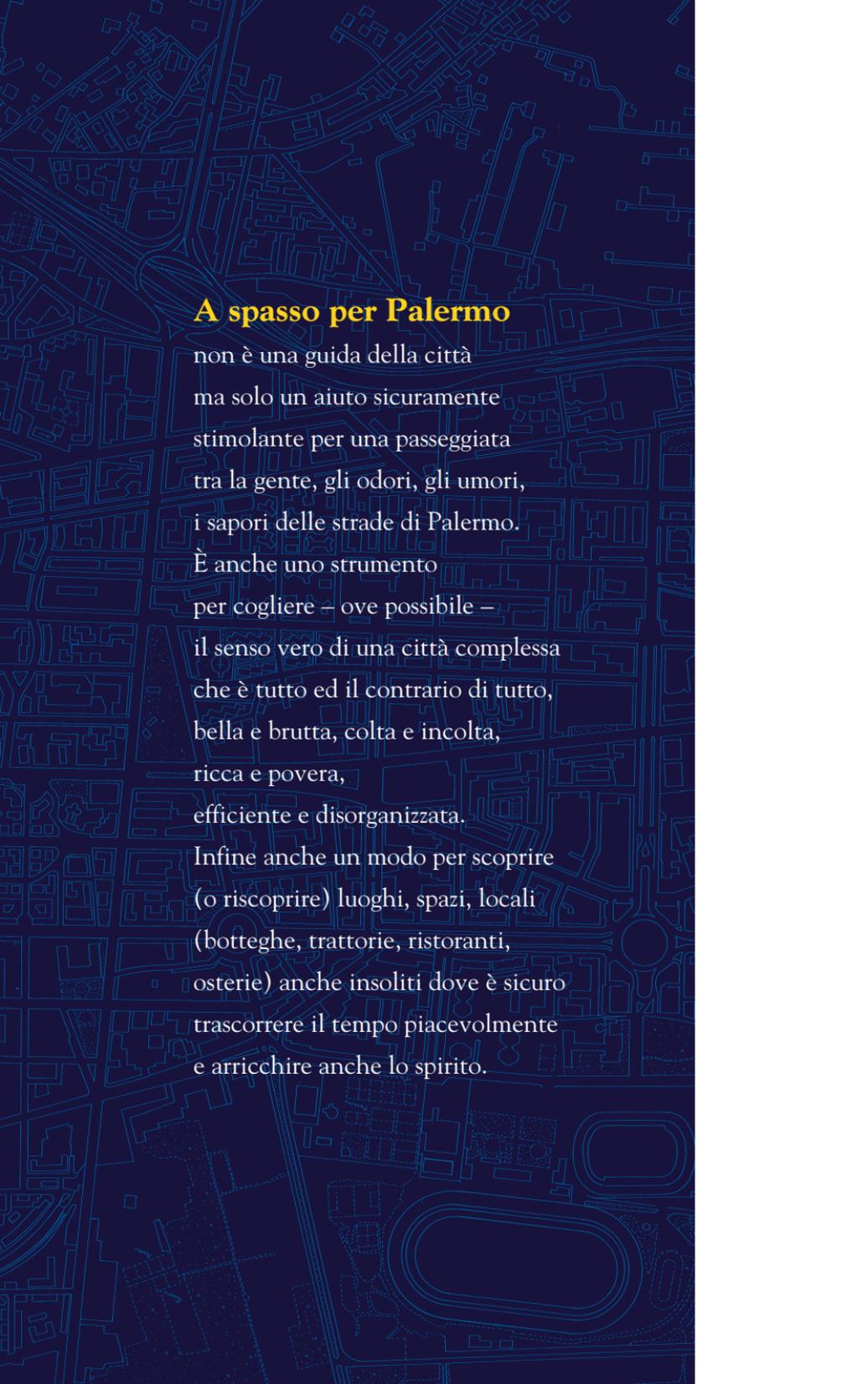
I LIBRIBLU

Gaetano Nicolò D'Antoni



*A spasso  
per Palermo*

ISTITUTO ANTONINO MONGITORE



## **A spasso per Palermo**

non è una guida della città  
ma solo un aiuto sicuramente  
stimolante per una passeggiata  
tra la gente, gli odori, gli umori,  
i sapori delle strade di Palermo.  
È anche uno strumento  
per cogliere – ove possibile –  
il senso vero di una città complessa  
che è tutto ed il contrario di tutto,  
bella e brutta, colta e incolta,  
ricca e povera,  
efficiente e disorganizzata.  
Infine anche un modo per scoprire  
(o riscoprire) luoghi, spazi, locali  
(botteghe, trattorie, ristoranti,  
osterie) anche insoliti dove è sicuro  
trascorrere il tempo piacevolmente  
e arricchire anche lo spirito.

Gaetano Nicolò D'Antoni

*A spasso per Palermo*

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

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

1<sup>a</sup> edizione, giugno 2001

Collana "I libri blu"

Stampa: Grafiche Renna, Palermo 2001

*A Gigi, mio fratello ed amico,  
oggi tra le stelle del firmamento,  
ma sempre mio maestro in almeno tre materie fondamentali  
per l'educazione alla vita:  
l'ottimismo, il coraggio, la pazienza.*

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

# Prologo

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

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

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

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

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

Si suole "etichettare" - e lo si può fare agevolmente - qualunque altra metropoli europea: Roma è...; Parigi è...; Dublino è...; Berlino è...; Madrid è...; ma Palermo è in definitiva non classificabile: essa è tutto e il contrario di tutto. Palermo è bella e brutta, Palermo è colta e incolta, Palermo è ricca e povera, Palermo è efficiente e disorganizzata. Non a caso essa è anche araba, normanna, spagnola, francese, austriaca, napoletana e piemontese. Palermo è anche medioevale, rinascimentale, barocca, liberty, moderna, romantica, antiromantica.

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

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

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

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

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

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

# Sommario

<b>I</b>	<b>Visite, soste, passeggiate</b>	
	Il “Genio della città” e la fortuna	15
	I qanat di Palermo	17
	Andar per ville	19
	Passeggiata al Capo sulle tracce dei Beati Paoli	23
	Carrozze, carrozelle e la carrozza d’oro	25
	Gli odori, gli umori, i sapori delle strade di Palermo	27
	Il parco agricolo di Palermo: un sogno realizzabile	31
	Museo delle marionette	33
	Museo del giocattolo Pietro Piraino	35
	Museo archeologico Salinas	37
	Teatrino Ditirammu	38
	Smoker’s Corner Club	40
<b>II</b>	<b>Persone</b>	
	I palermitani	45
	Enrico Alliata, Duca di Salaparuta	47
	Sofia Cuccia	50
	Marilù Fernandez	52
	Giovanni Nanfa	56
	Nino Oliveri	61
	Gianni Rolandi	66
	Concetta Virga	68
<b>III</b>	<b>Cronache, storie e notizie</b>	
	Le prime “Guide” della città di Palermo	72
	Quando la posta in Sicilia si chiamava correria	74
	Requiem per i ristoranti macrobiotici e vegetariani	78
	L’ONU a Palermo e Leoluca Orlando	81
	Turismo: si decolla?	84
	Il Genio della città anche a villa Giulia	85
	Osservatorio astronomico di Roccapalumba	86
	Riconoscere i funghi buoni e cattivi	87
	È morto il Pinguino	88
	Il cinghiamaiiale delle Madonie	90
	Passeggiate ed escursioni con “Sicilia e dintorni”	91
<b>IV</b>	<b>Shopping e servizi</b>	
	Agenzia Tramontana	97
	Altroquando	97
	Arca	98
	Atelier des tableaux	98

Campisi	99
Catania	99
Cordial bar	100
Davì	100
Diskery	101
Emporio Bucalo	101
Erboristeria Tullio	102
Essere in benessere	102
Gargano	103
Giarrusso	103
GI.CA. Oro	104
I Peccatucci di Mamma Andrea	104
Il Salumiere	105
Jolly's bar	106
La Bottega di Mamma Bianca	107
La Mela	108
L'angolo dei sogni	108
Le petite Paris café	109
La Trinacria	109
Leone	110
Leopardi	110
Libr'aria	111
Libreria del Mare	113
Libreria Kalos	114
Linea D	115
L'Isola saporita	115
Mazzarella	116
Mueble	117
Noema viaggi	117
Parrucca	118
Pirandello	119
Progetto casa	120
Quattrobajocchi	121
Raffaello	122
Riggio	123
Sanacore	123
Show room di Fernandez	124
Soldano	124
Sotto Sotto	125
Studio Tre	125
Subito dietro l'angolo	126
T. F. T.	126
Tramontana	127
Travel Cafè	127
Trionfante	128
Tutto per il cavallo	128
Zappulla	129
Zephiro	129

<b>V</b>	<b>Mangiarbene</b>	
	Acanto blu (al Kursaal Kalhesa)	133
	Afrika	134
	Al Convento	135
	Al Macco	136
	Al Ruffini	137
	Altri tempi	137
	Andrea il Pirata	138
	Arione	138
	A Vucciria	139
	Comodoro	140
	Don Felipe	140
	Gusto divino	141
	Il Crudo e il Cotto	142
	Il Firriato	143
	Il Mirto e la Rosa	143
	Italiano	144
	La Cascina di piano Stoppa	145
	La Cucina di Peppa & Mauro	146
	La Spiga d'oro	147
	La Tavernetta	147
	La Tavernetta degli Artisti	148
	La Tenda Rossa	149
	Le Siepi	149
	Lo Chalet	150
	Loris	150
	L'Orlando furioso	151
	Mamma Carmela	151
	Medit	152
	New Star	153
	Non solo brodo	154
	Novecento	155
	Osteria con cucina fratelli Lo Bianco	156
	Osteria Paradiso	157
	Questione di gusto	157
	Sicilia e Dintorni	158
	Stoccarda	159
	Tulip	159
	Vecchia Marina	160
	Villa Giuditta	160
	Villa La Ferla	161
<b>VI</b>	<b>Repertorio delle persone</b>	
		165

**STAMPERIA COMMERCIALE - PALERMO**  
Via Divisi, 20

**QUALUNQUE LAVORO A STAMPA**

**FORNITURE:  
COMPLETE:  
PER UFFICI:**

**Parco Reclame L. 135 composto:**

**500 Fogli intestati - 500 Memorandum  
500 Cartoline - 500 Buste - 100 Biglietti da visita**

## VILLA IGIEA

### GRAND HOTEL - PALERMO

IL PIÙ RICCO ALBERGO DELLA SICILIA E FRA I PRIMISSIMI D'EUROPA  
— SITUAZIONE SPLENDIDA ALLE FALDE DEL MONTE PELLEGRINO —

“Villa Igiea,, Grand Hotel,  
offre un incantevole soggiorno.  
Vastissimo parco di fronte al mare.  
200 camere e saloni  
Tutto il moderno confort.  
Restaurant ad ogni ora.  
American Bar.

The Grand Hotel “Villa Igiea,,  
is one of the healthiest  
and most delightful Winter residences  
in Europe.

200 bed and sitting rooms.  
Every modern comfort.  
Restaurant at any hour.  
American Bar.

Afternoon-tea  
servito sulle magnifiche terrazze  
del giardino

The afternoon-tea  
is served upon the magnificent terraces  
of the Garden.

Concerto ogni giorno.

Concert daily.

## CAY. SALY. GULI & FIGLI

### PALERMO

Pacchi postali CONTRO RIMESSA

## CASSATA

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

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

## “PIEDIGROTTA,,

**Pasta alimentare  
di Lusso**

in vendita ovunque

Deposito presso:

**SALVATORE COSENTINO**

Via Francesco Crispi 13 - Tel. 15-761

Servizio a domicilio

## PALERMO

### PENSIONE BELGA

Casa di 1° Ordine

Vicina al mare e nel  
cuore della Città

Confort moderno-Bagno

Via Emerico Amari 130

Rimpetto

Teatro Politeama

## PALERMO

### CORLEONE

### S. CARLO

Società Anonima  
per le Ferrovie siciliane e  
Società Siciliana per le Ferrovie  
Economiche

Escursioni e gite di piacere  
al rinomato e incantevole

### Bosco di Ficuzza

e alla ridente e mistica

### S. Maria del Bosco

Facilitazioni alle Comitive

Treni speciali e Vetture di lusso

a richiesta, con 24 ore di anticipo

Stazione: S. Erasmo (Marina).

## PALERMO

Vedi prezzi a pag. 288

### Excelsior Palace Hôtel

120 Chambres - 60 Bains - Grand Parc - Tennis - Position ravissante

M. & V. MARCUCCI & MAGGIARIN, Dir.

### HÔTEL SAVOIE

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

### VILLA LINCOLN Via Archirafi

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

### CAFÉ RESTAURANT BIONDO

Rue Roma près du Théâtre Biondo

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

Prop. A. SENISE

### CAFÉ RESTAURANT BIONDO

Via Roma neben dem Teatro Biondo

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

Besitzer A. SENISE

### Grand Café New Restaurant

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

Tea Room - Concert - Salon pour banquets - Brasserie - Très central -  
Splendide - Traitement de tout premier ordre - Prix modérés

Prop. Fr. INGRAO DI CARMELO

# I

**Visite, soste, passeggiate**



## Il “Genio della città” e la fortuna

È sicuramente bello e conveniente visitare la piazza della Fiera-vecchia, oggi detta piazza della Rivoluzione.

Da vicolo Valguarnera e/o da via Vincenzo Cantavespri – e, comunque, da tante altre strade – passeggiando in una zona di Palermo oggi molto degradata (ma già si notano attivissimi fermenti di restauri e di rifacimenti), ma affascinante per gli umori e le suggestioni che si avvertono e che vengono nel tempo da lontano, da molto lontano – si raggiunge piazza della Rivoluzione.

La piazza ha una storia intensa e forte.

In effetti in essa si svolgeva da tempo antichissimo una vera fiera commerciale. In essa confluivano tante importanti arterie cittadine e, conseguentemente, tanta gente e acquirenti di ogni sorta di merce.

Nel 1820 il popolo palermitano insorto si riunì numerosissimo nella piazza e nelle zone adiacenti e decise di resistere *fino alla morte* all’assalto delle truppe borboniche che agli ordini del Pepe scendevano a Palermo per restaurare l’assolutismo regio.

Nel 1848 vi scoppiò la prima delle rivoluzioni antitiranniche dei popoli europei: un momento veramente glorioso della storia dei Palermitani e per l’evoluzione dei cittadini appunto d’Europa. Nella piazza trovò, allora, sede il comitato diretto e coordinato da Giuseppe La Masa, che diede grossi contributi, in termini di collaborazione ideale e pratica, alla rivoluzione.

Insomma, la piazza è un luogo assolutamente essenziale addirittura per la storia di tutta l’Europa e di tutta l’umanità, ma stranamente quasi misconosciuto, se non addirittura ignoto, alle ultime generazioni di Palermo.

Nella piazza in questione, nel suo centro, nel 1684, era stata posta la statua del “Genio di Palermo”, particolarissima personificazione dell’orgoglio della cittadinanza palermitana.

Ebbene, alcuni palermitani oggi nel 2000 (e per la verità da almeno un decennio) si sono convinti che la piazza deve essere spesso visitata ed il “Genio di Palermo” deve essere spesso ed

intensamente guardato. Tali palermitani sono convinti che tali due pratiche portino nell'immediato serenità, fortuna, prosperità.

Non sono aduso a ritenere, in genere, fondate tali credenze. E, tuttavia, nella specie, debbo riconoscere che le convinzioni dei nominati cittadini abbiano molte giustificazioni ed addirittura ragioni logico/storiche.

È Salvatore Salomone Marino a venirmi in aiuto con un suo scritto del 1911.

Ricorda lo studioso: «Scipione l'Africano, grato pur esso ai Palermitani pe' soccorsi d'armi e vettovaglie a lui apprestati nella guerra contro Annibale, presentò loro la statua che rappresenta il Genio della Città: un vecchio vigoroso dalla barba lunga e acuta, con corona regale in capo, seduto su verdeggiante sasso entro un'ampia conca d'oro, con un serpe avvolgentesegli tra le gambe, il quale egli accarezza ed accosta alla mammella sinistra, e col motto sottostante: *Panormus vas aureus, alienos nutrit, suos devorat*; volendosi con questo rappresentare la regalità, la ricchezza e felicità della città stessa (*Urbs felix*) e le amorevolezze e cure straordinarie ch'essa elargisce ai forestieri, pur col danno dei suoi propri figli».

Fin qui il Salomone altro non fa che riferire della credenza ("fiaba e credenza") raccontata a metà del '500 dallo storico Fazello. E tuttavia sono convinto che la "fiaba e la credenza" debbano avere un fondamento e di certo qualche storico riferimento.

A questo punto possiamo ritenere che nel 2000, considerato che è unanime riconoscimento antico e moderno che il palermitano ai forestieri ha dato sempre anche quando sapeva di togliere qualcosa ai suoi "propri figli", finalmente si debba credere fermamente che la città (e per essa due dei suoi simboli significativi: piazza Rivoluzione e il "Genio della Città") si sia posta, eticamente, nelle condizioni di ridare ai suoi figli prima o dopo, ma, comunque a breve scadenza, quel che in passato ha loro tolto: prosperità e, quindi, fortuna.

# I qanat di Palermo

Quando dico che a Palermo c'è tutto e proprio tutto e che la nostra città è il Museo del Mondo si nota qualche sorriso ironico in chi mi ascolta. E, però, la mia è una convinzione vera e sincera che trova, del resto, riscontri, allorché la città viene analizzata e soprattutto “vissuta” dimenticando le guide turistiche *ufficiali*.

A Palermo ci sono anche i qanat: una rete di cunicoli che si snodano nel sottosuolo, creati per portare le acque dalle sorgenti verso la città. Più tecnicamente il qanat è un cunicolo drenante che intercetta le acque di falda e le conduce, anche da notevoli profondità, praticamente in superficie.

La particolarità del sistema consiste nell'utilizzazione esclusiva della forza di gravità determinata da impercettibili inclinazioni del terreno verso valle. Questa complessa tecnica di ingegneria idraulica nasce addirittura nel 2500/2300 a.C. nell'area oggi occupata dall'altopiano iranico ed è il sistema ingegnosamente usato proprio in luoghi desertici con forte evaporazione e forti tempeste di sabbia: in zone, quindi, come la Persia, la Siria, il Nord Africa, ove esistono falde acquifere in collina e niente di ciò nella vallata.

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

I qanat palermitani fruibili sono quello ubicato nel fondo della Vignicella (Qanat gesuitico basso) e quello ubicato presso il fondo Micciulla Altarello di Baida (Qanat gesuitico alto).

Tali realtà sarebbero rimaste oscure (un mistero tra i mille altri misteri di Palermo) se la Cooperativa sociale Solidarietà non avesse incluso tra i suoi innumerevoli obiettivi ed impegni quello di individuare e “pubblicizzare” il marchingegno sotterraneo idraulico, allestendo quanto necessario ed utile per permettere a tutti di fruire della suggestione dei qanat.

Le visite sono organizzate appunto dalla Cooperativa Solida-

rietà in collaborazione con il Gruppo speleologico del Club Alpino Italiano, sezione di Palermo e con l'Azienda Sanitaria n. 6 di Palermo.

**I qanat di Palermo**

Via Pindemonte, 88

Tel. 091.625006

90129 Palermo

## Andar per ville

Un modo, fra i tanti, per accostarsi a Palermo e approfondirne il carattere, l'anima, è quello di "andar per ville": visitare cioè alcune (tutte è impossibile impresa) delle residenze estive dei nobili edificate nel XVII secolo.

Palermo ha, anche nel campo dell'architettura civile e urbana una caratteristica unica rispetto alla maggior parte delle città d'Europa (anche del mondo?): possiede un patrimonio immobiliare di fattura e di bellezza eccelse fatto di palazzi e di ville appunto "nobiliari" di milioni di metri cubi.

Quanti in effetti siano i palazzi e quante siano le ville del detto tipo non lo sa nessuno dei comuni cittadini. E forse il dato sfugge anche agli "addetti ai lavori".

Sul finire del XVII secolo la nobiltà siciliana abbandonò definitivamente i fondi dai quali proveniva e dai quali provenivano le ricchezze familiari e si concentrò nella capitale dell'Isola, che era divenuto il centro più importante in senso economico, politico e sociale.

In città i predetti nobili cominciarono a costruire i fastosi palazzi (per esempio, il Belmonte-Riso, il Valguarnera-Ganci, il Comitini, il Petrulla, il Butera, il Cutò, il Bonagia) dove si stabilirono e realizzarono un'intensa vita di corte, una vita sociale con mille contatti, mille feste, mille occasioni anche di svago.

Ad un certo punto gli stessi nobili urbanizzati avvertirono l'esigenza di evadere periodicamente dalla suddetta vita di corte, di andare sostanzialmente, come si fa ancora oggi, in vacanza.

L'evasione dai palazzi non si attuò, però, con il ritorno ai feudi originari, cioè praticamente ai castelli feudali, che, infatti, resteranno chiusi per sempre a testimonianza di epoche ormai chiuse e definite (di castelli in Sicilia ce ne sono tanti: di Caccamo, di Castelbuono, di Carini, di Mussomeli, di Lombardia a Enna, di Sperlinga, ecc.). L'evasione si concretizzò con la realizzazione delle residenze stagionali nelle campagne vicinissime a Palermo. Vennero, quindi, ristrutturati ed ampliati alcuni edifici rurali e vennero edificate unità nuove.

Le ville stagionali di certo sono un fenomeno europeo. La prima di tali residenze è stata la Reggia di Versailles, in Francia, nei pressi di Parigi, immensa nelle dimensioni e circondata da un parco che definire da favola è sicuramente poco.

Le caratteristiche delle ville di Palermo, pur rispondenti alla stessa esigenza, sono ben diverse.

La villa di campagna dei nobili siciliani, anche a differenza di quella veneta o romana o toscana, è vicinissima al territorio cittadino e deve essere dotata, senza eccezioni, di un giardino e di un orto: ciò per fatti essenzialmente economici. Si vuole, infatti, che con i frutti e gli ortaggi il proprietario possa godere di una rendita, anche se piccola, tuttavia costante per ottenere il rimborso almeno delle spese di mantenimento e di manutenzione del fabbricato.

Nella memoria di molti discendenti di quei primitivi nobili che oggi sono ancora tra noi o sono stati fino a tempi recentissimi tra noi, sembra prevalere il bel ricordo del giardino.

Effettivamente doveva trattarsi – ed in alcuni casi ancora oggi si tratta – di uno spazio dove la bellezza e l'attrazione della natura sono i massimi.

Solo come esempi di tali memorie e per chiarire meglio il concetto dell'elevato significato del giardino di quelle residenze estive, "sfrutto" i ricordi di G. Tomasi di Lampedusa e di Dacia Maraini ovviamente contenuti nelle loro opere, nella specie, rispettivamente *Il Gattopardo* e *Bagheria*.

Tomasi di Lampedusa: «*Il giardino esalava profumi untuosi, carnali e lievemente putridi, come i liquami aromatici distillati dalle reliquie di certe sante; i garofanini sovrapponevano il loro odore pepato a quello protocollare delle rose e quello oleoso delle magnolie che si appesantivano negli angoli; e sotto sotto si avvertiva anche il profumo della menta misto a quello infantile della gaggia ed a quello confetturiero della mortella; e da oltre il muro l'agrumeto faceva straripare il sentore di alcova delle prime zagare*».

Dacia Maraini: «*Alla villa ci aspettava la nonna Sonia, dalla larga faccia pallida e dai grandi occhi neri cerchiati di nerofumo come le eroine dei film di Murnau, il nonno Enrico già "allitticatu" da mesi, la zia Orietta dal sorriso dolcissimo e un tic alla spalla destra che sembrava volesse continuamente dare una spallata al mondo, lo zio Gianni dagli occhi intelligenti e dolorosi. La nostra sistemazione era*

*nella ex stalla, tre camerette ricavate sotto i portici, con un bagno grande quanto una cabina da spiaggia e delle finestrelle quadrate che davano sul pollaio. La nostra gioia più grande stava in una porticina che dava su quattro gradini che ci portavano nel giardino della villa. Se non fosse stato per quel giardino la casa ci sarebbe stata veramente troppo stretta. Invece, la mattina appena alzate, ci buttavamo giù per i quattro giardini a correre in mezzo alle aiuole profumate, godendo della bellezza davvero straordinaria del panorama della valle di olivi che digradavano verso il mare».*

Le ville delle quali parlo di norma sono, a seconda della loro ubicazione, quelle della Piana dei Colli, quelle di Mezzo Monreale e quelle di Bagheria. Andar per ville non è facile. La prima ragione sta nel fatto – come già detto – che sono dozzine e dozzine. La seconda ragione è che quelle meglio conservate non sono tutte visitabili, almeno nel loro interno, perchè sono sedi di conventi, di scuole, di uffici o sono abitazioni private.

Vederle dall'esterno è già gran cosa, sufficientemente gratificante.

Qui di seguito elenco quelle che io stesso ho potuto visitare, nel tempo, e che, pertanto, ancora ritengo di possibile fruizione.

#### *Villa Niscemi*

Vi si svolgono spesso manifestazioni aperte al pubblico, mostre, esposizioni dedicate ad associazioni. È quindi, possibile, in coincidenza degli eventi indicati, accedere alla villa. In ogni caso, è visitabile l'esterno ed il giardino che la circonda. È sita a piazza Niscemi vicino alla Palazzina Cinese, ai margini del Parco della Favorita.

#### *Villa Spina*

È abitazione privata. Chiedendo il permesso di visitarla con qualche ora di anticipo è possibile che gli occupanti lo concedano. È posta quasi di fronte alla Palazzina Cinese.

#### *Villa Ranchibile*

Oggi è dei Salesiani ed è adibita a Istituto scolastico. È sufficiente chiedere il permesso per la visita. In ogni caso è perfettamente godibile il parco che la circonda, in quanto,

il cancello di ingresso, posto sulla via Sampolo di Palermo, negli orari di lavoro è sempre normalmente aperto.

#### *Villa Pantelleria*

Oggi è sede del Centro Internazionale di Musica, cultura e arte popolare «Django Reinhardt». È sita in via villa Pantelleria, traversa di viale Strasburgo a Palermo. Vi si può accedere quando il Centro organizza manifestazioni aperte al pubblico o chiedendo preventivamente un permesso per la visita.

#### *Villa Partanna*

È sita nel retroterra di Mondello. È sede di un Centro culturale che a richiesta non fa difficoltà perchè la villa sia visitata.

#### *Villa Boscogrande*

È adibita ad attività ricreative: night-club, ristorante, bar. Nessuna difficoltà, utilizzando i servizi resi dall'azienda che la gestisce, per la visita.

#### *Villa Palagonia*

È una delle tante ville di Bagheria. Totalmente fruibile per il semplice fatto che i dimoranti, in modo, a mio parere, intelligente, hanno regolamentato giorni e orari per la visita, richiedendo il pagamento di un modesto contributo per l'ingresso, a parziale concorso delle enormi spese di conservazione e di manutenzione del monumento.

## Passeggiata al Capo sulle tracce dei Beati Paoli

Chi erano i Beati Paoli?

Sulle orme di tali personaggi (delinquenti, rivoluzionari, reazionari, semplici giustizieri?) si sono impegnati narratori, studiosi, poeti.

Probabilmente una “risposta” certa non c'è. Tuttavia, per saperne di più, oggi è possibile, guidati dai responsabili della Cooperativa Cagliostro, quanto meno visitare i luoghi in cui i predetti, incappucciati e irriconoscibili, quasi come aderenti ad una loggia certamente segreta, si muovevano ed agivano.

«Dove andava? Non lo sapeva ancora: il solo pensiero che ella aveva formulato, era quello di fuggire per sottrarre sè e la sua creatura alla morte sicura, che aveva veduto balenare sul loro capo. Per ora non doveva che allontanarsi da quella casa nella quale si annidava il delitto... Abituata a uscire sempre in portantina o in carrozza, donna Aloisia conosceva poco le strade; di notte l'oscurità gliele rendeva affatto irriconoscibili... Era così arrivata al crocicchio del Capo. Dinanzi si dilungava nera e senza fine la strada di Sant'Agostino; a destra scendeva in giù la strada di San Cosmo. Ella piegò a destra... Stringendo il suo Emanuele, correva sola, sperduta, per quella strada i cui vicoli laterali, neri e profondi, le aumentavano il terrore. Il suo coraggio cominciò a vacillare. Dove andava? Adesso una rete di strade si diramava, dinanzi, ai lati: strade ignote, che alla sua fantasia eccitata e commossa, apparivano piene di minacce e pericoli» (Luigi Natoli – William Galt – I Beati Paoli, volume primo, pagina 57, S. F. Flaccovio Editore, Palermo 1971).

Questo, disegnato da William Galt, l'ambito spaziale dell'itinerario guidato e organizzato dalla Cooperativa Cagliostro; questa la “suspence” (oggi solo virtuale ed immaginaria) che si avverte – o che si dovrebbe avvertire – partecipando alla passeggiata.

In ogni caso questi sono i luoghi (“vicoli laterali neri e profondi, strade ignote... piene di minacce e di pericoli”) in cui la setta dei Beati Paoli si riuniva ed operava.

L'itinerario proposto dalla Cooperativa Cagliostro e dalla Cooperativa Solidarietà di certo è stato costruito con l'utilizzazione del romanzo di Luigi Natoli, ma anche con riferimento a fonti storiche del '500, del '600 e del '700. Di fatto è una passeggiata (tranquilla e rasserenante), quasi un "viaggio" in un interessante, primario, denso di significati interno di una cospicua parte del "ventre" di Palermo. Certamente da non perdere. Per informazioni ed adesioni si deve telefonare alla cooperativa Cagliostro.

**Cooperativa Cagliostro**

Via Casa Professa, 27-29

Tel. 091.583218

90134 Palermo

## Carrozze, carrozzelle e la carrozza d'oro

Tutti i palermitani ricordano (per averle utilizzate) che uno dei mezzi di trasporto più diffusi era la “carrozzella”: una carrozza appunto trainata da un cavallo, qualche volta anche da due cavalli.

Oggi – stranamente – la carrozzella è quasi sparita. Se in tutta la città ve ne sono otto - dieci già sono sicuro di esagerare.

Eppure, vuoi per il nostro clima, vuoi per ragioni ecologiche ritengo che il detto mezzo di trasporto (che in tante altre città europee è sostanzialmente ancora esistente) sarebbe un grosso aiuto ai cittadini ed alla città. In effetti le ragioni vere della quasi totale scomparsa della “carrozzella” non mi sono chiare. Dovrò sul punto informarmi con chi se ne intende: con qualche vecchio *gnuri*, o con qualche esperto di storia dei trasporti. La cosa, tra l'altro, mi risulta strana soprattutto se si consideri che i palermitani in realtà hanno sempre avuto, in passato, una vera mania per la carrozza e simili.

Allo studio ho la riproduzione di una stampa dei primi anni del '900 che ritrae un pezzetto di via Libertà: ebbene in non più di 100 metri lineari in quella stampa sono ritratte almeno 35 carrozze di ogni tipo e di ogni foggia.

C'è anche chi ha detto che nei primi anni del XX secolo a Palermo circolassero non meno di 4.000 carrozze.

Nel 1911 uno studioso di cose e persone di Palermo così scriveva: «Le carrozze in Palermo si vedono brulicare numerose più che in qualunque altra città. Ciò perchè per la carrozza il palermitano è monomaniaco. Se nel bilancio domestico, dopo le spese della casa, degli abiti e della tavola ci può racimolare una sommarella, non ci pensa due volte, e mette su carrozza».

Di fatto in quei primi anni del '900 nelle strade era un «continuo, ossessionante andare e venire di botticelle, landeaux, coupes, phaëton, break, tilbury, charrettes, calessi, cabriolets, chà-bancs e via dicendo».

Se vi capita di vedere oggi una carrozza per le vie della città fotografatela subito in tutte le sue posizioni: la fotografia diven-

terà una rarità. Se invece ciò non vi dovesse accadere, per curiosità, andate a palazzo dei Normanni e andate a vedere la Carrozza d'oro. Vi renderete conto di che cosa potesse essere emblematico tale mezzo di trasporto.

La carrozza d'oro già nel 1766 era usata dal suo proprietario, il Principe Butera, numero uno dell'aristocrazia e capo dell'apparato militare del Parlamento. Di questa carrozza veramente splendida descrive le fasi salienti della sua "esistenza" Pietro Zullino.

