

**PESCHERIA ZERILLI**  
GASTRONOMIA

Qualità & Cortesia

VIA SALEMI, 16 MARSALA (TP) Tel. 0923 1815158

**SPECIALE NATALE**  
**Marsala**  
...dal 2003 IL SETTIMANALE DI MARSALA E PETROSINO

online su **itacano.it**  
La notizia in tempo reale

Lunedì 9 Dicembre 2024

FREE PRESS

CONSEGNA A DOMICILIO

BRACERIA - HAMBURGERIA

**Biondo**  
carne locale macellata fresca

**MACELLERIA**

BRACERIA HAMBURGERIA

Pizza San Matteo, 12 Tel. 342 7263407

**zicaffé zicaffé zicaffé zicaffé zicaffé**

Torna il concorso  
"Il Presepe più bello"...

a pag. 2

Natale a tavola, Chef Agliano:  
"La tradizione conta, ma non basta"

a pag. 6

Dal prossimo 14 dicembre  
torna la rassegna di Sipario

a pag. 7

**Turismo in città, il bilancio del 2024 e l'augurio per il 2025**

...a pag. 4

**L'EDITORIALE**  
di Claudia Marchetti

**Il Natale che ci unisce**

Dicembre è Natale e come da tradizione il Natale torna come una carezza, portando con sé un'atmosfera unica. È un periodo in cui il tempo sembra rallentare, le case si vestono a festa, le strade si accendono di luci scintillanti e le famiglie si ritrovano, condividendo momenti che diventano ricordi preziosi. C'è qualcosa di magico nel vedere un albero di Natale illuminato, una città che si veste di festa. È il simbolo di un'attesa felice, che riempie le nostre vite: i figli tornano a casa, le famiglie e gli amici si stringono attorno a tavole imbandite, il calore delle relazioni si fa sentire più che mai. Il Natale è un inno all'unione, ma è anche un'occasione per celebrare la bellezza del dono. [ ... ] ...continua in quarta

Essepiauto

RITORNO AL FUTURO:  
**R5 IS BACK!**

INGRESSO GRATUITO  
CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

IN ESCLUSIVA  
**SATURNINO**  
LIVE E SHOWCASE

DOMENICA  
**15 DIC**

ORE  
**18.00**

SHOWROOM  
ESSEPIAUTO  
DI TRAPANI

MAZARA DEL VALLO - Via Salemi, 244 - Tel. 0923 932101  
TRAPANI - Via Carlo Messino, 2 (Zona Industriale) Tel. 0923 501021  
www.essepiauto.it

www.duepistudio.it

**duepistudio**  
dal 1976

C/o G. Amendola, 18 • MARSALA

NEW COLLECTION

**HOGAN**

**Dental Salus**

CENTRO DENTISTICO  
convenzionato ASL

Qualità & Professionalità  
oltre il risparmio

DENTAL SALUS

Corso Calatafimi, 110 • MARSALA (TP) ☎ 0923 981629

## Torna il concorso "Il Presepe più bello". Da ben diciannove anni racconta la gioia della Natività nelle case dei marsalesi

Resta immutabile nel tempo il fascino del presepe. Tanto delicata, umile e suggestiva l'ambientazione, tanto forte il suo messaggio d'amore e speranza. Una tradizione che affonda le radici in un tempo lontano, ma sempre viva, sempre attuale. Sarà anche per questo che, anno dopo anno, il concorso Il presepe più bello - Città di Marsala continua a riscuotere successo e adesioni. Nato nel 2006 da un'idea di Enrico Piccione e oggi organizzato dall'associazione Stella di Betlemme, è giunto quest'anno alla sua 19ª edizione. Un complesso lavoro organizzativo, portato avanti con passione, l'ha reso un appuntamento immancabile: una divertente sfida per chi partecipa e uno spettacolo per chi ammira le tante creazioni, capaci di stupire per il sapiente gioco di scene, luci, colori. Un'iniziativa che tuttavia rischiava di rimanere un caso isolato. Nel 2007 infatti purtroppo l'ideatore Enrico Piccione è venuto a mancare. Ma Calogero Ferreri, il vincitore di quella prima sperimentazione, decise di prendere in mano le redini di un progetto così brillante, così carico di emozioni. "A casa mia c'era la tradizione di fare un enorme



