

**CASAMATTA**  
FAVIGNANA  
STRADA COMUNALE  
COSTIERA DI MEZZOGIORNO  
Colazione - Pranzi - Aperitivi

# Egadi c'è

IL SETTIMANALE DELLE ISOLE EGADI

ON LINE SU

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

IN DISTRIBUZIONE DAL 11 LUGLIO 2025

FREE PRESS

DELIVERY

**iVAMOS!**



[www.vamos.icu](http://www.vamos.icu)



## LA CULTURA ALLE EGADI

a pag. 2



L'AGAVE DI FAVIGNANA

a pag. 3



EMERGENZA RIFIUTI

a pag. 2



IL GIN DI FAVIGNANA

a pag. 3

**TOUR**  
• SICILIA OCCIDENTALE E EGADI  
• SICILIA ORIENTALE  
• MAKARI  
• ENO-TURISTICI



**TREKKING**  
• MARETTIMO  
• SICILIA OCCIDENTALE  
• PANTELLERIA  
• SICILIA ORIENTALE



**ESPERIENZE**

- ARTE E CULTURA
- VISITE GUIDATA
- SALINARO PER UN GIORNO
- CORSI DI Pittura
- TOUR IN CANTINA
- DEGUSTAZIONE IN CAVA
- COOKING CLASS
- IN FRANTOIO
- IN BARCA A VELA (ISOLE, SAN VITO LO CAPO)
- CATAMARANO



**siciliada scoprire.it**  
TOUR OPERATOR & CONSULENZA TURISTICA

Ogni Viaggio...  
un battito di emozioni!

393 8765894

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

Piazza dell'Addolorata 4, Marsala

**NOLEGGI E TRANSFER**  
• PER LE SALINE  
• PER LE SPIAGGE  
• PER AEROPORTO  
• PER ERICE, SEGESTA, SELINUNTE, PALERMO.

GITE FUORI PORTA  
• IN BUS SAGRA DELLE CILIEGI 15 GIUGNO  
• IN BARCA ESCURSIONE A MARETTIMO 17 AGOSTO



**iFreschi**  
MARETTIMO ESCURSIONI  
CON MARETTIMO I FRESCHI -  
ESCURSIONI IN BARCA', LA TUA  
GITA NELL'INCANTEVOLI RISERVA  
MARINA DI MARETTIMO SARÀ  
UN'ESPERIENZA AL TOP!  
FRANCESCO 347 2696144  
INFO & PRENOTAZIONI  
ALESSANDRO 366 4494379

**PROFESSIONALITÀ**  
• SERVIZIO IMPECCABILE A BORDO DI BARCHE DI ULTIMA GENERAZIONE  
• MASSIMO COMFORT  
• ESPLORA LE SUGGESTIVE GROTTE E LE CALETTE PIÙ BELLE  
• MOMENTI DI RELAX CON RINFRESCANTI SOSTE BAGNO IN ACQUE CRISTALLINE  
  
PARTENZA ORE 11:00  
RIENTRO ORE 14:30 - 30 EURO  
NEW PARTENZA ORE 11:00  
RIENTRO ORE 16:00 - EURO 50  
(PRANZO A SACCO OMAGGIATO)



**IN BARCA CON NOI**  
ESCURSIONI MARETTIMO

SCOPRI L'ISOLA SACRA  
UN'ESCURSIONE INDIMENTICABILE  
TRA STORIA E NATURA

**COUPON**  
QUANDO PRENOTI PORTA CON TE UNA COPIA DI QUESTO GIORNALE E OTTENI UNO SCONTONE DEL 15%

CONTATTACI ANCHE SU WHATSAPP  
320 3926150 MASSIMO  
338 9196928 FILIPPO  
327 9485773 PEPPE

## Le Isole Egadi rafforzano l'offerta culturale estiva: aperture prolungate e visite guidate fino al 30 settembre

L'estate 2025 si colora di cultura alle Isole Egadi, dove i principali siti museali resteranno aperti fino al 30 settembre, con un calendario ricco e ampliato, pensato per valorizzare il patrimonio storico-artistico dell'arcipelago. Un'azione mirata, che unisce fruizione turistica e promozione culturale, e che testimonia la volontà dell'amministrazione comunale di puntare con decisione sulla valorizzazione dei beni culturali locali.

### Gli orari estivi dei siti museali

Tre i principali poli coinvolti: Palazzo Florio, l'ex-Stabilimento Florio e il Castello di Punta Troia - Museo del Mare.

