

Se ti fa
sorridere
è il
dentista
giusto!



STUDIO DENTISTICO
ZAMBITO
SPECIALISTA IN ORTOGNATODONZIA

Via Verdi, 27/ B
MARSALA (TP)
☎ 320 4556670
f i

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

online su **itacanotizie.it**
La Sicilia in tempo reale

Venerdì 27 Dicembre
2024

FREE PRESS



CORREDINI NEONATI
ABBIGLIAMENTO ED ACCESSORI DA 0 A 3 ANNI



Piccoli Monelli
Via Calogero Isgrò, 61 • Marsala (TP)
☎ 389 4650288 ✉ piccoli.monelli@marsala@gmail.com

zicaffé zicaffé zicaffé zicaffé zicaffé

Presepi in mostra nella Chiesa di Sant'Antonio da Padova **a pag.3**



Natale a tavola con lo chef Sammartano... **a pag.4**



Peralta: "Organizzare eventi è una sfida da portare avanti tutto l'anno" **a pag.7**



VINO, BRAND SICILIA SEMPRE PIÙ RICONOSCIUTO E RICHIESTO

Il 2024 si chiude con uno sguardo ottimista al futuro

...a pag.2



L'EDITORIALE
di Claudia Marchetti

2024: un anno di sfide globali

L'anno 2024 si è aperto come un susseguirsi di tragiche conferme e non migliori novità, portando con sé le cicatrici di un'umanità che ha continuato a scrivere la sua storia nonostante il filo sottile della pace sembra più fragile che mai. Se la guerra tra Russia e Ucraina ha continuato devastante senza segni evidenti di un cessate il fuoco, l'eco dei bombardamenti nella Striscia di Gaza si è amplificato, risuonando nel cuore delle coscienze di chi guarda impotente una popolazione innocente macinata dalla violenza, in una guerra senza fine. [...]

...continua in quarta

Acqua Shop Qualità e Sicurezza

ALCAMO - C.MARE DEL GOLFO
MARSALA - PETROSINO
Tel. 0924.202983

Samadhi Wellness
di Graziella Pipitone

- TRATTAMENTI VISO
- LIFTING
- TONO PROFONDO E CONNETTIVALE
- TRATTAMENTO CORPO
- RIDUZIONE DEL PANNICOLO ADIPOSO
- TONIFICAZIONE PROFONDA
- DRENAGGIO
- MASSAGGIO PEFS
- MASSAGGIO SMAS
- RELAX
- MASSAGGIO AYURVEDA
- PSICOSOMATICO
- DECONTRATTURANTE

Via Magenta, 34
Marsala (tp)
info 338 1625050



ACROBATICA EDIL SYSTEM

OPERIAMO SU TUTTA LA SICILIA

EDILIZIA GENERALE - OPERE ELETTRICHE - OPERE IDRAULICHE - PULIZIA VETRI - PITTURAZIONE - RIPRISTINO
ABBATTIMENTO ALBERI - MESSE IN SICUREZZA - LINEE VITA - CANNE FUMARIE - TETTI E GRONDAIE - DISSUASORI PER UCCELLI

LA TUA SOLUZIONE PIU' SEMPLICE • MENO INGOMBRANTE • SICURA E PIU' VELOCE www.acrobaticaedilsystem.it

CONTATTACI PER UN PREVENTIVO GRATUITO
CHIAMA ALESSIO
329.2007296



Il 2024 si chiude con uno sguardo ottimista al futuro

In bilico fra storia e costante innovazione, il settore enologico è senza dubbio un pilastro dell'economia siciliana. Oggi più che mai, con una presenza sul mercato sempre più significativa e un'offerta di qualità, capace di rispondere al gusto del nuovo consumatore, la Sicilia del vino si dimostra un brand dalla forte identità. Le difficoltà sono sotto gli occhi di tutti: dalle dinamiche globali ai cambiamenti climatici. Ma non mancano le soddisfazioni. Il futuro è tutto da scoprire, ma le basi per fare bene sono state poste. Del resto, credere in qualcosa è il primo passo affinché si realizzi. Ne abbiamo parlato con l'enologo Giacomo Manzo, Presidente di Assoenologi Sicilia con cui abbiamo tracciato un bilancio dell'anno che sta per chiudersi. **Presidente, com'è andato il 2024 per il vino siciliano?** Facendo un'analisi dell'intera annata possiamo affermare che, nonostante le diffi-