presepe- racconta Calogero Ferreri ripercorrendo quei momenti - Chi realizza il presepe lo fa per una gioia propria, per sé e la propria famiglia. Ma, in occasione della nostra vittoria, arrivarono tante per-

sone: giornalisti, architetti, l'allora assessore al ramo. Fu una grande emozione. Avevo appena 20 anni e mi dispiaceva che il concorso si fermasse. È stata una scommessa", ricorda oggi. Adesso Ferreri è vicepresidente

dell'associazione Stella di Betlemme. A presiederla è Padre Filippo Romano, rettore della Chiesa di Sant'Antonio da Padova. Al successo dell'iniziativa collaborano anche Patrizia Martinico,

più volte direttrice artistica del concorso, e Enzo Amato che cura la parte social. Sempre presente anche la famiglia di Enrico Piccione, alla cui memoria è dedicato il concorso. La figlia Aurelia da anni è

ormai parte della stessa associazione. "La prima edizione che ho curato è stata molto complessa" - racconta Ferreri. Il concorso ha un iter ben preciso che prevede diverse fasi. Inizialmente i referenti dell'organizzazione si recano a casa di ciascun concorrente per acquisire le immagini del presepe in gara ed assegnare un codice numerico. Una volta concluso questo primo step, la giuria valuta le varie creazioni attraverso il materiale fotografico e multimediale. In un momento successivo, si procede alla visione in presenza del presepe. In gruppo, la giuria si sposta quindi di casa in casa, di presepe in presepe, da una parte all'altra della città. Ed infine arriva la classifica dei premiati. Ogni anno inoltre si aggiungono dei premi speciali per categoria, che possono esaltare l'originalità delle scene, la complessità dei movimenti o altri aspetti di particolare rilievo. Della giuria, composta da architetti e esperti di presepe, fa parte anche il vincitore dell'edizione precedente che non può gareggiare. "La sua presenza è una garanzia di trasparenza", sottolinea Ferreri. Il concorso è aperto a tutte le famiglie che hanno voglia di cimentarsi. ...segue a pag 3

PUBBLIREDAZIONALE

## Con E4dv scegliere il Fotovoltaico significa ridurre i costi

Con il supporto dell'azienda marsalese E4dv, passare all'energia solare non è mai stato così semplice e conveniente. E4dv offre l'installazione di sistemi fotovoltaici con accesso alle agevolazioni fiscali attualmente disponibili, consentendo ai clienti di risparmiare sulla bolletta energetica e contribuire a un futuro sostenibile. Inoltre, è possibile pagare a rate comode, a partire da soli 4.000€ IVA inclusa, rendendo questa scelta accessibile a tutti. Ma non è tutto: in omaggio con l'acquisto, E4dv regala un climatizzatore Riello da 9000 BTU, perfetto per mante-

nere il comfort abitativo tutto l'anno, fresco in estate e caldo in inverno. Investire in un impianto fotovoltaico con E4dv significa non solo abbattere i costi energetici, ma anche fare una scelta responsabile per l'ambiente. Approfitta ora di questa straordinaria opportunità per la tua casa e il tuo futuro!

Per ulteriori informazioni non esitare a scriverci su Facebook, a contattarci ai seguenti recapiti:  
Tel. 391 3524963 • info@e4dv.com • www.e4dv.com