- *Palazzo Florio, simbolo architettonico e culturale di Favignana, accoglierà i visitatori tutti i giorni dalle 9:00 alle 14:00 e dalle 16:00 alle 20:00.*

- *L'ex-Stabilimento Florio, testimone della gloriosa epopea della tonnara, osserverà fino al 15 luglio un orario continuato dalle 10:00 alle 20:00, mentre dal 15 luglio al 15 settembre prolungherà l'apertura fino alle 22:00, offrendo così anche un'affascinante esperienza serale.*

- *Il Castello di Punta Troia, a MARETTIMO, sarà visitabile tutti i giorni dalle 10:00 alle 15:00, regalando una suggestiva finestra sulla storia marittima dell'isola.*

### Un'offerta culturale potenziata

A partire dall'autunno, è prevista una prosecuzione delle

attività, con un calendario che sarà reso noto nei prossimi mesi. Nel frattempo, è già in atto un significativo potenziamento delle visite guidate, pensate per offrire un servizio sempre più professionale, puntuale e coinvolgente, capace di raccontare con qualità e rigore scientifico le storie custodite nei luoghi simbolo delle Egadi. A sottolineare la portata dell'iniziativa è il sindaco Giuseppe Pagoto, che ha dichiarato: "Abbiamo voluto rafforzare l'accoglienza culturale delle nostre isole, estendendo l'apertura serale e introducendo l'orario continuato in alcuni dei nostri siti più rappresentativi. È un gesto di attenzione verso i cittadini e i visitatori, affinché possano vivere appieno la bellezza e la memoria dei nostri luoghi". Pagoto ha inoltre voluto ringraziare quanti, ogni giorno, si dedicano con passione alla salvaguardia del patrimonio egadino: "Il nostro grazie va a tutte le persone che, con professionalità e amore per il territorio, raccontano la storia delle Egadi e custodiscono la nostra identità. È anche grazie a loro se oggi possiamo offrire un'esperienza culturale autentica e accessibile a tutti".

### Una cultura che accoglie

La scelta di ampliare gli orari e incrementare le attività guidate non è solo un'operazione logistica, ma una dichiarazione di visione: le Egadi si candidano così a diventare un

esempio virtuoso di turismo culturale nel Mediterraneo, in cui la tutela del patrimonio incontra l'esigenza di un turismo rispettoso, informato e partecipato. Con la stagione estiva ormai nel vivo, le Isole Egadi aprono le porte della loro storia: un viaggio nella memoria, tra architetture, tonnare e castelli, reso possibile dall'impegno corale di un'intera comunità.

[ Carmela Barbara ]



## Emergenza rifiuti alle Egadi: Forza Italia lancia l'allarme e chiede soluzioni concrete

Favignana - Levanzo - MARETTIMO. Tre gioielli del Mediterraneo, tre isole che ogni estate accolgo migliaia di visitatori attratti da acque cristalline, tradizioni autentiche e panorami mozzafiato. Eppure, sotto la superficie incantata, si cela un problema che torna puntuale come le maree: la gestione dei rifiuti. Cumuli di spazzatura abbandonati lungo strade e sentieri, raccolta irregolare, degrado ambientale. Un'emergenza che mina la vivibilità dei residenti, danneggia le imprese e compromette l'immagine turistica dell'arcipelago. A lanciare un grido d'allarme, questa volta, è Forza Italia Egadi, che rompe il silenzio e chiede risposte immediate. "Basta silenzi, servono soluzioni", si legge nel comunicato diffuso dal gruppo politico locale. Il tono è fermo, determinato. Nessuna concessione alla retorica: la

denuncia è netta e diretta. "Ogni estate le nostre isole sono sommerse dai rifiuti. Favignana, Levanzo e MARETTIMO chiedono rispetto". Secondo Forza Italia, il sistema attuale è al collasso. I mezzi per la raccolta sono insufficienti, il personale ridotto, l'organizzazione lacunosa. Le conseguenze sono sotto gli occhi di tutti: sacchi accumulati agli angoli delle strade, odori insopportabili, segnalazioni di turisti indignati e operatori economici esasperati. "Le Egadi non sono una discarica", ribadiscono. Ma il comunicato non si limita a denunciare: propone anche una serie di interventi concreti. Tra le richieste, spiccano l'aumento dei mezzi e delle unità operative dedicate alla raccolta, la piena attivazione dell'isola ecologica, che dovrebbe diventare un presidio efficiente e accessibile, e l'istituzione di un sistema di controlli