«Il Principe di Butera (di carrozze) ne aveva parecchie; quando si trasferì a Napoli con l'intera famiglia alcune ne portò con sè, altre ne lasciò presso le scuderie del suo palazzo palermitano. Fra queste la Carrozza d'oro. Nel 1805, grazie ad un celeberrimo matrimonio, i Branciforti di Butera si unirono con i Lanza di Trabia e la Carrozza d'oro finì con l'appartenere a questi ultimi. Ma presto passò di moda e cadde in disuso per l'affermarsi di nuovi modelli all'inglese. In epoca imprecisa i Lanza di Trabia se ne disfecero, cosicchè la vettura finì nelle mani di alcuni antiquari che nel 1968 tentarono di metterla all'asta (prima, però, l'avevano noleggiata al regista Jean Renoir per un film che si chiamò, appunto, "La Carrozza d'oro"). Allora accadde un fatto straordinario. Era presidente dell'assemblea regionale un discendente dei Trabia, Rosario Lanza, al quale dava tremendamente sui nervi che la carrozza buona dei suoi avi finisse in qualche villa del Texas o della Louisiana. Quindi fece fuoco e fiamme perchè il preziosissimo cimelio fosse ricomprato: col denaro della Regione naturalmente L'operazione riuscì e la Carrozza d'oro fu acquistata per quattro milioni».

Zullino narra della vicenda sottolineando il fatto che la carrozza venne acquistata con i soldi della Regione ed additando la fattispecie come, quindi, una sorta di piccolo scandalo.

Io non sono affatto d'accordo con Zullino.

Se una carrozza, peraltro preziosa, molto bella, in effetti rischiava di essere sottratta ai palermitani ed alla Sicilia, perchè non apprezzare l'operazione voluta e poi realizzata da Rosario Lanza?

Del resto la Carrozza d'oro è in luogo pubblico, fruibile da chiunque voglia andare a vederla, quando ha l'occasione di visitare il palazzo Reale o la cappella Palatina.

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

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

Segnalati ed osannati dalle primarie “guide” di diffusione nazionale ed internazionale, si sono affiancati con pari meriti a quei locali che, come si dice, nel “gotha” della ristorazione meritano stelle, punteggi altissimi, svariati altri simboli che ne esaltano il valore. Notissimi ormai sono (ed è questo il motivo per cui non li inserisco nel capitolo *Mangiarbene*, dato che appunto per la notorietà acquisita, si raccomandano ormai da soli): «Il Mulinazzo», S. S. Palermo-Agrigento, Km 237,5, telefono 091.8724870; «Bye Bye Blues», via del Garofalo, 23, Mondello, telefono 091.6841415; «Il Ristorantino», piazza Alcide De Gasperi, 19, Palermo, telefono 091.6702999.

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

In altre città europee ciò è pure possibile: a Londra ancora oggi si trovano per strada i venditori di *hot dogs* e quelli di *fish and chips*; a Istanbul addirittura si può mangiare lo sgombro arrostito alla brace condito con verdure e preparato sulle barche ormeggiate al porto; ad Amsterdam si mangia il panino con filetti di aringa affumicata. E così via. Ogni città, quindi, in realtà è in grado di offrire per strada uno spuntino veloce a chi ha premura o a chi non ha tanti soldi. Quello che a Palermo è appunto incredibile (le enfasi sono una vera necessità in questa città) è la varietà dell'offerta: in chioschi, in bancarelle, nelle ceste a tracolla dei venditori, in un cassonetto montato su tri-

cicli e motocicli.

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

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

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

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

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

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

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

Mondello, alla Cala, in tante friggitorie. I posti più rinomati e graditi sono: l'«Antica focacceria San Francesco» (via Pater-nostro, 8), la friggitoria/focacceria «Testagrossa» (corso Calata-fimi, 91), la focacceria «Basile» (piazza Nascè, 5), la gastronomia «Giannettino» al Politeama (piazza Ruggiero Settimo, 11). Più andiamo avanti nella rassegna e più ci addentriamo in un mondo gastronomico che forse può essere – come è – solo palermitano.

*Quarume*: si tratta di interiora bovine lessate che vengono ser-vite “a stricasale”, condite cioè solo con un pizzico di sale.

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

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

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

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

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

*U sfinciuni* viene venduto per strada da ambulanti che lo porta-no, come già riferito, in cassonetti adagiati su tricicli o altri mezzi di trasporto. Viene inoltre venduto dai primari “panifici” di Palermo (che fanno anche pizze): «Pollicino», viale Pie-

monte, 46; «Gargano», via Sciuti, 212; «Graziano», via del Granatiere, 11; via Emilia, 80 e in tanti altri posti.

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

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

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

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

## Il parco agricolo di Palermo: un sogno realizzabile

Da anni l'associazione "Il tardivo di Ciaculli" ed il consorzio "Il tardivo di Ciaculli" lottano perchè il parco agricolo di Palermo, già progettato, già fattibile, possa essere effettivamente realizzato e fruibile, eliminando le solite ultime *pastoie* burocratiche.

Il parco agricolo di Palermo è un sogno e un percorso realizzato nel quadro del Progetto Life, che si snoda per quasi cinque chilometri lungo le pendici dei monti che circondano la piana di Ciaculli e Croceverde. Il monte Grifone al centro di questo sistema collinare domina con i suoi 870 metri di altezza due naturali anfiteatri che sono regno dell'albero del mandarino. In questo parco una passeggiata (immaginatela in una bella giornata di primavera) nel verde, in aria pulita, tra effluvi di agrumi e di altri gruppi arborei porterebbe il visitatore a contatto con tante cose che in atto, essendo i terreni privati, sono come tesori nascosti, segreti.

Realizzato il parco potrebbero essere fruiti, oltre che la chiesa di San Ciro e il castello di Maredolce, anche il baglio Conte Federico, il baglio Castellana, la villa Bonanno, la casa Balestrini, la villa Di Pisa, la villa Alliata, il baglio Torre Valdaura, il baglio Regia Corte, le case Lo Vico, il baglio Alici, il baglio Molone di Sotto, il baglio Di Giorgio, il baglio Prestifilippo, il baglio Santa Zita, il baglio Rappallo, la villa Zito, la casa Amari, la casa Vanni.

Il percorso è stato suddiviso in cinque tratti a cui corrisponde, per ciascuno, una scheda esplicativa tale da offrire al visitatore differenti tempi di percorrenza, ma sufficienti alla cognizione dei caratteri costitutivi del territorio. In ognuna, infatti, vengono indicati gli elementi morfologici, strutturali, ambientali, naturali più significativi del percorso, che permettono un'approfondita conoscenza della splendida natura e della storia dei luoghi.

Inoltre sono stati individuati, nel progetto, alcuni punti dai quali è possibile apprezzare gli scorci paesaggistici offerti dalla zona.

L'associazione "Il tardivo di Ciaculli" e, per essa, Santino Bonaccorso, tende a sottolineare che il parco è una scommessa contro il degrado definitivo di quella che una volta era la Conca d'oro (dei quindicimila ettari che una volta la costituivano il parco sarebbe ricompreso negli ultimi 800 ettari che per unità ed omogeneità, rappresentano e raccontano la storia della Conca d'oro); è anche uno strumento per evitare il degrado di un territorio ai confini della città (come purtroppo è avvenuto per tante altre parti dell'agro palermitano).

Il parco servirebbe a rilanciare anche un prodotto agricolo, il mandarino detto il "tardivo di Ciaculli", che dalla metà del secolo scorso è stato l'artefice di una solida economia collegata alla vocazione del luogo.

Verrebbero, inoltre, valorizzati i manufatti storici (i bagli e le ville) che già abbiamo elencato, che potrebbero continuare a funzionare al servizio del mondo agricolo e che, invece, oggi sono in totale abbandono, rischiando di andare definitivamente in rovina.

In definitiva il parco sarebbe un modo perchè il territorio produttivo dei mandarineti, piccole proprietà di molti privati, possa essere fruito nei suoi aspetti naturali, strumentali e paesaggistici dai cittadini palermitani e da tutti coloro che, venuti da fuori, abbiano oltre ai luoghi ed ai monumenti della città, un contesto naturalistico in cui stupirsi e, quindi, istruirsi.

## Museo delle marionette

In genere il collezionista inizia la sua attività di raccolta di oggetti per passione, con il desiderio di “accaparrarsi” pezzi interessanti, “esotici”, “cose” che abbiano valore prima di tutto simbolico, culturale e poi eventualmente anche economico.

Si inizia, in sostanza solo per sfrenata curiosità.

Le collezioni, poi, evolvono: si cercano anche i “pezzi” rari, i “pezzi” che altri collezionisti non hanno o stentano a trovare, i “pezzi” carichi di significati e simbologie e di valenze (storiche ed antiquarie) certamente significative.

Alla fine, comunque, il collezionista assiduo si ritrova in grado (certe volte nella “necessità”) addirittura di fondare un museo, avvertendo la utilità di rendere ad altri il piacere che ritrova nella sua collezione.

È certamente questo il caso di Antonio Pasqualino, medico, recentemente scomparso, che con pupi e marionette ha iniziato una collezione che necessariamente è divenuta un museo e che oggi per la “quantità” di merce a disposizione avrebbe necessità, perchè il pubblico ne usufruisca, di spazi espositivi immensi, quelli che certamente le otto sale in via Butera non consentono.

Adesso nei depositi c'è una quantità enorme di materiale da esporre: da tutto il mondo sono arrivate - e ancora arrivano - vista l'importanza del Museo ormai di rilevanza internazionale - marionette (et similia).

È questo il principale cruccio di Janne Vibaek Pasqualino: che fare del materiale in magazzino?

Sembra, comunque, che in questi giorni il Comune di Palermo si stia adoperando per risolvere il problema.

La signora Janne, dopo la morte del marito, è rimasta a fare la tutrice, dopo venticinque anni, della collezione che iniziata con i “pupi siciliani” e poi proseguita con i “pupi catanesi” (mezzo quintale di peso ciascuno) adesso comprende, fra tutte le altre cose pregevoli, le marionette a fili, le marionette a bacchetta e i burattini, le ombre cinesi; le marionette Hun Krabok

della Thailandia, le affascinanti marionette danzanti nell'acqua del Vietnam.

Il Museo ora è un mondo intriso di tradizioni, civiltà, cultura, suggestioni, spettacolo vero. È un luogo in cui il visitatore, certamente "colpito" nei suoi sensi, nella sua anima e nella sua fantasia, come un bambino, ritrova mille motivi per fare volare alta la sua fantasia: tra Sicilia, occidente, oriente, mondi vicini, lontani e lontanissimi, tra storia, ricordi, nostalgia, visioni, sacro e profano, reale e surreale, religione e paganesimo. Un luogo in cui alla fine prevale per fortuna il sogno e l'appagamento di un viaggio ideale (ma come reale) fino agli estremi limiti dell'universo.

Il museo organizza da anni anche il Festival di Morgana: un'occasione per un incontro tra pupi e marionette di tutto il mondo e tra popoli di tutte le razze. Un festival con spettacoli, esperienze nazionali ed internazionali, con un profondo approfondimento di culture le più disparate.

**Museo delle marionette**

Via Butera, 1  
Tel. 091.328060  
90133 Palermo

## Museo del giocattolo “Pietro Piraino”

È un viaggio (viene spontaneo dirlo) nel Paese dei Balocchi. In vari ambienti - sapientemente distribuiti - sono collocati (per la maggior parte in vetrine con efficienti luci) più o meno 400 giocattoli - antichi e meno antichi - ed alcuni praticamente moderni) tutti di proprietà (e cioè comprati con i suoi denari) di Pietro Piraino.

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

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

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

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

È evidente che nel Museo c'è tanto altro.

Sicuramente è uno spazio che merita di essere visitato: esso è

appuntamento aperto al pubblico dalle 9 alle 13 dei giorni pari della settimana.

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

**Museo del giocattolo "Pietro Piraino"**

Via Bandiera, 99

Tel. 091.580008

90133 Palermo

# Museo archeologico Salinas

Un museo con reperti archeologici fa sempre nascere la sensazione di un luogo sicuramente stantio, antico, troppo antico e, quindi, noioso.

E invece il museo Salinas é – paradossalmente – un luogo vivo: uno spazio di incontro e fusione tra antichità e modernità, un luogo pulsante di attività al passo con i tempi ed interessanti.

Il merito é della direttrice, Rosalia Camerata Scovazzo, che, ben consapevole dei limiti di un museo “tradizionale” e delle necessità di diffondere cultura in una città *difficile* sotto questo profilo come Palermo, ha animato ed anima il luogo che dirige, stimolando interessi e, in certi casi, perfino suggestioni.

Nel novembre del 2000, per esempio, il museo Salinas è stato promotore di un’iniziativa che nell’ambito delle attività museali è da considerare – a tutti gli effetti – interessantissima e singolare.

L’iniziativa fu quella denominata «L’arte incontra il gusto », una rassegna di oli e vini nobili siciliani tra i reperti del museo di via Bara all’Olivella.

Rosalia Camerata Scovazzo, nella occasione, ebbe a dichiarare (parola più parola meno): «I prodotti della vigna e dell’ulivo sono stati due elementi fondamentali della nostra cultura. I carichi delle navi antiche, con anfore vinarie ed olearie – che ancora oggi si recuperano nei nostri mari – sono il simbolo di un’antichità moderna ed attuale: il vino ricorda i culti dionisiaci ma oggi, ancora, il gusto e l’ebrezza che sa dare; l’olio non è solo l’alimento, ma allora come oggi è anche l’unguento usato dagli atleti per le competizioni sportive ed è anche allora come oggi un componente di unguenti e profumi».

Insomma: l’archeologia e l’attuale tecnologia in uno stesso spazio museale!

## **Museo archeologico regionale “Antonio Salinas”**

Piazza Olivella, 24

Tel. 091.115807 Fax 091.6110740

E-mail: a.salinas@tin.it

90133 Palermo

## Teatrino Ditirammu

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

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

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

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

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

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

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

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

trabasso – e Rosario Baio – giochi fanciulleschi –.

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

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

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

**Teatrino Ditirammu**

Via Torremuzza, 6

Tel. 091.6177865

90133 Palermo

## Smoker's Corner Club

Oggi, si sa, il fumatore è guardato con severità estrema, con atteggiamento di critica, certe volte con disprezzo e con pregiudizio addirittura di natura “razziale”. In ogni caso, è certo che chi ha l'abitudine di fumare è considerato un essere da emarginare e da evitare.

Carlo Riggio allora ha avuto un'idea veramente geniale: creare un “club” dove il bistrattato nicotinodipendente, in uno spazio privato, in “santa pace” e con la “solidarietà” di altri suoi simili possa usare, coltivare, continuare il suo esecrabile vizio.

Così è nato *l'angolo dei fumatori*, in un palazzo di fine '800, con un arredamento “vecchia Inghilterra” e/o “vecchia Scozia”, dove facilmente si deve immaginare che prima o dopo facciano ingresso Edgar Wallace (nato a Londra nel 1875) o Arthur Conan Doyle (nato ad Edimburgo nel 1859).

Il socio del club può fumare tutto ciò che vuole sapendo che non disturba alcuno: sigari, sigarette, la pipa, il toscano extra-vecchio o un senese (sigari italiani d.o.c.).

E tutti gli “altri” cittadini?

Domanda legittima, alla quale, però, la risposta è facile: gli “altri”, se vogliono, possono prendere un aperitivo, consumare una breve cena, partecipare alle serate a vocazione enogastronomica che periodicamente vengono organizzate per soci e per consorti. E, in più, possono essere partecipi di manifestazioni culturali di alto livello che – fumo sì o fumo no – tuttavia in ogni caso tali sono e rimangono, quale che sia l'ottica dalla quale si osservi o si viva lo Smoker's Corner Club.

Solo, per esempio, ricordiamo che pochi giorni dopo la sua inaugurazione il Club ha ospitato in una mostra aperta al pubblico ed usufruibile, peraltro gratuitamente, da tutti, alcuni dei pezzi più pregiati del museo Dunhill: pipe (preziose ormai) del suo fondatore, oggetti curiosi (come gli occhiali-binocolo Bobby Finder) gli orologi fibbia, tanti altri oggetti direttamente (o anche indirettamente) legati al fumo.

Carlo Riggio, nella serata inaugurale, ci ha spiegato che tutti

(anche, ovviamente chi non ha mai fumato) può fare parte del Club: telefoni e chieda le modalità ed i prezzi della quota associativa (irrisoria) e dimostri di considerare, anche se in stridente o violento contrasto con l'abitudine al fumo, un interesse per la cultura con riferimento a tutto quanto il vituperato tabacco ha significato e significa per la società, per la storia, per le tematiche socio/economiche del mondo.

**Smoker's Corner Club**

Piazza Virgilio, 31

Tel. 091.587008

90141 Palermo



## LA SICILIA SCONOSCIUTA

**Cartoline illustrate della Sicilia**  
Edizione esclusiva — Prima Serie di 12 — Proprietà riservata  
Edizione rara e limitata

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

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

**Società Editrice Marruffa Abate & C. — Palermo**

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

## CAPPELLIFICIO PIETRO LA BUA

Via Rosolino Pilo, 39

— PALERMO —

Lavorazione in paglia e feltro  
per Signora e per Uomo  
Vasto assortimento  
Ultime novità della stagione

AL PALAZZO DI CRISTALLO ~ GRANDE GALLERIA DI MODE  
**RAFFAELE SPOSITO**

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

Il più importante

Il più a buon mercato

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

On parle français



**PREZZI FISSI**



Man spricht deutsch

## OFFICINA MECCANICA

PER LA COSTRUZIONE E RIPARAZIONE DELLE BICICLETTE E DEGLI AUTOMOBILI

## GIUSEPPE NICOLAÒ

Piazza Giuseppe Verdi, 45 - PALERMO

EMPORIO CICLISTICO DI PRIM'ORDINE

Vendita esclusiva delle Coperture brevettate con tela vulcanizzata con la gomma  
della Ditta **BANCHIERI TREMONTANI & C.**, delle Coperture e Camere d'aria **LE GAULOIS**,  
PER BICICLETTE ED AUTOMOBILI

Rappresentante con  
deposito per tutta la  
Sicilia delle Bicchette  
**PEUGEOT**



Rappresentante con  
deposito per tutta la  
Sicilia delle Bicchette  
**PICENA**

## Giardino di allevamento Domenico Carella

RESULTANA - PALERMO

Premiato con medaglia d'oro

Fabbrica di Incubatrici  
automatiche elettriche

Pollai, Attrezzi ed Accessorii  
per la pollicoltura

Premiato all'Esposizione Internazionale  
di Milano 1907

## Fonderia Artistica Carrarra Giuseppe

Via Maqueda 155 - 157

Officina Galvanica

(Disegni e progetti a richiesta)

Impianti di tubolatura per gas e acqua  
Lampade e bracci di cristallo  
Accessori per tubi di ferro  
Cristalleria per uso gas e luce elettrica  
Tubi metallici e valvole inodori  
Lavori di maiolica e terraglia in genere  
Contatori d'acqua, gas ed elettricità  
Pompe da travaso, saracinesche  
e idranti  
Manometri per Macchine  
Tubi di gomma e a spirale metallica  
Articoli per riscaldamento a gas

**PALERMO**

## Hotel Pension Panormus

SCHÖNE, RUHIGE LAGE - JEDER KOMFORT

Fließendes Wasser - Vorzügliche Küche

Mässige Preise.

## LANGER & C. PALERMO

Via Cintorinai, 108 - 114

CASA FONDATA NEL 1870

GRANDI ASSORTIMENTI IN ARTICOLI CASALINGHI

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

Espresso Caffè Olandese 100 grammi L. 0,25

Bicchieri tascabili impermeabili 5 Centesimi

FIASCHI PER GHIACCIARE IL VINO DA 1 LITRO A 3 LITRI

BAGNI DIVERSI ANCHE IN GHISA SMALTATA

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

## II

### Persone



# I palermitani

Dovendo parlare di persone, in via del tutto preliminare mi sembra ovvio (e per certi versi necessario) parlare dei palermitani.

A questo punto io avrei le stesse perplessità e le stesse remore già manifestate nel “prologo” del volume. A mio avviso i palermitani non possono in alcun modo definirsi in modo certo, non possono classificarsi in categorie facilmente individuabili.

Come dicevo per la città (“A Palermo c’è tutto e il contrario di tutto”), alla stessa maniera, secondo le mie personalissime opinioni, debbo esprimermi per il palermitano: “egli è tutto e il contrario di tutto”.

Nella popolazione della metropoli si possono trovare “individui” veramente di ogni specie: pigri e attivi, aperti e chiusi alle esperienze sociali, nobili e plebei, colti (ad altissimi livelli) ed – addirittura – perfino analfabeti, mercanti e artisti, buoni e cattivi.

Non ho le attrezzature mentali e culturali per aprire, affrontare e chiudere (con precise conclusioni) un tema così difficile sotto i profili antropologici, storici e soprattutto sociologici.

Dovendo, comunque, dare un’immagine del *palermitano* affido la mia esigenza, con fiducia, a quanto delineato e descritto da studiosi del problema più accreditati, anche se più *antichi* di me.

Qui di seguito trascrivo quanto evidenziato nella guida «Palermo e la Conca d’oro» di Gaetano Maria Columba – edita nel 1911 – da Salvatore Salomone Marino che certamente, molto più di me, aveva strumenti scientifici e culturali idonei allo scopo.

Questa la descrizione – tra l’altro gustosa e *succosa* – dei palermitani del predetto studioso: «Argomento degno ed attraente, questo della “Demografia palermitana”... e, però, parlando dei palermitani dovrei ripetere in gran parte quanto è stato detto dei siciliani in genere. Ma questo io non voglio e non debbo, chè uscirei dal seminato. E mi limito pertanto (e mi pare più giusto ed opportuno) a raccogliere qui sommariamente, in bre-

vi note, quello che è specialmente palermitano, valevole a darci un'idea precisa e netta al possibile dell'indole, dei costumi, della vita propria del palermitano genuino, qual è stato in passato ed è pur oggi e sarà pur sempre...

Il *palermitano* si è sentito, si sente ancora (benchè non lo dica più, oggi, come prima lo diceva) superiore a qualsiasi altro abitante dell'Isola. Palermo fu e virtualmente rimane, *Prima Sedes, Corona Regis et Regni Caput*, per quanto trovasse contrasto fiero e tenace ed emulazione vigorosa in Messina; Palermo è stata l'antesignana in tutto, dando impulso e norma e direzione a tutto; che meraviglia pertanto se gli isolani tutti, siano chi si vogliono o di qualsivoglia grado o potenza o virtù, ha egli considerati e chiamati sempre *villani*, di fronte ai figli propri? ...

Palermo, per la gentilezza e la squisitezza dei modi, per le seduzioni del clima, del sito, dei monumenti, dei giardini sempre verdi e olezzanti, esercita tale attrazione, tal fascino potente, che tira ed incanta i regnicoli in maniera, che essi rimangono preda di questa nuova Alcina e più non se ne fanno o possono staccare; donde l'antica proverbiale frase: "Ha bevuto l'acqua del Garraffo" (*vippi l'acqua di lu Garraffu*), per indicare chi è diventato cittadino e signore (palermitano, si capisce) ed ha scordato l'essere suo e le origini e la natia terra...

Come altro figlio dell'Isola del foco, anzi più di ogni altro, il palermitano è caldo di testa e di mano pronto, come dice il proverbio: *Palermitanu, càudu di testa e pruntu di manu*; e, però facilmente dà di piglio all'arma bianca (non all'arma da fuoco, che è arma dei vigliacchi e dei sicari) e con essa intende farsi valere a dimostrare ed imporre la superiorità sua; donde l'altro proverbio: *Spati e cuteddi li Palermitani*, il quale designa le due grandi classi di una volta (nè ora al tutto cancellate) la privilegiata e la volgare, la prima adoperante la spada, ad essa consentita di portare, e la seconda il coltello ad onta dei divieti e dei rigori delle leggi».

Sarebbe a mio avviso bello continuare con le gustose frasi di Salvatore Salomone Marino. Ma la sede non me lo consente. E, però invito il lettore a ricercare - è possibile che si trovi ancora, dato, che è stata pubblicata nel 1990 la ristampa anastatica della Guida "Palermo e la Conca d'oro" a cura dell'Accademia Nazionale di Scienze Lettere e Arti di Palermo.

## Enrico Alliata Duca di Salaparuta *Teosofia, antroposofia e gastrosofia*

Successivamente al mio incontro con Nino Oliveri del 15 dicembre 2000 uno o due giorni dopo egli, come è solito fare, avendo ripensato ai contenuti del nostro dialogo, con lettera speditami in “corso prioritario” ha ritenuto necessario precisarmi alcune cose e fra queste principalmente la seguente:

«Caro Gaetano, durante il nostro piacevolissimo colloquio di ieri ho dimenticato di citare una specie di profeta siciliano del vegetarianismo, uno dei primi vegetariani europei (per non dire mondiali), e cioè Enrico Alliata Duca di Salaparuta.

Siccome ai suoi tempi (primi del novecento) era impensabile parlare di vegetarianismo, aveva coniato il termine (mai più usato) di Gastrosofia, scrivendo un manuale di gastrosofia naturista, che è ancora una specie di Bibbia del vegetarianismo più puro.

Pensa che già agli inizi del secolo scorso intuì che l'elemento fondamentale dell'alimentazione naturale è la qualità e la quantità dell'energia vitale contenuta nel cibo e quindi consigliava di manipolarlo il meno possibile, stando anche molto attenti a non devitalizzarlo con tempi di cottura troppo lunghi o troppo aggressivi. Era infatti un crudista convinto e cioè si alimentava per lo più con cibi non cotti. A questo proposito aveva persino inventato una specie di forno che cuoceva i cibi sottovuoto utilizzando una temperatura non superiore ai 40 gradi.

Approfitto dell'occasione per inviarti una specie di “grafico” riassuntivo del mio sogno (numero uno) nel cassetto.

Se vuoi puoi anche pubblicarlo. Non temo, infatti, che si possa facilmente “copiare”. E anche se dovessero “scopiarlo”, mi starà bene lo stesso. Si tratterà pur sempre di una semina (biologica).

Un bacione. Nino».

Nino Oliveri con la sua lettera mi ha messo in profonda crisi. Ricordavo di avere letto qualche cosa sulla persona da lui menzionata.

Ma quando? E dove? E perchè?

Oggi, 28 dicembre 2000 un'improvvisa e casuale folgorazione! Ho letto di Enrico Alliata Duca di Salaparuta nel libro di una sua parente, sua nipote! Dacia Maraini. Ho cercato tra i libri della Maraini ed ho individuato quello in cui la scrittrice ne parla: Bagheria. E, infatti, come sempre, Nino Oliveri – riscontro – ha sempre ragione.

«Per anni, addirittura, ho cancellato dalla mia vita quelle parentele (n.d.r.: quelle con gli Alliata), considerandole tanto lontane da me da non poterne tenere conto. Mi vergognavo di appartenere, per parte di madre, a una famiglia così antica e nobile.

... Eppure mio nonno era così lontano dallo stereotipo del nobile presuntuoso e arrogante da farmi pensare di essere stata ingiusta, forse per giovanili innamoramenti ideologici, con lui. È sempre limitativo e stupido cacciare le persone dentro una categoria, che sia una classe o un sesso. Non fare i conti con l'imprevedibile è da citrulli. E citrulla è l'idea di un mondo di uguali senza scarti, storie personali, particolari vicende e tracce di viaggi interiori senza meta e senza finalità decise in partenza. “Per molti anni Enrico di Salaparuta si era interessato di teosofia e di antroposofia” – scrive mia sorella Toni in un suo delizioso ritratto del nonno (che si trova come prefazione a un libretto di pensieri e aforismi pubblicato dalla Semar editore) –. “Aveva viaggiato in Svizzera e in Olanda, si era procurato i principali testi, ne aveva discusso con l'amico siciliano cosmopolita Tom Virzì e con coloro che, in Sicilia, si riunivano in cenacoli e gruppi (...). Per avere un'idea di quanto ben fornita fosse la biblioteca di coloro che in Sicilia si interessavano a tali argomenti ricordiamo che le principali opere di Rudolf Steiner, di Annie Besant, di Allen Kardec furono pubblicate a Catania e a Palermo tra il 1900 e il 1930 (...). Semplice nel vestire, nei modi e nel parlare, animato dagli ideali libertari e democratici, Enrico era molto amato. Paradossalmente, benchè contrario ad ogni idealizzazione, alla fine della propria vita, sarà considerato a Casteldaccia alla stregua di un santo. E ciò non tanto per le

qualità – che potevano sembrare eccentriche – di naturista, vegetariano pacifista opposto ad ogni forma di clericalismo, di autoritarismo e di pregiudizio, ma piuttosto per l'esempio che forniva con il proprio lavoro quotidiano condotto in semplicità e saggezza”».

Come si vede Nino Oliveri, con una lettera di poche righe, come dico io e come invece lui nega, ha fatto e fa cultura, stimolando la memoria, il ragionamento, l'approfondimento, la memoria.

## Sofia Cuccia

### *Una vita per l'arte*

«Ora che Sofia Cuccia non è più con noi è nato in alcune amiche e colleghe il desiderio di parlare di lei e farla conoscere anche a chi non ha avuto modo di avvicinarla e di apprezzare le doti umane e le qualità di studiosa, oltre che l'umiltà che la distingueva.

Sofia era una storica dell'arte. Si era laureata a Palermo nel 1945, discutendo una tesi su un pittore siciliano del XVIII Secolo allora poco noto, Olivio Sozzi. Aveva poi sempre coltivato gli studi storico-artistici e si era dedicata alla ricerca. Discrezione e grande rigore intellettuale erano i tratti salienti della sua personalità, che hanno fatto sì che, specie nella nostra società dove l'apparire conta più dell'essere, non emergessero appieno lo spessore culturale e la vastità dei suoi interessi.

Severa con se stessa nel giudicare il proprio lavoro, ma sempre generosa e pronta a metterlo a disposizione di altri studiosi, ha scelto uno stile di vita riservato, rifuggendo da ogni sorta di protagonismo, senza per questo non partecipare a momenti significativi della vita culturale e artistica della città. Fra i suoi interessi di studiosa emergono quelli rivolti ai bagni di Cefalà Diana, sulla "Miniatura dalla tarda antichità al quattrocento", oggi in uso delle scuole e degli Istituti d'arte.

I suoi interessi spaziavano dall'arte contemporanea all'artigianato e alle cosiddette arti minori.

Dedicò scritti a Monreale barocca, al laboratorio artigianale di restauro bibliografico di Mezzojuso, paese del quale era originaria la famiglia, cui ha dedicato numerosi studi. Ha curato il riordino degli scritti e degli appunti di Maria Accascina, alla quale era affettivamente vicina.

Come educatrice, ha trasmesso la passione per l'arte a generazioni di studenti dei quali ha curato la crescita umana e culturale, facendo loro comprendere il valore non solo del grande patrimonio storico-artistico anche del semplice manufatto dell'artigiano, che andava conservato e tutelato perchè non si perdesse l'identità del nostro popolo, precorrendo in questo tante

teorie che ampliavano il concetto di bene artistico in bene culturale.

Proprio perchè convinta del grande valore formativo della storia dell'arte come materia scolastica ha dedicato tempo, entusiasmo e competenza affinchè alla disciplina fosse dato il giusto rilievo nella scuola. Dai primissimi anni della sua fondazione ha guidato la sezione palermitana dell'Associazione nazionale insegnanti di Storia dell'arte, divenendo punto di riferimento per quanti si accostavano all'insegnamento di questa materia. Per alcuni anni fece parte del direttivo nazionale dell'associazione, e in questa veste ha promosso la pubblicazione di album e schede per la conoscenza dei beni artistici e storici. Ricordiamo soltanto gli album sul parco della Favorita e sulla borgata dell'Acquasanta, curati da docenti della Facoltà di Architettura.

Più recentemente aveva costituito e avviato a Palermo, unica città in Italia, una sezione dell'Associazione dedicata alla terza età, organizzando rapporti di utile ed interessante scambio culturale con musei italiani e stranieri.

Rimane il rammarico che tanti suoi scritti inediti, pur di pregio, non siano stati pubblicati e che altri siano rimasti interrotti per l'aggravarsi del suo male. Non li abbiamo potuti menzionare in questa sede, ma premeva ricordarla mettendo in luce le qualità di studiosa attenta e rigorosa e di donna sensibile e di grande umanità».

Da una lettera a firma

Maria Genova, Antonella Gumina, Silvana Riccobono  
spedita a "La Repubblica" e pubblicata il 6 dicembre 2000.

# Marilù Fernandez

## *La signora del corallo*

Dopo anni di lavoro con il corallo, Marilù Fernandez ha sentito l'esigenza di mettere su uno splendido spazio dedicato alle sue creazioni (via Marchese di Villabianca, 3 a Palermo).

Telefono a Marilù e le chiedo un incontro per parlare di corallo, del suo lavoro, della sua ultradecennale passione.

Gentilmente la mia richiesta viene accolta e nel pomeriggio del 14 dicembre 2000 mi reco, quindi, all'appuntamento, presso lo show room di via Marchese di Villabianca.