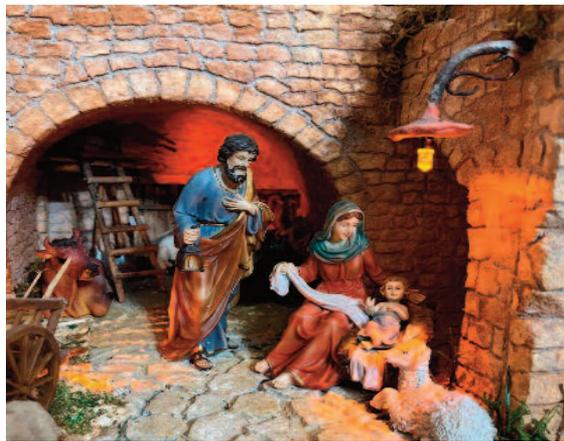


che hanno segnato la storia del concorso c'è anche Rosalba Catalano. "Non si è mai classificata nei primi posti, ma ha saputo interpretare la natività in maniera memorabile - ricorda Ferreri - Le abbiamo conferito diversi premi di categoria. Una volta, ha presentato Gesù nasce in guerra. E, in un'altra occasione, Gesù nasce a Lampedusa. In quel presepe, Gesù bambino era posto sopra un salvagente". Racconti e ambientazioni per ricordare che Natale è ovunque, in Italia come in Ucraina o su

un gommone. Nel tempo sono state introdotte diverse novità. Da qualche anno, ad esempio, l'associazione coinvolge anche le scuole con dei concorsi ad hoc, dalla presentazione di disegni alla poesia: un modo per fare appassionare anche i giovani e far crescere la sensibilità verso il presepe. Tutte le foto dei presepi in gara vengono inoltre caricate sulla pagina Facebook dell'associazione che conta oggi più di cinque mila follower. Lì c'è un concorso parallelo che premia il presepe con più like,

"È una competizione gioiosa dove vengono presi in esame diversi elementi, ma ciò che conta è il messaggio che il presepe trasmette. Per chi fa il presepe a casa, la cosa più importante è la Natività, l'arrivo di Gesù nelle nostre case e nei nostri cuori. La rilevanza che, nel presepe, si dà alla Natività è un elemento che la giuria valuta subito", spiega Ferreri. Tanti ogni anno i partecipanti, anche cinquanta in alcune edizioni. A caratterizzare i presepi che in questi anni hanno vinto ci sono l'originalità della creazione

e l'artigianalità, la capacità di fare con le mani e con il cuore. "Comprare è facile, noi cerchiamo chi cura i dettagli, chi ci mette passione, chi vi dedica tempo. C'è molta arte in questi lavori". Ne è un esempio il presepe biblico che raccontava tutta la vita terrena di Gesù, dalla nascita alla crocifissione, incastonato all'interno di un tronco di legno. Spazio anche all'inventiva e all'innovazione laddove contenga quella scintilla di comunione fraterna che il Natale accende e rinnova. Tra i partecipanti



il "più cliccato". "Abbiamo cercato d'incentivare la voglia di fare il presepe a casa. Il Natale è diventato una festa molto commerciale, ma non dobbiamo perderne il vero significato. Può essere l'occasione anche per parlare ai bambini della nascita di Gesù, del perché festeggiamo il Natale". Nel tempo il presepe più bello è diventato una tradizione. "Si è creato un bel clima. Uniti da questa passione, siamo diventati una grande famiglia di cui fanno parte anche tutti i vincitori delle edizioni passate. C'è

anche chi è entrato in associazione", racconta Ferreri. "È un incontro con le famiglie, molto semplice, nel calore della vita - sottolinea Padre Filippo - Il Natale ci porta questa gioia, una gioia che ci mette in comunione uno con l'altro. Il mondo di oggi ci trascina nella solitudine. Cristo invece fa incontrare le persone. Non solo a Natale, ma tutto l'anno. Con l'augurio che torni la pace". Le iscrizioni per l'edizione di quest'anno partiranno il giorno 8 dicembre. Pronti a scegliere il più bello? [antonella genna]