coltà che abbiamo vissuto, il bilancio è positivo. Il settore ha sofferto del verificarsi di eventi estremi, soprattutto della siccità. Il cambiamento climatico ha portato ad una minore produzione, ma di alta qualità. In cantina si è lavorato bene, gli enologi sono stati bravi ad esaltare le caratteristiche delle nostre uve, raggiungendo gli obiettivi prefissati. Un grande lavoro. **Le vendite come sono andate?** Molto bene, anche se in parte questo è legato ai minori quantitativi sul mercato. Le richieste erano maggiori alle disponibilità. Abbiamo avuto quindi un importante aumento dei prezzi. Il vino siciliano ha una sua identità e sta allargando costantemente la sua fetta di mercato nel sistema globale. Oggi quasi tutta la produzione va in bottiglia e si punta sempre più sulla qualità. **Il periodo natalizio ha portato un ulteriore aumento delle vendite?** Novembre è stato caratterizzato da un leggero ral-

lentamento, una sorta di pausa prima delle feste. Infatti, già dalla fine del mese e a dicembre abbiamo registrando una nuova vivacità nelle vendite. I ristoranti lavorano e il vino, soprattutto di alta qualità come quello siciliano, si consuma. **Natale è fatto anche di brindisi. Lo spumante siciliano negli ultimi anni è cresciuto molto. Cosa rappresenta oggi?** È vero, è cresciuto molto. Possiamo vantare sul mercato prodotti di altissimo livello e una buona varietà nell'offerta. Ovviamente si scontra con dei colossi, come il Prosecco, che hanno anche un prezzo inferiore. Lo spumante sici-

liano è tuttavia molto apprezzato, ha dei tratti distintivi che lo rendono ben riconoscibile e che incontrano il gusto del consumatore. I riscontri sul mercato sono perciò positivi. Proprio gli importanti risultati raggiunti stanno spingendo il mondo della ricerca e il Consorzio DOC Sicilia a lavorare sulla spumantizzazione. In particolare, l'attenzione si sta concentrando sull'uso del Catarratto come base spumante. L'obiettivo ultimo è naturalmente intercettare nuovi mercati e nuovi consumatori. **Sul fronte della promozione si sta lavorando bene?** Sì. C'è una convergenza di obiet-

tivi. Da un lato, ci sono le aziende che s'impegnano per farsi conoscere, aumentare la conoscenza del brand e del territorio d'origine. Dall'altro, ci sono i Consorzi con gli interventi promozionali che portano avanti in giro per il mondo e che sono di grande aiuto per tutti. **Per queste festività natalizie, che vini possiamo consigliare?** Prima di tutto suggerirei delle bollicine siciliane, sia metodo charmat che metodo classico: prodotti che non hanno nulla da invidiare agli altri sul mercato. Non possono mancare poi il Grillo e il Nero D'Avola, che sono gli emblemi della nostra terra. Ma

vanno bene anche altre varietà autoctone come Catarratto e Inzolia per chi ama i bianchi e Frappato e Perricone come rossi, varietà che hanno avuto una recente nuova valorizzazione. **Tutti autoctoni?** I primi promotori e consumatori del vino siciliano dobbiamo essere noi stessi. Dobbiamo lavorare per il nostro territorio. Non è un caso che i nostri nonni coltivavano queste varietà. Si adattano bene ai nostri terreni, soffrono meno il caldo rispetto ad altre e sono anche più resistenti alle fitopatie. **Auguri e speranze per il 2025?** Che le condizioni meteo ci favoriscano e che l'agricoltore, da cui tutto comincia, possa avere le sue soddisfazioni e possa essere adeguatamente ripagato del proprio lavoro. Negli ultimi due anni, il ritorno economico per gli agricoltori non è stato dei migliori. Ma l'agricoltore è la figura determinante, attorno a cui ruota tutto. Sono ottimista sul futuro del vino siciliano. Il brand Sicilia è sempre più riconosciuto e richiesto. Questo risultato è frutto dell'impegno delle tante aziende siciliane e degli enologi che operano in cantina e che stanno dimostrando grande competenza e professionalità, ma anche capacità di adattarsi ad un mondo in rapidissimo cambiamento. [antonella genna]