Poche ore prima dell'incontro dò uno sguardo alla cartella stampa che Marilù aveva fatto distribuire per informare dell'apertura del suo spazio espositivo e in un pieghevole (fatto veramente a regola d'arte) leggo una frase, fra le altre, che riesce a dare la chiave – più di ogni altra cosa – per accedere ai misteri della personalità dell'artista. Sono costretto a fare mia la frase ed a memorizzarla per poi affrontare l'incontro quanto meno con un dato che ritengo pregevole e corretto: “Marilù accosta i coralli, nella bellezza delle loro forme naturali, a pietre preziose ottenendo armonie che richiamano i monili dell'antico Egitto”.

\* \* \*

Mi accolgono Marilù ed il marito, l'ingegnere Giorgio Fernandez.

I gioielli, creati dalle sapienti mani dell'artista sono esposti, in massima parte, alle pareti dentro pannelli con cornici: come dei dipinti. Lo show-room, quindi, è come una lussuosa pinacoteca in cui i coralli sostituiscono le tele.

È assolutamente normale che il comune uomo pensi al corallo solo riferendosi, per esempio, ad una collana o ad un bracciale più o meno belli. Qui, invece, nello spazio di Marilù si entra come in un mondo insospettato: i gioielli esposti sono sicuramente opere d'arte in cui bellezza e smisurata fantasia si colgono a piene mani. Si avverte subito, tra l'altro, quale possa essere la forza attrattiva del corallo verso chi è aduso ad amare, e comunque, a ricercare, il bello.

Inizia, quindi, la conversazione in cui, nella prima parte tiene banco l'ingegnere Fernandez, che così mi dimostra che di certo il primo ad essere sedotto dalla bellezza del corallo è proprio lui.

\* \* \*

«Il corallo è una materia così magica, così splendida che chi vi si accosta percepisce davvero grandi emozioni. Il corallo conquista e affascina, anzitutto per la forma originaria, perché ogni ramo nella sua diversità è sicuramente un segno tangibile della infinita capacità creativa della natura.

Guardi, guardi – dice alzandosi dalla poltrona – e mostrandomi un grande ramo di corallo grezzo sorretto da una scultura di bronzo.

Questo ramo è unico, non può esservene un altro uguale: ogni ramo ha una sua genesi, un suo disegno, una sua bellezza. Marilù aiuta a capirla e a scoprirla. Ha presente la sala Nervi in Vaticano, ove il Papa accoglie le grandi assemblee di fedeli? Alle sue spalle c'è una grande scultura in bronzo: Cristo benedicente e contornato e immerso in uno scintillio di rami, che ricordano fortemente i coralli nel loro infinito gioco di forme e disegni. Questo ramo, come tutti i coralli, è un segno della bellezza del creato...».

È sempre Giorgio Fernandez a parlare.

«Nel 1991 il Principato di Monaco programmò una grande mostra sul corallo, da tenere nel Museo Oceanografico di Montecarlo. Tra le prime persone interpellate fu chiamata Marilù che era già conosciuta anche all'estero per le sue numerose mostre a Londra, Parigi, Roma, Milano, Ginevra, Khiev.

Marilù collaborò attivamente e, a lei, furono affidate ben sei vetrine per mostrare i suoi gioielli in corallo che restarono due anni esposti nel museo.

Tra i gioielli, dei più grandi gioiellieri del mondo, venne scelta una collana di Marilù per la creazione di un francobollo commemorativo.

La “collana del cuore” di Marilù è rimasta per sempre, nella storia della filatelia, come unico francobollo con impressa l'immagine di una collana».

\* \* \*

Subentra Marilù, mentre Giorgio per i suoi impegni professionali è costretto ad allontanarsi.

Marilù mi riferisce, con emozione, dei suoi primi passi nel mondo dei gioielli e del corallo.

«Nel 1981» – ricorda Marilù – «ho fatto un viaggio al Cairo; volevo risalire alle origini, volevo scoprire il mistero dei più antichi gioielli del mondo. Fu allora, al Museo Archeologico che mi innamorai dei gioielli di Tutankhamon e imparai come è possibile accostare, con oro, ametiste, corniole, quarzo, turchesi e infinite altre pietre dure e preziose.

Dagli egiziani ho imparato a fare delle “combinazioni” che avessero forme ricche di fantasia e soprattutto di colori.

Raggiunsi un certo successo, ma non mi ritenevo appagata nel mio desiderio di esprimermi con pietre dure e preziose.

La mia svolta avvenne nel 1986 quando al Museo Pepoli si tenne una grande mostra sui coralli trapanesi. Visitai la splendida mostra, ammirai oggetti tutti di ispirazione religiosa e capii che quello era il passato del corallo, ma il futuro doveva ancora cominciare.

Mi venne improvvisa ed imperante la passione per il corallo; era evidentemente il frutto di un’evoluzione, di qualcosa che da tempo mi portavo dentro.

Abbandonai la mia vecchia maniera e il corallo, nella sua forma originaria, divenne il centro ideale di ogni mia creazione. Non più gioielli con corallo, ma corallo sposato con oro, argento, pietre preziose di ogni forma e tipo».

\* \* \*

«Il corallo è un prodotto di tutti i mari del mondo, ma il più bello, il più rosso e dalle sfumature più delicate che vanno fino all’arancio di Sciacca, è quello del Mediterraneo.

Gli altri coralli, quelli del Giappone e del Pacifico, sono diversi. Crescono a grandi profondità, sono di una tinta rosata a macchie bianche e spesso sono totalmente bianchi e, per questo, di nessuna bellezza.

Io trovo a Torre del Greco coralli rossi del Mediterraneo ancora grezzi, scelgo i rami più significativi e da questi enucleo la parte che mi ispira e mi consente di valorizzare la forma. A volte il ramo lo lascio quasi grezzo: la sua bellezza è tale che non ri-

chiede che piccoli interventi. Questa è la ragione per la quale io non faccio mai due gioielli uguali e del resto sarebbe impossibile, perchè ogni ramo è diverso dall'altro e ha una sua propria bellezza.

Il ramo spesso lo unisco a sfere, barilotti, tronchetti, ma esso è sempre il centro di composizione. Il resto è accessorio. Le mie creazioni partono dal ramo, il mio disegno parte da esso, ed è il ramo stesso che, di volta in volta, ispira un accostamento con altri coralli o con oro o con argento e pietre preziose.

Il lavoro è gradevole perchè io amo il corallo, la sua duttilità, la sua capacità di adattarsi alle mie fantasie. È... un amico».

\* \* \*

«Con i grandi corallari Torresi ho uno strano rapporto di amore e odio. Loro mi amano perchè sanno che io porto in giro per il mondo i loro coralli, ma nel contempo non capiscono il mio lavoro. Loro da sempre tagliano i rami, il sminuzzano per farne sfere, "palline" come dico io, uccidono la bellezza della forma originaria del corallo, distruggono la cosa più bella creata dal mare.

Le vetrine dei gioiellieri del mondo sono piene di "palline", grandi o piccole, ma sempre uguali a se stesse.

Io credo che sbagliano e penso che, col tempo, capiranno che io ho ragione.

Forse qualcosa sta cambiando. In questi giorni a New York nel grande megastore Barney's hanno voluto esporre in apposite vetrine all'ingresso alcuni miei coralli accanto a quelle dei grandi gioiellieri del mondo».

\* \* \*

L'incontro, veloce ma bellissimo, finisce. Ritorno nel mio ufficio con l'impronta del mare nel cuore ed il desiderio di raccontare agli altri "sogni marini".

# Giovanni Nanfa

## *Mister cabaret*

Se Giovanni Nanfa non fosse nato, oggi certamente a Palermo non esisterebbe il Cabaret. Questo singolare genere di spettacolo teatrale nella nostra città è presente (vivo e vegeto) solo per la ragione che c'è appunto Giovanni Nanfa. E il contrario non si potrebbe dire (“c'è Giovanni Nanfa perchè c'è il cabaret”) per il semplice fatto che il nostro amico al di là del teatro non solo è un valido ed apprezzato docente (in atto insegna al Liceo Meli di Palermo), ma è anche una persona che, comunque, con la sua cultura, la sua intelligenza e la sua infinita *verve* di strada ne avrebbe in ogni caso percorsa tanta.

Di fatto, tramontata l'epoca dei gloriosi Travaglini (gruppo che diede vita ad un teatro impegnato e divertentissimo con testi “supervalidi”, per esempio di Salvo Licata e Antonio Marsala. Ma non c'erano pure testi di Michele Perriera?) - durata fin troppo poco - a Palermo c'è ancora il Cabaret perchè, come dicevamo, c'è Giovanni Nanfa.

Gli ho chiesto un incontro e con una cortesia smisurata me l'ha concesso immediatamente e senza problemi di sorta, invitandomi presso il “Teatro al Convento” ove è impegnato nello spettacolo “E chi se l'aspettava?”. Un incontro per parlare appunto di Cabaret e di Giovanni Nanfa.

Seduti in due poltrone nel centro della sala del teatro, a pochi minuti dall'inizio dello spettacolo, cosa che mi angoscia ma vedo che lascia del tutto tranquillo il padrone di casa. compassato, flemmatico e “serio” (nel senso di “non comico”), Giovanni Nanfa è disponibile a darmi notizie perfino della sua vita privata. E quel che mi fa veramente piacere è che lo fa con gioia e orgoglio.

*Anagrafe?*

Sono nato a Palermo il 21 agosto 1949.

*Anagrafe “teatrale”?*

Ho avuto approcci con il teatro non in senso professionistico

ma a livello amatoriale dal 1969 fino agli inizi del 1974. Poi, dal 1974 prima come autore e successivamente come attore nella Compagnia "I Travaglini", che era la più prestigiosa negli anni '60 e '70.

Nel '77 la Compagnia si sciolse e, quindi, per circa tre anni fui costretto a fare il "turista" nell'ambito teatrale. Finalmente, riprese le redini di un certo mio percorso prima immaginato e poi vissuto, dal 1980 ad oggi ho fatto "in proprio" uno spettacolo all'anno fino a quello odierno.

*Una domanda che sicuramente Le avranno fatto migliaia di volte: come fa una persona a conciliare la scuola con l'attività di teatro che è sicuramente faticosa?*

La fatica è cosa reale. Ma questo è il prezzo che si paga per professioni che sono per lo più molto gratificanti; per cui, ad un certo punto, tu riesci a conciliarle perchè c'è la gratificazione che ti ricarica. Naturalmente tutto questo, almeno per me, è anche supportato da un'alimentazione sana, dall'inesistenza dei vizi classici come il fumo, l'alcool; circostanze che – a mio parere – sono determinanti.

C'è anche da dire che io in sostanza godo di una seconda gioventù determinata da figli piccoli, nati da un secondo matrimonio, che mi danno una carica incredibile: bambini di tre e cinque anni, oltre al figlio maggiore, di venti anni che pure mi dà soddisfazioni non di poco conto.

Si aggiunga il fatto che le due professioni sono molto più vicine ed omogenee di quanto si possa pensare, perchè, in definitiva rientrano tutte e due nell'ambito della comunicazione vista però in una chiave di animazione, non tanto di insegnamento puro e semplice come all'"antica". Nella scuola del futuro si prevede debba essere una realtà anche l'educazione al sorriso, sicchè l'insegnante sarà anche un animatore, ben diverso, quindi, dal docente di vecchio stampo che si accontenta di fornire informazioni e di commentarle.

*Cabaret?*

Ritengo di avere ragioni per credere molto immodestamente che la storia del Cabaret di questi ultimi anni... sono io inevitabilmente, anche perchè ho avuto l'opportunità di circondar-

mi delle persone “giuste” sul piano della collaborazione. Conto sull'appoggio di Massimo Melodia (mio collaboratore da venti anni): l'unico autore di musica per questo genere di teatro in Italia. Ritengo validissimi (e sicuramente con un futuro sempre più felice) Beppe Giambrone e Virginia Alba, con me da due anni, dopo l'abbandono di Titti Giambrone.

In Italia, in tutta Italia, proprio per i mezzi tecnici che usa, per esempio il Bagaglino, il Cabaret ha perduto la sua propria ed originaria natura che per me è sicuramente un valore e non un disvalore. E io sono convinto del fatto che laddove si riscontra una crisi del Cabaret ciò sia dovuto a dei problemi di autorato. Proprio l'autorato è quello che, più di ogni altra cosa, ha condizionato – e condiziona – di più il Cabaret. Per fare un altro esempio, a Milano i gruppi non fanno altro che ripetere vecchi motivi che difficilmente, quindi, sono originali.

Io stesso mi sono reso conto ad un certo punto che la formula non riusciva più a soddisfare le esigenze del pubblico. E allora ho provveduto immediatamente (credo tempestivamente) ad aggiungere idee e forze nuove. Nell'operazione di revisione sono stato fortunato. Ciò ha fattò sì che ogni anno si dice che lo spettacolo in corso è migliore di quello dell'anno precedente.

Certo è stato uno sforzo incredibile sul piano del lavoro. Pochi sanno che uno spettacolo è un parto difficile, con una gestazione che dura da gennaio ad ottobre; e naturalmente quando lo spettacolo riesce a raccogliere in teatro e nelle piazze decine di migliaia di spettatori si deve per conseguenza ritenere che ciò è frutto di un lavoro e non soltanto della fama dell'artista o della bravura dell'artista stesso. Ciò è certo un elemento. Ma quel che più rileva è fondamentalmente il repertorio. Un comico senza repertorio è come un toro sterile.

*Mai fatto un pensierino per il cinema?*

L'esperienza vissuta con la commedia musicale del 1980/1981 “Grazie mille”, firmata da me, da Bianca e dal notaio Marsala, che ebbe un successo veramente grosso, tuttavia paradossalmente mi deluse. Ciò perchè notai che le aspettative del pubblico (peraltro medio/alto) in una certa misura rimanevano insoddisfatte. Alla fine questo pubblico si chiedeva se non ci fosse un secondo o un terzo tempo di “storielle”. Tale pubblico,

quindi, in maniera aperta dimostrava di essere “attaccato” alle caratteristiche primitive e proprie del cabaret.

A quel punto diciamo con la classica espressione che mi caddero le braccia e mi dissi che io non avrei mai abbandonato le radici del cabaret (in definitiva le mie stesse radici) e oggi posso dire che non le tradirò mai. Le ho semmai “completate” attraverso una ricerca che è durata almeno quindici anni nell’ambito della teoria della rappresentazione, della teoria del comico, della teoria del riso: cose tutte abbastanza rilevanti nell’ambito della retorica. Ci sono intellettuali e docenti che ignorano che cosa sia la “nuova retorica”. Questo mi ha spinto ad andare avanti nella ricerca, fino al punto che ho il desiderio e la speranza di organizzare a Palermo, nel 2001, il secondo Convegno Mondiale del Sorriso. Sarei felice se le mie idee fossero suffragate dal pensiero di studiosi americani, israeliani, e di altri paesi che nel campo sono molto avanti.

Nel nostro paese il comico è trascurato a tutti i livelli; in molte altre nazioni i comici si studiano con grandissima attenzione.

*Vedo questa sera molti catanesi che vengono dalla loro città a vedere lo spettacolo. È possibile?*

È vero. Molti catanesi vengono a Palermo a vedere il mio spettacolo. Catania in effetti non ha una tradizione nel settore. Di norma i catanesi dicendo di fare cabaret in realtà hanno fatto e fanno un pò di avanspettacolo, molte barzellette sceneggiate, intrattenimento vario. Il cabaret d’autore è del tutto inesistente. È evidente che i catanesi debbano venire a Palermo per vedere il cabaret.

Ai tempi dei già citati Travaglini, abbiamo avuto un esempio incredibile di una Compagnia sdoppiata: una “sezione” girava Catania e provincia (con Giorgio Li Bassi) e un’altra “sezione” si occupava di Palermo (con Gigi Burrvano). Il tutto con lo stesso spettacolo, con gli stessi testi – ovviamente – con le stesse caratteristiche scenografiche.

*Giovanni Nanfa fuori dal teatro e fuori dalla scuola?*

È un soggetto che proprio per avere avuto un’infanzia difficilissima (dal punto di vista economico soprattutto: appartengo ad una famiglia di semplici artigiani) alla distanza ha dovuto per

forza avere una reazione alla sorte veramente veemente.

Ero costretto a indossare indumenti, per esempio, in condizioni di uso pietose.

La reazione è stata quella di non “prendermi sul serio”. Infatti, ho maturato una cospicua dose di autoironia: il fatto di non credere soprattutto a queste professioni che tuttavia io svolgo. Mi sento insegnante a teatro e attore a scuola. Non sono mai entrato in un preciso e definitivo ruolo.

Una cosa che oggi mi sembra di svolgere con pieno titolo e con sicura legittimità è il ruolo di padre. È la cosa che oggi mi gratifica di più e mi sembra mi riscatti dalle difficoltà della mia infanzia. Se avessi qualche anno di meno metterei al mondo altri quattro, cinque, sei figli.

*Complimenti!*

\* \* \*

Finita la discussione Giovanni Nanfa mi procura, malgrado il pienone della serata, due posti (per me e per la mia accompagnatrice) per vedere lo spettacolo.

“E chi se l’aspettava?” È delizioso, da non perdere.

Andrò di certo a gustare nel prossimo “turno” il ventunesimo (!) spettacolo, pagando regolarmente il biglietto.

Nino Oliveri

## *Macrobiotica e vegetarianismo a Palermo*

Ho considerato e considero Nino Oliveri come colui il quale per primo in assoluto ha “portato” a Palermo (negli anni '70 - '80) ed in Sicilia la macrobiotica ed il vegetarianismo, introducendo (cosa di non poco conto) il dibattito sulle relative “ideologie” di fondo e diffondendo, comunque, una cultura seria e serrata sull'alimentazione alternativa.

Ciò, a prescindere dal risultato, è un grosso merito. Ritengo che Nino Oliveri, in questo senso, abbia fatto veramente un capitolo della storia (e non soltanto della cronaca) di Palermo. Introdusse i temi, come detto, della macrobiotica e del vegetarianismo, ma nei fatti mise su anche un negozio di rilevante significato di prodotti macrobiotici e vegetariani («L'albero della vita»), ispirò e promosse anche in prima persona la nascita di associazioni culturali, di altri negozi, di ristoranti appunto macrobiotici e vegetariani.

Tutta questa storia io voglio saperla da lui nei minimi particolari. Voglio capire (e far capire), voglio entrare nei dettagli più significativi, voglio, in definitiva, individuare le ragioni e gli obiettivi dell'operazione di cospicue dimensioni che a Palermo nei precisati anni indussero (ed oggi ancora inducono) tanti palermitani ad avere chiara coscienza dei limiti dell'alimentazione convenzionale e capacità critiche verso la stessa.

Chiamo Nino, gli dico che voglio parlare con lui di tale argomento e, però, in realtà, egli tende a “ridurre” ai minimi termini la portata del suo ruolo.

«Non ho fatto niente di rilevante. E del resto – mi dice – non sono buono neanche ad organizzare una conferenza».

Gli faccio notare che, quanto meno, un certo movimento di opinione l'ha certamente creato, che ha destato curiosità ed interessi verso macrobiotica e vegetarianismo. Deve ammettere che è così e, quindi, accetta di darmi la sua versione sui fatti.

«Nel 1968 iniziarono a parlare di macrobiotica i comunisti. Di fatto Bologna, per esempio, era piena di ristoranti vegetariani. C'erano dei centri che avevano dei mulini a pietra “di fiducia”

che macinavano il grano e le persone trovavano il tempo per andarci solo per prendere il chilo di grano, da utilizzare subito dopo.

Il fornaio comprava – e compra – la farina all'ingrosso e più ne compra più sconti gli fanno. Quindi, la farina stessa rimane conservata nei suoi depositi per mesi. Ecco perchè tu sei costretto certe volte a dire: “ma questo pane non è come quello della settimana scorsa”.

La farina si depaupera nel tempo ed il pane di giorno in giorno diventa peggiore. La farina deve essere utilizzata immediatamente, nel senso che tu porti il grano, trovi un mulino che te lo macina e a questo punto hai la farina che sicuramente può essere utilizzata per fare pane e pasta come natura comanda.

A Bologna – e in tanti altri posti – c'era già questa cultura dell'alimentazione diciamo così alternativa».

\* \* \*

«L'esperienza di Bologna mi fece capire tante cose. E approfondendo il fenomeno potei capire – da autodidatta – quanta rilevanza potesse avere nella nostra esistenza la macrobiotica e quanto significativo potesse essere il vegetarianismo.

Raccogliendo esperienze fatte in Svizzera, a Bologna e altrove, cominciando a conversare e ad approfondire le tematiche tutte della macrobiotica e del vegetarianismo, assumendo, quindi, una “cultura” già a mio parere idonea alla creazione di una mia base culturale/personale sull'argomento, ritenni maturo il tempo per trasferire ad altri le mie convinzioni – nelle quali ormai fermamente credevo – con qualche iniziativa.

Iniziai, quindi, a Palermo con la macrobiotica 23 anni fa con Sicilia Verde (che è l'attuale villa Giuditta).

La prendemmo insieme io e Franca Colonna Romano. Facevamo tre giorni di alimentazione vegetariana (a mia cura) e tre giorni di alimentazione con piatti tradizionali siciliani (a cura di Franca). Siamo nel 1977. Andò male perchè non si riusciva a fare convivere le nostre posizioni. Franca era sicuramente abile, eclettica, conosceva un mare di persone, aveva mille idee organizzative. Però, dico la verità, poco le importava del vegetarianismo. Villa Giuditta venne, quindi, ceduta agli Arancione (te li ricordi?).

«Come già precisato, venni dalla Svizzera e da Bologna interessatissimo ai prodotti naturistici. Ma in Sicilia non li trovavo. Venni a sapere che a Palermo c'era Antonio Giammone, una persona interessantissima (teosofo, docente, curioso) che aveva iniziato un'esperienza commerciale: un negozio chiamato Natura. Da lui cercai i prodotti di Bircher e Vogel, i soli all'epoca ad essere biologici. Ma neppure lui li aveva.

Ritenni necessario ritornare in Svizzera per chiedere lumi. Là mi dissero che c'era un importatore a Torino. Andai a Torino. Mi chiesero che mestiere facessi e dissi che ero ufficiale di marina.

“Perchè non prende la nostra rappresentanza?” Quello era il Centro Maiocco che poi divenne il Fior di Loto: un'azienda che non produceva. Importava dalla Svizzera, dal Belgio, e faceva in proprio qualche piccola cosa. Presi la rappresentanza, cessai l'attività di marinaio e sentii necessario fare un'attività mia propria. Nacque, così, “L'albero della vita”.

Allora, pertanto, in Sicilia c'eravamo solo noi. Iniziai così la vendita di prodotti – di qualità certificata – macrobiotici e vegetariani. La mia idea di fondo era, però, quella di fare: produzione / trasformazione / vendita al dettaglio ed all'ingrosso. Ma siccome non avevo i soldi e forse neppure la capacità imprenditoriale conclusi che, intanto, era meglio dedicarmi alla vendita al dettaglio. Arrivai a fare almeno tre negozi, che andavano benissimo: «L'albero della vita», «L'albero della vita 2», «Il seme d'oro».

Con questa attività in effetti ho conosciuto moltissime persone. E avvertivo che la mia idea (quella di diffondere la cultura e la pratica di un'alimentazione diversa, alternativa) non era poi peregrina.

Nacque così l'idea di una cooperativa che fosse idonea con mezzi propri e con mezzi altrui a produrre alimenti macrobiotici ed alternativi. Andammo presso un pastificio a chiedere se ci potessero produrre la pasta integrale. Andammo presso venditori di nocciole a chiedere se ci potessero fornire pasta di nocciole idonea a “creare”, per intenderci, una specie di “nutella” senza conservanti, con miele, veramente naturale.

Il successo fu incredibile. Mandavamo tonnellate di prodotti a

Torino e ci vennero a fare i complimenti, per esempio, alla Fiera di Verona.

Improvvisamente mi ritrovai con dei problemi ad una gamba. Non riuscivo più a deambulare fra sofferenze atroci. Ritenni necessario ed opportuno andare in Svizzera a curarmi.

Al mio ritorno fui costretto a prendere atto di una terribile realtà: i miei soci si erano trasformati in meri “commercianti”; avevano dimenticato lo spirito con il quale si era creata la cooperativa ed avevano cominciato a spendere i denari per acquistare scrivanie megagalattiche, macchine da scrivere complicatissime, a prendere in affitto uffici, ad assumere segretarie. A me tutto ciò venne presentato come una “sorpresa”; ma, invece, ciò mi mise in serie preoccupazioni. E, infatti, poco alla volta ci accorgemmo che pagando segretarie, scrivanie, poltrone di lusso, uffici, ecc. ci venivano a mancare i soldi per pagare i fornitori. Nel frattempo, dato che tutti i miei amici avevano cambiato la loro filosofia di vita, tradendo la mia (“meglio essere che apparire” era stato modificato in “meglio apparire che essere”), tutti si sentirono legittimati ad anteporre la questione dei soldi ad ogni altra. “L’albero della vita 2” era in netta perdita perchè il socio preposto l’aveva scambiato per cosa propria e non per cosa di tutti. E ci perdemmo di botto 200 milioni. Altre cose del genere mi fecero pensare che prima o dopo ci saremmo ridotti in nera povertà. Meditai qualche giorno su tutto questo (che nella realtà era molto più complicato di quanto ora ti voglio fare intendere) e decisi di mandare a quel paese tutto e tutti, non per resa, ma perchè mi rendevo conto che io volevo portare avanti concetti e modi di vivere, ma non volevo (e non potevo, anche perchè non ne avevo le capacità) fare il commerciante. Così, mio malgrado, ritornai a fare il marinaio».

\* \* \*

«Ovviamente non ho dimenticato il mio “essere” Nino Oliveri. Sono vegetariano dal 1973 e continuo ad esserlo. Ho allevato mio figlio per tre anni e mezzo completamente senza alimenti tradizionali. Ho provveduto alle sue esigenze con il latte di mandorla, con il latte di sua madre, con frutta, con frullati di verdure, con passati di cereali e di legumi, con miele, ecc. Faccio ancora colazione con il Bircher muesli che è la colazione

degli svizzeri, dei montanari svizzeri. Aggiungo yoghurt, latte, frutta fresca. Così posso stare senza problemi fino a sera».

\* \* \*

«Come detto ho ripreso con grande fatica il mio vecchio mestiere. Non ho più la grinta e lo scatto fisico dei vent'anni. Ma ho sempre dei sogni nel cassetto. Il principale è quello relativo all'Ecovillaggio. Un villaggio che venga costruito e pianificato con idee a misura d'uomo. E tutto secondo natura, con medici alternativi, con materiali ecologici, con localizzazione degli ambienti in direzione giusta per la veglia e per il sonno».

Questa è la mia idea che vorrei veramente, anche con l'aiuto di altre persone dotate dei miei stessi ideali, realizzare. Solo questo mi potrebbe indurre ancora a lasciare di nuovo il mio lavoro di marinaio. Ormai sono scettico su ogni iniziativa di natura diversa perchè già so che a governare gli uomini sono i soldi, non le idee. La prima vera batosta, dimenticavo di riferirtela, l'ho avuta da Berlusconi. La nostra principale fornitrice, nell'epoca dei negozi, era la Cereal (ci forniva più dell'80% dei prodotti): una bella azienda belga che garantiva la biologicità dei suoi prodotti. Berlusconi ritenne opportuno accaparrarsi tali prodotti e gettarli nella grande distribuzione. Ovviamente noi ci siamo trovati enormemente spiazzati e spiazzati si sono ritrovati anche i consumatori che nei banconi dei supermercati non trovano tutti i bellissimi prodotti della Cereal, ma solo quelli che il Cavaliere ritiene di acquistare e rivendere: quelli più facilmente "commerciali", quelli con una possibilità di profitto più cospicuo».

\* \* \*

«Oggi sono pochi i negozi, malgrado il loro proliferare, di prodotti naturali all'altezza della situazione. Per quanto mi è dato vedere a Palermo, ritengo che il migliore ed il meglio seguito sia *La mela*».

Auguri a *La mela* ed all'*Ecovillaggio* di Nino Oliveri!

## Gianni Rolandi

Avverto come un dovere parlare di Gianni Rolandi (mentre è impegnato nella sua ennesima mostra personale nei locali di “El Mezcalito” ristorante e cantina messicana in Palermo, via Libertà, 84 a) perchè ci conosciamo da tantissimi anni e ci stimiamo reciprocamente e perchè riconosco in lui tante virtù. Principalmente l’impegno nel suo lavoro, che certamente ama. E poi la forza di portare avanti, malgrado le alterne fortune (proprie degli artisti che risentono degli umori della gente, delle mode, della “non cultura” o pseudocultura al riguardo della pittura) ostinatamente un percorso artistico che è quello che lui, al di fuori di ogni cappio commerciale, e non gli altri ritiene e vuole come l’unico possibile: la pittura svincolata da ogni condizionamento esterno, vuoi economico, vuoi politico. Una pittura, insomma, libera.

La forma d’arte che Rolandi pratica da decenni è quella unicamente della sua mente, della sua anima, delle sue mani.

Gianni Rolandi è appunto un pittore (ha oggi il suo studio in Palermo, via Alessio Di Giovanni, 30) e in tale spazio egli “dialoga” con se stesso, medita, insegue sogni e sue personali rappresentazioni di cose e persone e, indi, realizza, con maestria, le sue tele, i suoi disegni, i suoi monotipi. In piena autonomia ed in piena libertà.

Ho sempre avuto, anche per tali motivi, grande stima di Gianni Rolandi; ho acquistato sue opere e ancora ne acquisterò, perchè comprendo quanto per un artista “libero” oltre che le parole possano essere gratificanti anche i fatti.

Vorrei dedicargli tanto spazio. Ma siccome non sono un critico d’arte nè ho l’attrezzatura mentale per improvvisarmi tale, mi limito all’essenziale.

Gianni Rolandi è nato a Palermo il 23 marzo 1943. Ha studiato presso l’Istituto Statale d’Arte di Palermo, seguendo i corsi di Alfonso Amorelli.

Da allora, come dicevo, il suo personalissimo percorso d’arte non è stato mai abbandonato.

Ha tenuto la sua prima personale nel 1972, l'anno in cui l'ho conosciuto, presso la Galleria Diarcon Due di Milano. Indi, ha esposto le sue opere a Napoli (alla Bottega d'Arte) a Catanzaro (a "La Galleria"), a Sorrento, a Vico Equenze e in tanti altri posti. A Palermo le sue mostre non si contano più.

Rolandi si ispira ai toni forti e netti della terra siciliana. Utilizza anche i personaggi tipici dell'habitat isolano e li rappresenta, così come debbono essere, secondo me, effettivamente interpretati: con l'uso di pochi colori essenziali, con contrasti netti e forti appunto. Poi elabora su tale base una sorta di "reticolo" di luci e di ombre che creano interessanti e suggestive atmosfere. Tutto ciò, però, sempre con i colori.

In definitiva si avverte subito che Rolandi, come disse o scrisse qualcuno il cui nome non ricordo, crea le forme con il colore e non viceversa: indubbio segnale di "sapienza" che conquista chi ama il bello, chi ama l'arte, chi ama la libertà.

## Concetta Virga

Si può essere (o divenire) personaggio (nel senso buono della parola; e tale precisazione è d'obbligo perchè a Palermo è un "personaggio" anche chi non è proprio adamantino) anche svolgendo normalissimo lavoro, vivendo normalmente in famiglia, risiedendo in un paesino lontano dalle metropoli.

È il caso di Concetta Virga.

Ma chiunque si chiederà: chi è Concetta Virga? Domanda giustificatissima e legittima.

La signorina Virga non è un'attrice, non fa politica, non è una scienziata, non è una scrittrice. Ella è soltanto l'addetta ad un posto di telefono pubblico in un piccolo paese.

E allora come mai si parla di lei in queste pagine?

Anche questa è domanda corretta.

La risposta: Concetta Virga è *il telefono*, è addirittura un grosso frammento della storia della telefonia italiana. Tra la donna ed il mezzo di comunicazione che oggi chiamiamo telefono c'è una perfetta simbiosi. Ancora oggi Concetta Virga gestisce il posto di telefono pubblico di San Giovanni Gemini, in via Crispi.

Piccolo (!) altro particolare: la persona della quale parliamo *proprio quest'anno ha compiuto novantacinque anni!*

Ecco, in virtù della simbiosi di cui sopra durata ininterrottamente settantacinque anni, la signorina Concetta non è più una persona qualunque, ma un emblema, talmente significativo che, invitata personalmente dal presidente della Telecom, Colaninno, ha partecipato come una star alle manifestazioni a Palermo del Palatelecom, una specie di museo ambulante che ha percorso ed ancora forse percorre tutto lo stivale per raccontare e dare ai cittadini "cognizioni" in più dell'enorme avventura della telefonia: dal telefono a manovella al telefonino satellitare e affini.

Nel 1926 Concetta a 19 anni seppe che l'azienda telefonica aveva installato le attrezzature per un posto di telefonia aperto al pubblico (il primo in tutta la Sicilia) in territorio di Cammarata e cercava qualcuno che ne volesse seguire l'attività.