# APP 2024

**ORDINA DA CASA TUTTO QUELLO CHE VUOI**



12:18
📶

MarsalaAdomicilio

cerca prodotti

attività in evidenza

RISTORANTE

PARAFARMACIA

PET SHOP

PIZZERIA

MOBILIFICIO

LAVANDERIA

SUPERMERCATO

FABBRIO

HAMBURGER

SUSHI

oro e preziosi  
COMPROORO

GIRARROSTO





**SCARICA APP PER: ANDROID**



**SCARICA APP PER: APPLE**



## READING TEATRALE

# GRAN CIRCO TADDEI

DI ANDREA CAMILLERI

REGIA ALESSIO PIAZZA



INQUADRA QR CODE ACQUISTA I BIGLIETTI



MARCELLA FAVILLA



ALESSIO PIAZZA



FRANCESCO VITTORIO PELLEGRINO



MATTEO PIPITONE

# 29

DICEMBRE

ORE 18:00

## TEATRO IMPERO ★ MARSALA ★

PLATEA €15+d.p. GALLERIA € 10+d.p.

AGENZIA I VIAGGI DELLO STAGNONE VIA DEI MILLE,65 - MARSALA

ON LINE SUL CIRCUITO TICKETTANDO

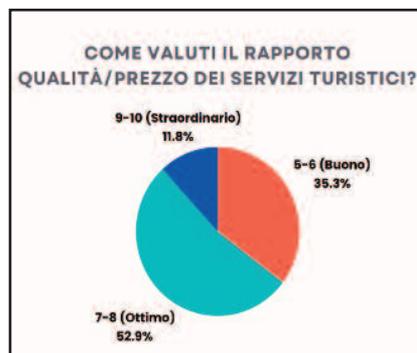






Il 2024 si chiude con un bilancio tutto sommato positivo per gli operatori turistici lilibetani. La parte più consistente delle prenotazioni turistiche è ormai alle spalle: molto lieve e pressoché locale, infatti il flusso legato alle imminenti festività. È dunque il momento buono per riflettere su quanto fatto e cominciare a progettare la stagione futura, con tutti i buoni propositi per l'anno che verrà. Secondo i dati dell'Osservatorio turistico regionale, a Marsala sono attualmente presenti 14 strutture alberghiere, 98 extralberghiere e ben 750 affitti brevi. Molti più bassi i numeri di affittacamere, B&b case vacanze. Un'ampia offerta di camere, non sempre commisurata alla reale richiesta. Motivo per cui non tutte riescono a lavorare a pieno ritmo durante l'intera stagione. Le strutture prese in esame sono tutte dotate di Cir, il codice identificativo regionale di cui, in questi ultimi due anni, tutte si sono dovute dotare. "Si tratta di un adempimento a cui devono adeguarsi tutte le strutture che sono attive nel settore turistico, anche a titolo non imprenditoriale, come nel caso di chi ha semplicemente una casa e decide di affittarla", spiega Fabio Alba, presidente dell'associazione Strutture Extralberghiere e Affitti Brevi Sicilia. La normativa entrata recentemente in vigore prevede inoltre le stesse si dotino dei dispositivi che garantiscano la sicurezza degli ospiti. Tra questi rientrano, ad esempio, rilevatori di gas e di fumo ed estintori. La stessa normativa impone il Cin, il codice identificativo regionale. Nella provincia di Trapani sono attualmente registrate presso la Regione 7.833 strutture. Un dato importante, secondo solo alla provincia di Palermo. Ma soltanto il 53% di queste è già in possesso del Cin. È il dato più basso tra le province siciliane. "Si tratta di un adempimento dalla procedura abbastanza semplice. Ma chi non si adegua potrebbe andare incontro a sanzioni, anche molto salate, che possono colpire sia chi non lo ha acquisito che chi non lo ha esposto. Invitiamo dunque tutte le strutture a procedere entro la fine del 2024", aggiunge Alba. Nel frattempo, per venire incontro alla necessità di programmazione di operatori turistici e amministrazione, l'associazione Strutture Extralberghiere e Affitti Brevi Sicilia, di concerto con Airgest, ha effettuato un'indagine presso i turisti che, nel mese di ottobre, erano in partenza dall'aeroporto di Trapani-Marsala dopo aver trascorso dei giorni di vacanza in zona. L'obiettivo era capire il grado di soddisfazione, preferenze e trend per poter ragionare