capillare, accompagnato da incentivi per chi dimostra senso civico e rispetto ambientale. Un punto particolarmente sottolineato riguarda Levanzo e MARETTIMO, spesso percepiti come le "minorì" tra le Egadi, ma che non devono essere escluse dalla pianificazione. "Serve un piano serio anche per loro", ammonisce il comunicato. L'appello si chiude con un messaggio chiaro e inequivocabile: "Non accetteremo più scuse. Forza Italia è dalla parte delle isole, dei cittadini, del futuro". Un futuro che passa, inevitabilmente, dalla capacità, o dall'incapacità, di affrontare in modo strutturale e lungimirante la gestione dei rifiuti. Perché la bellezza non può bastare a nascondere ciò che si accumula sotto la superficie.

**I migliori Piatti della tradizione!**  
colazione | ristorante | pizzeria | aperitivi

Aperti tutti i giorni colazione, pranzo e cena

PRENOTA IL TUO TAVOLO  
Inserisci FAVIGNANA10  
per ricevere il tuo  
sconto del 10%

Via Frascia 6 | Favignana | +39 3761509533

**CA SUGNU**  
hamburger | grill | pizza

Aperti tutti i giorni pranzo e cena

PRENOTA IL TUO TAVOLO  
Inserisci FAVIGNANA10  
per ricevere il tuo  
sconto del 10%

Contrada Mulino a Vento, 4 | Favignana | +39 3517399863

**STUDIO TECNICO SANTAMARIA**  
Geom. Sandro Santamaria

Via Roma, 11 - FAVIGNANA (TP) - Cell. 320.9458056 - Tel. 0923.921043

**STELLA MARIS**  
dal 1928  
Pescheria - Gastronomia di mare

Via Vittorio Emanuele, 31 - Favignana (TP)  
Tel. 320 284 7478

Three images showing different types of seafood: a large fish fillet, a tray of shrimp and scallops, and a close-up of a fish dish.

Four staff members wearing blue shirts and aprons, standing behind a counter with seafood displays.

**FARMACIA**  
*De Stefano*

Test intolleranze alimentari  
Alimenti speciali (gluten-free, bio)  
Dermocosmesi - Sanitaria  
Veterinaria

**Tel. 0923.922164**

Piazza Europa 41, FAVIGNANA  
e-mail: farmaciadestefano@gmail.com

# IL GIN CHE RACCONTA UN'ISOLA



**G**li alcolici sono un prodotto amato da una buona fetta della popolazione mondiale, soprattutto perché, se distillati bene e di buona qualità e se assunti con moderazione, possono essere un'ottima compagnia. Ebbene, Favignana è la culla di un distillato che ne ha portato con orgoglio il nome mentre veniva nominato come il gin migliore d'Europa: Isola di Favignana Gin. Ho incontrato Nino Campo, uno dei giovani e brillanti creatori e gestori di questa attività, che mi ha narrato la genesi del loro distillato. Originario di Favignana, asserisce che: «Come tutte le persone nate qua, forse spesso non ci accorgiamo delle bellezze dell'isola e di quello che abbiamo, perché lo ab-

biamo sempre a portata di mano.» Probabilmente è stato questo pensiero che l'ha spinto a partire per andare altrove, per scoprire qualcosa di nuovo. Durante il suo continuo pellegrinaggio, Nino ha sempre avuto una piccola ossessione: «C'è sempre stata dentro di me questa cosa: mi piaceva il fatto che Favignana si potesse disegnare. Quindi, ovunque andavo, in università, sui banchi, stavo sempre a disegnare il profilo di Favignana.» Come se in cuor suo la voglia di tornare a casa fosse sempre presente, nonostante tutte le esperienze che stava vivendo. Proprio rimettendo piede sullo «scoglio egadino» dopo sette anni, ha conosciuto Thibaut, un ragazzo francese che è diventato suo socio. Dalla loro amicizia è nata