Detto e fatto: Concetta presentò regolare domanda (resistendo caparbiamente alle feroci e assillanti critiche dei familiari) e venne, senza alcun problema e senza difficoltà di sorta, scelta. In paese Concetta è come un monumento peraltro visibilissimo: in un piccolo edificio a piano terra c'è l'ufficio, al primo piano l'abitazione.

A me personalmente è venuto un atroce dubbio (che prima o dopo risolverò andando a trovare la signorina o in ufficio o a casa): Concetta Virga ha un telefonino tutto suo?

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

VISITEZ NOTRE GALERIE

ANTICHITÀ  RICAMI

ARTE PAESANA

BRODERIES SICILIENNES  
 ANTIQUITÉS - ART LOCAL  
 SOUVENIRS

EMBROIDERED LINENS  
 ANTIQUES - PEASANT ART  
 SICILIAN CARTS WITH LIVE DONKEYS

SIZILIANISCHE HANDARBEITEN  
 VOLKSKUNST - ANTIQUITAETEN  
 ANDENKEN

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

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

**PALERMO - Grande HOTEL PATRIA**

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

**PALERMO**

**Grand Hotel et des Palmes**

200 Zimmer 150 Bäder  
 berühmt wegen seiner Küche

**EXCELSIOR PALACE**

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

**TAORMINA**

**SAN DOMENICO PALACE**

Unvergleichliches Panorama auf den Ätna

**MONDELLO LIDO - Palermo**

ROSIGER STRAND - GOLF UND TENNIS

**RESTAURANTS**

Café Restaurant de Paris

Quattro Canti di Città (Palazzo Culotta)

Caffè Ristorante Firenze

Via Maqueda N. 246

Caffè Ristorante Oreto

Piazza Marina

Caffè Ristorante Favorita

Piazza Leoni N. 32  
 Rimpetto "La Favorita",

Café Restaurant Bologni

Corso Vittorio Emanuele 381-82-83  
 Rimpetto piazza Bologni

Caffè Ristorante Corte d'Assisi

Via Parlamento N. 44-46

Photographie Royale  
**Chev. G. INCORPORA**

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

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

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

**PALERMO**

**Weinen's Hotel de France**

Nähe des Meeres  
 Erstklassiges Familienhotel

Bes. P. WEINEN  
 aus Köln.

**Rimessa Ingrassia**

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

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

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

INDUSTRIE RIUNITE EDITORIALI SICILIANE  
 PALERMO

Via Enrico Albanese - Telefoni: 11000-14078

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



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

# III

## Cronache, storie e notizie

## Le prime “Guide” della città di Palermo

Ritengo di non sbagliare nell’indicare come prima, in assoluto, Guida della Città di Palermo (“...per accompagnare il viaggiatore prima e durante la sua visita alla città e fargli da cicero-ne...”) quella pubblicata nel 1891-1892 da Giuseppe Leone Zangara.

Di tale volume (corredato da pregevoli disegni – così si legge nelle cronache – di Giuseppe Lo Presti) ho cercato e cerco ancora disperatamente una copia, anche anastatica o fotostatica da riporre nella mia biblioteca...

Prego, a mezzo di queste pagine, se qualcuno mi leggerà, di darmi indicazioni o di fornirmi, se fosse in possesso del volume, una fotocopia, ovviamente a mie spese.

Ritengo ancora di non sbagliare (e se compio errori prego mi siano segnalati) che la seconda Guida sia stata quella di Mario Columba, del 1911, edita per i tipi dello stabilimento tipografico Virzì, con il titolo “Palermo e la Conca d’oro”.

Del detto libro ogni esemplare sembra sia andato esaurito e sono andate esaurite pure le ristampe anastatiche edite nel 1988. Altra ristampa venne edita, sostanzialmente per la volontà del prof. Romualdo Giuffrida, che ne ha pure curato la “presentazione” con la solita piacevolezza di scrittura, nel 1990.

Di tale volume ho, per fortuna, una copia e, quindi, ne posso parlare con cognizione e consapevolezza.

Scrivo nella precisata “presentazione” Giuffrida: “In realtà si trattava di una Guida, in cui per la prima volta, venivano forniti, sia pure in maniera stringata ma scientificamente ineccepibile, dati fisicogeografici, climatologici, geologici, morfologici e botanici sulla Conca d’oro. Va sottolineato inoltre che la redazione della Guida fu affidata a collaboratori specialisti di altissimo livello scientifico. Chi più esperto di Antonio Borzì, per tracciare un quadro sintetico e al contempo di sicuro valore scientifico sulla vegetazione della Conca d’oro? ... Chi più adatto di Gaetano Maria Columbra nel campo degli studi di topografia antica di Palermo?”

Tra gli altri collaboratori alla redazione del volume, lo storico dell'antichità Biagio Pace, lo storico del diritto Luigi Genuardi, lo storico della letteratura italiana Giovanni Alfredo Cesareo, l'etnologo Salvatore Salamone Marino, nonché apprezzati studiosi del Risorgimento siciliano dal Sansone al Merenda”.

In altra parte del nostro libro riporteremo lo scritto di Salvatore Salamone Marino, sia pure in sintesi.

## Quando la posta in Sicilia si chiamava correria

Fra i meriti che fruttarono agli Alliata, principi di Villafranca, un posto d'onore nella memoria e nella toponomastica della città di Palermo, c'è anche quello di avere diretto per più di mezzo secolo (dal 1738 al 1786) l'ufficio di "Corriero Maggiore" di Sicilia.

Appannaggio, sin dal sec. XVI della famiglia de Tassis, il lucroso incarico di "Supremo Prefetto delle Poste", fu concesso in feudo nel 1728 a Vincenzo Di Giovanni, duca di Saponara e ai suoi successori, passò poi a Vittoria Di Giovanni e, *maritali nomine*, a Domenico Alliata, nel 1738. Alla morte di donna Vittoria, ereditò il titolo Fabrizio Alliata Colonna, principe di Villafranca, che lo conservò fino al 1786, anno in cui la Regia Corte di Napoli decise di incamerare l'ufficio. A tal fine venne prima nominato un Ispettore Generale delle Poste del Regno, successivamente un Soprintendente Generale delle Poste (dal 1804 Poste e Procacci) del Regno, dipendente dal Ministero degli Affari Esteri e di Alta Polizia.

La Corte di Napoli fu però costretta, a seguito di una causa intentata dal principe di Villafranca contro il regio Fisco e discussa presso la Consulta di Sicilia (relatore il ministro Scrofanì) a rimborsare al precedente proprietario dell'ufficio la somma di ducati 110.824, come compenso del prezzo pagato alla Corte, in diverse soluzioni, per ottenere la concessione dell'ufficio.

Tutto questo potrebbe far pensare ad un uso personale e vessatorio del pubblico servizio, da parte del titolare di turno dell'ambita carica, a discapito dell'utenza. Ma basta leggere le carte della Correria conservate presso l'Archivio di Stato di Palermo a seguito del deposito dell'intero archivio Alliata, per farsi un'idea diversa del servizio e delle norme che lo regolavano.

Un'equa attribuzione di tariffe, in base alla distanza e al peso della missiva, una regolare distribuzione dell'*ordinario* e un celere servizio *straordinario* garantivano sia gli organi del Regno, utenti privilegiati dell'ufficio di Correria, sia i *particolari*, in pri-

mo luogo i commercianti, che ne usufruivano.

Ma quello che più stupisce il lettore di oggi è la modernità contenuta nelle norme che regolavano il servizio, a partire dalla “Costituzione Prammaticale sopra l’Ufficio di Corriero Maggiore di Sicilia” del vicerè Marc’Antonio Colonna, del 1584 fino alle meno note “Istruzioni dell’ufficio dell’illustre Corriero Maggiore di Sua Maestà in questo Regno novamente disposte per il buon governo e retta amministrazione del medesimo”, emanate da Filippo IV di Borbone nell’anno 1711 ed indirizzate alla marchesa donna Vittoria Zapata de Tassis, a quel tempo concessionaria dell’incarico. Tali norme si distinguono per l’attenzione speciale, in linea con le più recenti tendenze in materia di pubblica amministrazione, rivolte ad obiettivi di segretezza e pubblica efficienza.

Il settecentesco regolamento postale così comincia: *“Per l’acerto del real servizio e conservazione dello stato e buon governo, l’esperienza dimostra essere una delle più importanti la cura e diligenza che si deve avere nell’ufficio di Corriero Maggiore, acciocchè li dispacci e lettere che a diverse parti occorre mandare e le risposte che dalle medesime devono venire, vadano e vengano con diligenza et a buon ricapito e se negligenza succede si conosca l’origine e la colpa per correggerla e castigarla et essendo cosa giusta e ragionevole per l’effetto suddetto che coloro che amministrano l’ufficio di Corriero Maggiore abbiano regole ordinate per sodisfare alle loro obbligazioni. Perciò havendosi viste et intese alcune cose bisognevoli di rimedio, si statuisce e comanda che l’ufficio dell’illustre Corriero Maggiore di questo Regno sia nell’avvenire governato nel modo che siegue”*.

Si danno quindi le istruzioni ai Luogotenenti del Corriere Maggiore delle città e terre del Regno.

Dopo aver precisato che il servizio deve innanzitutto favorire il Sovrano e, secondariamente, il pubblico commercio, si ordina ad ogni Luogotenente di tenere, nella propria casa, una cassetta con una *“firmatura e sua chiave, con un buco nella strada pubblica, acciocchè ognuno in qualunque ora possa buttare le lettere”*. La chiave non potrà essere data ad alcuno e le lettere, una volta imbucate, non potranno tornare ai loro padroni, salvo richiesta scritta con firma autografa da parte degli stessi, presentata personalmente presso la sede dell’ufficio di Correria e dopo il confronto tra la firma contenuta nella richiesta e quella ri-

portata nella lettera.

Il testo continua così:

*“Arrivando il Corriero ordinario con le lettere, dovrà il Locotenente con ogni attenzione e sollecitudine ripartirle a parte, dove non possa entrare nessuno e medesimamente non permetterà che alcuno entrasse nella stanza dove si doveranno distribuire ditte lettre per non succedere fraude in pregiudizio della fedeltà pubblica”.*

Passando poi alla *“cura [che] si deve avere nel recapito di qualunque lettra diretta a persona particolare”*, viene condannato l'uso di rimettere nel mazzo delle lettere quelle non distribuite, senza rendere conto del motivo della mancata distribuzione e si ordina ai corrieri di usare tutta la diligenza possibile nel recapito delle lettere e solo nel caso che non si riesca a rintracciare in alcun modo il destinatario, si riportino ai Luogotenenti di Palermo e di Messina, annotando il motivo del mancato recapito. Il passo che segue riguarda poi la sollecita spedizione della missiva.

*“Arrivando il Corriero ordinario dovrà il Locotenente darci sollecita spedizione per potere passare innante, senza esserci ammessa l'escusa che mangiasse o dormisse, poichè in qualunque ora dovrà scomodarsi per l'effetto suddetto, mentre il commodo pubblico si deve preferire al privato”.*

Stabilite le tariffe per lettere *“sensiglie”*, cioè di un solo foglio e per quelle con *“sopracarta”*, e aver richiesto il nome del mittente sotto l'affrancatura, si elencano i privilegi che spettano ai corrieri, il modo di elezione degli stessi, i casi di franchigia postale, limitati alle più alte cariche del Regno.

*“Il Posto della Correria”*, continua il testo, *“seu Casa dove si distribuiranno le lettere, doverà essere in parte pubblica e più comoda a quelli abitanti, dovendosi in tutto riguardare la pubblica utilità, mentre per tale fine è introdotto l'ufficio di Corriero Maggiore”.*

Diverse poi le raccomandazioni che riguardano l'obbligo della segretezza, contenute nelle Istruzioni ai *“Distributori di lettre delle città e terre del Regno”*.

*“Dovrà stare avvertente il Distributore delle lettre che nella stanza dove tiene e distribuisce le lettere non lasci entrare a nessuno per non succedere fraude, in detrimento della fedeltà pubblica, essendo l'ufficio assai geloso”.*

Ai Corrieri straordinari, infine, si raccomanda di partire imme-

diatamente, sia di giorno che di notte, e consegnare di persona il dispaccio, ritirando la ricevuta in coda al “Parte” [il visto, unito al sigillo dell’ufficio di Correria, che accompagnava la posta raccomandata], annotando il giorno e l’ora dell’arrivo.

Particolare cura veniva attribuita alla missiva giudiziaria. A proposito degli obblighi del Luogotenente, il testo così recita:

*“Non riceva scrittura o civile o criminale che prima non sia ben sigillata e con l’occhio di sopra ad istanza del Fisco o di parte. Le ricevute, che doveranno fare alli Mastri Notari per la consegna di dette scritture, dovrà essere una semplice ricevuta privata nella giuliana [indice di scritture], di mano di detto Locotenente”.*

Il trasporto avveniva via terra e via mare: dal 1686 le feluche dei dispacci collegavano la Sicilia a Napoli, da dove poi i corrieri proseguivano per Roma.

Il legislatore raccomanda, nelle soste necessarie, una costante vigilanza alle “baligie” contenenti la missiva da recapitare.

Il percorso da Palermo a Messina era ricoperto in tre giorni per la via delle marine, passando da Termini, Cefalù, Finale, Castel di Tusa, Santo Stefano, Caronia, Acque Dolci, Sant’Agata, Torrenova, Scinà, Patti, Milazzo, in quattro per la via delle montagne, passando per Termini, Scillato, Polizzi, Petralia, Nicosia, Traina, Cesarò, Bronte, Randazzo, Francavilla e Taormina, cinque giorni occorreano da Palermo a Siracusa, quattro da Palermo a Catania, da dove altri corrieri partivano per Aci Reale e Casali e tre per Marsala, dove venivano lasciate lettere per Mazzara, Salemi e Castelvetro.

Considerando che il viaggio avveniva a piedi e a cavallo e le condizioni di viabilità dell’epoca, chi se la sentirebbe di considerare inefficiente un simile servizio postale?

Ricerca a cura di Renata De Simone.

Le notizie riportate in questo testo sono state tratte dalla documentazione contenuta nell’archivio Alliata, serie Correria, depositato presso l’Archivio di Stato di Palermo. Per uno studio sistematico del sistema postale in Sicilia, si rimanda inoltre a: L. Antonio Pagano, *L’ufficio del Corriere Maggiore e il servizio Postale in Sicilia prima dell’unificazione*, in *Rivista Italiana di Storia economica e Sociale*, 1963, Milano.

## Requiem per i ristoranti macrobiotici e vegetariani

È noto che la Sicilia e Palermo in particolare siano state – e siano – fin da remoti tempi buone sedi di alimentazione per la maggior parte vegetariana: in ogni caso di alimentazione corretta (si pensi che proprio oggi viene elogiata la cosiddetta “cucina mediterranea” che ha proprio la sua patria nel sud e soprattutto in Sicilia).

Peperoni, melanzane, olive, pasta di grano, pane, cavoli, verza, zucca, finocchietto selvatico, carciofi, olio di oliva, cavolfiori e tante altre cose di questo genere, tutte tratte dal mondo vegetale, sono stati e sono la base, spesso unica, di tanti piatti tipici ormai famosi in tutto il mondo .

Citiamo, solo a scopi esemplificativi: la caponata, la pasta con i broccoli (*pasta chi vruoccoli arriminata*), pasta con pesto alla siciliana, polpette di melanzane, carciofi in tutte le maniere, pannelle, crochè, cardi, pasta con i “tenerumi”, involtini di melanzane (*milinciani 'ncudduriati*), involtini di peperoni (*pipi 'ncudduriati*) e così via.

Negli anni '70 / '80 ben facilmente, quindi, (allorquando in tutta Europa e in tante parti d'Italia si diffondevano la macrobiotica ed il vegetarianismo) sorsero trattorie, ristoranti ed altri centri in cui i cibi offerti erano macrobiotici e/o vegetariani.

Erano gli anni in cui Nino Oliveri (persona nota quanto meno in tutta la Sicilia), dismessi gli abiti del marinaio, divenne il titolare del secondo (in senso cronologico) negozio di vendita di prodotti naturali e macrobiotici («L'albero della vita») e, per la sua infinita passione e per le sue profonde convinzioni, ritenne che gli argomenti da lui “sposati” e trattati dovevano trovare spazi e diffusione.

Con impegni nel lavoro di ritmi cospicui, pertanto, Nino Oliveri con contatti, con conferenze, con altro tipo di manifestazioni, parlando con la gente che frequentava «L'albero della vita», egli stesso divenendo contitolare del primo ristorante macrobiotico e vegetariano di Palermo («Sicilia verde» - l'attuale «Villa Giuditta») ispirò e diede impulso alla nascita - come pri-

ma dicevo - di trattorie e ristoranti appunto macrobiotici e/o vegetariani.

Fu, quindi, l'era de «La Locanda degli Elfi», di «Villa Giuditta» poi passata in gestione agli «Arancione», de «Il Centro Macrobiotico» di Teresa Manfrè, de «Il Mirto e la Rosa» nella sua primitiva caratterizzazione (rigorosamente vegetariana), de «Il pulcetro impennato», de «Il Giardino dei Melograni» a Mondello. Dopo alcuni anni di attività, le iniziative, come per incanto, si dissolsero, sparirono, praticamente da un giorno all'altro. Oggi è certo che non esiste più un locale del genere del quale discutiamo. Certamente in alcuni (pochi) posti nei menù si ritrovano piatti a vocazione vegetariana (a «Il Mirto e la Rosa» nella sua nuova versione, a «L'Acanto Blu», a «Il Cotto e il Crudo», a «Alla Fermata di Porta Carini»); è, però, indiscutibile che un'epoca è tramontata, un pezzo di storia palermitana è finita. Nino Oliveri, al quale abbiamo chiesto una sua spiegazione sui fatti, è veramente duro, severissimo, nel fare la diagnosi del fenomeno.

«Spiegazioni ce ne sono per la verità tante. La prima e quella più generale è che l'idea del vegetarianismo è stata recepita da pochi, dato che effettivamente è un modo di vivere - prima che di nutrirsi, diciamo «filosofico», etico. C'è stato anche chi, spaventato da certe malattie e magari ipocondriaco, si avvicinava al vegetarianismo per ragioni di prevenzione e di terapia, però, sempre, per così dire, mettendo le mani avanti, con atteggiamento sempre dubbioso, in modo, pertanto, concretamente indeciso, titubante, saltuariamente e un pò anche perchè sapeva che tutto ciò «era di moda» e faceva tendenza.

La seconda ragione è che quando c'era questa cultura dell'alimentazione alternativa (magari, appunto, perchè era... di moda) i macrobiotici hanno commesso un errore grande quanto una casa: non hanno iniziato (nè hanno pensato di iniziarlo) alcun dialogo con i medici, non hanno aperto le porte alla scienza medica, non hanno richiesto che le porte della scienza medica fossero loro aperte, almeno per dialoghi, per confronti. E così la macrobiotica è andata a finire in mano a personaggi non dico esaltati, ma sicuramente, strani, ambigui: persone che si atteggiavano a santoni, a guru, a «maghi»; persone che addirittura pretendevano di essere nel diritto di dare prescrizioni a

contenuto macrobiotico perfino a persone ammalate che erano alla stato terminale, sostituendosi ai medici - senza alcun titolo - e determinando così l'innalzamento di un vero e proprio muro tra loro, la "classe" dei medici e i comuni cittadini».

Da qui il tonfo della macrobiotica e del vegetarianismo - almeno a Palermo ed in Sicilia - ed il fallimento dei locali con le insegne "macrobiotico" e/o "vegetariano".

## ECOVILLAGGIO

*autosufficiente*

### PRODUZIONE BIOLOGICA

- Frutta
- Ortaggi
- Cereali
- Legumi
- Miele
- Erbe
- Bio-latticini
- Uova biologiche
- Bio-mangimi
- Bio-fertilizzanti

### TRASFORMAZIONE

- Succhi di frutta
- Frutta secca
- Succhi di ortaggi
- Succhi di erbe
- Fiocchi di cereali
- Derivati della soia
- Prodotti da forno
- Paste alimentari
- Farine di legumi
- Propoli
- Pappa reale
- Marmellate
- Soffiati
- Polline
- Cera d'api
- Creme alimentari
- Farine di cereali
- Zuppe, brodi vegetali
- Oli di semi
- Olio di oliva e.v. biologico
- Vino biologico

### COMMERCIALIZZAZIONE IMPORT-EXPORT

- Bio negozio telematico (*ingrosso e dettaglio*)
- Rappresentanze di prodotti biologici
- Marchio di certificazione biologico

### BANCA SEMI BIO VEGETALI

#### BIOAGRITURISMO VEGETARIANO

*(rivolto specialmente ai soci delle Associazioni Vegetariane Europee)*

- Bio vegetarian slow food restaurant
- Bio natural food shop
- Bio pasticceria e gelateria
- Bio pasti-pronti (*a domicilio*)
- Bio ristorante dietetico naturale
- Bio pizzeria
- Mini alloggi costruiti secondo i criteri della bio-eco-architettura
- Sauna-idroterapia-elioterapia
- Massaggi ayurvedici
- Massaggi orientali
- Artigianato terapia
- Giardino terapia
- Babycaring (*con parco giochi, interno ed esterno*)
- Visite mediche (*medicine alternative*)
- Ippoterapia
- Oldpeople-caring
- Bio-mercatino

### ASSOCIAZIONE CULTURALE

- Casa editrice
- Rivista mensile di controinformazione alimentare e di medicina alternativa.
- Conferenze
- Corsi vari (*anche residenziali*)
- Sala da tè con biblioteca
- Biobar con musicoteca
- Yoga e meditazione
- Danzaterapia
- Cantoterapia
- Musicoterapia
- Tai chi chuan
- Corsi di cucina naturalista
- Come fare il pane in casa
- Come fare la pasta in casa
- Come nutrire naturalmente i bambini
- Come fare il formaggio in casa
- Come fare il burro in casa
- Sagre tradizionali siciliane

## L'ONU a Palermo e Leoluca Orlando

Alla fine dell'anno 2000 Palermo è stata una città martoriata, scavata, rivoltata, ricostruita, pulita, restaurata. Era previsto per soli 4 giorni (12 - 15 dicembre) il "Vertice ONU contro la criminalità organizzata" e, quindi, la città sarebbe stata posta sotto osservazione praticamente da tutto il mondo (capi di stato, primi ministri, esperti, giornalisti, scrittori, fotografi, televisori, e così via).

L'occasione era ghiotta: conquistare nel presente e nel medio e lungo termine estimatori e turisti appunto da tutto il mondo.

In effetti, in prossimità della conferenza, Palermo ha veramente cambiato volto (e, in molti casi, anche la sostanza): è stata ripristinata nella sua originaria (o quasi) primitiva bellezza la "camminata a mare" nella via Messina Marine, sono stati "rifatti" moltissimi monumenti, si sono impiantati alberi ed ornamenti di altro genere, è stato rifatto il manto stradale di piazza Castelnuovo, disseminando nella parte pedonale migliaia di luci tessute nella zona di calpestio. È stato fatto tanto e tanto altro.

I palermitani hanno sofferto di polvere, di traffico caotico, di disagi di tutti i tipi.

Il sindaco, Leoluca Orlando, che ama veramente la sua città ed i suoi concittadini, all'avvicinarsi dei giorni del vertice ha avvertito la necessità di *scusarsi* con i palermitani e di spiegare agli stessi la situazione. Ha fatto distribuire milioni di "lettere aperte" che in moltissimi casi hanno sortito l'effetto sperato: dimostrare che i sacrifici di tutti non erano perduti.

Per cronaca, riportiamo il testo integrale della lettera.

Cari Palermitani,

la nostra città ha attraversato, e sta attraversando, un periodo di grandi trasformazioni per ritrovare il suo volto migliore, civile solidale.

Tra il prossimo dicembre e febbraio 2001, Palermo ospiterà tre importanti eventi internazionali: l'Europartenariat, che

vedrà esponenti di 70 paesi di tutto il mondo per stringere accordi di cooperazione economica; la firma della Convenzione delle Nazioni Unite sulla lotta contro la criminalità organizzata con la presenza a Palermo di 189 Paesi; la riunione dei rappresentanti economici dei Paesi membri del G8. Per questi tre appuntamenti la città vuole e deve proporsi al meglio delle sue capacità. Cantieri aperti nelle strade, nelle piazze, nei palazzi stanno già facendo Palermo più bella e più accogliente.

Dal palazzo Pretorio al teatro Massimo, dal castello della Zisa a piazza Bologni e piazza Ruggero Settimo, dal chiosco in piazza Gentili a piazza Magione e al bastione della Balata, passando per l'illuminazione di via libertà, via Roma e via Cavour, le piazze e le vie riprendono vita e colore. Ritornano alla luce i Quattro Canti e Porta Nuova, il chiosco Ribaudò e il palchetto della Musica, il portale di villa Giulia e il piano della Cattedrale, la Galleria regionale Palazzo Abatellis, il palazzo di Giustizia e piazza Vittorio Emanuele Orlando, senza dimenticare palazzo d'Orleans e i teatri Biondo e Politeama.

È inoltre di grande importanza il pieno recupero del Foro Italico e dell'antica passeggiata a mare: un'opera fra le tante, ma un'opera attesa da molti decenni.

Tutto ciò produrrà nei prossimi giorni più polvere e più traffico nella nostra vita quotidiana. Dovremo avere un pò di pazienza: ne valeva la pena.

Oggi Palermo ha già fatto passi da gigante, riconosciuti da tutti i principali organismi internazionali, solo ultimo dei quali la prestigiosa agenzia "Moody's" che ha riconosciuto alla città la stessa affidabilità finanziaria della Repubblica Italiana insieme alle città di Stoccolma, Barcellona e San Francisco.

Palermo, grazie alla sua visibilità internazionale, è una meta che attira centinaia di migliaia di turisti e miliardi di investimenti stranieri.

Le compagnie aeree che hanno scalo all'aeroporto «Falcone e Borsellino» sono triplicate in due anni.

I passeggeri in transito sono in crescita con un incremento di 200.000 presenze nel primo semestre di quest'anno. Si

stanno già realizzando numerosi grandi alberghi, a testimoniare che oltre a passare, i turisti scelgono di dormire e restare nella nostra città spendendo nei negozi e nei ristoranti.

Nel mondo delle telecomunicazioni Palermo si avvia a diventare il primo polo del Mediterraneo. Tra i tanti Albacom, Alcatel, Blu, Cities on line, Ericsson, Lts, Nortel, Wind hanno aperto sedi a Palermo, con 400 nuovi posti di lavoro già attivi ed altri 4.800 che se ne creeranno entro il 2001 (compresi i nuovi call center di Alitalia e di Wind e gli investimenti di Telecom).

Un impegno per oggi e per domani, per una città di tutti, dove tutti possono vivere e lavorare.

E Palermo non torna indietro.

Ci siamo riappropriati del nostro presente e del nostro futuro.

Il rinnovamento culturale produce una costante crescita economica, confermando che la negazione della cultura ha ieri portato sottosviluppo e che oggi la promozione culturale porta a Palermo sviluppo, occupazione, lavoro.

Da qui, dal 2000, momento finale e iniziale, riparte con la forza dei numeri e dei simboli, un nuovo millennio.

Con affetto.

Palermo, novembre 2000

Leoluca Orlando

## Turismo: si decolla?

Da Rimini, dallo studio sui bilanci di 472 operatori turistici selezionati in tutta Italia da una società di ricerche turistiche dell'Emilia Romagna, esce fuori una rassicurante ed esaltante conferma del fatto che il turismo in Sicilia si avvia a divenire (come da tempo molti auspicano) la più cospicua *industria* del Sud. L'indagine definisce questo 2000 "un anno d'oro per le località italiane" e, poi, aggiunge che ha avuto una performance eccezionale la Sicilia.

Le presenze di italiani e stranieri, cresciute del 2,8 per cento in ambito nazionale, sono addirittura aumentate del 5,2 per cento nell'Isola. Insomma, quasi il doppio rispetto al resto d'Italia e oltre un punto percentuale in più rispetto a Roma (+ 4%) che peraltro gode dell'effetto Giubileo.

Una notizia sulla quale si dovrà meditare molto, anche a Palermo, per non perdere l'occasione preziosa del momento, ma anzi per rafforzarla ed incrementarla.

Buon lavoro a chi spetta il suddetto compito.

## Il Genio della città anche a villa Giulia

Chi ha già letto “Il Genio della Città e la fortuna” deve pur sapere che a villa Giulia, tra le altre numerose architettoniche e variegatissime strutture, c’è la “Fontana del Genio di Palermo”. È un’*esedra* arborea e reca i simboli della Prudenza, della Fedeltà e dell’Abbondanza. Cioè – come in loco si vede – il serpente, il cane e la cornucopia.

È opera di Ignazio Marabitti realizzata alla fine del secolo XVIII. Detto manufatto per la verità troverebbe maggiore “dignità” se collocato in una piazza della città.

Altre statue sono nel semicerchio attorno alla Fontana del Genio di Palermo e rappresentano: l’Eresia, lo Scisma, l’Infedeltà, già realizzate prima dal Marabitti. Assunsero il significato allegorico della rabbia, dell’ira e dell’invidia.

Ritornando agli argomenti già affrontati a proposito del Genio di piazza Rivoluzione è opportuno precisare che quel “quid” di fortuna e di annunciata prosperità non vale per chi visita villa Giulia.

Rimane, quindi, per essere invasi dal “fluido positivo” del Genio, la necessità di recarsi a piazza Rivoluzione e di guardare il volto della statua colà esistente.

Il Genio di Palermo, infatti, può emanare il suo “fluido” con contenuti positivi solo per la coincidenza storica in piazza Rivoluzione di tutti gli eventi che abbiamo descritto e soprattutto dall’alto della sua più veneranda età.

A villa Giulia con tutte le altre statue, ciascuna delle quali è portatrice di messaggi variegati, complessi e contraddittori, il Genio non è in grado di attrarre su di sé le forze cosmiche necessarie a “irrorare” telepaticamente i palermitani di fortuna e di auspici.

## Osservatorio astronomico di Roccapalumba

Certamente non è l'osservatorio astronomico di Monte Palomar. E, però, con il suo programma che possiamo definire "Alla scoperta delle stelle", al servizio dei cittadini, dei curiosi e degli addetti ai lavori si pone come un interessante veicolo di esperienze e cultura. Gli esperti addetti all'Osservatorio periodicamente organizzano – o lo fanno a richiesta – una sorta di viaggio alla scoperta dei corpi celesti.

Inoltre, tramite il cannocchiale di Newton, è possibile scattare foto alla volta celeste, alle stelle, ai corpi appunto, come dicevamo, celesti.

I visitatori sono anche intrattenuti con proiezione di interessantissimi diapositive e filmati.

Piccola istituzione scientifica ma di grande valore culturale.

Per informazioni si può anche telefonare allo 0368.7293412.

### **Osservatorio astronomico di Roccapalumba**

Pizzo Suaro

Tel. 091.8813137

90020 Roccapalumba

## Riconoscere i funghi buoni e cattivi

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

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

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

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

### **Gruppo Micologico Siciliano**

Via Isidoro La Lumia, 79  
Tel. 091.331978  
90139 Palermo

## È morto il Pinguino

Dicembre 2000. Il Natale arriva insieme ad un leggero vento di scirocco. La notizia arriva e lascia di stucco ed addolorati i palermitani: “È morto il pinguino”. A Palermo non vi sono pinguini. Se qualche esemplare ci fosse stato, la notizia non sarebbe stata poi tale. È notorio che scirocco e pinguini non possono convivere. Ed i palermitani lo sanno. Eppure essi, dato che immediatamente avevano compreso il senso dell’annuncio, ci sono rimasti male e financo addolorati, come se appunto veramente fosse deceduto un animale coccolato, amato.

In realtà, la ferale notizia era stata intesa nel suo unico senso possibile a Palermo: era defunto non il pinguino, ma “Al Pinguino”, che aveva cessato la sua attività dopo oltre mezzo secolo abbassando, come si dice, la saracinesca e lasciando sul lastrico tutti i dipendenti.

“Al Pinguino” era un bar, antico ed amato, in via Ruggiero Settimo e cioè nel cuore “commerciale” del centro della città, famoso ed apprezzato per le sue bibite a base di succo di frutta fresca (agrumi principalmente), per gli sciroppi ai tanti gusti, e, in particolare, per un “beverone” chiamato “autista”: spremuta di agrumi, ghiaccio tritato, acqua gasata (poca) o “gazzosa” e un pizzico di bicarbonato che produceva tanta schiuma traboccante dal bicchiere. Bevanda utile per tante occasioni: per dissetarsi nei giorni più caldi, per rigenerarsi dopo intense fatiche (da qui il nome: la bevanda era stata concepita e realizzata proprio per gli autisti dei camion che, potendo sostare, nel 1947 e in pochi anni seguenti, anche in via Ruggiero Settimo si ritempravano appunto in quel bar).