## Turismo in città, il bilancio del 2024 e l'augurio per il 2025



su come agire nel prossimo futuro. "È il punto di vista del turista che ha già usufruito dei servizi sul territorio. Un lavoro pensato a beneficio di chi lavora nel campo dell'ospitalità, ma anche di chi si occupa di trasporti e per i Comuni, in modo da prepararsi alla prossima stagione basandosi sulla prospettiva dei turisti", spiega Alba. A ottobre, periodo di bassa stagione, sono giunte all'aeroporto di Trapani prevalentemente famiglie e coppie, soprattutto over 50 (il 41% degli intervistati). "Potrebbe essere anche un dato positivo per la nostra

vicinanza al mare abbinati e da un'offerta allettante della compagnia aerea. Questo ci mette in concorrenza con altre destinazioni con volo diretto", evidenzia Alba. vero attrattivo per loro? Ai turisti è stato chiesto se, in assenza del volo diretto, sarebbero venuti ugualmente. Il 70% degli intervistati ha risposto negativamente. "La presenza dell'aeroporto risulta fondamentale per un'ampia percentuale di intervistati arrivati in Sicilia dal nord Europa. - spiega Alba - Non conosco il territorio dove arrivano, ma sono attratti dal clima,



città che ha un'offerta culturale ed enoturistica che ben si adatta a questo tipo di profilo, spesso anche più disposto a spendere. Sicuramente ad agosto i dati sarebbero stati diversi", sottolinea Alba. Ad attirarli soprattutto la vicinanza al mare (40% dei casi) e l'aspetto culturale (36,7%). Ma quanto il nostro territorio è dav-

Nasce da qui la necessità di intensificare la promozione nei luoghi di provenienza così da rendere distintiva e unica la scelta della provincia di Trapani rispetto ad un'altra qualsiasi destinazione dell'area mediterranea. Ma non solo: avere la consapevolezza che, ad ottobre arrivano turisti alla ricerca di sole, mare e spiagge

potrebbe essere utile per individuare risposte adeguate a tali richieste. Ben il 33% degli intervistati ha infatti dichiarato di essere arrivato tramite l'aeroporto di Trapani/Marsala ma di avere soggiornato fuori della provincia. "Non siamo riusciti a intercettare quest'ampia fascia di turisti. Se qui non ci sono le spiagge attrezzate, il turista va dove può trovarle", commenta Alba. Un elemento su cui riflettere è dunque la possibilità di superare il concetto di stagione estiva. "Per un lido è complesso rimanere aperto a ottobre, con un afflusso minore di clienti. La stessa cosa vale per i ristoranti. Ma è un cane che si morde la coda. Bisognerebbe attivare una collaborazione fra istituzione e operatori, dove il Comune si preoccupi di destagionalizzare e lo renda noto presso i turisti. Così facendo, è più facile che gli stessi decidano di fermarsi. Per il gestore diventerebbe allora più conveniente allungare il periodo di attività. Se spalмимо i turisti su sei-otto mesi invece che su tre, anche i prezzi dei ristoranti si abbasserebbero", continua Alba. Tra gli aspetti maggiormente negativi che vengono evidenziati, spicca la presenza di spazzatura (ben il 50%) a cui si aggiungono la mancanza di segnaletica in inglese e di operatori che parlano le lingue (10%). La valutazione complessiva dei servizi è comunque positiva e ben il 70% ha dichiarato che vorrebbe tornare. "Se lasciamo i voli e facciamo più promozione, questi turisti potrebbero ripresentarsi", conclude Alba secondo cui il passo prioritario è investire in campagne marketing nelle destinazioni turistiche collegate con l'aeroporto. E allora, ad anno ormai finito, e con un 2025 tutto da scrivere, l'associazione Strutture Extralberghiere e Affitti Brevi Sicilia guarda all'appena rinnovato Distretto turistico Sicilia occidentale con alcune proposte. La prima è quella di spostare la sede e la presidenza presso l'aeroporto Trapani-Marsala. A questo si aggiunge quella di dare la possibilità ai Comuni di gestire una sezione del portale web in maniera autonoma per caricare foto, testi ed eventi. Ed ancora investire parte del budget per la gestione di un welcome desk in aeroporto e per acquistare spazi pubblicitari all'interno dell'aerostazione al fine di promuovere le attrazioni e le attrattive della provincia di Trapani. Infine quarto, ma non meno importante elemento, investire parte del budget per realizzare una rivista turistica per ogni Comune al fine di esprimere la propria identità da utilizzare quando si partecipa a fiere ed eventi di settore. "Bisogna lavorare per ritagliarsi propria identità, per un brand più forte", conclude Alba. [ antonella gena ]