VINO, BRAND SICILIA SEMPRE PIÙ RICONOSCIUTO E RICHIESTO



APP 2024

MarsalaAdomicilio

SEI IL PROPRIETARIO DI UN'ATTIVITÀ? CHIAMACI 367 675 2908

FAI SHOPPING ON-LINE NEI NEGOZI DI MARSALA SCARICA L'APP SU: PLAY STORE / APPLE STORE

INQUADRA IL QR CODE

← ANDROID APPLE →

CITIZEN

Promaster bn0168-061
Orologio uomo
Eco drive solo tempo

€ 248,00

CASANO gioielli

Via E. Alagna, 73 • Marsala (TP)
0923 712355
www.casanogioielli.com

Sarà visitabile per tutto il periodo natalizio, fino al prossimo 6 gennaio, la mostra di presepi che è stata allestita presso la Chiesa di San Antonio da Padova, nel centro cittadino. Un'occasione per riscoprire un piccolo gioiello della nostra città ed immergersi nell'atmosfera natalizia, ricordando e ritrovando la bellezza, la potenza e la delicatezza della Natività e della condivisione. Un viaggio fra tradizione, espressione artistica e sperimentazione reso possibile da Padre Filippo Romano, appassionato cultore di presepi, che ha deciso di esporre la propria collezione privata. Oltre 150 pezzi messi insieme nel corso del tempo: una raccolta avviata intorno al 1950 con delle statuette ancora conservate. Grandi riproduzioni o piccolissime miniature, con pastori di appena un centimetro. Pezzi antichi e artefatti moderni, dettagli, cura, ma soprattutto espressività diverse per rendere omaggio al miracolo di Dio che si fa uomo. Tanti anche i materiali usati: dalla ceramica al legno, dalla terracotta alla cartapesta, al polistirolo passando perfino per i materiali di riciclo. Ampia la sezione dei presepi in

Presepi in mostra nella Chiesa di Sant'Antonio da Padova



carta realizzati dallo stesso Padre Romano. Tra questi, una riproduzione del Presepe di Greccio. Interessante anche la ricca collezione di presepi provenienti da altre parti del mondo - Cile, Bolivia, Perù, Guatemala, Argentina, Messico - a cui si aggiungono quelli della tradizione siciliana realizzati da artigiani locali. Modi diversi di esprimere e raccontare un momento che accomuna popoli e generazioni. In mostra non c'è solo Natività: della collezione fanno parte anche diversi diorami, rappresentazioni di momenti della vita di Cristo. È quindi possibile am-

mirare la Genesi con Maria che deve ancora partorire, la tenerezza della Madonna che allatta o la scena di lei che dorme mentre San Giuseppe si prende cura di Gesù Bambino, fino ad arrivare ai momenti finali della vita terrena di Cristo, con la crocifis-

sione e la deposizione. In occasione dell'inaugurazione della mostra, lo scorso 15 dicembre, è stata accesa anche l'ultima realizzazione di Padre Romano: un grande presepe composto da tre scene con la Natività in posizione centrale. A sinistra e destra sono immortalati momenti di vita quotidiana, con i bambini che giocano e gli uomini intenti ai propri mestieri. Su tutto domina la luce che proviene dal Bambino Gesù e verso cui sono rivolti gli sguardi dei tanti personaggi, pensati e realizzati appositamente per questo presepe. È possibile visitare la mostra tutti i lunedì, mercoledì e venerdì dalle ore



10:00 alle 12:00 e dalle 15:30 alle 18:30. **“Il presepe fatto in famiglia mette insieme le persone: fa diventare piccoli i grandi e grandi i piccoli. Ecco perché è necessario riscoprire il presepe”** – commenta l'ideatore. Padre Filippo Romano, che quest'anno festeggia anche i cinquant'anni di sacerdozio, è il presidente dell'associazione Stella di Betlemme che, ogni anno, organizza il concorso Il presepe più bello – Città di Marsala. Per l'edizione 2024 sono state numerose le iscrizioni. Partecipano famiglie che realizzano il presepe in casa, chi lo realizza nella propria attività commerciale, esponendolo in vetrina, a scuola o in parrocchia. [antonella genna]