“Al Pinguino” era utile per moltissime occasioni. Per il dopo teatro, per il dopo cena (l’autista risultava, oltre che dissetante, anche un ottimo digestivo, per via del “pizzico” di bicarbonato di sodio), per un incontro fra amici.

Di fatto ben presto, dopo la sua apertura, divenne un punto comodo e gradevole di incontro per tutti i palermitani: poveri, ricchi, nobili, proletari.

Era, del resto, l'unico bar, almeno fino a otto, nove anni fa, aperto ininterrottamente da mattina a mattina: era, pertanto, buono anche per il caffè, per la colazione, per degustare il gelato.

Mio nonno quando ero ragazzino mi portava in carrozzella in via Ruggiero Settimo e mi offriva una spremuta di arance o di limoni. Anche mio padre aveva la stessa abitudine.

Quando divenni più grande, ai tempi del Liceo e dell'Università, dopo una serata di studio, o dopo una partita di calcio soprattutto nelle giornate di scirocco, con i miei amici, anche io scoprii il misterioso fascino di un bicchiere di "autista".

I motivi della malattia, dell'agonia, della morte del mitico bar ritengo siano in massima parte attribuibili alla scomparsa, nel 1988, del suo "inventore" e titolare, Luigi Frasca, cui ormai la gente si rivolgeva addirittura chiamandolo "signor Pinguino".

## Il cinghiamaiale delle Madonie

È noto: nelle Madonie c'erano e ci sono i maiali neri, una specie in estinzione. In tutto il mondo sembra ne esistano soltanto circa 600 capi.

È altrettanto noto: nella riserva delle Madonie poco tempo fa vennero liberati cinghiali di razza appenninica con lo scopo di "rinforzare" la presenza in loco appunto del cinghiale.

Ora è avvenuto l'imprevedibile: il cinghiale di razza appenninica, gradendo ovviamente il maiale nero e riconoscendolo come "simile" si è accoppiato con esso. Dall'amore tra i due diversi animali è così nato un animale assolutamente "nuovo" nell'aspetto (di grosse dimensioni con il manto scuro) e nel comportamento (molto aggressivo soprattutto nei confronti di colture e di ovi-caprini).

Il dato certo è che le Madonie ed i loro ambienti naturali hanno favorito: la permanenza della specie del maiale nero, la permanenza del cinghiale di razza appenninica, la nascita di una nuova specie, il "cinghiamaiale".

Tale ultima specie animale ha di certo raggiunto i boschi di Petralia Sottana, di Petralia Soprana e di Castellana Sicula.

Si dice che l'Ente Parco delle Madonie ha predisposto un piano di cattura per la limitazione della specie.

Ma chi ci assicura che fra qualche anno anche per il cinghiamaiale possa scattare l'operazione protettiva per una specie che viene cacciata, catturata, uccisa e, quindi, per una specie in estinzione?

Certo il cinghiamaiale non ha alcuna colpa a suo carico per la sua esistenza idonea ad evitargli la sopravvivenza.

Madre natura – in questo caso – di certo ha interposto i suoi buoni uffici per la nascita dell'*ibrido* e, quindi, a mio avviso merita il massimo rispetto per il mantenimento della nuova specie.

## Passeggiate ed escursioni con «Sicilia e dintorni»

In questi ultimi 8 - 10 anni, essendosi sicuramente radicata la convinzione in certi settori della società siciliana che asse portante dell'economia regionale ed in particolare di quella palermitana può ben essere il turismo piuttosto che, per esempio, certe attività industriali, è maturata la coscienza che tradizioni, ambiente, territorio, beni artistici e culturali in genere ed anche certe persone e certi mestieri debbano essere oggetto di sempre maggiore attenzione.

E, conseguentemente, è sorta la necessità che il suddetto immenso patrimonio debba essere meglio conosciuto, analizzato, valorizzato, censito e soprattutto portato, prima di ogni altra operazione, all'attenzione dei cittadini: studenti in primo luogo e poi gli adulti, che magari hanno sempre trascurato questi aspetti nell'ambito dei loro interessi, probabilmente nella considerazione che altri fossero i "valori della vita" (il lavoro, altro tipo di informazioni, altro tipo di utilizzazione del tempo libero).

Si sono, quindi, cospicuamente moltiplicate iniziative pubbliche e private nel senso sopra delineato, sicché di certo si può dire che si stanno gettando finalmente le basi per una "costruzione" seria e capillare di organismi e di gruppi che le attività necessarie siano idonei a compiere.

Studiando anche il fenomeno e guardandomi attorno, "indagando" sulle realtà già sorte e su quelle che stanno sorgendo ed apprezzandone la maggior parte, debbo riconoscere ed esternare, pertanto, il mio plauso alle iniziative dell'associazione «Sicilia e dintorni», la cui anima e la cui mente, Gianni Agliandro, sono state, sono e saranno un vulcano di idee e di progetti validi ed utili allo scopo.

Le mille iniziative di «Sicilia e dintorni» hanno come denominatore comune la conoscenza, la valorizzazione e la possibilità che tutti possano (perché debbono) fruire di ogni singolo "pezzo" del patrimonio artistico/culturale della Sicilia e della zona, in particolare, di Palermo e dintorni. E la base di partenza è sta-

ta ed é quella di creare i primi “fruitori” presso le scuole cittadine, attirando il consenso e la partecipazione degli alunni.

«Sicilia e dintorni», quindi, applica i suoi progetti, organizzando gite, visite guidate con professionisti (personale specializzato e guide autorizzate) e porta giovani, adulti e anziani, in giro alla scoperta (o anche in certi casi alla riscoperta) di zone apparentemente marginali rispetto a quelle privilegiate dai percorsi dei tour operators professionali, ma cariche di storia, arte, scienza, bellezza e suggestioni.

Non entriamo nei minimi dettagli di ogni iniziativa. Ci limitiamo a delineare i tratti essenziali delle “offerte” (alcune delle quali si svolgono anche fuori dal territorio della provincia di Palermo). Si tratta di visite assistite e guidate estremamente interessanti, cui fa senz’altro piacere aderire, perché si imparano sempre cose nuove e si ripassano quelle vecchie, si mangiano cibi genuini in posti selezionati, si cammina e ci si ossigena.

#### *Palermo felicissima*

I responsabili dell’associazione, circa alle 9.00, accolgono i partecipanti in piazza Indipendenza a Palermo, offrendo un’arancina. Poi, con l’assistenza di guide autorizzate, si visitano: la cappella Palatina, la Cattedrale, i Quattro Canti, San Cataldo, la Martorana, piazza Pretoria, palazzo delle Aquile, la chiesa di Casa Professa, il teatro Massimo. Si pranza e poi si fa un giro panoramico della città in pullman, in particolare della città piacevolmente rinnovata ed illuminata: piazza Politeama, via Libertà, le Mura delle Cattive, il foro Italico, piazza Magione, la chiesa di Santa Maria dello Spasimo.

#### *Visita a Caccamo con quattro degustazioni*

Il raduno è alle 9,15 in via del Castello a Caccamo. Si visitano un’azienda agricola (ove si degusta la ricotta appena preparata con pane di casa), un oleificio che offre bruschetta ed olio novello (mentre un agronomo intrattiene gli ospiti sui processi della molitura). Si degusta ancora la salsiccia asciutta (giusta miscela di carne suina, sale, pepe, semi di finocchietto selvatico); si entra nel castello e nella chiesa di San Benedetto alla Badia. Si pranza e, per finire,

ci si sofferma in pasticceria degustando anche il pane da cena.

*Il barocco di Palazzolo Acreide e l'acquicoltura*

All'arrivo visita guidata per far conoscere le discipline scientifiche applicate all'acquicoltura e le problematiche di biologia ed ecologia. Relax nell'oasi verde e pranzo nel ristorante-giardino alle porte di Palazzolo Acreide (crostino di trota o cocktail di trota fumè; risotto, cavati o spaccatelle; trota alle erbe). Subito dopo visita della città, della zona archeologica di Akrai, della casa museo di Antonio Uccello, della chiesa di San Sebastiano, dei palazzi baronali, della famosa balconata barocca (la più lunga d'Europa), dell'imponente basilica di San Paolo e della chiesa dell'Annunziata.

**Associazione «Sicilia e dintorni»**

Piazza Principe di Camporeale, 27

Tel. 091.225035 - 545423

Tel. cell. 328.2245894 - 368.7453393

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

90138 Palermo

Società Sicula Imprese Elettriche

# TARIFFA DELLE CORSE

OMNIBUS

## I. Stazione Centrale - Favorita (Leoni)

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

## II - III Piazza Marina - Lolli - Olivuzza

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

## IV - Porta Felice - Piazza Bologni

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

*In occasione della*

## GRANDIOSA GARA DI AVIAZIONE

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

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

Via Vittorio Emanuele, 186  
PALERMO

Fabricsants Joailliers

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

## SPECIALITÉS SICILIENNES

de production, art et antiquité

DANEU & C. — PALERMO

Via Stabile 130

Prix fixes

Prix fixes

## Benzina **SHELL** Motor Oils

Filiale della Soc. «NAFTA» a PALERMO

Via Roma (ang. Corso Vitt. Emanuele)

Telefono 12-117

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



## PALERMO

KONDI TOREI ERSTEN RANGES

## RAGETH & KOCH

VIA MAQUEDA, 284

EXPORT von kandierten Früchten.

Feinste Schokolade BADA

Tel. 29-01

## RIMESSA INGRASSIA

Via Benedetto D'Acquisto e Benedetto Civiletti

TELEFONO N. 100

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

## GRANDE SCUDERIA MODERNA

diretta dal sig. Rosario Mucera (Pescoroma)

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

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

Casa fondata nel 1855

# IV

## Shopping e servizi



## Agenzia Tramontana

L'agenzia, con precisione, puntualità e prezzi corretti si occupa di tante cose.

Fra queste: trasferimento di proprietà di autoveicoli; revisione autoveicoli con servizio giornaliero; immatricolazioni e reimmatricolazioni; duplicato della carta di circolazione per deterioramento; duplicato patente per smarrimento, declassamento e deterioramento; conversione patenti militari; duplicati di patenti; prenotazioni collaudo gancio traino; prenotazioni e collaudi impianto GPL; servizio per la radiazione autoveicoli; duplicato foglio complementare; rinnovo patente; cancellazione di ipoteca al PRA; bolli auto e moti.

E, inoltre, tutte le certificazioni degli uffici pubblici.

### **Agenzia Tramontana**

Studio di  
consulenza automobilistica  
e di disbrigo pratiche  
Via Pipitone Federico, 46  
90144 Palermo  
Tel. 091.300709 - 0368.3121524  
Telefax 091.300709

## Altroquando

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

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

### **Altroquando**

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



## Arca

Il negozio è luminoso, allegro, solare. Gli oggetti in vendita sono come il negozio: divertenti, colorati, funzionali, oggetti da vedere e poi da usare. Le offerte sono innumerevoli. Dallo strumento più semplice per la casa (cavatappi, posateria, porta cd, vassoi, cornici, bicchieri, piatti, contenitori, presine, portaritratti) a quelli più importanti e rilevanti funzionalmente.

Parlare e descrivere è assolutamente inidoneo. Occorre andare a vedere, toccare, scegliere e comprare.

### **Arca**

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

## Atelier des Tableaux

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

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

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

### **Atelier des Tableaux**

di Gianni Rolandi  
Via Alessio Di Giovanni, 30  
90144 Palermo

## Campisi

Nicoletta Campisi è la titolare della tabaccheria-ricevitoria di viale Piemonte, 58 (accanto al cinema Tiffany) dove si trovano praticamente tutto il giorno tabacchi, accessori per il fumo, carte da gioco, oggetti da regalo, pelletteria, cancelleria, vincite al totocalcio, al totogol, al superenalotto, a tutti gli altri giochi e una disponibilità a livello umano al massimo grado.

I clienti della tabaccheria finiscono con il diventare talmente fedeli da potere essere considerati "amici".

### **Campisi Nicoletta**

Ricevitoria n. 0268  
Viale Piemonte, 58  
Tel. 091.6259697  
90144 Palermo

## Catania

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

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

Il cliente riesce a trovare tutti i quotidiani, tutti i periodici e tanti libri.

In un bancone di esposizione centrale libri d'arte e libri sulla Sicilia, nonché parecchia "produzione" editoriale destinata all'infanzia.

### **Catania Filippo**

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

## Cordial bar

Ove si avesse la necessità di organizzare un pranzo o una cena a casa propria – o anche in albergo – di sicuro successo, «Cordial bar» – previa ordinazione, con i suoi 25 anni di esperienza (compiuti nel 2000) è in grado di risolvere il problema nel migliore dei modi.

Offre, infatti, una cucina tutta palermitana e di qualità: bucatini con le sarde, pasta con i broccoli arriminati, pasta con le zucchini fritte, involtini di melanzane, lacerto e spiedini alla siciliana.

Francesco Pezzino, il titolare, e Lorenzo Lombardo, il principale collaboratore, in ogni caso, con la loro esperienza sono in grado di esaudire ogni vostra richiesta. Anche quella, per esempio, di una cena elegante, particolarissima, di grande qualità.

I prezzi sono veramente concorrenziali.

Telefonate, ordinate, provate e vi *“leccerete i baffi”*, gratificando anche i vostri ospiti.

### **Cordial bar**

di Francesco Pezzino  
Via Pignatelli Aragona, 57  
Tel. 091.320758  
90141 Palermo

## Davì

Se avete necessità di un intervento al vostro impianto elettrico, citofonico, telefonico o di altri interventi ai vostri impianti diciamo così elettrici ed elettronici in genere di casa vostra non esitate: chiamate il perito industriale Gaetano Davì. È certo che egli risolverà i vostri problemi con competenza, con professionalità, con gentilezza, con cultura, a prezzi ragionevoli ed, anzi, equi.  
Garantisco io!

### **Gaetano Davì**

Via Giorgio D'Antiochia, 2  
Tel. 091.545312 - 339.6047721  
90142 Palermo

## Diskery

Compact, cassette, articoli musicali, edizioni musicali. Sempre e a prezzi "puliti". Giovanni Li Vigni non perde mai l'occasione per accontentare i clienti anche più esigenti.

### **Diskery**

di Giovanni Li Vigni  
Via Aquileia, 7 c  
Tel. 091.205808  
Telefax 091.6855436  
90144 Palermo

## Emporio Bucalo

Bucalo ormai oggi a Palermo e Provincia (ed anche altrove) é sinonimo di camicia. E la politica aziendale sta sviluppandosi nel senso di offrire all'uomo sia elegante che sportivo "tutto quello che serve per vestirsi".

Altri negozi Bucalo si trovano a Carini (via San Giuseppe, 10), a Bagheria (corso Umberto I, 136), a Termini Imerese (corso Umberto e Margherita, 39), a Partinico (corso dei Mille, 188), ad Agrigento (via Atenea, 182), a Trapani (via G. B. Fardella, 46), a Caltanissetta (via di Santo Spirito, 92), a Enna (contrada Ferrante, complesso Salvaggio).

E parliamo solo di Palermo e provincia. Ma in realtà l'emporio Bucalo comincia ad essere presente un pò dappertutto in Sicilia.

### **Emporio Bucalo**

Moda uomo  
Via U. R. 15, 10 - 12  
(traversa via Regione Siciliana)  
Tel. 091.6852854  
90100 Palermo

Negozi:  
Via Gaetano Daita, 16 a  
Piazzale Ungheria, 38  
Piazza Amendola, 15  
Corso Calatafimi, 324  
Via Giuseppe Sciuti, 70

EMPORIO  
**Bucalo**

## Erboristeria Tullio

Poco alla volta, giorno dopo giorno, con la pazienza e con *l'umiltà* che contraddistinguono il comportamento personale e professionale di Salvatore Maria Tullio, che con i clienti, riesce sempre ad instaurare un simpaticissimo e gradevolissimo rapporto umano (che si concretizza in consigli, regalini, sconti), l'erboristeria sta acquisendo un considerevole numero di clienti fissi, magari residenti nella zona, ma sempre preziosi.

La concorrenza, nel settore, è notevole. Riteniamo che la conduzione bonaria, familiare, densa di simpatia e di buona accoglienza, alla fine darà i suoi buoni frutti.

### **Erboristeria Tullio**

di Salvatore Maria Tullio  
Viale Lazio, 60 a  
90144 Palermo

## Essere in benessere

Vi si trovano prodotti rigorosamente naturali per ogni esigenza del corpo.

La titolare, Francesca Calì, che ha un'esperienza di lunga data con riferimento al rapporto tra natura e problemi e/o patologie dell'essere umano, conosce perfettamente ciò che la sua piccola azienda può offrire soprattutto per la prevenzione.

Si tratta di rimedi di primari affidabilissimi e sicuri produttori (per esempio i prodotti della farmacia dei monaci Camaldolesi e quelli di Erba Vita di San Marino).

Francesca Calì sa individuare, secondo l'esigenza o il problema prospettato dal cliente: fitocomplessi, compresse di prodotti della natura per la circolazione, per un sonno tranquillo, per attenuare i disturbi della menopausa e così via.

### **Essere in benessere**

di Francesca Calì  
Via Giuseppe Sciuti, 89 b  
Tel. 091.345151  
90144 Palermo



## Gargano

In un piccolo locale lindo e gradevole, pane buono, pizze ed altre specialità buone, biscotti et similia ottimi. “Sfinciuni” all’antica e cioè come la ricetta tradizionale impone...

Un posto utile e piacevole ove, in extremis, si può trovare di tutto anche per “assemblare” un pranzo o una cena veloci.

### **Gargano**

Panetteria

Via Giuseppe Sciuti, 212

Tel. 091.302414

90144 Palermo

## Giarrusso

Si dice “carnezzeria” e chi lo dice si riferisce quasi sempre a quei negozi che hanno vetrine e banconi colmi di roba varia, illuminatissimi, ricchissimi in apparenza di prodotti anche preparati e pronti per essere cuninati e serviti in tavola: salsiccia, involtini di carne, involtini di pollo, qualche volta cacciagione, salumi, cotolette già impanate e “speziate”, tacchino, ecc. In via Principe di Paternò, 108 c’è la carnezzeria di Pippo Giarrusso, sobria, pulita, semplice, con banconi ove sono esposti pochi tocchi di carne, qualche lacerto, qualche porzione di porchetta. Ebbene l’azienda Giarrusso – possiamo giurarlo – dal punto di vista della qualità e della “tranquillità”... sanitaria è il massimo.

Lessi una volta, in un comunicato di Slow Food Arcigola – Convivium di Palermo – “Pippo Giarrusso è uno dei più prestigiosi operatori del settore e nel suo esercizio, oltre a carni fresche pregiate, è possibile previa prenotazione, acquistare già pronti brasati, lacerti, stinchi ed altro ben di Dio”.

Provai e malgrado mangi pochissima carne da allora non ho tradito mai Pippo Giarrusso.

### **Pippo Giarrusso**

Carnezzeria

Via Principe di Paternò, 108

Tel. 091.303175

90144 Palermo

## GI. CA. oro

È una gioielleria in cui certamente, per via degli sconti che periodicamente vengono praticati sulla gioielleria appunto (fino al 40%) e sull'oreficeria (fino al 20%), si fanno buoni affari.

Si può pagare con assegni, con carte di credito, con il bancomat e... con oro vecchio.

### **GI. CA. oro**

Gioielleria

Via Emanuele Notarbartolo, 11

III piano

Tel. 091.6254119

90144 Palermo

## I Peccatucci di Mamma Andrea

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

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

La rassegna delle bontà è infinita. Le più inusuali marmellate: di lumie e mandarino, di uva zibibbo, di... zucchine, di cantalupo, di fichi d'India, di Kumquat, di castagne al rum. Il massimo dei "peccati" proposti (ai quali è veramente difficile dire di no) è nei "piccoli dolci": i Sospiri (caramelloni di pasta di mandorla avvolti in carta velina colorata composti da mandorle, zucchero a velo, rum e cacao), la Pasta Reale (mandorle, zucchero, zuc-

cata e pistacchio), la Frutta ricoperta di cioccolato (arance, fichi secchi, datteri, mandorle, mango, ananas e cioccolato fondente), le Sorprese (praline di mandorla ripiene a sorpresa e al cioccolato).

Se veramente si tratta di “peccatucci”, allora Mamma Andrea é una “diavolina” davvero tentatrice.

#### **I Peccatucci di Mamma Andrea**

di Andrea De Cesare

Via Principe di Scordia, 67

Tel. 091.334835

Telefax 091.321976

E-mail: mammandrea@libero.it

90139 Palermo

*I Peccatucci di*  
  
*Mamma Andrea®*

## Il Salumiere

Gino Armetta (che tra l'altro è socio Arcigola Slow Food) non è un salumiere in Palermo. Gino Armetta oggi è *il salumiere* di Palermo. Il concetto deve essere ben chiaro, perchè egli è il titolare della migliore salumeria (nel senso qualitativo) della città. Poco importa che essa sia situata nel quartiere San Lorenzo, ben distante dal centro. È sicuro che chi ama la buona tavola e pretende dai prodotti che compra qualità e genuinità anche se ha domicilio a chilometri di distanza dal negozio di Gino Armetta fa il sacrificio di andarci e di rifornire la sua dispensa. Entrare nel mondo (il suo negozio) di Gino Armetta è come entrare in una sorta di paese delle meraviglie (gastronomiche, ovviamente) dove c'è tanta e tale di quella merce che si rimane veramente allibiti ed estasiati: vini di pregio, salumi selezionatissimi, formaggi di ogni genere e specie, tartufi, marmellate, carciofi sott'olio, caponata locale, pasta, pane, biscotti, pesce affumicato, bottarga, olive. Tutto, come dicevamo, di qualità eccelsa.

È personalmente Gino Armetta (e qui sta la sua passione) che sceglie i prodotti da porre in vendita e non, come spesso accade per virtù delle abilità dei rappresentanti di commercio, il contrario. Nessuna marca sceglie Armetta. È Armetta (che

tra l'altro prima di ogni acquisto suole di persona saggiare – degustandoli – i prodotti, scartando quelli che non hanno il pregio della genuinità e della bontà) ad acquistare le merci che il suo gusto e la sua esperienza sopraffina ritengono meritevoli di avere ingresso nella sua bottega. Mi giro intorno, guardo negli scaffali, leggo le etichette delle bottiglie in bella mostra, mi avvicino ad annusare il banco dei formaggi e dei salumi. Non mi meraviglierei se improvvisamente, come clienti di Gino Armetta, si presentassero *Pantagruel* e *Rabelais* a fare la spesa per le loro esigenze.

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

Fu poco alla volta proprio Gino a fare, per la sua incredibile passione e non solo per ragioni commerciali, quei miracoli che oggi si toccano con mano e che in sintesi abbiamo in parte descritto.

### **Il Salumiere**

di Gino Armetta  
Via dei Quartieri, 6  
Tel. 091.6888986  
Web: [www.armettailsalumiere.it](http://www.armettailsalumiere.it)  
90146 Palermo

## Jolly's Bar

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

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

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

### **Jolly's Bar**

di Giovanni Basile  
Via Domenico Costantino, 50  
90144 Palermo

# La Bottega di Mamma Bianca

Diciamo subito che da Mamma Bianca si può acquistare per portare a casa o consumare in loco una serie di gustose pietanze che non sono quelle delle rosticcerie, delle friggitorie e dei fast food; ma pietanze più elaborate (concettualmente), più digeribili, più "accessibili" per pranzi o cene complete.

Di massima le pietanze preparate da Mamma Bianca sono: couscous di pesce, paella, sformati di verdure, verdure cotte, crêpes varie, primi piatti con formaggi, verdure, riso condito in mille maniere. Di fatto Mamma Bianca è sicuramente disponibile ed abile a soddisfare, soprattutto previa prenotazione, ogni richiesta anche proveniente da macrobiotici o da vegetariani. La qualità è sempre ottima, i prezzi sono accettabili.

Come mai è nata «La bottega di Mamma Bianca»?

Siccome ci piace affrontare le storie e le cronache delle persone delle quali in questo libro parliamo, diciamo subito che c'è un "filo" tra filosofia e azienda.

La filosofia ci insegna che è necessario rendere "flessibile" il pensiero e che dobbiamo essere preparati ad eventuali sfide alla complessità. Dal momento che viviamo in una realtà in continua trasformazione è necessario recepire l'indicazione ad essere creativi e ad adattarsi appunto in maniera flessibile a queste

trasformazioni, anche rivedendo il nostro ruolo, le nostre professioni.

Ebbene, questo "insegnamento" filosofico ha bene attuato Salvatore Di Cara, il titolare insieme alla moglie Bianca Di Cara, di Mamma Bianca. Egli era impegnato nel settore informatico. Andata "a male" l'azienda della quale era dipendente le strade da percorrere erano solo due: o l'inattività più assoluta o la "trasformazione" del proprio ruolo. Ebbene, Salvatore Di Cara ebbe la "flessibilità" di inventarsi (in realtà già, a livello dilettantistico, ne aveva la passione) il ruolo di cuoco.

Da qui «La Bottega di Mamma Bianca», la sua "affermazione" nel rione, la sua crescente popolarità. Queste cose mi piacciono e mi incitano ad augurare sempre maggiori successi a chi doti di "flessibilità" ne possiede parecchie. Andate tutti da «Mamma Bianca» a trovare il cuoco-filosofo Salvatore Di Cara.

## La Bottega di Mamma Bianca

di Bianca e Salvatore Di Cara  
Via Sardegna, 40  
Tel. 091.513475 Telefax 091.513475  
E-mail: mammabianca@libero.it  
90144 Palermo



## La Mela

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

### **La Mela**

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



## L'Angolo dei Sogni

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

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

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



L'Angolo dei Sogni

## La petite Paris café

Piccolo ma elegante locale che offre colazioni complete (con freschissime brioches, gustosissimi cornetti e fragrante “pâtisserie”) ed un buon caffè (quest’ultimo al prezzo di 1000 Lire).

### **La petite Paris café**

Corso Camillo  
Finocchiaro Aprile, 21  
Tel. 091.324326  
90138 Palermo

## La Trinacria

La famiglia Buzzetta si occupa della produzione di terracotta artistica dal 1915.

Oggi a continuare l’attività e, quindi, a mantenere viva l’apprezzata tradizione é Beppe Buzzetta. Questi, tra l’altro, vista l’esperienza e l’abilità manuale maturate in decenni di lavoro, riesce a realizzare statuine di terracotta che a tutti gli effetti si possono considerare “sculture”, comunque opere d’arte.

Le statuine che egli concepisce e realizza rappresentano i personaggi della vita di ogni giorno della Sicilia e di Palermo: contadini, operai, pescatori, manovali, artigiani.

Apprezzatissime e vendutissime le dolcissime figure del presepe.

### **La Trinacria**

Terracotta artistica  
Via Messina Marine, 445 c  
Tel. 091.393014  
90123 Palermo

## Leone

A Palermo – é notorio – ci sono centinaia di buoni bar, ottime pasticcerie, eleganti punti di ritrovo dove si degustano splendidi dolci e splendide specialità proprio siciliane (dolci di ricotta, cassata siciliana, cannoli, pasta reale e così via) ed anche specialità dolciarie di diversa derivazione geografica e culturale.

Sono anche spesso locali eleganti, ampi, arredati come i canoni della moderna architettura di interni dettano.

A Palermo ci sono anche artigiani-pasticcieri che in locali non lussuosi (ma lindi, efficienti, funzionali), in pochi metri quadrati riescono ad offrire specialità dolciarie veramente *sublimi*.

Tra questi é il bar-pasticceria di Antonio Leone, ove, per esempio, oggi ho comprato e poi apprezzato un esaltante “sammartinetto con ricotta” ed un canolo (“fatto” davanti ai miei occhi) concepito e realizzato – a mio modesto parere – veramente a regola d'arte.

Lasciano il segno anche alcune altre specialità al cioccolato.

### **Leone**

Pasticceria  
di Antonio Leone  
Via Terrasanta, 37  
Tel. 091.308991  
90144 Palermo

## Leopardi

In qualunque guida, nelle pagine gialle della Seat o in altre sedi similari il punto vendita di Bruno Leopardi starebbe sotto la voce «cartolibrerie», o peggio, sotto la voce «cartolerie».

Ciò certamente offenderebbe e Bruno Leopardi e i clienti, come se i nominati soggetti non fossero culturalmente attrezzati per capire che il negozio di via Carducci è molto, molto di più di una cartolibreria: è essenzialmente un riferimento per cittadini che hanno con il libro, con la carta, con la penna una costante, intrigante “contiguità” vuoi per necessità vuoi anche per “capriccio”.

Il centro vendita è un vero “salotto” della cultura e del bello. Vi trovi praticamente di tutto e di tutte le marche e di tutti i prezzi; ma tutto è accomunato da un'unica caratteristica: lo stile, la bellezza, la valenza “culturale” e financo “storica”.

Le penne, la carta, il libro sono di livello eccezionale. In questa sede mi limito a riferire che Bruno Leopardi non è un commerciante, ma è principalmente e sostanzialmente un editore: e ciò ovviamente è la spiegazione di tante cose. Per di più egli è un editore che promuove, adotta e pubblica libri che riguardano quasi esclusivamente la Sicilia. Tra i tanti titoli: «Palermo» di Matteo Collura, Giuseppe Leone, Melo Minnella (con note di

architettura di Maria Giuffrè); «Cefalù» di Vincenzo Consolo e Giuseppe Leone; «Sferracavallo, borgo marinaro» con fotografie di Melo Minnella e con testi di Fatima Giallombardo.

Non posso, infine, non segnalare tra le tante iniziative la rivista bimestrale di argomenti vari riguardanti sempre la Sicilia, trattati con completezza e con rigorosa attenzione scientifica: «La Sicilia ricercata». Tra i numeri già usciti, con argomenti *monografici* vanno segnalati: «L'arte antica in Sicilia», «Le tradizioni del Natale», «Giardini di Sicilia», «Sapori e tradizioni».

Non conosco Bruno Leopardi, nè lui mi conosce. L'ho semplicemente visto, impegnatissimo al telefono, al suo posto di lavoro. Forse se egli mi vedesse riconoscerebbe nella mia persona un fedele cliente della sua "cartolibreria". Per la prossima edizione del mio libro pretenderò sapere dalla sua viva voce le sue storie, le sue esperienze, le sue idee sul mondo della carta, della penna, dei libri.

### **Bruno Leopardi**

Il libro, la carta, la penna  
Via Giosuè Carducci, 3 e  
Tel. 091.322049 Fax 091.322049  
90141 Palermo



**bruno leopardi**  
*il libro, la carta, la penna*

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

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

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

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

E, infatti, le sopra ricordate nere previsioni hanno, comunque, dato il via ad una frenetica attività di revisione e di rivisitazione del concetto di libreria: non più stantii e sonnolenti spazi con teorie più o meno lunghe di

scaffali per esporre migliaia di titoli. Ma tanto altro e tanto di diverso!

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

Qui la gente viene "calamitata" da una serie di attività (tutte di sicuro interesse e che sembrano, magari, che nulla abbiano a che fare con il libro) che inevitabilmente rendono, comunque, più diretto e più cosciente il contatto con la libreria, con i libri e, indi, con la lettura.

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

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

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

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

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

Complimenti !

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

#### **Libr'aria**

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

# Libreria del Mare

Non é stato il posto (alla Cala, di fronte al mare) a suggerire a Maurizio Albanese il nome che ha voluto dare alla sua bellissima e singolare libreria.

L'azienda avrebbe lo stesso nome se, per esempio, avesse trovato la sua sede in via Roma o in corso Calatafimi.

La parola "mare" sta ad indicare la passione di Maurizio Albanese per il mare e per i libri: entrambe passioni difficili da coltivare, che impongono sacrifici, rinunzie ed un rigore di vita di alto livello.

Le attività della libreria sono ovviamente quella di vendere libri che parlano di mare, di avventure marine, di viaggi in barca, di escursioni tra isole, di fauna e flora marine, di fari, di pesca, di avventure negli oceani e così via; e quella praticata costantemente di organizzazione di mostre di fotografie, di disegni, di pittura, di altre cose tutte con un denominatore comune principale: il mare.

È evidente che la maggior parte dei libri in vendita sono di case editrici che hanno avuto ed hanno una stretta contiguità con gli argomenti marini: la Mursia, la Portoria di Milano (vela et similia), la Incontri Nautici (editrice del mensile Bolina).

Alla «Libreria del Mare» si trovano regolarmente le più quotate riviste che trattano argomen-

ti appunto rientranti sempre nell'area concettuale ed operativa delle attività di mare: per esempio, Il Giornale della Vela, Il Subacqueo e, come già riferito, Bolina.

## **Libreria del Mare**

di Maurizio Albanese

Via Cala, 50

Tel. 091.6116829

E-mail: [libreriadelmare@tin.it](mailto:libreriadelmare@tin.it).