**[ Il Natale che ci unisce ] - [ ... ]** Qui entra in scena la magia delle vetrine natalizie: un tripudio colori e creatività che invita a sognare e, perché no, a scegliere il regalo perfetto. Ma quali sono i regali più amati quest'anno? Tecnologia per tutti: che sia un nuovo smartphone, un paio di cuffie wireless di ultima generazione, o un tablet per semplificare la quotidianità, la tecnologia rimane tra i regali più gettonati. Per i più creativi, una fotocamera istantanea o un drone per immortalare i momenti più belli possono fare la differenza. Ma anche il valore del tempo condiviso è inestimabile. Regalare un weekend in una spa, un biglietto per uno spettacolo o una cena gourmet in un ristorante esclusivo è un momento per coccolarsi. Moda e accessori sono sempre ben accetti: dal maglione natalizio, ormai un classico irrinunciabile, a borse e orologi di design, i regali che uniscono stile e praticità sono sempre ap-

**L'EDITORIALE**  
di Claudia Marchetti

prezzati. Per chi ama un "Natale green", la scelta cade su prodotti artigianali e sostenibili: candele profumate, oggetti fatti a mano, e kit fai-da-te sono perfetti per chi ama l'originalità, scegliere prodotti eco-friendly è un regalo anche per il pianeta. Giochi e sorprese per i più piccoli: dai giochi educativi ai peluche che parlano, il Natale è il momento perfetto per alimentare la loro fantasia. Ma non fatevi prendere dallo stress dell'ultima ora: pianificare in anticipo significa evitare le corse dell'ultimo minuto, spesso meno convenienti; acquistare online sì, ma ricordando di supportare i negozi locali: molte piccole attività offrono prodotti unici che raccontano storie; stabilire un budget non è poca cosa: i regali non devono essere costosi, ma scelti con il cuore. Il Natale lega i momenti più sacri a un pizzico di frivolezza. Il vero regalo, però, resta sempre il tempo passato insieme.



- Ricoveri Ordinari
- Riabilitazione
- Ambulatori Specialistici
- Convenzionata ASP

### PREVENZIONE, CURA E RIABILITAZIONE



## Fisioterapia



Prevenzione, cura e riabilitazione dei pazienti in ambito muscoloscheletrico, neurologico e viscerale.

**Patologie o disfunzioni**  
congenite o acquisite in ambito  
**muscolo-scheletrico, neurologico e viscerale**

☎ 0923.745222 📍 C/da Dara, 744/D - Marsala (TP) 🌐 [www.casadicuramorana.it](http://www.casadicuramorana.it)

# AcquaShop

Qualità e Sicurezza

Acque Minerali Self 24h

DISTRIBUTORE AUTOMATICO DI CONFEZIONI D'ACQUA

*Sempre riparate  
dal Sole*

### I NOSTRI PUNTI VENDITA

- ALCAMO - VIA SAN GAETANO, 3
- CASTELLAMARE DEL GOLFO - VIA GEMMA D'ORO, 71
- MARSALA - VIA SEBASTIANO LIPARI, 13
- PETROSINO - VIA UGO LA MALFA, 176
- TRAPANI - VIA SALEMI, 43