Buone Feste

AGRIFARM 2012
soluzioni per l'Agricoltura

www.agrifarm2012srl.it

Natale a tavola con lo chef Sammartano, dalla sicilianità all'ingrediente misterioso

Natale, tempo di condivisione e brindisi, di auguri e speranze, vede nella tavola il luogo ideale attorno alla quale ritrovarsi, magari dopo tanto tempo. La tavola imbandita, possibilmente rallegrata da qualche piatto più sfizioso del solito, è tra i protagonisti indiscussi delle feste. Ne abbiamo parlato con lo chef Nicola Sammartano, patron del ristorante Le Caserie. **Chef, per chi opera nella ristorazione, Natale è un momento d'intenso lavoro, ma anche di soddisfazioni. Come si sta avvicinando a questo periodo?** Il mondo della ristorazione vive, durante l'anno, diverse fasi. Tra quelle più significative c'è proprio il periodo natalizio durante il quale cerchiamo di dare il

massimo, sia per quanto riguarda il menù che la lavorazione della materia prima. Siamo tutti in fermento per uno scopo: per un ristorante serio e una cucina seria, il fine ultimo è far stare bene le persone e coccolarle affinché, dopo un anno di lavoro, possano trascorrere le feste in serenità. Entra in gioco il ruolo del ristoratore, che è colui che far star bene il cliente. **Da dove si comincia per organizzare un menù delle feste?** Dal rispetto della tradizione e della cucina italiana. Anche l'ispirazione ha il suo ruolo importante. È anche il momento in cui si concretizza tutto quello che ci ha fatto crescere durante l'anno, che ci ha permesso di conoscere le esigenze dei clienti. Questo porta a

strutturare un menù che permetta loro di ritrovare il meglio di quanto realizzato durante l'anno. Ci concentriamo sui piatti della tradizione, benché rivisitati. Dal mio punto di vista, la rivi-

sitazione dev'essere molto minimal. Le feste sono il momento delle tradizioni. In mezzo a ciò che ci è stato tramandato, possiamo inserire qualche elemento di novità. Ma non troppo.

Per lei che ha fatto della sicilianità il suo tratto distintivo che cosa significa innovare? Sto lavorando ad un brand: quello dell'amore siciliano. L'amore siciliano è particolare: è fatto di colori, di passione, energia, arte. È un amore completo. Tanti popoli hanno amato la nostra terra trasmettendoci molte cose, frutto proprio dell'amore per essa. Mi piace portare questo amore nella cucina. **Com'è andato il 2024?** Quest'anno festeggio i miei 30 anni da chef. È stato un anno molto positivo, testimoniato dalle tante presenze. Questo è sinonimo d'impegno. È andato bene soprattutto sotto il profilo della crescita professionale: abbiamo raggiunto degli ottimi livelli. **Ha dei progetti per il 2025?** Apri-

remo il nuovo anno con l'obiettivo di una chiara identità per Le Caserie. Abbiamo cucinato tanto, abbiamo dato tanto. Natale è un dare e ricevere. Le persone che ci sono venute a trovare durante tutto quest'anno ci hanno dato tanto. Viviamo il periodo natalizio come un momento in cui noi vogliamo donare: con i nostri piatti, con il servizio, con la nostra dedizione. Nel 2025 doneremo proprio la nostra identità. Dopo tante ricerche e riflessioni, portate avanti con l'intero staff, abbiamo capito quali sono i piatti che più raccontano la nostra identità. In provincia di Trapani si cucina molto bene, ci sono tanti stimati colleghi. Siamo persone rispettose del cliente. Adesso io vorrei fare un passo in più: le Caserie ha già una sua identità, ma vorrei che si caratterizzasse in maniera ancora di più. **Qual è un piatto che non può mancare durante le feste?** Più che un piatto non farei mancare un ingrediente che, secondo me, è il migliore in cucina: il q.b. Quest'ingrediente così misterioso, il quanto basta. In pasticceria si trova poco perché è un settore molto legato alla grammatura. Invece, se andate a leggere le ricette dei più grandi libri di cucina, è sempre indicato il q.b. Tutti si domandano cos'è. Dopo anni, io l'ho individuato: è l'amore, quanto amore metti nei piatti. [antonella genna]