90133 Palermo



# Libreria Kalós

Kalós, la splendida rivista di arte in Sicilia, si è fatta anche splendida libreria.

Il 6 novembre 2000, in via XX Settembre, 56 b, è stato inaugurato uno scrigno idoneo a contenere tutti i gioielli di carta della Editrice Kalós e tutti gli altri prodotti dei primari editori nazionali ed internazionali.

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

Segnalo, per esempio, i due splendidi cofanetti azzurri (in vendita entrambi a Lire 160.000) contenenti trenta “fascicoli” (così li definisce lo stesso editore, ma si tratta di cose ben più interessanti di un semplice “fascicolo”) dedicati, monograficamente, ai Maestri siciliani: da Mario Rutelli a Emilio Greco, da Giacomo Baragli a Mario Bardi, da Vincenzo da Pavia a Renato Guttuso e così via.

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

L’aggettivo “splendido” in que-

sta mia breve nota viene ripetuto più volte. Di certo non è un abuso; semmai può essere un “lapsus” freudiano. Io consapevolmente ritengo sia il prodotto della mia ammirazione per coloro i quali, tra tante difficoltà, con immensi sforzi organizzativi, con rilevanti rischi anche di natura economica hanno avuto ed hanno il coraggio di portare avanti con i fatti un discorso (sempre più ampliandolo nei suoi orizzonti) sull’arte siciliana, che ancora alcuni considerano un microcosmo e che, invece, è una fucina di enormi proporzioni e di enorme validità di suggestive, belle, ragguardevoli opere in tutti i settori.

## **Libreria Kalós**

Via XX Settembre 56 b

Tel. 091.322380

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

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

90141 Palermo



arte in sicilia

## Linea D

La titolare, Fiorella La Rosa, ha "caratterizzato" il suo punto privilegiando la vendita di prodotti dietetici e, in particolare di dolci di squisita fattura adatti, per esempio, ai diabetici o a chi abbia problemi di linea: tutti privi di zuccheri.

Vi si trova, quindi, praticamente di tutto per soddisfare la gola di chi, pur avendo problemi, non vuole rinunciare al piacere di un dolce: stecche di torrone, cioccolato, merendine, biscotti, wafer, panettoni, pandoro, caramelle, preparati per budini e per torte.

È sicuramente un'iniziativa lodevole sia sotto il profilo commerciale che sotto quello diciamo così etico/sociale.

Merito a chi non guarda solo al volume delle vendite. Merito alla signora La Rosa.

### **Linea D**

Sanitaria  
di Fiorella La Rosa  
Via Vincenzo Di Marco, 3  
Tel. 091.344136  
90143 Palermo

## L'Isola Saporita

È miracoloso che in un locale tutto sommato piccolissimo si possano trovare mille proposte interessantissime: sul piano degli oggetti regalo (per sé e per gli altri) e sul piano di sfiziose specialità alimentari.

Gabriella Guagliardito, con capacità di fine "ricercatrice" di cose nel suo spazio mette, infatti, a disposizione ceramiche, maioliche, terracotte, d'autore e non, ma anche bottigliette d'olio (di pregio: quello principale è l'olio verde di Becchina - di Castelvetrano), i dolci di Ericce (di Maria Grammatico), barattoli di vetro e decorati con tela di sacco contenenti patè vari, torroncini, caramelle, cioccolattini e altre leccornie, "solite e insolite".

Elencare tutte le merci è impossibile.

Comunque, visitare il locale è sicuramente un piacere per i sensi e per la cultura.

### **L'Isola Saporita**

Articoli da regalo e gastronomici  
Corso Vittorio Emanuele, 504  
Tel. 091.6527506  
90134 Palermo

# Mazzarella

Giovanissima, già diplomata dell'Accademia di Belle Arti di Palermo, Cinzia da tempo ha coltivato (approfondendo in funzione "scientifica" tutte le relative tematiche) l'hobby del restauro dei libri e della rilegatura degli stessi.

Nel tempo, con l'impegno e l'ostinazione tipica dei giovani di buona volontà, la capacità di Cinzia ha assunto livelli ottimali, da vera professionista. Ed oggi posso dire che ha, nelle sue mani e nella sua mente, la possibilità di esercitare un mestiere veramente, come si dice, d'oro.

Di fatto Cinzia rilega, dopo il restauro, i libri con la tecnica antica (praticata fino al 1500) cosiddetta monastica: su un telaio di legno vengono con estrema cura cuciti i fogli di carta pergamena, poggiati l'uno sull'altro, con ago e filo molto resistenti.

Con la stessa tecnica e con fogli marmorizzati (realizzati dalla stessa Cinzia con la nota tecnica con la quale vengono miscelati acqua e colori a smalto che creano disegni bellissimi e unici: ogni foglio é ovviamente diverso dall'altro) la nostra amica crea anche quaderni, agende, diari che addirittura riesce a munire di copertina in pelle di vitello, con risultati di eleganza e di raffinatezza incredibilmente gradevoli.

L'hobby oggi si é trasformato in attività professionale/artigiana-

le e Cinzia, con la collaborazione dell'amica, Mirella La Licata, sta "mettendo su" un vero e proprio laboratorio (non solo di restauro del libro e di rilegatura, ma anche di produzione di carte speciali, diari, quaderni, oggetti vari di carta, ecc.) con annessa bottega.

L'idea a mio parere è eccellente: attendiamo notizie e dettagli circa la realizzazione dell'iniziativa della quale saremo ben lieti di parlare ancora. La vivacità, l'intelligenza, la preparazione, la passione di Cinzia Mazzarella mi hanno affascinato, visto anche l'amore che ho per i libri, per la carta e per quanto altro simile.

## **Cinzia Mazzarella**

Restauro e rilegatura di libri  
Via Vito La Mantia, 147  
Tel. 091.218282 - 0333.6031705  
90138 Palermo

## Mueble

Deliziosi e “nobili” oggetti di legno, di ceramica, di ferro antcato, di carta, di vetro, di terracotta, di tufo lavorato. Sculture, vasi, mobili, cornici, lampadari, soprammobili, stampe, monili, tavolini, tappeti, oggetti di mera decorazione, orologi particolari.

Mueble è un mondo tutto da vedere e da scoprire. L'importante è conoscerlo!

### **Mueble**

Regali e oggettistica per la casa  
Via Valdinoto, 2 b  
Tel. 091.345906  
90144 Palermo

# MUEBLE

## Noema Viaggi

Le agenzie di viaggio a Palermo e Provincia ormai sono centinaia. Non hai che l'imbarazzo della scelta.

Quella in cui da decenni mi trovo benissimo è Noema Viaggi; ciò per la semplice ragione che se debbo acquistare un solo biglietto aereo o un viaggio del costo di milioni mi sento trattato come un essere umano e non come un numero.

La signora Francesca, per esempio, é capace realmente di fare miracoli: ti presenti all'ultimo momento, hai la necessità di spostarti o di trovare un alloggio in una città sovraffollata di turisti. Francesca riesce ad accontentarti.

In dieci anni non ha mai sbagliato un solo colpo.

Lo stesso dicasi per Lina (collaboratrice di Francesca). Un pò introversa all'inizio, poi ti ascolta attentamente e si fa in quattro per risolvere il tuo problema. Tutto ciò, prescindendo dal fatto che dalla *transazione* l'agenzia tragga profitto o non tragga alcuna Lira.

E, se mi é consentito, tutto questo nel terzo millennio ha una sua importantissima, forse fondamentale, valenza!

I servizi offerti sono tutti di primissima qualità soprattutto nel settore “vacanze”.

L'organizzazione aziendale è sotto tutti i punti di vista efficientissima e non delude mai, anche

perchè l'azienda si serve di partners del settore nazionali ed internazionali tra quelli sicuramente primari.

Va evidenziato che «Noema Viaggi» è presente anche nella Sicilia orientale con una agenzia a Taormina nella via Timeo.

### **Noema viaggi**

di Pino Lombardo

Agenzia di viaggi e turismo

Via Gioacchino Di Marzo, 13 - 13 a

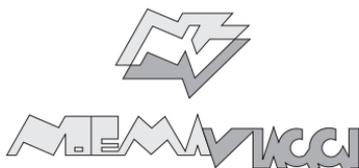
Tel. 091.300675

Telefax 091.302521

E-mail: [info@noemaviaggi.it](mailto:info@noemaviaggi.it)

Web: <http://www.noemaviaggi.it>

90144 Palermo



## Parrucca

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

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

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

L'obiettivo della famiglia Parrucca è quello di produrre oggetti d'arte nello stile siciliano af-

finchè le altre culture possano apprezzarli. Negli oggetti di Parrucca si trovano quasi tutti gli elementi ed i personaggi del mondo siciliano. Vengono, infatti, ritratti i pescatori con le loro barche colorate, i viticoltori mentre fanno il vino alla vecchia maniera, gli agricoltori con le loro donne mentre raccolgono le arance e le portano al mercato. Particolare spazio nei manufatti hanno il mare ed i pesci. Il pesce, in particolare, viene realizzato in modo stilizzato e multicolore su sfondi brillanti bianchi o blu. La collezione comprende anche coprivasi a forma di animali, candelabri a forma d'uomo, vasi a forma di bambola; non bambole per bambini, ma ballerine gitane, vecchie signore, regine, re. Tutto, come dicevamo all'inizio, colorato con gialli, rossi, arancioni e verdi intensi, allo stato puro, senza mezzi toni e senza pastello. Così Parrucca vede la Sicilia (intensa, forte, brillante, luminosa) e così Parrucca intende l'arte della ceramica.

#### **Nino Parrucca**

Ceramiche

Via San Lorenzo, 291 r

Tel. 091.6790484 - 6790949

E-mail: parrucc@tin.it

Web: <http://web.parrucca.it>

90146 Palermo

Ceramiche  
**NINO PARRUCCA**

## Pirandello

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

Da un lato, con l'utilizzazione del nome di uno dei più importanti scrittori moderni, ci si aspetterebbe un impegno culturale a 360 gradi degno appunto del Premio Nobel attribuito all'autore agrigentino; dall'altro, la struttura commerciale stessa potrebbe avere una sua precisa valenza se, nell'ambito di una “superspecializzazione”, trattasse solo libri a firma Pirandello o libri che trattino, in via diretta o indiretta, di Luigi Pirandello.

Di fatto, oggi, la libreria Pirandello “cavalca la tigre dell'informatica”: offre una vasta gamma di testi su problematiche informatiche, di testi dedicati a Internet, di testi dotati anche di supporti come cd-rom o floppy disk, per adulti e – cosa rilevante – per i bambini.

Sarebbe auspicabile – e regalo la mia idea alla libreria Pirandello – se in collaborazione e “sinergia” con esperti del ramo, l'azienda si rendesse promotrice ed editrice di un cd-rom tutto su Pirandello: sulle sue opere, sui suoi personaggi, sulle situazioni appunto comunemente definite “pirandelliane”, sul mondo della “sicilianità” proprio della letteratura di Luigi Pirandello.

È un suggerimento per un progetto. Folle?

Ho meditato a lungo e sono pronto a delineare meglio l'idea. A mio parere è un progetto sicuramente saggio.

**Pirandello**

Libreria  
Via Camillo Cavour, 40  
Tel. 091.334354  
90143 Palermo

## Progetto casa

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

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

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

Inoltre, sono presenti nell'azienda tutti gli elettrodomestici da incasso.

La simpatia e l'accoglienza del cliente sono al massimo livello.

**Progetto casa**

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

**PROGETTO  
CASA**

# Quattrobajocchi

La filatelia a Palermo è – oggi – sicuramente Quattrobajocchi. Se avessi potere all'interno del Ministero delle Poste proporrei di realizzare una serie di francobolli dedicata ai “negozianti” più qualificati di ogni città italiana di francobolli e di prodotti per collezionisti.

Ciò perchè, a ben riflettere, tali persone lavorano per conseguire i loro interessi, ma inevitabilmente contribuiscono, nel complesso, in modo rilevante al “bilancio” appunto del Ministero suddetto.

Certamente in una simile “serie” non potrebbe non avere posto anche il “salottino” di via Caltanissetta a Palermo denominato “Quattrobajocchi”: ormai antico, ma sempre efficiente ed aggiornato.

L'azienda, infatti, ancora oggi cerca e trova spazi in settori contigui alla sua fisiologica attività. Sul finire dell'anno 2000 ha organizzato la quinta asta di francobolli, cartoline d'annata, monete antiche, altri oggetti a palazzo Asmundo (in via Pietro Novelli, di fronte alla Cattedrale).

Così sono stati presentati al pubblico: prestigiosi francobolli degli antichi Stati Italiani, cartoline, bolli postali e francobolli di San Marino, Vaticano, Europa ed Oltremare.

Dulcis in fundo: stilografiche, banconote, locandine di avve-

nimenti sportivi, giocattoli d'epoca, automobiline del primo '900, biglietti da visita di personaggi celebri. Curiosità: tra gli oggetti anche un flipper in legno (francese?) della fine dell'Ottocento.

Per completezza: il “baiocco” è una moneta dello Stato Pontificio che ebbe valori diversi.

## **Quattrobajocchi**

Filatelia

Via Caltanissetta, 2 b

Tel. 091.6250309

Fax 091.6250309

E-mail: bajocchi@tin.it

E-mail: quattrobajocchi@tiscalinet.it

90141 Palermo

filatelia  
**quattrobajocchi**

## Raffaello centro d'arte

Debbo riconoscere che Angelo Di Gesaro e la sua creatura (la Galleria Raffaello) sulla spinta di un profondo interesse verso il mondo dell'arte dal 1986 ad oggi ha compiuto (e fatto compiere ai palermitani) un percorso nell'arte contemporanea lunghissimo e molto proficuo.

Con le sapienti capacità in primo luogo fondate sulla passione e poi sulle "abilità" organizzative e di gestione di un centro che è divenuto un' apprezzatissima azienda di cultura, ha focalizzato l'attenzione su quelle tendenze artistiche contemporanee emerse in tutto il Novecento: dal cubismo di Carrà e Picasso, al surrealismo di Mirò e Dalì, dal neo-realismo di Guttuso alla metafisica di De Chirico, dalla pop art di Warhol fino a Sironi, De Pisis, Greco, Morlotti.

Le mostre organizzate in quindici anni di attività non hanno peraltro dimenticato le giovani leve apparse nel panorama artistico siciliano.

Oggi, in più Angelo Di Gesaro marcia su binari ancora più solidi ed ancora più sicuri soprattutto nel senso logistico del termine: può, infatti, disporre della collaborazione di forze giovani (in grado di elaborare idee e programmi nuovi all'indirizzo di obiettivi aziendali dinamici e moderni) che sono le sue appassionatissime sue figlie, Sabrina e Debora Di Gesaro. Sabrina è la

direttrice artistica del centro d'arte, Debora è la responsabile delle pubbliche relazioni e delle comunicazioni in genere, comprese quelle a mezzo di internet. Nell'"essenziale" sala espositiva di via Resuttana Colli nell'anno 2000 è stato possibile ammirare, tra le altre, due indimenticabili mostre: Carlo Carrà - "Disegni e dipinti 1920-1960"; Joan Mirò - "La metamorfosi della forma", acquetinte, carborundum e opere uniche.

Mi appresto a vedere - e sono curiosissimo ed interessatissimo - quel che uscirà fuori dal cilindro di Angelo, Debora e Sabrina Di Gesaro nel 2001. Si preannuncia già come occasione da non perdere (dal 18 marzo al 30 giugno 2001) l'eccezionale: Picasso - "Il genio", incisioni 1960-1970.

### **Raffaello**

Centro d'arte - galleria  
Via Resuttana Colli, 414  
Tel. 091.517105

Web: <http://www.raffaelloarte.it>  
90146 Palermo



**raffaello**  
centro d'arte

## Riggio

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

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

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

### **Riggio**

Tabaccheria  
Via Dante Alighieri, 82  
Tel. 091.587008  
90141 Palermo

## Sanacore

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

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

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

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

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

### **Sanacore**

Profumeria  
Via Dante Alighieri, 43  
Tel. 091.588984  
90141 Palermo

## Show room Fernandez

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

### Show Room

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



## Soldano

Da quanti anni a Palermo, Soldano è sinonimo di strumenti musicali?

Ero ragazzino e, appassionato di musica, conoscevo già il nome Soldano. E da quando ero ragazzino ad oggi sono trascorsi parecchi decenni.

Ho acquistato armoniche a bocca, “bongos”, chitarra ed altro sempre da Soldano.

Oggi l’azienda – a mio parere – fa proposte interessantissime per gli amanti della musica, da non sottovalutare. Per esempio: “pianoforti rigenerati” (Zimmerman, Blutner, Bechstein, Steinback, Fusterberg) verticali ed a coda da Lire 1.500.000. E pianoforti nuovi di tutte le marche da Lire 4.500.000.

L’azienda si occupa inoltre di “ristrutturazione” di pianoforti: verniciatura, meccanica, accordature e, addirittura, di trasporti. Il tutto con dieci anni di garanzia.

### Soldano

Strumenti musicali  
Via Catania, 32  
Tel. 091. 6251942 - 6114156  
90141 Palermo  
Via Dante, 21  
90141 Palermo

## Sotto Sotto

La “corsetteria”, la “lingerie”, tutto quello che riguarda, insomma, l'abbigliamento che si usa definire “intimo” ha riconquistato le donne: la seduzione è sicuramente oggi qualche cosa che riguarda l'essere più che l'apparire e tuttavia, sotto sotto, la donna moderna vuole essere femminile e seducente. È bella quindi l'insegna scelta da Lina Greco per questo suo nuovo negozio di abbigliamento intimo. Credo che voglia esprimere il concetto or ora chiarito.

Di fatto nel semplice, ma funzionale spazio di via Dante, Lina Greco offre marche e prodotti raffinati, belli, sicuramente alla moda. Una visita, anche solo per vedere e chiedere le informazioni che la titolare è disponibilissima a fornire, è sicuramente utile e certe volte risolutiva delle esigenze appunto della donna che vuole non rinunciare alla “femminilità” e nel contempo al suo ruolo di “donna moderna”.

### **Sotto Sotto**

Abbigliamento intimo  
Via Dante Alighieri, 29  
Tel. 091.6118535  
90141 Palermo

## Studio Tre

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

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

È sufficiente?

### **Studio Tre**

Viale delle Magnolie, 8  
Tel. 091.344653  
Telefax 091.305256  
90144 Palermo

**SOTTO**  
S O L L O

## Subito dietro l'angolo

Mauro Riva – ritengo – ha avuto un'idea vincente: ha ideato, progettato e realizzato (tra l'altro richiedendo ed ottenendo il c.d. prestito d'onore per l'imprenditoria giovanile) uno spazio polivalente (che si muove nell'ambito concettuale delle attività ricreative - culturali - commerciali), cui volutamente non ha dato un nome, un'insegna ben definiti. "Subito dietro l'angolo" potrebbe non significare alcunchè, ma di fatto significa tutto.

È infatti il "centro" di Mauro Riva, laureando in filosofia (e la sua idea da diversa "occupazione" non poteva venir fuori) è: biblioteca, libreria, ludoteca (con giochi di tutti i generi, tradizionali e nuovi, compresi quelli elettronici), spazi per feste, conferenze, manifestazioni di altra natura, mostre. Con l'occhio rivolto a tutti: bambini, adulti, anziani. Insomma un posto dove a ricevere benefici è soprattutto lo spirito.

Una delle prime iniziative culturali realizzate nell'ottica di cui sopra ho riferito è stata la mostra con opere di Elisa Messina, brava e nota ceramista di Monreale.

Auguri!

**Subito dietro l'angolo**  
Via Benedetto Civiletti, 2  
90141 Palermo

## T. F. T.

Vi si trova tutto quanto in termini di attrezzi ed accessori serve per realizzare una palestra in casa, piccola, media o grande. Tutto quanto in sostanza garantisce un'attività fisica che dà salute, forma e benessere al corpo ed all'anima.

L'azienda è diretta con la massima competenza da Massimo Li Gammari.

**T. F. T.**  
Total fitness temple  
Viale Croce Rossa, 79  
Tel. 091.6707421  
Telefax 091.524781  
90144 Palermo

## Tramontana

Mario Tramontana sta – mentre scrivo queste note – ristrutturando la sua libreria: in senso spaziale, estetico ma anche “concettuale”.

Quando questo libro sarà pubblicato la libreria Tramontana, quindi, sarà – come egli dice – “certamente tutta un'altra cosa”.

### **Tramontana**

Libreria  
di Mario Tramontana  
Via Marchese di Villabianca, 25  
Tel. 091.343616  
90143 Palermo

## Travel Café

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

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

Chi entra nella libreria trova, in primo luogo, un'infinità di libri dedicati a paesi stranieri, a storie di viaggi e di viaggiatori, a peregrinazioni per il mondo. Se la fantasia viene stimolata in qualche modo, per esempio dal Messico, è facile spostarsi nell'altra zona e chiedere informazioni, prezzi e, magari, prenotare un viaggio appunto in Messico. Il contrario può pure facilmente accadere: si va in agenzia, si prenota o si paga il viaggio già precedentemente prescelto e, indi, si entra in libreria per acquistare la guida del paese che si andrà a visitare o qualche altro libro sul tema per approfondimenti.

### **Travel Café**

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



**TRAVEL**  
Café

## Trionfante antichità

I meriti dell'azienda Trionfante sono parecchi. Da ultimo, ma non ultimo, quello di avere allestito una mostra di dipinti inediti (tra dicembre 2000 e gennaio 2001) di Onofrio Tomaselli.

Onofrio Tomaselli, infatti, un artista validissimo ma assolutamente dimenticato da critica e pubblico, non aveva mai prima trovato occasione per essere valorizzato.

Eppure, il pittore bagherese, fu addirittura il primo "educatore" alla pittura di Renato Guttuso. Benedetto Trionfante ha trovato l'occasione giusta per dare risalto alle splendida pittura di Tomaselli, una mostra a lui interamente dedicata. Egli esplicitamente, nell'occasione, ha dichiarato l'obiettivo, non solo commerciale dell'operazione: «fornire un contributo alla cultura, rendendo il giusto merito ad un maestro, chissà come, non considerato e dimenticato».

### **Trionfante antichità**

Via Altofonte, 82  
Tel. 091.6687100  
90129 Palermo

## Tutto per il cavallo

Stivali, gambali, finimenti, caps, selle, fruste, abbigliamento... Giuseppe Massaro, il titolare, ci garantisce che nel suo negozio l'appassionato di equitazione trova tutto, proprio tutto. Provare per credere!

### **Tutto per il cavallo**

Via Ernesto Basile, 8  
Tel. 091.484803  
90128 Palermo

## Zappulla

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

### **Zappulla**

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

## Zephiro

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

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

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

### **Zephiro**

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

## Le macchine ARTALE

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

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

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

Palermo, Via Stabile, N. 149. 1728



6 Diplomi d'Onore-7 Medaglie d'Oro

7 Medaglie d'Argento

## Conserven alimentari GIACOMO LA ROSA Palermo

Stabilimento-Corso dei Mille 1072 (Roccella)

Uffici Via Giov. Meli 35-Telefono 511

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

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

Prezzi correnti a richiesta

Indirizzo telegrafico Larosa Roccella-Palermo

PALERMO

## GRAND HOTEL CENTRAL

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

## SAVOY HÔTEL

PALERMO

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

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



PENSION ET CHAMBRE DEPUIS 45 LIRE

## EXCELSIOR CAFFÈ GIARDINO PALERMO

Piazza del Politeama - Via Libertà 1

Villino Giandalia

## GELATERIA MOMMO BIRRA CAPODIMONTE

R. DI PALMA propr.

Società Sicula Imprese Elettriche

## TARIFFA DELLE CORSE

TRAMVIE ELETTRICHE

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

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

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

V

**Mangiarbene**



## Acanto blu Kursaal Kalhesa

«Acanto blu» dopo sette anni di attività in via Francesco Guardione si è trasferito in via Foro Umberto I n. 21, all'interno delle mura cinquecentesche della città (a palazzo De Seta), in quella parte di Palermo che finalmente sta rinascendo.

Prima della guerra negli stessi locali c'era il "kursaal" (casinò ristorante) un punto di riferimento per la bella époque europea. Abbandonato, riaprì negli anni '70 come dancing, discoteca, (denominato "Il Kalhesa"), per poi ricadere di nuovo, negli ultimi venti anni, nell'oblio, in parallelo con il degrado di quella parte di città.

L'Acanto blu, nella sua nuova "veste" (sempre magistralmente seguito da Lella Feo) è una delle attività che operano al "kursaal Kalesa" (attuale denominazione del complesso). In questo luogo, suggestivo proprio per la sua natura, si può usufruire di svariati servizi: dalle informazioni turistiche al noleggio di biciclette, dalla prenotazione di biglietti per spettacoli teatrali alla prenotazione di un viaggio, dall'acquisto di un libro alla possibilità di leggerlo gustando, comodamente, del buon vino o consumando in buona compagnia un caffè.

L'Acanto blu si propone con la stessa, collaudata formula: pochi coperti (circa 45), aperto la sera. Per il pranzo offre una scelta

più veloce e leggera alla caffetteria.

Il menu propone piatti della tradizione siciliana, fantasiosamente rinnovati e arricchiti da esperienze etniche, e piatti vegetariani. Qualche piatto: antipasto creolo caldo, brik tunisino, spaghetti ai ricci, involtini di spatola, cernia al cartoccio, sfornato di zucchine con fonduta di formaggi dolci, coppa caldo freddo, coppa cachi, cremolata di mandorle e pistacchi. Varia è la carta dei vini con ampio spazio per quelli siciliani, con nutrita presenza, però, di etichette delle migliori case vinicole nazionali.

La novità: il bar - caffetteria - enoteca, aperto dalle 10.00 alle 24.00, organizza insieme alla libreria, con la quale condivide il grande spazio, incontri letterari, eventi musicali e tanto altro.

### **Acanto blu** (al Kursaal Kalhesa)

Via Foro Umberto I, 21

Tel. 091.6162282

90133 Palermo

Conto: Lire 40.000

## Afrika

È un locale in cui viene offerta veramente autentica cucina africana, non rivisitata né adattata alle esigenze dei palermitani e, in particolare, pietanze tipiche dell'Etiopia e dell'Eritrea. La ragione sta nel fatto che uno dei titolari, Enrico Alessandra (l'altro è Giorgio Spanu) è nato in Africa, da una famiglia siciliana che si era trasferita in Eritrea, e in quei luoghi ha vissuto una vita intera. Tale suo passato, impresso indelebilmente nella sua memoria e nella sua anima, ad un certo punto, ha determinato in lui la necessità di materializzare, come sempre accade in casi uguali e/o simili, la precisa ed ineludibile nostalgia per le "radici".

Ha, quindi, progettato e realizzato, quanto meno a livello di gastronomia e di ambiente, un posto in cui le *memorie* si traducessero in realtà; realtà culturali e fattuali.

Enrico Alessandra, in sostanza, ha "dovuto" ipotizzare che il suo passato, le sue esperienze, le sue fanciullesche e giovanili esperienze potessero essere "rivissute" ed essere condivise anche da altri italiani (nella specie i palermitani), che numerosi hanno avuto esperienze similari alla sue: andare in Africa, permanervi per anni, essere poi costretti a ritornare nelle zone di origine.

Ecco perché, allorquando, ho richiesto notizie relativamente al

ristorante ed al suo menu, legittimamente Enrico Alessandra ha voluto dire la sua, inviandomi con telefax le notizie che senza alcun commento e senza alcuna "censura" qui di seguito testualmente trascrivo:

*Premessa* – «Il pranzo e la cena sono piccole grandi feste nei paesi del corno d'Africa. Sono molto rituali e i invitati mangiano, seduti in cerchio, lentamente con le mani, attingendo dallo stesso piatto posto al centro della tavola. Come in ogni civiltà contadina, la base alimentare è costituita da cereali, legumi e spezie varie.

*Ingredienti* – Il vero padrone della cucina eritrea ed etiopica è il *berberè*, che è un miscuglio, eccitante ed afrodisiaco, di spezie che domina in ogni pietanza.

È un lungo peperoncino rosso molto piccante che, macinato, è ridotto in polvere e successivamente è mescolato con aglio e cipolla abbrustoliti, cui si aggiunge il *Kemem*, una miscela di spezie varie, dove lo zenzero prevale su tutte. La preparazione del *berberé* è quasi un rito segreto ed ogni produttore è geloso della propria ricetta magica e dei suoi clienti: esso è così importante da essere usato perfino come moneta di scambio o come salario. Ogni suo elemento ha una ragione di esistere: l'aglio aiuta la circolazione, la cipolla disinfetta dai parassiti. Il *Kemem* regala un sapore irrinunciabile. Con il *berberè*, quindi, si cucinano e si creano tutte le pietanze del menu eritreo ed etiopico.

*Pietanze* – I piatti principali del menu di «Afrika» sono accompagnati con una focaccia costituita da una miscela di farine che creano l'*njerà*, che è il pane dell'Eritrea e dell'Etiopia. Tale miscela, impastata e resa liquida, viene fatta lievitare per due giorni, sicché assume un sapore leggermente acidulo ed ha la forma di una crêpe.

Il piatto più celebre è lo *Zighini*, uno spezzatino di carni varie, di manzo, di montone, di pollo, di pesce, cotto con salsa di *berberè*. I legumi accompagnano, come contorni o antipasti le pietanze; tra loro sono più diffusi lo *sciró*, che è una farinata di ceci mescolata con sale, *Kemem* e *berberè*, e il *tumtumò*, che è costituito da baccelli secchi e cucinati con cipolla, aglio e *berberè*. Infine, il tè (*tshai*) ed il caffè (*bun*), che vengono serviti con rituali importantissimi dalla gente del corno d'Africa. Lo *tshai* viene aromatizzato con la cannella, chiodi di garofano e cardamomo, mentre il *bun* con lo zenzero ed il pepe nero, servito in una caratteristica caffettiera, *gemenà*. Spesso il rituale del tè o del caffè è accompagnato dallo spuntino chiamato *mbebà* che altro non è che granoturco arrostito, il nostro pop corn. Buon appetito!»

Buon viaggio in Africa, aggiungo io.

#### **Afrika**

Ristorante dell'Africa orientale  
Corso Alberto Amedeo, 210  
Tel. 091.322614 - 90139 Palermo  
Web: [www.paginegialle.it/afrika](http://www.paginegialle.it/afrika)  
Conto: Lire 30.000

## Al Convento

Il ristorante-pizzeria «Al Convento» ha una rendita di “posizione” che deriva dalla contiguità con il teatro «Al Convento» in cui si esibiscono Giovanni Nanfa e la sua compagnia di cabaret.

La gente numerosa va a vedere lo spettacolo di Nanfa e, prima o dopo, ha la possibilità di fare cena nel locale. Opportunità comoda ed oggi anche valida a prolungare il piacere della serata. Enzo Falsone, titolare di «Al Castello» (in Trabia - San Nicola l'Arena) che ha rilevato da poco il ristorante ha voluto aggiungere un “quid” di qualità in più alla cucina, al servizio, all'organizzazione generale dell'azienda.

Di fatto oggi si è accresciuta l'offerta di piatti sicuramente apprezzabili.

Solo a scopo esemplificativo ricordiamo: il risotto del principe, con asparagi e gamberoni; gli gnocchetti della casa, cioè pasta di produzione propria con salmone, pomodori, aragosta e “acqua benedetta” (in sostanza acqua di mare); costolette d'agnello soffritte con burro e brandy; grigliate miste di pesce del giorno.

Enzo Falsone si impegna al massimo per gestire al meglio il complesso organizzativo e l'accoglienza. In cucina Angelo Benigno e Antonio Puleo, i cuochi, danno il massimo per non

deludere il palato degli affezionati del cabaret e degli altri clienti.

**Al Convento**

Via Castellana Bandiera, 66 a  
Tel. 091.6372428  
90142 Palermo  
Conto: Lire 40.000

## Al Macco

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

Quando vado nel locale normalmente richiedo come primi spaghetti con i ricci (tra i più buoni di Palermo) o tagliolini con bottarga di tonno e mandorle e come secondi baccalà alla ghiotta, oppure altro pesce. Come dessert é veramente di alta fattura il semifreddo all'arancia.

Il «Macco» offre, comunque, tanti altri piatti anche di pesce e di carne di accurata fattura.

Il prezzo tende in modo strisciante a lievitare!

**Al Macco**

Via Benedetto Gravina, 95  
90139 Palermo  
Tel. 091.6114302  
Conto: Lire 30.000

## Al Ruffini

Chi lavora duro e non demorde – si sa – alla fine conquista un suo spazio. In sordina, poco alla volta, con costanza apprezzabile «Al Ruffini» ha conquistato una clientela ormai cospicua.