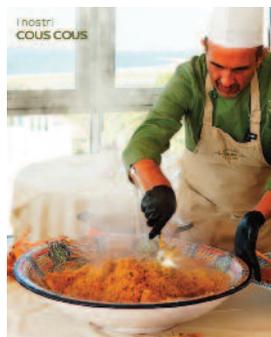


# Natale a tavola, Chef Agliano: “La tradizione conta, ma non basta”

**A** Natale, come non mai, si rinnova il connubio fra cibo e festa. Incontri, tavole imbandite, scambi di auguri, la gioia di ritrovarsi, talvolta, dopo tempo: il lungo periodo natalizio è un appuntamento immancabile con la tavola. Ma cos'è oggi il Natale in cucina? Ne abbiamo parlato con lo chef Peppe Agliano, titolare del ristorante La Corte dei Mangioni. Una lunga carriera di prestigio alla ricerca della qualità, tra ricercatezza e sapori genuini. **Chef, c'è qualche piatto della tradizione che si mantiene nelle proposte di oggi?** Le tradizioni ci sono e vengono sempre rievocate. Ma dobbiamo confrontarci con un mercato in crescita e in evoluzione, dove anche il visual riveste un ruolo importante. Oggi mercato non si limita al buono, al concetto di condivisione della tavola. Bisogna tenere in considerazione quello che si vede e che si può mostrare: il bello da mangiare e da condividere. Nella nostra proposta, c'è qualche piatto della tradizione ma assume ogni volta un valore nuovo. Per queste festività, abbiamo scelto su un menù diverso che potesse stuzzicare i palati, un'evoluzione rispetto a

## ALLA RICERCA DEL BELLO DA GUSTARE E CONDIVIDERE

quello dello scorso anno, dove abbiamo inserito qualche elemento della tradizione, come potrebbe essere il cappellaccio con il brasato, ma associato a una cucina rivisitata. **Oggi quindi conta più la tradizione o l'innovazione?** La tradizione conta, ma non basta. Il nostro obiettivo è valorizzare gli ingredienti che più caratterizzano il territorio, senza perdere di vista le esigenze del mercato moderno né ovviamente la qualità. Oggi un piatto deve dare una tripla emozione: dev'essere di alta qualità, bello come se lo aspettano e legato alla storia della cucina del territorio. **Come si pone il turista nei confronti della nostra tradizione gastronomica?** Il turista è molto attratto dalla tradizione. La sfida è dunque quella di riuscire a conciliare i vari aspetti. Il compito è arduo. Tradizione sì, ma soprattutto nell'uso degli



ingredienti e dei prodotti che ci identificano. Il piatto tipico è richiesto in maniera più marginale, l'ingrediente del territorio però viene riconosciuto. In più, dev'essere accattivante e intrigante. Oggi il mercato ha inoltre bisogno di novità. In quest'ottica stiamo lavorando ad alcune interpretazioni di cibo per fare assaggiare i sapori di un tempo in chiave moderna. Ricette antichissime, legate alla storia della cucina siciliana e italiana, ma anche ai più recenti trend mondiali. È una novità che lanceremo a breve sul mercato, un progetto che parte da Marsala, ma destinato a essere replicato in altri luoghi. **Il cibo è sempre condivisione?** È molto emozionante vedere le persone e le famiglie che, mentre mangiano, si guardano negli occhi, conversano, commentano, condividono il momento. Sempre più forte è però la tendenza a voler condi-

vedere il piatto con persone terze, non presenti al tavolo. Anche il cibo sottosta al fascino del voler apparire e ostentare. Però, nel momento in cui si porta a tavola il proprio concetto di cucina, quando la forchetta arriva in bocca, nasce un'emozione vera. A quel punto non è più solo apparenza, chi sta assaggiando si rende conto che c'è qualcosa di più del mostrare. **Lei appena tornato da un impegno di lavoro a Miami. Com'è andata?** Ho cucinato per un evento privato. Un pubblico di commensali selezionato, abituati all'alta cucina gourmet. Io ho scelto di parlare di Sicilia. Oltre al tradizionale tacchino, ho quindi fatto mangiare loro il cous cous, i gamberi, uno spaghetti vongole e cozze, medaglioni con burrata e pomodoro. Piatti anche molto semplici, ma che sanno dare emozioni. Il riscontro è stato molto positivo. Ho visto emozione nei loro occhi. La tradizione quindi è davvero un valore. Chi riesce a preservarla e a farla propria, può fare molto. Le mode, le abitudini e le tendenze cambiano velocemente, ma la vera tradizione non passa mai. Se si riesce a comunicarlo, si può trasmettere l'essenza di questo