[2024: un anno di sfide globali] - [...] Due conflitti che parlano di disumanità e sofferenza, uniti da un filo invisibile di impunità. Sul fronte politico, l'America può vantare - come la peggiore Italia - il primo presidente eletto con una condanna penale: Donald Trump. Simbolo di un sistema che è permeato di forti contraddizioni. Colpevole per un reato non commesso, di contro, Julian Assange di Wikileaks, tornato libero dopo 5 anni e nonostante le ombre che ancora gravano sul suo passato e sul suo impegno nel giornalismo investigativo. Politica sempre più polarizzante nel Governo Meloni che ha sollevato una vera e propria ondata di protesta per il diritto all'aborto, compromesso da decisioni politiche che hanno richiesto proteste di piazza come negli anni

L'EDITORIALE

di Claudia Marchetti

'70. E mentre cerchiamo di lottare per i nostri diritti, i femminicidi - come quelli di Giulia Cecchettin e Giulia Tramontano - ci ricordano quanto lavoro ancora c'è da fare sul fenomeno. La questione della migrazione ha continuato ad essere uno dei nodi più controversi dell'anno, tra sbarchi, processi a Salvini e un Paese che sembra incapace di mettere ordine al sistema di accoglienza. Le città italiane si sono trasformate, in alcuni casi, in teatri di degrado e disperazione, dove la droga, le retate e le piazze di spaccio sono divenuti problemi sempre più gravi. Intanto in

Sicilia la siccità ha messo in ginocchio l'agricoltura e in Europa, le alluvioni hanno segnato e devastato una città come Valencia, mentre Jakarta, capitale indonesiana, sprofonda ogni giorno di più. Eppure, in mezzo a questo caos globale, c'è stato spazio anche per una soddisfazione che ha rianimato il cuore degli italiani: Jannik Sinner, con il suo talento straordinario, ha dimostrato che la tenacia e il lavoro duro ripagano sempre, portando a casa vittorie che hanno consacrato la sua giovane carriera nel tennis: a soli 23 anni Sinner ha vinto praticamente tutto, simbolo di una generazione sana che non ha paura di mettersi in gioco e di affrontare le sfide. Il tennis, come metafora della vita: ogni partita è una lotta, ma l'importante è non arrendersi mai.

Natura, storia e le isole sempre più vicine. Benvenuti al Baglio Oneto

Il Baglio Oneto di Marsala è il luogo ideale per un matrimonio da sogno, dove la storia e la bellezza della Sicilia si intrecciano con l'eleganza e la raffinatezza. Recentemente, il salone delle feste è stato oggetto di un importante intervento che ha incluso l'installazione di nuove vetrate panoramiche che trasformano ogni evento in un'esperienza indimenticabile. Grazie a queste ampie finestre, il panorama che si apre davanti agli occhi degli sposi e degli invitati è mozzafiato: il blu del mare che si fonde con il cielo e le splendide Isole Egadi in lontananza. La luce naturale che inonda il salone grazie alle nuove vetrate rende l'ambiente ancora più luminoso e accogliente. Immaginatevi di scambiare il vostro "sì" con il mare e le isole come sfondo,



mentre il sole tramonta lentamente dietro Favignana: un sogno che può diventare realtà al Baglio Oneto.

Matrimonio con Rito Civile: La Soluzione Perfetta per Ogni Coppia

Una delle grandi novità offerte dal Baglio Oneto è la possibilità di celebrare il matrimonio con rito civile direttamente all'interno della struttura. Che si tratti di una cerimonia semplice e intima o di un matrimonio in grande stile, il

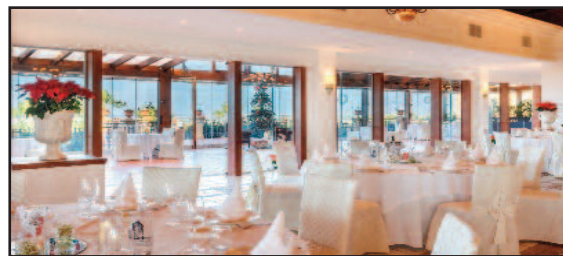
Baglio Oneto offre la possibilità di personalizzare ogni dettaglio, grazie alla sua esperienza pluriennale nell'organizzazione di eventi e matrimoni.