Certo non poco hanno contribuito l'ampio parcheggio, lo spazio estivo all'aperto, le varie "promozioni" (carte sconti, cenoni, altre iniziative) volute intelligentemente dal titolare Francesco Siragusa. E, però, bisogna pur dire che l'accoglienza dei titolari e la cucina curata da Toni Scannavino, di un decoro sostanziale e formale oltre la sufficienza, hanno fatto il resto. Il servizio poi nel tempo si è affinato ed oggi è perfetto (certo con le caratteristiche peculiari del locale che è e vuole essere una trattoria): la sala con la direzione di Davide Patti, affiancato da collaboratori e collaboratrici giovani ed efficienti, è sempre sotto controllo. Del menu di ogni giorno ottimi la pasta definita cartoccio usticense e quasi tutti gli altri primi. Rilevanti, se richiesti espressamente, i tagliolini alla sabbia (pesce misto, brodo di pesce, filetti di carota, passolini, pinoli, curry) e le caserecce alla mondana (pomodoro, pesce spada, aglio, menta, melanzane).

### **Al Ruffini**

Via Padre Rosario da Partanna, 18  
Tel. 091.6711331 - 90146 Palermo  
Conto: Lire 35.000

## Altri tempi

«Altri tempi» di nome e di fatto. Vengono, infatti, offerti piatti della più radicata tradizione regionale siciliana.

Insalata di finocchi, di arance e aringhe affumicate. Pasta con le sarde. Macco di fave. Fritture di calamari. Involtini di carne alla siciliana. Liquori – come si dice – fatti in casa: al finocchio selvatico, alle nespole, alla menta, all'alloro.

Visto il rapporto tra qualità e prezzo si impone più di una visita ad «Altri tempi».

È necessario prenotare.

Il locale mostra una predisposizione notevole, viste la tipologia e l'organizzazione, ad una qualificazione sicuramente maggiore.

È certo che ritorneremo a parlare di «Altri tempi» e delle sue performances.

### **Altri tempi**

Via Sarmartino, 65  
Tel. 091.323480  
90141 Palermo  
Conto: Lire 30.000

## Andrea il Pirata

Tutti i componenti la Famiglia Trupiano stanno in cucina (Salvatore, Giuseppe, Maria Enza e Andrea) e ciascuno é specializzato in un piatto.

Tutti assicurano che gli acquisti del pesce vengono fatti ogni mattina nel porto di Terrasini da Andrea che va direttamente sulle barche per assicurarsi la merce migliore. Garantiscono, quindi, che il pesce é freschissimo.

Il menu é stuzzicante: linguine con ragù di triglie e finocchietto, agnolotti ripieni in salsa di gamberi con zucchine genovesi, polpette di sarde. E poi appunto i piatti di pesce in tutte le maniere possibili.

È un locale in cui si respira ovviamente aria familiare, ma é degno di estrema attenzione.

### **Andrea il Pirata**

Contrada San Leonardo  
Tel. 091.8682725  
90045 Cinisi  
Conto: Lire 35.000

## Arione

Ormai tra le più accreditate aziende che operano nel settore dell'agriturismo nel Sud d'Italia é sicuro che bisogna annoverare anche Arione di Collesano.

La struttura, le offerte, le attività, i luoghi le prime risorse che attraggono gli ospiti dell'azienda, cui si affiancano le attente e "professionali" cure di gestione e di organizzazione di Stefania Nicolosi e Ettore Costagliola.

L'azienda offre alloggio, ristorazione, possibilità di impiego del tempo libero in attività escursionistiche e sportive con contenuti di alto livello, nell'ambito di un'impresa agricola convertita al biologico con prevalente vocazione olivicola e zootecnica. Tra gli olivi secolari della tenuta gli ospiti potranno, dunque, ammirare gli splendidi cavalli orientali di purosangue allevati in azienda che pascolano con le greggi di pecore.

Sei camere per venti posti letto, due appartamenti da quattro posti e uno da due. Questa la capacità ricettiva. Poi: una piscina fruibile d'estate, maneggio, equitazione, turismo equestre e gare di endurance, escursioni in barca a vela nel Tirreno.

Non di secondo piano (anzi!) é il settore gastronomico, del quale tutti, prenotando, possono fruire.

Il pane: é prodotto dai forni della stessa azienda; l'olio é prodot-

to con metodi biologici e tradizionali; il vino: viene fornito dalla cantina Sole del Belice, il cui novello, "Belnovello" ha ottenuto una "gran menzione" al Vinitaly 2000. I piatti: sono quelli dell'antica tradizione madonita, rivisitati, a volte, con fantasia ed entusiasmo da Stefania Nicolosi e Francesco Pirrone, giovane la cui professionalità ai fornelli é meritevole di menzione. I prezzi: la pensione completa (compresa la prima colazione é di Lire 120.000 a persona); il pranzo o la cena come sopra descritti, comprese le bevande, non superano il costo di Lire 40.000.

Compresi nel prezzo l'aria buona, il divertimento, il paesaggio, il buonumore, le capacità di accoglienza – notevoli – di Stefania ed Ettore Costagliola.

#### **Arione**

Azienda agrituristica  
di Ettore Costagliola  
Contrada Pozzetti  
Tel. 0921.427703  
Tel. cell. 347.4763738  
E-mail: ste.nicolosi@tiscalinet.it  
90016 Collesano

## A Vucciria

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

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

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

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

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

#### **A Vucciria**

di Marco Calì Cerri  
Via dei Chiavettieri, 7  
Tel. 091.6118347  
Fax 091.6091926  
Web: www.avucciria.it  
90133 Palermo

## Comodoro

Il locale è aperto da pochi giorni e, quindi, occorre del tempo per poterlo bene classificare.

Di certo ha buoni numeri e buone potenzialità, innanzitutto la scenografia: all'interno è come se il cliente si ritrovi in una piazza romana. Poi le "offerte" segnate nel menu: fettuccine all'astice, spaghetti ai ricci, fettuccine con scampi e funghi porcini, filetto Chateau Lafitte. Per di più il cuoco (Rosario Pipitone) telefonicamente ci ha riferito che a richiesta può anche aggiungere ai piatti e portare ai tavoli: risotto al corallo rosso (con radicchio, salmone, filetti di pomodoro, caviale rosso) e una pasta, casareccia, la canonica (con rucola e porcini). Ho anche parlato con chi ha la responsabilità della sala (Alfredo Guccinello) e mi è stato garantito che tutti si impegneranno al massimo per non deludere i clienti. Mi riservo di approfondire ogni tema dopo avere parlato con il titolare, Salvo Mandreucci.

Tra l'altro gli dovrò chiedere chiarimenti sul nome attribuito al locale. In realtà, la parola mi richiama soltanto Comodoro Rivadavia, città dell'Argentina, in Patagonia.

Ho indovinato?

### **Comodoro**

Viale Strasburgo, 235  
Tel. 091.542599 - 90144 Palermo  
Conto: Lire 40.000

## Don Felipe

Don Felipe (al secolo Filippo Russo) stupisce per il conto (quanto quello, grosso modo, di una pizza e una bevanda) e per la sicura genuinità degli ingredienti che costituiscono i suoi piatti.

Il menu fisso, ideato e realizzato dalla moglie Rosaria é di norma il seguente. Antipasti: carciofi in agrodolce, caponata di melanzane, funghi arrosto, ricotta e pecorino, salame, olive. Primi: conchigliette con carciofi e finocchietti o pennette con funghi, melanzane, tritato di carne. Secondo: la classica "frittella" (fave, piselli, carciofi) o piatto di carni miste (di solito agnello al forno e bistecca) con contorno di carciofi arrostiti o alla *villanella*. Frutta e cannolo.

### **Don Felipe**

Tel. 091.8992762  
Contrada Portella  
90010 Cerda  
Conto: Lire 20.000

## Gusto divino

Mentre scrivo questa guida nasce un nuovo locale. E, visto che le notizie ricevute mi fanno presagire, che si tratta di una “questione seria”, ne parlo. Certo mi riservo, in seguito, ogni approfondimento ed ogni commento.

La notizia é che “l'unione fa la forza”: per una serie di circostanze, alcune casuali, altre predeterminate dagli interessati, si sono incontrati ed hanno stretto un sodalizio Flora Faja, vocalist e molto nota negli ambienti vicini al jazz, Fabio Cardilio, per molti anni ai fornelli di “Nello il Greco”, noto ristorante di Porticello, Antonio Melia, che ha gestito sale di ristoranti noti e “apprezzati”, Tina Schifano, l'amica e la prima estimatrice di Flora Faja. Al centro di tutto è comunque il cibo!

Sembra proprio, soprattutto in considerazione delle esperienze dello chef Fabio Cardilio, che il locale sia disponibile ad offrire soprattutto piatti di pesce ragguardevoli: spaghetti con pesce crudo, pasta con mazzancolle, asparagi e zucchine, tortino di biette e gamberi. Cardilio ha grossa esperienza nell'accoppiare pesce e verdure. Per i secondi nulla ci è stato riferito, ma sappiamo che questi dipenderanno dalla disponibilità di pesce fresco al mercato di Porticello.

Altra cosa certa é che la cantina sarà notevolmente curata, per-

ché “con piatti di un certo tono occorrono vini di un certo tono”.

Flora Faja il suo jazz, con l'aiuto di Giuseppe Bellanca, pure egli cantante, continuerà ad offrirlo in corso Pisani, 30 con “gusto ed effetti divini”.

Auguri!

### **Gusto divino**

Corso Pisani, 30  
Tel. 091.6457001  
90129 Palermo  
Conto: Lire 50.000

## Il Crudo e il Cotto

Un tempo c'era piazza Marina e c'era «Il Crudo e il Cotto». Oggi c'è piazza Marina, c'è «Il crudo e il cotto» e vi sono tanti altri ristoranti, trattorie, pizzerie. Sembra la piazza della gastronomia.

Franchino La Mantia, il titolare della mitica trattoria, che ha sempre saputo, con sapienza, coniugare ristorazione convenzionale e ristorazione alternativa, nonostante la concorrenza dei locali nuovi e le “fluttuazioni” delle mode alimentari, non demorde e “continua” con la sua ben nota e apprezzata cucina senza lasciarsi inquinare da tentazioni: ancora oggi, come allora, puoi richiederli piatti vegetariani e piatti convenzionali, tutti di qualità ottima (è proprio sulla qualità dei prodotti che egli, a ben ragione, indica la motivazione della vitalità della sua piccola azienda).

Trovi da lui i piatti di pesce (fresco) ed i piatti di carne, ma continui a potere gustare le *farfalle verdissime* (pesto di spinaci, rucola cruda, parmigiano e pecorino), il cacio all'argentiera, le tagliatelle Maison (con rucola, feta e carciofi), il *riso alle alghe*. E poi ancora la famosissima mousse al cioccolato con i due biscottini Mikado (sicuramente migliore della mousse al cioccolato che servono a Parigi).

Nel 2001 «Il Crudo e il Cotto» compie ventuno anni di età. È

intenzione di Franchino celebrare l'anniversario offrendo, a prezzo speciale, una cena ai suoi numerosissimi clienti fissi e fedeli: saranno, quindi, offerti piatti vegetariani, piatti di cucina mediterranea, piatti *equilibrati*.

E ciò – secondo me – è la dimostrazione del fatto che pur cambiando le tendenze, le mode, le abitudini dei palermitani un locale che offre qualità e possibilità ampie di mangiare senza alcun attentato alla salute è un “monumento” e non soltanto un servizio a contenuto commerciale.

Franchino sa bene tutto questo e persevera, collaborato egregiamente dalla moglie Laura e da Benedetto Di Giovanni, nelle sue ideologie e nei suoi obiettivi.

### **Il Crudo e il Cotto**

Piazza Marina, 45 a  
Tel. 091.6169261  
90133 Palermo  
Conto: Lire 40.000

## Il Firriato

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

Ottimamente collaborata dallo chef (Piero Viola) ed in sala da Antonio Scardamaglia, alla fine lascia soddisfatti tutti i clienti, dato soprattutto che l’offerta riguarda sia la carne che il pesce. Tra i primi sono di cospicua rilevanza: *gli spaghetti con filetti di triglie e finocchietto, gli spaghetti con ragù di scorfano e broccoletti*. Tra i secondi: *rollatino di maiale con verdure e melograno, trance di spada con mandorle e malvasia*.

Singolarissimo tra gli antipasti il *sarduso*, un timballo di pesce azzurro con alici marinate e miele. Ben fornita la cantina. Tra i dessert: gelato all’anice stellato.

### Il Firriato

Via Turrisi Colonna, 12

Tel. 091.6124148

90141 Palermo

Conto: Lire 50.000

## Il Mirto e la Rosa

Abbiamo seguito «Il Mirto e la Rosa» fin dal suo nascere, come assidui clienti.

La nostra *vocazione* di vegetariani, sia pure non rigidi, ci “imponneva” la frequentazione del ristorante, perchè esso ebbe la sua prima caratterizzazione quale locale appunto, a Palermo, vegetariano e macrobiotico, anche se non eccessivamente rigido in questo senso.

Con il tempo la vocazione iniziale è sicuramente cambiata: ad un certo punto venne, per esempio, introdotto il pesce: certamente quello che nella giornata i mercati offrivano di meglio.

Contemporaneamente vennero introdotte le pizze.

Di certo, per regole di mercato e di *mode*, «Il Mirto e la Rosa» ha dovuto “multifunionalizzare” le sue iniziali proposte, che, tuttavia, per chi le richieda rimangono tali e quali erano all’inizio della sua attività.

In ogni caso, oggi il locale è vivo e vegeto e deve farsi onore alla sua titolare, Antonella Sgrillo, per avere assunto il coraggio e l’intelligenza, di “modellare” la formula primigenia, senza, in realtà, tradire la “ideologia” di fondo.

L’azienda ancora oggi, infatti, propone: tra gli antipasti i funghi ripieni ed il cacio all’argenteria; e tra i secondi: insalatone, lo spiedino vegetariano, l’ormai

arcinoto gratin di patate e l'altrettanto arcinoto *tortino indiano*.

Per finire: *mousse di ricotta, geleè di frutta, parfait di mandorle*.

Rimane ancora il menu "degu-stazione pesce", ad affiancare le già precisate offerte.

Periodicamente Antonella Sgrillo, anche per la collaborazione che riceve da «Travel Café» e da altri operatori che si interessano di cultura, nel suo locale organizza serate con attività appunto culturali che coinvolgono i clienti e che da questi sicuramente sono state gradite.

Il servizio è garantito da commesse con gilet e cravatta.

#### **Il Mirto e la Rosa**

di Antonella Sgrillo  
Via Principe di Granatelli, 30  
Tel. 091.32435 3  
90133 Palermo  
Conto: Lire 40.000



## Italiano

Italiano é il cognome della famiglia titolare del locale. Mi risulta personalmente che la prima preoccupazione del "fondatore" dell'azienda (un bar con annessa trattoria) era la cantina. Da «Italiano» si trovavano proposte vinarie di altissimo livello.

Oggi la cantina, sempre al passo con i tempi, é una delle più attrezzate della Provincia e i cibi sono vicinissimi alla perfezione. Viene dagli Italiano proposto un menu che serve ad avvicinarsi alla loro cucina senza la necessità di compiere difficili scelte: *tagliatelle con crema di finocchietti selvatici e trito di mandorle, ravioloni di ricotta e funghi, minestre di legumi*.

I secondi hanno il loro punto di forza nelle carni; veramente sublime *il cosciotto di maiale*, eccellente *il capretto al forno con patate e aromi*. Vengono anche serviti: *castrato alla griglia, salsiccia al ragù, costolette di maiale*.

Le porzioni sono tali che alla fine si é costretti a rinunciare ai cannoli ed agli altri dolci che pure la famiglia Italiano offre e che sono eccellenti.

Il locale é piccolo. Per essere sicuri di non fare da Palermo a Belmonte Mezzagno circa venti chilometri a vuoto, peraltro, tutto sommato piacevoli per i paesaggi collinari, é sicuramente consigliabile prenotare.

È palese peraltro che l'offerta

dei cibi cambia con il mutare delle stagioni.

Questo perchè i titolari della trattoria dichiaratamente utilizzano soltanto prodotti freschi e del territorio, disdegnando categoricamente prodotti surgelati e di provenienza non sicuramente locale.

**Italiano**

Via Kennedy, 80  
Tel. 091.8720397 - 736334  
90031 Belmonte Mezzagno  
Conto: Lire 40.000

## La Cascina di piano Stoppa

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

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

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

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

**La Cascina di piano Stoppa**

Via P. 2, 109  
Località piano Stoppa  
Tel. 091.8842757  
90036 Misilmeri  
Conto: Lire 45.000

## La Cucina di Peppa & Mauro

Giuseppa Taormina e Mauro Marchese da anni appassionati di cucina (cucina tradizionale siciliana) ed appassionati di cucina araba hanno avuto l'opportunità di collocare le loro iniziative gastronomiche in quei locali che erano della trattoria Mafone, nota a Palermo per una certa sua "vocazione" di locale legato inizialmente (e per un certo numero di anni) alle tradizioni autenticamente palermitane in tema di gastronomia. Con tale occasione hanno profuso energie, fantasia, sforzi economici notevoli per offrire all'utenza cittadina una cucina (che a noi piace appunto definire "la cucina di Peppa e Mauro") in cui, soprattutto su una base di prodotti del mare, tradizione e innovazione trovino il giusto equilibrio. In particolare, come già detto, hanno messo in atto una perfetta convivenza e fusione tra cucina palermitana e cucina araba, offrendo ai clienti appunto la cucina nota ai siciliani (primi, antipasti, grigliate ragguardevoli di pesce soprattutto) e couscous di pesce, di carne, di vegetali insieme ad altri piatti di provenienza africana - veramente ragguardevoli.

Ancora c'è molto da realizzare nel locale: la sala d'accoglienza, le luci, particolari dell'arredamento, ritocchi nel "servizio", migliori offerte di dessert e di frutta (per finire pranzi e cene)

e accessori che possono fare la differenza rispetto alla agguerrita concorrenza nel centro storico della città.

Le basi vi sono tutte. Il prezzo delle offerte è sicuramente interessante. Occorre "ritoccare" i sopra descritti particolari per dare quel tocco "in più" all'azienda che di certo, con i dovuti accorgimenti, può porsi tra quelle più significative e gratificanti del territorio.

Di fatto «La cucina di Peppa & Mauro» piace e la loro passione trova e troverà sempre maggiori consensi.

### **La Cucina di Peppa & Mauro**

di Giuseppa Taormina  
presso i locali di «Mafone Due»  
Piazza Papireto, 15  
Tel. 339.8281754  
90138 Palermo



## **La Cucina di Peppa & Mauro**

## La Spiga d'oro

Nel territorio di Caccamo e dintorni si mangia bene praticamente ovunque. E, però, ho trovato un "quid" in più – che in atto non so definire con precisione – nel locale di Giuseppe Priolo.

Già gli antipasti sono di sicura genuinità. Si tratta dei soliti *antipasti rustici*, con gli ottimi, però, funghi arrosto e frittatina di asparagi che, uniti alla salsiccia asciutta, al pecorino, alle olive praticamente rappresentano la gamma quasi completa dei prodotti della zona.

Ottimo anche il piatto "di casa": *cavatelli di pasta fresca* con la frittella di finocchietti di montagna, fave, piselli e lardo.

Tra i secondi: grigliata mista di salsiccia, maiale, vitello, agnello al forno con patate.

Frutta di stagione e dolci di ricotta, anche questi fatti in casa. È possibile che quel "quid", cui sopra accennavo, consista principalmente nell'atmosfera, intima e casalinga, che si avverte e ai tavoli e nel tipo di cucina.

A chi le richiede vengono offerte anche pizze cucinate nel forno a legna.

Ogni domenica l'azienda propone anche un menu fisso a prezzo interessantissimo.

### La Spiga d'oro

Via Margherita, 74  
Tel. 091.8148968  
90012 Caccamo  
Conto: Lire 30.000

## La Tavernetta

Chi direbbe di no di fronte ad un menù come questo? Antipasto di fasolari ed ostriche, alici marinate e cozze gratinate, pasta a tianu (di che si tratta Ve lo spiegheranno Rosa Cinquegrani – la titolare – ed il di lei figlio, Giuseppe Guercio, principale collaboratore in cucina ed in sala); tagliatelle casarecce con gamberetti, zucchine, pomodorini ingentilite da cognac e ricoperte di noci tostate; i piatti tradizionali: pasta con sarde, grigliate di pesce locale, pesce spada in cento modi.

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

### La Tavernetta

Contrada Presidiana (zona porto)  
Tel. 0921.422510  
90015 Cefalù  
Conto: Lire 35.000

## La Tavernetta degli Artisti

Ne succedono di tutti i colori. Claudio Torta “miscela” arte e gastronomia e organizza serate sinceramente indimenticabili, unendo pittori, per esempio, del primo '900 o di fine '800 a menu di una fantasia e di una variabilità assolutamente incontentevoli. Se a tutto ciò si aggiunge l'accessibilità dei prezzi e allora si può ben dire che, così continuando a lavorare, il locale fra poco sarà uno dei più in vista e dei più graditi di Palermo. Non starò ad elencare le varie offerte gastronomiche che il locale è in grado di dare. Sono sicuramente infinite. Mi limiterò a raccontarvi una delle serate (purtroppo non ricordo il giorno preciso) organizzate da Claudio Torta poco prima del Natale 2000. Era una serata dedicata al mare; meglio al *dio del mare*: Nettuno. Venivano esposte opere di pittori di fine '800 e il menu predisposto era veramente una festa: più che il menu della prossima festa natalizia.

Tra gli antipasti (tutto sommato “convenzionali”) ma ottimi per freschezza e qualità erano ostriche, altri frutti di mare, fasolari, insalata di mare, tartine con pesce spada affumicato, tonno, salmone e gamberi.

Il primo piatto: risotto Posillipo (con pesci vari, crostacei, molluschi, zucca rossa). Delizioso!

Il secondo: fetta di pesce spada, passata nel pangrattato, insapo-

rito con trito di aromi (volutamente non dichiarati). Squisito!

Dessert: cassata al forno. Convenzionale ma... ottima!

Cosa ci riserverà ancora Claudio Torta? Val la pena di seguirlo, di pedinarlo strettamente giorno per giorno.

### La Tavernetta degli Artisti

Via Andrea Cirrincione, 45

Tel. 091.542813

90143 Palermo

Conto: Lire 40.000

## La Tenda Rossa

È un vero miracolo il locale magistralmente gestito da Giovanni Di Girolamo: una saletta, una cucina in miniatura, sì e no venticinque coperti contemporaneamente.

Il menu è sempre variabile. Non viene consegnato al cliente né viene detto dal cameriere. Il tutto è segnato con i gessetti in una vera lavagna che viene mostrata ai tavoli. Pesce e carne, cucina palermitana e siciliana, antipasti da favola, bollito alla palermitana, insalata di mussu, macco di fave, polipetti murati, orate e spigole alla brace, primi piatti della tradizione nostrana.

In estate (da noi per fortuna di norma lunga) il locale prende respiro: esce fuori la "tenda rossa" che crea una zona perimetrata e all'esterno vengono allestiti tavoli sul marciapiedi. I posti disponibili diventano almeno il doppio.

### **La Tenda Rossa**

Via Guglielmo Marconi, 44  
90141 Palermo  
Tel. 091.323963  
Conto: Lire 30.000

## Le Siepi

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

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

### **Le Siepi**

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



## Lo Chalet

Offre menu fissi e, comunque, tanto altro (compresi piatti di pesce e tipici siciliani) a prezzi di sicuro interesse per i clienti.

Offre anche spettacoli di cabaret con Giovanni Patti e Umberto Uccello.

Un posto per trascorrere serate liete e sicuramente rilassanti.

### **Lo Chalet**

Via Eleuterio, 12  
Portella di Mare  
Tel. 091.6141176  
90036 Misilmeri

## Loris

Il locale, gestito dalla famiglia Lo Varco (Loreto Lo Varco ne è il titolare) è una presenza ultraventennale nel settore della ristorazione. Quindi, oggi finalmente, viene fuori il positivissimo frutto di una sicura esperienza e di una lunga, costante e attenta sperimentazione ed un intelligente adattamento all'ambiente ed alla clientela.

Il signor Loreto consiglia, per iniziare: fritturina di calamari e seppie e gli affumicati. Poi suggerisce i classici, ma curatissimi spaghetti con le vongole o il delicato risotto con zucca e gamberi. Non da sottovalutare le crêpes ripiene di gamberi alla marinara. C'è, però, dell'altro (e questo lo consigliamo noi) le fettuccine di casa con filetti di spatola, zucchinette e mollica tostata.

In ogni caso, grigliate di pesce fresco o di carne non mancano mai.

Particolare di rilievo: l'olio di oliva e le verdure usati per i piatti sono di "produzione propria".

### **Loris**

SS 113 - bivio per Sciarà  
90020 Sciarà  
Tel. 091.8140452  
Conto: Lire 35.000

## L'Orlando Furioso

È auspicabile che la “nuova gestione” tenga fede ai suoi programmi ed ai suoi progetti riassunti negli slogans pubblicitari nelle formule “cucina tipica siciliana”, “degusterete piatti tipici dei nostri mari”.

Del resto l'Orlando Furioso, tutto sommato, ha sempre avuto una sufficiente considerazione anche da parte dei palermitani.

### **L'Orlando Furioso**

Via Rimembranze, 1  
Lungomare Praiola  
90049 Terrasini  
Tel. 091.8682553  
Conto: Lire 35.000

## Mamma Carmela

Per chi ha nostalgia della cucina della nonna o della mamma e per l'atmosfera che si ritrovava in quasi tutte le case di Palermo (della Palermo “vera”, non di quella dei condomini del sacco edilizio) fino a pochi anni fa, sicuramente ha la certezza di ritrovare le antiche sensazioni e gli antichi umori nel locale di mamma Carmela.

Vi si entra e anche e soprattutto per i piatti che vengono serviti mente, memoria e sensi fanno marcia indietro fino alle radici.

### **Mamma Carmela**

Via Principe di Scordia, 159  
90139 Palermo  
Conto: Lire 25.000

# Medit

Il locale posto in una delle più belle piazze della moderna Palermo (piazza Alcide De Gasperi) è simpatico, lindo, luminoso, piacevolmente “movimentato” da cose e... persone.

Antonino Tusa ha inventato la formula della “cucina mediterranea” anche internazionale. E offre un menu articolatissimo e variegatissimo: della cucina spagnola la paella alla valenciana e la paella vegetariana, della cucina greca il moussakas e il moshari ke loukanika juvetisi, della cucina francese il moville au citron avec asperges et coquilles capesante.

La cucina internazionale è certamente un pretesto per “accreditare” il locale che pure offre cucina italiana di ottimo livello: riso nero selvaggio alla Medit, pappardelle con porcini freschi ed olio tartufato, fettuccine al basilico con scampi e monachine di pesce, spaghetti con ricci. E poi: canederli croccanti di pesce in salsa di zafferano, timballo di spada ed erba cipollina, grigliata di ortaggi, funghi alla brace, insalata croccante. Per continuare ci vorrebbero altre pagine. Cosa che non ci è consentita.

E, del resto, come ci ha chiaramente detto Antonino Tusa, le offerte possono variare, come sono già nel tempo variate, improvvisamente per adattarsi alle esigenze dei clienti e delle...

tendenze.

Importante sottolineare che la cantina è ben fornita con riferimento ai cibi offerti. Etichette nazionali ed internazionali completano in modo egregio la gamma delle piacevolezze gastronomiche.

In sala con piglio professionale gestisce il movimento Daniele Marino, coadiuvato da belle e giovanissime collaboratrici.

## **Medit**

di Antonino Tusa  
Piazza Alcide De Gasperi, 4 - 5  
Tel. 091.513454  
90144 Palermo



# New Star

La storia del locale è la storia di Enzo Di Salvo: uomo apparentemente tranquillo, ma in realtà dotato di un'enorme energia vitale; capace di fantasia, inventiva, di cospicua caparbietà per lottare ed eliminare le difficoltà della vita.

Enzo è di certo un appassionato di gastronomia e di arte ed è amico di tutti i suoi clienti "fissi", che non tradirebbe mai a costo di *rimetterci denaro*, come si suole dire.

Enzo fino a poco tempo fa era titolare – e lo era da giovanissimo – di una trattoria a Bagheria posta proprio di fronte a villa Palagonia: Croce di Malta in piazza Garibaldi, 11. Per decenni ho frequentato insieme ad amici e parenti questo locale: ho sempre gradito la sua cucina (che non mi ha mai dato problemi di alcun genere) fino ad organizzare nel suo locale la festa dei miei primi 50 anni gradita dai miei ospiti (almeno 30).

Era un luogo tranquillo in cui si poteva sostare, conversare, rilassarsi.

Improvvisamente, per attriti (poi rivelatisi veramente "stupidi" e semplici pretesti del locatore) con il proprietario stesso dell'immobile, Enzo "sparì" da Bagheria. Credevo che avesse dismesso il suo lavoro e quasi mi ero rassegnato alla necessità di cercare altro locale simile al suo per i miei sabato e per le mie

giornate di "rilassamento".

Ricordo come a Bagheria occasionalmente uno sconosciuto ebbe a darmi l'indicazione giusta: Enzo Di Salvo si è trasferito ad Aspra ed ha un suo nuovo locale. Aspra è piccola ed ebbi la fortuna di ritrovare il mio... cuoco preferito: il nome della trattoria/ristorante era nuovo (Ma perchè, caro Enzo?): New Star di Enzo Di Salvo ed era certamente nuovo il "look" del locale.

Trovatolo, comunque, ho – ovviamente – ripreso a frequentarlo: riscontrando le solite, note ed apprezzate caratteristiche e cioè la cucina casalinga, genuina, il pesce fresco, il vino vero, la semplicità e – a richiesta – piatti di bontà superiore alla media e di inventiva apprezzabile.

Enzo nel suo nuovo locale continua ad offrire appunto cucina praticamente casalinga, senza pecche, gradevolissima, a prezzi ragionevoli. A richiesta offre pietanze più particolari e più ad alto livello.

Di norma: un'ottima *pasta con il nero di seppia o con le vongole o con le sarde*, grigliate di pesce misto, (quello disponibile del giorno: fresco e possibilmente dello stesso mare di Aspra), polpo bollito, antipasti di frutti di mare, soubise di cozze e vongole. E poi vino della casa.

Se oggi chiedi ad Enzo (oggi come allora) un menu differente da quello casalingo (magari telefonandogli prima) – più o meno allo stesso prezzo – egli ti consiglia: *tonnetto e gamberoni*

*marinati* per antipasto, linguine con ricci per primo. Poi un secondo consistente in pesci di varie specie arrostiti alla carbonella, accompagnati da insalata alla lampara, vino della botte vera di casa e dessert tradizionali (cannoli e cassata siciliana).

Garantisco in prima persona: il pesce è fresco, la passione di Enzo Di Salvo che sta in cucina con sua moglie, Rosa Di Salvo, è forte ed autentica.

Alla fine mentre il figlio, Giuseppe Di Salvo, si appropinqua ai tavoli per offrire amari e lemoncello, Enzo esce dalla cucina, si siede al tuo tavolo e magari ti parla dei suoi quadri (esposti) e di quelli “nascosti” (non si sa dove): Guttuso, Mario Spinosi di Bagheria (ma chi è?), Aiello, Passano.

Quando la mia guida sarà famosa darò a Enzo Di Salvo il punteggio: trenta con lode.

#### **New Star**

Corso Italia, 15  
Località Aspra  
Tel. 091.956441  
90010 Bagheria  
Conto: Lire 45.000

## Non solo brodo

Poco alla volta con grande coraggio e con fatica notevole (dirige il locale del quale è titolare, ma è anche l'asse portante in cucina, vista la sua reale capacità di cuoco) Emanuele Romano – oggi coadiuvato dal figlio, che dà aiuto dove può, e da Angelo Lo Presti che, seppur giovanissimo, ha tatto e sensibilità verso i clienti – sta portando il locale ad un livello qualitativo (in termini di cucina mediterranea in generale e palermitana in particolare) e di efficienza che superano la sufficienza e che fanno bene sperare per il prossimo futuro.

Ad Emanuele si può preventivamente chiedere ogni piatto (anche non mediterraneo ed anche non siciliano): l'unica richiesta che non è ammissibile è l'uso della panna nelle pietanze in cui la panna stessa suonerebbe come un comodo (per il cuoco) ma inutile (per il cliente) “orpello”.

Normalmente nel menu, comunque, si trovano portate di ottimo gusto e di fattura ai limiti della perfezione: linguine Scopello (con frutti di mare, spada e sarago) bucatini con broccoli (perfetti!), pasta case-reccia alla vecchia palermo (con pomodoro, spada, melanzane, mentuccia) caldume, bollito (anche questo perfetto) involtini alla siciliana.

Fatta questa premessa, è eviden-

te che il rapporto qualità/prezzo é sicuramente a favore del cliente che, ci consta personalmente, va magari casualmente una prima volta presso la trattoria di Emanuele Romano e poi vi ritorna spesso e volentieri.