mondo. **C'è un piatto che in queste feste non può mancare?** Credo che non possano mancare il baccalà e la pasta ripiena, come un tortellone o un raviolo, magari servita con una fonduta o con un brodo leggero, di carne o di pesce a seconda delle proprie preferenze. E poi i crostacei che danno un sentore di ricchezza alla tavola. Infine si può provare a miscelare il panettone, che non fa parte della nostra tradizione, con la cassata, nostro dolce natalizio. Se riusciamo a unire le due cose non sbagliamo. **Com'è andato il 2024 per il settore?** Nei primi mesi dell'anno abbiamo notato una flessione importante nelle presenze. Una problematica comune legata ad una mancanza di flussi turistici e all'infla-

zione. Tuttavia non ci siamo spaventati né demoralizzati. Abbiamo mantenuto costante la qualità dell'offerta. Questo ci ha premiato. Da quella flessione siamo usciti con numeri importanti, vicini a quelli dell'anno scorso che è stato un anno d'oro per la ristorazione. Abbiamo notato inoltre una crescita nella richiesta qualitativa. I nostri ospiti hanno forse mangiato meno, ma hanno mangiato meglio. Non si sono accontentati. Hanno spinto un po' di più su qualche piatto più importante, accompagnandolo magari con un vino di alta gamma. Abbiamo quindi notato un equilibrio nei risultati economici dell'azienda. È un anno di passaggio per una nuova ripresa nel 2025. [antonella genna]

LOMBARDOARREDI.IT

# In cucina scegli il Top!

CUCINA NUOVA, TOP CERAMICA IN OMAGGIO\*

Le sorprese non finiscono qui  
Scopri le nostre Showroom

**la casa moderna**  
LOMBARDO arredati

MARSALA (TP)

**Agos** Finanziamento 20 mesi a tasso 0\*  
\* scopri il regolamento presso i nostri punti vendita



*Buone Feste*

**AGRIFARM 2012**  
Soluzioni per l'Agricoltura  
2012-2022

[www.agrifarm2012srl.it](http://www.agrifarm2012srl.it)

PROMO VALIDA DAL 3 AL 13 DICEMBRE

# ORANGE CHRISTMAS



**iPad AIR 11"**  
M2 RAM 8GB - ROM  
128GB Wi-Fi

Studenti e studentesse, content creator, piccole aziende e utenti di ogni tipo adorano iPad Air perché è un dispositivo portatile, potente e versatile a un prezzo conveniente.

20 RATE DA  
**32,45 €**  
649€

**MacBook Air 13"**  
Chip M3 RAM 8GB  
SSD 256GB

MacBook Air 13" è il notebook superportatile per eccellenza, e ora con il chip M3 diventa ancora più potente. Non solo: ti dà fino a 18 ore di batteria, per accompagnarti ovunque e sfrecciare in scioltezza fra i tuoi impegni e le tue passioni.



20 RATE DA  
**49,95 €**  
999€

**dyson**  
v12 origin

SCOPA RICARICABILE  
SENZA SACCO

- Aspirapolvere leggera e potente
- Autonomia fino a 60 minuti
- Filtro HEPA
- Spazzola fluffy e miniturbo anti groviglio



Disponibile on line su [www.expert.it](http://www.expert.it) anche con il servizio prenota e ritira in negozio e nei punti vendita autorizzati

10 RATE DA  
**44,90 €**  
449€



**iPhone 14**  
128 GB

L'iPhone che volevi, subito tuo.



20 RATE DA  
**31,50 €**  
629,90€

**expert**

**MARSALA**

**Via Trapani, 117**