Organizzazione Perfetta per il Tuo Matrimonio

Al Baglio Oneto, ogni matrimonio è curato nei minimi dettagli. Dalla scelta del menù, che propone i migliori piatti della tradizione siciliana con un tocco gourmet, alla decorazione floreale, passando per l'allesti-



mento della sala, il team è pronto a soddisfare ogni richiesta. La possibilità di organizzare anche il soggiorno degli ospiti presso la struttura rende il Baglio Oneto un'opzione completa per chi desidera vivere un matrimonio senza pensieri. Al Baglio Oneto viene conferito dal 2014 il "Wedding award", il prestigioso riconoscimento, ottenuto con il massimo dei voti, riconosciuto alle strutture che raggiungono standard qualitativi molto alti.



Pranzi di Natale e Capodanno

Anche quest'anno il Baglio apre le sue porte per i pranzi di Natale e Capodanno. Grazie alle materie prime (del territorio) di altissima qualità, in menù ci saranno piatti che prendono spunto dalla tradizione, ma con rivisitazioni gourmet.

Il tutto per regalare un'esperienza sensoriale unica e raffinata.

Scopri il Baglio Oneto: saremo felici di accoglierti

Se anche tu sogni di celebrare il tuo matrimonio in una location incantevole, dove il panorama, la storia e la raffinatezza si incontrano in un ambiente esclusivo, il Baglio Oneto di Marsala è il posto che stai cercando. Ti invitiamo a fissare un appuntamento per visitare la struttura, scoprire il salone delle feste rinnovato e immergerti nell'atmosfera unica che solo il nostro baglio può offrire.

PRENOTA IL TUO PRANZO DI NATALE E DI CAPODANNO

Contrada Baronazzo Amafi, 8, Marsala

Tel. 0923 746222
+39 377 327 1098

info@bagliooneito.it
bagliooneito.it



Dental Salus

CENTRO DENTISTICO convenzionato ASL

Qualità & Professionalità
oltre il risparmio

DENTAL SALUS

C.so Calatafimi 110 • Marsala ☎ 0923 981629

Natale, tempo di decorazioni e di regali. Momento per pensare un po' di più a chi abbiamo attorno, per scegliere qualcosa che strappi un sorriso nella frenesia di ogni giornata. Occasione per fermarsi e ascoltarsi a vicenda. In questo clima di propensione all'altro, l'augurio è di scegliere qualcosa che possa raccontare e raccontarsi, che sia pensato e donato con sentimento. Un modo per farlo è quello che ci suggerisce, come ogni anno, l'associazione Amici del Terzo Mondo che, in collaborazione con il presidio di Libera Marsala e Archè, ha organizzato, per la 39esima edizione, la Mo-



stra del Mercato equo e solidale all'interno dell'associazione Finestre sul Mondo, in via Sibilla. Promossa e pensata per promuovere i valori della pace, del dialogo fra i popoli e dell'impegno civile, propone in vendita generi alimentari provenienti da varie

parti del mondo, ma anche presepi artigianali e alcuni lavori realizzati dalla sartoria sociale del Centro di Sappusi. I proventi delle vendite serviranno a finanziare le attività di doposcuola organizzate proprio dal Centro di Sappusi a favore dei giovani studenti del quartiere. Una mostra di manufatti artigianali è stata allestita anche all'interno dell'ex Chiesa di Sant'Antonio Abate, in via XI Maggio. Fino al 7 gennaio, l'associazione Marsala Creativa in collaborazione con il Laboratorio Sartoriale organizza infatti l'iniziativa "Natale Solidale". Si potrà qui scegliere un regalo fuori