**Non solo brodo**

90134 Palermo  
Via Papireto, 59  
Tel. 091.321452  
Conto: Lire 35.000

## Novecento

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

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

Antipasti caldi, antipasti alla tavola, brik francese.

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

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

**Novecento**

Via Emerico Amari,88  
90139 Palermo  
Tel. 091.328838  
Conto: Lire 30.000

## Osteria con cucina Lo Bianco

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

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

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

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

Il menu è ordinatamente dettato oralmente dai camerieri (spiccano per simpatia Leonardo Barone e Angelo Mandalà):

di norma pasta chi vruoccoli ariminata, pasta alla glassa, pasta col nero di seppia. Per secondo: bistecca impanata alla palermitana, agnello al forno, nunnata fritta o alla piastra, involtini di pesce spada, trigliola, maccarruneddi. E poi: verdure cotte, patate lesse agli aromi, polpi murati o semplicemente bolliti. Per finire: frutta fresca di stagione, fichidindia oppure macedonia. Niente altro. Come valore aggiunto: la soddisfazione della enorme simpatia dei camerieri (che giocano a interpretare il ruolo dei “palermitani”) e un costo tutto sommato veramente accettabile.

### **Osteria con cucina**

#### **Fratelli Lo Bianco**

Via Emerico Amari, 104

Tel. 091.585816

90139 Palermo

Conto: Lire 25.000

## Osteria Paradiso

Quando si dice osteria, nel caso di specie, deve intendersi proprio osteria: un locale piccolo, raccolto, familiare, dove, però, si ritrova – non é esagerazione – una delle migliori cucine soprattutto di pesce dell'Isola.

Genuinità in tutti i sensi anche nell'accoglienza e nel comportamento verso i clienti. L'osteria Paradiso tale é e tale resterà nei secoli: senza telefono, senza alcuna voglia di strafare, senza alcuna esigenza di pubblicità.

Di fatto potrete contare su un'offerta di cibi tradizionali palermitani variegatissima e gustosissima: insalata di mare, polpetti bolliti, pasta con le sarde, spaghetti ai frutti di mare, semplice pasta con pomodoro e melanzane. E poi, appunto, il pesce; tutto in bella vista su un apposito bancone dove il cliente può scegliere: scampi, saraghi, cernie, triglie, gamberoni, aragosta. Il modo di cottura si può addirittura suggerire: alla brace, all'acqua di mare, in umido con il pomodoro.

Qualche buon vino siciliano e frutta fresca.

### **Osteria Paradiso**

Via Serradifalco, 23  
Niente telefono  
90145 Palermo  
Aperto solo a pranzo  
Conto: Lire 40.000

## Questione di gusto

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

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

### **Questione di gusto**

Via Principe di Scordia, 104  
Tel. 091.328318  
90139 Palermo  
Web: [www.paginegialle.it/questgusto](http://www.paginegialle.it/questgusto)  
Conto: Lire 35.000

## Sicilia e Dintorni

Utilizzando la vecchia abitazione del padre, Maria Carrara, con una vecchia passione per la cucina siciliana, condivisa dal marito, Antonio Sardisco, ha avuto l'idea di trasformarla, con gli opportuni interventi, in un piccolo ristorante.

L'operazione é riuscita perfettamente. Lo spazio che ne è venuto fuori è veramente delizioso, e certamente caratterizzato da un'atmosfera gradevole perchè familiare, che punta più alla sostanza che alla forma.

Nel locale (in cui occorre sempre prenotare, dato che al massimo i coperti possono essere 35) Maria Carrara e Antonio Sardisco offrono un menu fisso, predisposto con sapienti accostamenti proprio da loro e, anche, a richiesta, piatti diversi.

Io mi sono affidato al menu della casa suggeritomi da Monica Sardisco, la figlia dei titolari, che con garbo gestisce la sala ed i rapporti con i clienti.

E così ho potuto avere: zuppa di cozze, polipetti fritti, caponata, salmone affumicato, polpettine di sarde, favette con cipolla. Vista la quantità degli antipasti, tutti graditi e assaporati, ho rinunciato al secondo (pesce spada panato ed arrostito) e mi sono accontentato di proseguire con un primo: spaghetti con gamberetti, vongole e spinaci (veramente delicati e benissimo "assemblati").

Sicuramente più della canonica sufficienza.

È sicuramente possibile che fra non molto tempo "Sicilia e Dintorni" con l'esperienza che i titolari affineranno sul campo, caratterizzando soprattutto ancora di più la gamma delle offerte gastronomiche, possa divenire uno dei tanti punti di riferimento che a Palermo sono le mete preferite dai buongustai.

### **Sicilia e Dintorni**

di Antonio Sardisco

Via Messina Marine, 381

Tel. 091.6216339 - 6217879

90123 Palermo

Conto: Lire 40.000



## Stoccarda

Marinella Blandino si é impegnata a mantenere il prezzo fisso di Lire 35.000 (per tutto il 2001) per questo menu: antipasti tutti insieme (cocktail di gamberi, polpette di sarde, fritturina di calamari e seppie, chela di granchio panate, insalata di mare); primi (tutti e due) spaghetti al nero di seppia, caserecce alla lido (con melanzane menta e spada); secondo: grigliata di gamberoni, spada e calamari).

Frutta, vino e acqua a volontà. In alternativa al menu a prezzo fisso si possono ordinare gustose pizze. È o non è un'occasione d'oro? Noi riteniamo certamente di sì.

### **Stoccarda**

Via Giovanni Falcone, 203  
Tel. 091.8696605  
90040 Capaci  
Conto: Lire 35.000

## Tulip

Tulip offre piatti anche di cucina internazionale di ottima preparazione e di eccellente presentazione. Tra l'altro, Salvatore Miccichè, lo chef, con sapienza e sicura cultura nel ramo, offre molte pietanze vegetariane, alcune delle quali con ingredienti biologici.

Le offerte sono tante e tali, variabili a seconda delle esigenze anche dei clienti, da non potere essere inserite in un menu "tipo" o di facile esemplificazione. Di fatto é che da molto tempo da Tulip nessuno rimane deluso.

### **Tulip**

Viale del Fante, 48  
Tel. 091.6703095  
90146 Palermo  
Conto: Lire 40.000

## Vecchia Marina

Cefalù é notoriamente una “perla” paesaggistica: un fenomeno di simbiosi tra terra, mare, cielo assolutamente unica.

Una “perla” a Cefalù sono i locali, le case, gli uffici, che possono – e sono rari – disporre di una terrazza sul mare con vista sul porticciolo.

Tra questi vi é Vecchia Marina che offre il privilegio di pranzi e cene con vista da fiaba.

In più il locale ha caratteristiche particolari che ne fanno un ritrovo di una notevole gradevolezza sia sul piano appunto paesaggistico sia sul piano più specificatamente gastronomico.

In un ambiente di certo familiare vi sono ampie vasche con frutti di mare, aragoste ed astici.

Vi é anche un acquario con pesci di mare che possono essere scelti dagli stessi clienti.

Ida Amato, la titolare, consiglia: caserecce con sarde, pinoli, finocchietto selvatico e uva passa; pasta con gamberi, carciofi, pomodorini, aglio e olio; involtini di pesce spada all’aragosta; astice alla griglia o lesso con maionese; airole alla griglia o in umido con frutti di mare.

### **Vecchia Marina**

Via Vittorio Emanuele, 73

Tel. 0921.420388

90015 Cefalù

Conto: Lire 40.000

## Villa Giuditta

Fare la storia di «Villa Giuditta» sarebbe impresa complessa e occorrerebbe molto spazio. In altre pagine di questo libro vi sono, comunque, altri riferimenti al locale.

Allora mi ritrovo costretto – certamente con piacere – a riprodurre le notizie che mi sono state fornite direttamente dall’azienda.

Cibi prelibati e vini raffinati: questo il biglietto da visita di «Villa Giuditta». Circondata da un ridente giardino di mandarini (davvero una sorpresa a due passi dal centro della città), ben ristrutturata (con travi al soffitto, pavimenti di cotto, camino d’inverno all’interno e barbeque in giardino d’estate) offre una cucina particolarmente raffinata comprendente anche piatti tipici della gastronomia di altri paesi. È un ristorante dove ognuno, grazie alla cucina dell’executive chef, Gioacchino Trapani, può trovare un suo percorso alimentare scegliendo quello che spesso ha sentito solo nominare. Per esempio, per antipasto, un timballetto di couscous con piccoli ortaggi e grouvier al profumo di tartufo e crema vellutata di porcini. Per primo: tortelloni freschi ripieni di cernia e piccole zucchine al bisque di crostacei e ruculetta. Per continuare: filetto d’anatra all’aceto balsamico sul nido d’orzo perlato con piccole ver-

due. Per chiudere: pannacotta agli amaretti composta su tortino croccante.

La serata a «Villa Giuditta» può, peraltro, continuare bevendo un drink e ascoltando musica dal vivo, rimanendo deliziati dalle cure dell'art director, Fulvio Pastorella.

Questo e tanto altro oggi é «Villa Giuditta».

**Villa Giuditta**

Via San Lorenzo, 17  
Tel. 091.6886256  
Telefax 091.7541242  
90146 Palermo  
Conto: Lire 50.000

## Villa La Ferla

Un punto di riferimento per chi dovesse andare a Monreale, di sicuro interesse e di ambiente gradevolissimo.

I piatti offerti e compiutamente descritti da Alessandra Buongusto (con tale cognome chi non si fiderebbe di lei!), oltre agli antipasti (*delizie selvatiche*, per esempio, con salami di cinghiale, lepre, cervo, canguro, petto d'oca e altro) sono di sicura presa e di sicurissimo gradimento, tra i primi, la *gramigna alla monrealese* con salsiccia, spinaci salvia, pomodorini; tra i secondi *gamberoni al curry* e *involcini di spada*. Non da disprezzare il piatto unico: *insalata alla ligure*, con lattuga, gamberetti, polpa di granchio, punte di asparagi e mela.

**Villa La Ferla**

di Alessandra Buongusto  
Via Palermo, 75  
Strada panoramica  
Tel. 091.6406196  
90046 Monreale  
Conto: Lire 40.000

## HÔTELS

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

Grand Hôtel Trinacria

Via Butera N. 31

Hôtel Central

Corso Vitt. Em. N. 341

Hôtel Vittoria

Via Bandiera N. 31

Hôtel Pension Panormus

Piazza Ignazio Florio, Via Michele Amari N. 11

Hôtel Patria già Aragona

Via Alloro N. 96

Hôtel de Rome

Piazza San Domenico N. 8

Hôtel Concordia

Via Calascibetta N. 26

Nuovo Albergo Margherita

Via Calascibetta N. 20

Albergo Belvedere

Piazza S. Francesco d'Assisi N. 1

PALERMO

## GRAND HOTEL CENTRAL

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



PALERMO

VIA MAZZINI

## GIUSEPPE SAVETTIERE

*Cavaliere al merito del lavoro*

**PALERMO**

Premiato Stabilimento a Vapore per la lavorazione e Cromolitografia su latta

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

Grande Fabbrica di Fanali per vetture ed illuminazioni pubbliche

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

**SEZIONE SPECIALE GALVANOELETRICA**

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

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

## CAY. SALLY. GULI & FIGLI

PALERMO

Pacchi postali **CONTRO RIMESSA**

## CASSATA

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

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

FERRARECCE - CHINGAGLIE

POSATERIE

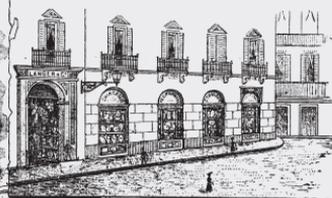
*Casa fondata nel 1780*

UTENSILI DA CUCINA  
LAMPADARI  
A PETROLIO A GAZ  
E LUCE ELETTRICA

# LANGER & C.

PALERMO

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



SERVIZI

in Porcellana - Cristalli e Terraglie

ARTICOLI DA REGALO

VERNICI NOBLES E HOARE

# VI

## Repertorio delle persone



Accascina Maria	Pag. 50	Colaninno Roberto	68
Adelfio Rizzuto Salvatore	97	Collura Matteo	111
Aglialoro Gianni	91	Colonna Marc'Antonio	75
Alba Virginia	58	Columba Gaetano Maria	45, 73
Albanese Maurizio	113	Columba Mario	72
Alberti Nunù	143	Conan Doyle Arthur	40
Alessandra Enrico	134	Consolo Vincenzo	111
Alliata Enrico	47, 48	Costagliola Ettore	138, 139
Amato Ida	160	Cuccia Sofia	50
Amato Maria Antonietta	VIII		
Amorelli Alfonso	66	D'Onofrio Irene	38
Armetta Gino	105, 106	Davì Gaetano	100
Armetta Salvatore	106	De Cesare Andrea	104, 105
		De Lisi Nicola	145
Baio Rosario	39	De Simone Gemma	6
Baragli Giacomo	114	De Simone Renata	6, 77
Bardi Mario	114	Di Cara Bianca	107
Barone Leonardo	156	Di Cara Salvatore	107
Basile Giovanni	106	Di Gesaro Angelo	122
Bellanca Giuseppe	141	Di Gesaro Debora	122
Benigno Angelo	135	Di Gesaro Sabrina	122
Berlusconi Silvio	65	Di Giovanni Benedetto	142
Besant Annie	48	Di Giovanni Vincenzo	74
Blandino Marinella	159	Di Girolamo Giovanni	149
Bonsignore Maria Concetta	155	Di Pasquale Andrea	87
Borzi Antonio	72	Di Salvo Enzo	153, 154
Buongusto Alessandra	161	Di Salvo Giuseppe	154
Burruano Gigi	59	Di Salvo Rosa	154
Buzzetta Beppe	109		
		Faja Flora	141
Cali Francesca	102	Falsone Enzo	135
Cali Cerri Marco	139	Fernandez Giorgio	52, 53
Camerata Scovazzo Rosalia	37	Fernandez Marilù	52, 124
Campagna Francesco	6	Fragapane Aurelio	39
Campisi Nicoletta	99		
Carbonaro Carmelo	VIII	Gargano	103
Cardilio Fabio	141	Garofalo Silvana	123
Carrà Carlo	122	Genova Maria	51
Carrara Maria	158	Genuardi Luigi	73
Catania Filippo	99	Giambrone Beppe	58
Cesareo Giovanni Alfredo	73	Giambrone Titti	58
Cincotta Claudia	112	Giarrusso Pippo	103
Cinquegrani Rosa	147	Giuffrè Maria	111

Giuffrida Romualdo	72	Marino Daniele	152
Grammatico Maria	115	Marsala Antonio	56, 58
Greco Emilio	114	Massaro Giuseppe	128
Greco Lina	125	Mazzarella Cinzia	116
Guagliardito Gabriella	115	Melia Antonio	141
Guccinello Alfredo	140	Melodia Massimo	58
Guercio Giuseppe	147	Mercuccio Lorenzo	39
Gumina Antonella	51	Messina Elisa	126
Guttuso Renato	114, 128, 139, 154	Miccichè Salvatore	159
		Miceli Rosalia	120
Kardec Allen	48	Minnella Melo	111
		Mirabella Francesca	28
La Licata Mirella	116	Mistretta Rosa	38
La Mantia Daniele	38	Monroy Beatrice	112
La Mantia Franchino	142		
La Mantia Ignazia	129	Nanfa Giovanni	56, 59, 60, 135
La Mantia Laura	142	Natoli Luigi	24
La Masa Giuseppe	15	Nicolosi Stefania	138, 139
La Rosa Fiorella	115		
La Rosa Maria	139	Oliveri Nino	47, 61, 64, 78, 108
Lanza Rosario	26	Orlando Leoluca	81, 83
Leone Antonio	110		
Leone Giuseppe	111	Pace Biagio	73
Leone Zangara Giuseppe	72	Pagano Antonio L.	77
Leopardi Bruno	110	Parrinello Vito	38, 39
Li Bassi Giorgio	59	Parrucca Nino	118, 119
Li Gammari Massimo	126	Pasqualino Antonio	33
Li Vigni Giovanni	101	Passano Aiello	154
Licata Salvo	56	Pastorella Fulvio	161
Lo Presti Angelo	154	Patti Davide	137
Lo Presti Giuseppe	72	Patti Giovanni	150
Lo Varco Loreto	150	Pezzino Francesco	100
Lombardo Lorenzo	100	Pipitone Rosario	140
Lombardo Pino	118	Piraino Pietro	35, 36
		Pirriera Michele	56
Mamma Carmela	151	Pirrone Francesco	139
Mandalà Angelo	156	Priolo Giuseppe	147
Mandreucci Salvo	140	Puleo Antonio	135
Manfrè Teresa	79		
Marabitti Ignazio	85	Raffa Rosaria	39
Maraini Dacia	20, 48	Raia Francesco	87
Marchese Antonio	87	Regine Leontine	112
Marchese Mauro	146	Riccobono Silvana	51

Riggio Carlo	40, 123	Varvaro Giovanni	38
Riva Mauro	126	Vella Massimo	39
Rolandi Gianni	66, 67, 98	Vibaek Pasqualino Jeanne	33
Romano Emanuele	154, 155	Viola Piero	143
Russo Filippo	140	Virga Concetta	68
Rutelli Mario	114	Virzì Tom	48
Salamone Marino Salvatore		Vitale Michelangelo	6
	16, 45, 46, 73	Wallace Edgar	40
Sardisco Antonio	158	Zabata de Tassis Vittoria	75
Sardisco Monica	158	Zullino Piero	26
Scalia Sandro	8		
Schifano Tina	141		
Scopelliti Arianna	127		
Scopelliti Giancarlo	127		
Sgrillo Antonella	143		
Siragusa Francesco	137		
Sirna Lombardo Francesca	117		
Soldano	124		
Sozzi Olivio	50		
Spanu Giorgio	134		
Spinosi Mario	154		
Steiner Rudolf	48		
Tamburello Mario	87		
Taormina Giuseppa	146		
Teresi Domenica	123		
Testagrossa	29		
Tomaselli Onofrio	128		
Tomasi di Lampedusa Giuseppe	20		
Torta Claudio	148		
Tramontana Mario	127		
Trapani Gioacchino	160		
Trionfante Benedetto	128		
Troisi Sergio	8		
Trupiano Andrea	138		
Trupiano Giuseppe	138		
Trupiano Maria Enza	138		
Trupiano Salvatore	138		
Tullio Salvatore Maria	102		
Tusa Antonino	152		
Uccello Umberto	150		

Finito di stampare  
presso la Tipografia Grafiche Renna s.r.l., Palermo  
nel mese di giugno 2001

Progetto e realizzazione grafica e cartografica:  
Studio grafico Pietro Lupo  
E-mail: [asplupo@libero.it](mailto:asplupo@libero.it) - Palermo, 2001

*L'immagine di copertina è tratta da una cartolina  
del 1927 "Primavera Siciliana".*

*Le composizioni grafiche dei frontespizi  
sono riproduzioni di "réclame" apparse  
sulla stampa periodica di Palermo nei primi anni del secolo XX,  
ed in particolare sulle riviste "La Sicile Illustrée" e "Rapiditas",  
collezioni G. N. D'Antoni, P. Lupo, E. Massara.*



PROVINCIA REGIONALE  
DI PALERMO

*Rocca Busambra e il Bosco della Ficuzza*



*Terrasini, i faraglioni e la costa*



*San Cipirello, Monte Iato, Teatro greco*





*Agenzia di viaggi e turismo*

Sede: 90144 **Palermo** - Via Gioacchino Di Marzo, 13 - 13 a  
Tel. 091.300675 - 6254221 Fax 091.6256263 - 302521 Telex 911206 Noema I  
Web: [www.noemaviaggi.it](http://www.noemaviaggi.it) E-mail: [info@noemaviaggi.it](mailto:info@noemaviaggi.it)

Succursale: 98039 **Taormina** - Via Timeo, 1  
Tel. 0942.625323 Fax 0942.625612 Telex 981145 Noemat I  
Web: [www.noemaviaggi.it](http://www.noemaviaggi.it) E-mail: [info.taormina@noemaviaggi.it](mailto:info.taormina@noemaviaggi.it)

# PROGETTO CASA

*L'azienda è principalmente "impegnata" nella progettazione di interni, offrendo tutta l'assistenza possibile ed immaginabile.*

*Rilevante è l'offerta di elettrodomestici da incasso e oggettistica per la casa: simpaticissimi portafrutta, funzionali contenitori di tutto, posateria, ceramiche, vetri e legni, orologi da cucina, inaffiattoi, centrotavola, barattoli e mille altre cose...*

**Centro Cucine**

**Ferretti**  
Esclusivista

**dna**  
dinamiche nell'abitare®  
Salotti "i 4 Mariani"

**Cantiero**  
Esclusivista

**Giuseppe Visentin**  
Mobili classici

**VICEVERSA®**  
Oggettistica da design

**BONTEMPI®**  
CASA  
Esclusivista  
Complementi d'arredo

**Progetto Casa di Miceli Rosalia**

90144 Palermo - Viale Lazio, 66 a Tel. 091.206975 Fax 091.206975

# Alla Fiera del Mediterraneo c'è sempre un'idea per te.



## CALENDARIO 2001



**MEDISPOSA**  
RASSEGNA  
DEI PRODOTTI E DEI SERVIZI  
PER GLI SPOSI  
24-28 Gennaio 2001



**MEDIAL**  
MOSTRA SPECIALIZZATA  
DELL'AGROALIMENTARE  
21-25 Febbraio 2001



**MEDIVACANZE**  
MOSTRA MERCATO  
DELLA NAUTICA  
VACANZE, SPORT  
E TEMPO LIBERO  
21-25 Marzo 2001



**MEDIAREA**  
AMBIENTE,  
RESTAURO,  
EDILIZIA  
21-25 Aprile 2001



**56° CAMPIONARIA  
INTERNAZIONALE**  
26 Maggio - 10 Giugno 2001



**MEDIMOBIL**  
MOSTRA MERCATO  
NAZIONALE  
DEL MOBILE E  
DELL'ARREDAMENTO  
10-18 Novembre 2001



**MEDI@**  
IL SALONE  
DELLA SOCIAL  
E NEW ECONOMY  
13-16 Dicembre 2001



**Ente Autonomo  
Fiera del Mediterraneo**  
via Sadat 13 - Palermo  
tel. (+39) 091 5000111  
fax (+39) 091 5000148  
[www.fieramediterraneo.it](http://www.fieramediterraneo.it)  
[info@fieramediterraneo.it](mailto:info@fieramediterraneo.it)



# La Cucina di Peppa & Mauro

Trattoria

Oggi da Mafone Due

90134 Palermo

Piazza Papireto, 15

Tel. 339.8281754



## Ricevitoria 0268

*Nicoletta Campisi è la titolare della tabaccheria-ricevitoria di viale Piemonte, 58 (accanto al cinema Tiffany) dove si trovano tabacchi, accessori per il fumo, carte da gioco, oggetti da regalo, pelletteria, cancelleria.*

*Si vince anche al Totocalcio, al Totogol, al Superenalotto e a tutti gli altri giochi con i sistemi elaborati e personalizzati.*

**Totocalcio**

**Super  
Enalotto**

**Totogol**

**totip<sup>più</sup>**

**Ricevitoria n. 0268** di Nicoletta Campisi  
90144 Palermo - Viale Piemonte, 58 Tel. 091.6259697



PROVINCIA REGIONALE  
DI PALERMO



www.bancaroma.it  
**BANCA DI ROMA**  
Nel tuo futuro.

la Repubblica  
PALERMO



Città di Palermo



il genio  
**Picasso**  
raffaele  
centro d'arte

Opere uniche, acqueforti e linoleum

Palermo 28 marzo - 8 giugno 2001. Ingresso libero

via Resuttana 414 - Tel. 091 517105 ore 10-13 / 16-20 - festivi inclusi - [www.raffaelearte.it](http://www.raffaelearte.it)

Jack Pizzino  
VILLA ALBANESE  
Ristorante

ANTICA PASTICCERIA  
Don Gino  
BAGHERIA

FP  
ASTORIA PALACE HOTEL  
\*\*\*\*

Atelier Crimi

VIGILFIRE  
PICK-UP INTERVENTO

AUTO NAUTICA

DIJARESE

Gianfranco  
PARRUCCHIERE DONNA

DI MARTINO  
Special Sandwich

ITI  
Tostato a legna

ISTITUTO TECNICO  
COMMERCIALE  
NO.VE. STUDI

Atelier Florist  
Liberto Mota

PALAZZO  
VILLAROSA  
RISORSE

ASSIMAR  
di Marrone Carmela

PALERMO  
HONDA

HOTEL BAGLIO CONCA D'ORO  
Hotel per il Mare

Roberto  
Alabiso  
Vetrate artistiche

Le Vecchie Mura  
BISCARIE

CUZZUPÈ  
BAGHERIA

CASA DI CURA  
TRUSSARDI ZANCA S.p.A.

Casa di Cure  
Orestano  
PALERMO

glamviaggi

LA ANCILO

OCEANIA

PALUMBO  
gioielli  
PALERMO

ASSIMAR PALERMO  
FOTOGRAFIA

CEIFA

ISTITUTO TECNICO  
COMMERCIALE

# *La Bottega di Mamma Bianca*



**La Bottega di Mamma Bianca** di Bianca e Salvatore Di Cara  
90144 Palermo - Via Sardegna, 40 Tel. 091.513475 Fax 091.513475  
E-mail: [mammabianca@libero.it](mailto:mammabianca@libero.it)

# *Le Fornerie* **Gargano**

In un piccolo locale  
lindo e gradevole, pane, pizze  
ed altre buone specialità:  
biscotti et similia ottimi, "sfinciuni"  
all'antica, cioè come la ricetta  
tradizionale impone...

Un posto utile e piacevole ove,  
in extremis, si può trovare di tutto  
anche per "assemblare" un pranzo  
o una cena veloci.



**Le Fornerie "Gargano"**  
90144 Palermo - Via Giuseppe Sciuti, 212 Tel. 091.302414  
90125 Palermo - Via Regione Siciliana, 4309 Tel. 091.517423



*propone*  
**Gite, Escursioni e Week-end  
a Palermo,**  
*Città di grandi tradizioni.*

***In una sola parola:  
una visita, tante emozioni.***

Associazione culturale **“Sicilia e Dintorni”**

90138 Palermo - Piazza Principe di Camporeale, 27

Tel. 091.225035 - 545423

Web: <http://web.tiscalinet.it/siciliaedintorni>

E-mail: [siciliaedintorni@tiscalinet.it](mailto:siciliaedintorni@tiscalinet.it)

  
**sidermetal**  
s.r.l.



PIATTAFORMA DEL  
CONSORZIO NAZIONALE  
PER LA  
RACCOLTA  
IL RECUPERO E  
IL RICICLAGGIO DEGLI  
IMBALLAGGI DI LEGNO



*Sidermetal è un'azienda leader nel settore del recupero dei rifiuti e delle bonifiche industriali. Il suo stabilimento è un impianto di recupero e di preparazione per il riciclaggio di rifiuti. L'azienda, amministrata da Carmelo Carbonaro e diretta da Maria Antonietta Amato, si occupa:*

- di bonifiche industriali con recupero di rifiuti speciali mediante operazioni di prelievo, messa in riserva e lavorazione con l'ausilio di attrezzature per il riciclaggio;
- opera in qualità di piattaforma autorizzata dal Consorzio Nazionale Rilegno per il recupero di rifiuti di legno con l'ausilio di idonee attrezzature.

### **Sidermetal s.r.l.**

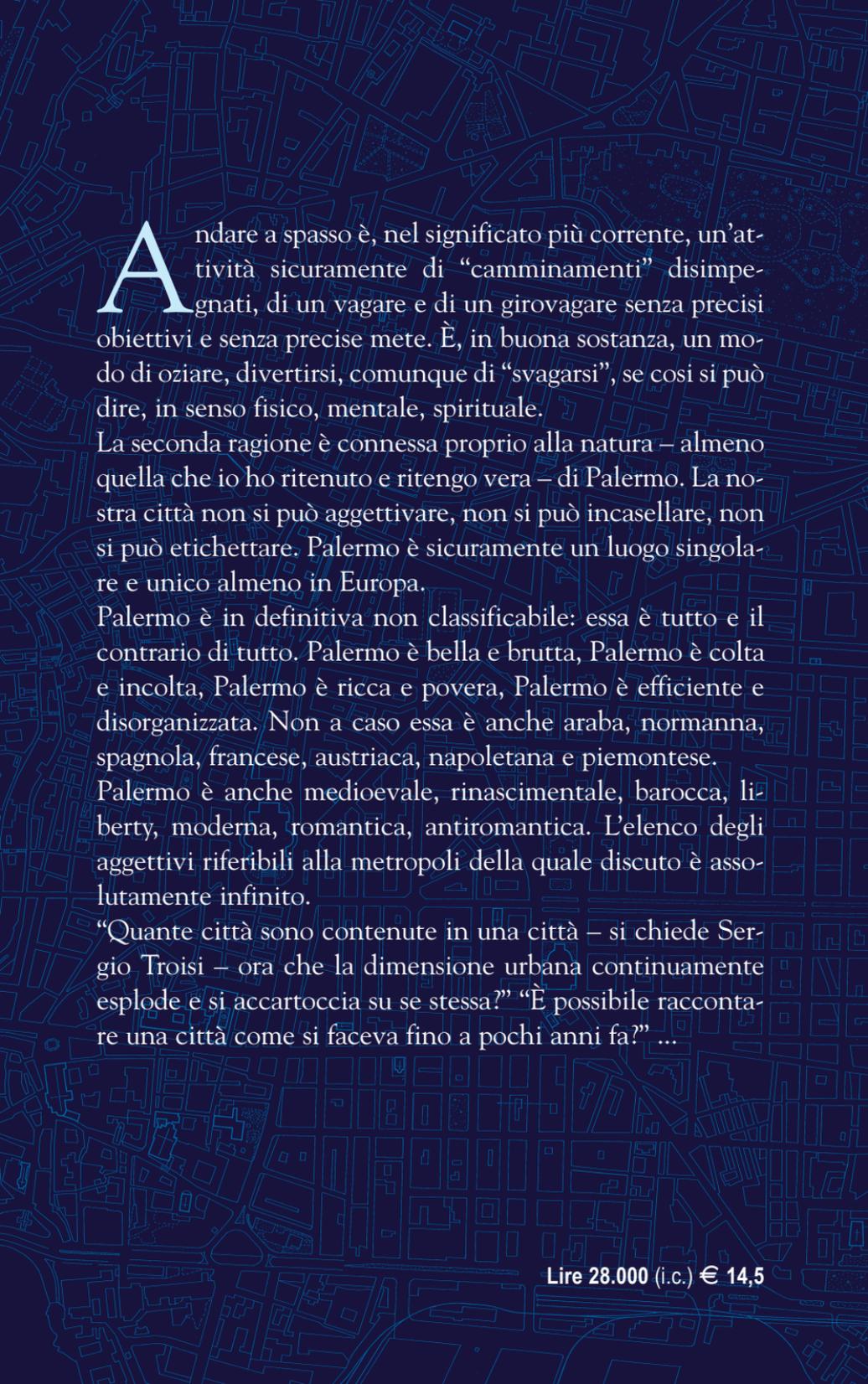
commercio acciai - preparazione rottami ferrosi - metalli - recupero rifiuti  
Sede e stabilimento: 90044 Carini (Palermo) - SS 113 Km 281+600  
Tel. 091.8690477 Fax 091.8690423 E-mail: carboca@tin.it



**Gaetano Nicolò D'Antoni**

è nato, ha vissuto e vive a Palermo.

È soltanto un appassionato  
amante della sua Città  
e della Sicilia intera.



**A**ndare a spasso è, nel significato più corrente, un'attività sicuramente di "camminamenti" disimpegnati, di un vagare e di un girovagare senza precisi obiettivi e senza precise mete. È, in buona sostanza, un modo di oziare, divertirsi, comunque di "svagarsi", se così si può dire, in senso fisico, mentale, spirituale.

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

Palermo è in definitiva non classificabile: essa è tutto e il contrario di tutto. Palermo è bella e brutta, Palermo è colta e incolta, Palermo è ricca e povera, Palermo è efficiente e disorganizzata. Non a caso essa è anche araba, normanna, spagnola, francese, austriaca, napoletana e piemontese.

Palermo è anche medioevale, rinascimentale, barocca, liberty, moderna, romantica, antiromantica. L'elenco degli aggettivi riferibili alla metropoli della quale discuto è assolutamente infinito.

"Quante città sono contenute in una città – si chiede Sergio Troisi – ora che la dimensione urbana continuamente esplose e si accartocchia su se stessa?" "È possibile raccontare una città come si faceva fino a pochi anni fa?" ...

*Quicksicily*®

Studio grafico Pietro Lupo - Palermo

[www.quicksicily.com](http://www.quicksicily.com)

[info@quicksicily.com](mailto:info@quicksicily.com) [asplupo@libero.it](mailto:asplupo@libero.it)

vers 231217