Artigianato e solidarietà ma anche magiche atmosfere natalizie: le iniziative a Marsala e Petrosino

dall'ordinario e contribuire a sostenere donne che si trovano in situazioni di fragilità. Anche Petrosino ha la sua area dedicata agli acquisti natalizi: è il Villaggio di Natale, organizzato dalla Pro Loco con il patrocinio del Comune. Presso il Centro Polivalente e nello spa-

zio circostante, i visitatori potranno approfittare di proposte commerciali, ma anche gustare prodotti tipici della gastronomia locale e far divertire i bambini nei laboratori creativi. Nel corso di tutto il periodo natalizio, il Villaggio di Natale sarà animato da eventi di

vario tipo, dagli spettacoli di danza agli appuntamenti per i bambini per finire con l'immancabile tombola. Un'occasione per condividere momenti di spensieratezza e godere della gioiosa atmosfera natalizia.

[antonella genna]



NEW COLLECTION



duepistudio

dal 1976

C/o G. Amendola, 18 • MARSALA

www.duepistudio.it



E' uno degli organizzatori più floridi di Marsala e della Provincia di Trapani e patron del Premio 91025, Filippo Peralta racconta anni di attività per la cultura e lo spettacolo che da Capo Boeo si è estesa - grazie alla sua Peralta Production - ad altre realtà trapanesi, arricchendo i cartelloni estivi e non anche delle Isole Egadi. **Peralta, come è nata la passione, prima di tutto, per l'organizzazione di eventi?** Sono 20 anni che faccio questo lavoro in varie parti della Sicilia, inizialmente con altre associazioni e realtà. Man mano ho cercato di rafforzare la mia rete di contatti e ogni anno riesco a proporre iniziative sia culturali che di intrattenimento o eventi legati alla tradizione popolare o alla valorizzazione dei prodotti tipici di un territorio. **Da fondatore del Premio 91025 Città di Marsala, che poi ha trasportato in altre città trapanesi, ha conosciuto tante storie dietro le eccellenze premiate. Da cosa è rimasto colpito e perchè realizzare un riconoscimento così strutturato?** E' usuale attribuire riconoscimenti a personaggi che hanno avuto una certa risonanza media-

tica, penso ad un imprenditore che ha creato una idea valida e funzionale o a un artista famoso. Ma ci sono tante altre attività nei nostri territori, in ambito culturale, sociale, ecc. e da qui ho pensato che fosse giusto dare a queste personalità il giusto tributo per le loro attività, credo sia una cosa giusta da fare, al di là di quello che possono fare le amministrazioni pubbliche. Da qui ho cercato di creare una kermesse chiamando a raccolta coloro che si sono distinti su vari campi, sia chi è meno conosciuto ma ha fatto bene per la sua comunità, sia chi è più pubblicamente noto. Un mix che ha creato sempre tante emozioni sul palco. Quando io, qualche mese prima dell'evento, mi presento a chi viene premiato, vedo nei loro occhi grande emozione: sono loro che fanno un regalo a me. **Da qualche anno ha ridato vita, colore e musica a tutte le tre isole Egadi. Come è nata questa sinergia?** Nel 2017 si è costituita nuovamente la Pro Loco Isole Egadi e il presidente Massimo Saladino mi ha contattato per una consulenza su cosa fare a livello culturale. Abbiamo iniziato come prova e non ci siamo

Filippo Peralta: "Organizzare eventi è una sfida da portare avanti tutto l'anno"



**PARLA L'ORGANIZZATORE DI EVENTI
IN PROVINCIA DI TRAPANI:
"IL MIO SOGNO? I GRANDI
CONCERTI IN SICILIA OCCIDENTALE"**

più fermati, con progetti che tendono a valorizzare il patrimonio delle Egadi, rispettando la mission della Pro Loco. Abbiamo coinvolto musicisti, artisti, scrittori, ci siamo occupati altresì di eventi natalizi. E' complesso organizzare eventi alle Egadi, per questione più che altro di logistica, ma grazie al coinvolgimento dei commercianti dell'isola, stiamo facendo un ottimo lavoro. Quando mi vedono mi chiedono sempre quando si organizza qualcosa, questo è un grande attestato di stima. **Come Peralta Production organizza diverse rassegne letterarie. Quali saranno i prossimi impegni?** Devo ringraziare la collaborazione della giornalista Jana Cardinale con cui da anni portiamo avanti diversi incontri con l'autore in location suggestive. Penso a quella organizzata alle Saline Genna in estate. Il prossimo anno proseguiamo su questo fronte,

intanto ci godiamo due spettacoli che spaziano in più variabili: uno si terrà al Teatro Impero il 28 dicembre, "Risate di fine anno" con Salvo La Rosa, Antonio Pandolfo, Massimo Spada, Trikke e Due alle ore 21.30, e domenica 29 alle 18 sempre all'Impero con il teatro di Alessio Piazza che porterà in scena il reading di Andrea Camilleri "Il Grande Circo Taddei". Con l'attore e regista marsalese ci saranno i concittadini Marcella Favilla, Vittorio Pellegrino e Matteo Pipitone. **Lei lavora anche con le Amministrazioni comunali, perchè la logistica degli eventi è strettamente legata alle PA.** Ancora oggi è un approccio difficoltoso. Mi sforzo da anni a spiegare che gli eventi vanno organizzati tutto l'anno, perchè se sono di qualità portano un giro economico per ristoratori, albergatori, ecc. Quindi sì, in estate c'è un flusso turi-

stico maggiore ma bisogna pensare in una logica di destagionalizzazione. Quando pensiamo che si taglia un nastro per l'inaugurazione di un evento, bisogna ricordarsi che dietro c'è una macchina organizzativa a 360° che va rispettata. Dico sempre alle amministrazioni di affidarsi a professionisti del settore perchè le manifestazioni possono proseguire nel tempo, anzi, questo è l'obiettivo. **Ha iniziato a Marsala, qui ha organizzato i primi eventi strutturati. Considerato che il sindaco Massimo Grillo svolge tanti incontri tematici, è stato mai coinvolto in tal senso dall'Amministrazione lilybetana?** In verità no, non sono stato mai cercato da quest'ultima Amministrazione. Non so se c'è un tavolo tematico in cui sono coinvolti altri soggetti. Io faccio sempre le mie proposte, alcune vengono accettate ed altre no ma fa parte del 'gioco'. Quello che però necessita alla mia categoria è sicurezza e garanzia delle scelte, perchè organizzare un evento significa mesi e mesi di pianificazione quindi la risposta positiva deve essere data in largo anticipo, a volte gli uffici comunali sono presi da tante

pratiche e ci sono difficoltà. Forse sono servizi che dovrebbero essere svolti da esterni. Chi organizza - posso essere io, altri o gente che viene da fuori - si lamenta spesso perchè resta in attesa per troppo tempo. Mi auguro che in futuro si possa andare in una direzione di fattiva collaborazione. Io sono sempre ben lieto di dare il mio contributo. **Chi organizza eventi pensa sempre al successivo e sempre più grande. Qual è il suo sogno?** Indubbiamente quello di non prendere un aereo per vedere un grande concerto o prendere l'auto per andare dall'altra parte della Sicilia. Stiamo a guardare Taormina, Messina, Catania, mentre qui in Sicilia Occidentale stiamo a guardare. Questo mi dispiace tantissimo perchè negli anni '90 il nostro Palazzetto dello Sport ha visto concerti di tutto rispetto. Perchè alla Valle dei Templi vengono i big della musica e al Parco archeologico no? Bisognerebbe lavorare in tal senso. **E se vogliamo pensare ad un nome da portare in questo territorio?** A mio gusto ad esempio mi piacerebbe assistere a un concerto di Eros Ramazzotti... [claudia marchetti]

Risate di Fine Anno
SPETTACOLO DI CABARET

Salvo La Rosa | Massimo Spada | Antonio Pandolfo

TRIKKE & DUE
Eros & Marcella

PLATEA € 15 + d.p. | GALLERIA € 10 + d.p.

SABATO 28 DICEMBRE ORE 21:30

Teatro Impero Marsala

Prevedita on line su [tickettando.it](https://www.tickettando.it)

READING TEATRALE

GRAN CIRCO TADDEI
DI ANDREA CAMILLERI

REGIA ALESSIO PIAZZA

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



da 10 anni...

it **aca**notizie **.it**

La Sicilia in tempo reale