l'idea di lavorare nel mondo dell'agricoltura: «Tornando a Favignana, l'ho riscoperta: era tutto più colorato, tutto più profumato, l'isola era più bella e sicuramente io ero più curioso.» E sono stati proprio quelle essenze, quegli aromi, che al naso di Nino arrivavano come un profumo di casa: quella casa in cui ritorni dopo tanto tempo, un po' cambiato, un po' cresciuto, un po' più maturo. Non avevano ancora ben chiaro il progetto, ma immediatamente hanno puntato sugli alcolici: «Nonostante non fosse proprio parte della tradizione, il gin ci dava modo di raggiungere più persone parlando comunque di Favignana.» Il gin è realizzato con la distillazione della bacca del ginepro: per

questo si chiama gin, dalla parola ginepro. Nino ha continuato il suo racconto: «Abbiamo deciso di aprire un'azienda agricola. Il metodo di distillazione prescelto da Nino, Thibaut e Davide (il terzo moschettiere che si è unito all'iniziativa) è il London Dry, ovvero quello più classico per la creazione di questa bevanda: vengono macerati prima tutti gli ingredienti, poi avviene un'unica distillazione senza l'aggiunta di zuccheri, ottenendo così un liquore secco e con aromi fitologici. «La ricetta del Favignana Gin è composta da 12 botaniche: rosmarino, elicriso, assenzio, verbena, menta dolce, camomilla romana, scorze di limone, foglie d'olivo e foglie di mirto selvatico.» Questi sono i prodotti che vengono coltivati dai ragazzi nella loro azienda agricola in loco, mentre dall'estero vengono acquistati: radici d'angelica, semi di coriandolo e, naturalmente, le bacche di ginepro. Il brand si può vantare di dodici medaglie in vari concorsi nazionali e mondiali incentrati sul gin, come la Tokyo World Gin Awards. La loro distribuzione si sta diffondendo in maniera capillare nel mondo, portando con orgoglio il nome di Favignana oltreoceano. Il packaging è una bottiglia dal design semplice, ma iconico: le linee scavate nel vetro, dapprima longilinee e poi più articolate verso il collo della bottiglia, raccontano la storia agricola che c'è dentro la produzione, riportando alla mente i solchi nel terreno fatti con l'aratro, costellati di tanta fatica e tanti ostacoli. L'etichetta è un noto quadro del pittore Gaspare Bertolini. Nino e gli altri ragazzi hanno solo apportato una piccola modifica grafica, tratteggiando lo skyline dell'isola con l'oro. «Sì, Favignana è celebre per il tonno, il maiale



del mare, ma anche la sua terra nasconde un tesoro». E che tesoro! Se c'è una cosa che mi piace sorseggiare è proprio il Favignana Gin, con quel suo aroma e sapore freschi. Ogni palato e ogni naso sentirà qualcosa di leggermente diverso. Personalmente, i miei sensi olfattivi captano, oltre naturalmente al ginepro, il profumo della menta e del rosmarino, mentre nelle papille gustative si fa strada anche l'assenzio, creando un curioso contrasto di freschezza in bocca e calore giù per la gola. Isola di Favignana Gin si sta dimostrando sempre più un marchio d'eccellenza che narra dell'isola, di chi la abita, facendo qualcosa che si dimostra straordinario: unire tradizione e innovazione, abbinare la propria casa al mondo esterno, andare nel futuro pur rispettando il passato, attraverso uno dei piaceri della vita. D'altronde, come diceva Clement Freud, il figlio di Sigmund Freud: «Se decidi di smettere di bere, fumare e fare l'amore, non è che vivi più a lungo: la vita ti sembra più lunga.»

[ Camilla Marino ]

**La collezione outdoor è arrivata!**  
VIENI A SCOPRIRLA IN SHOWROOM

**LOMBARDO** arredi

C.da Birgi Nivaloro 131/A - Marsala (TP)

[lombardoarredi.it](http://lombardoarredi.it)

**Aegusa Caffè**  
0923 921311  
Piazza Matrice, 10

**COLAZIONI**  
dolci e salate  
**PASTICCERIA**  
Cannoli e Cassatelle

dal 1984

**A TAVOLA CI PIACE DARTI LA MIGLIORE QUALITÀ!**

**TRATTORIA LA BETTOLA**  
Via Nicotera, 47 - Favignana  
tlatbettolafavignana@gmail.com  
0923 921988

**2D SUPERMERCATO**  
**FAVIGNANA**

**Via Calamoni, 5 - Favignana**

# L'AGAVE DI FAVIGNANA, SIMBOLO DI FORZA E RESILIENZA

**N**ell'arcipelago delle Egadi è presente una ricca e rilevante flora. Girando in bicicletta ogni giorno ammire e osservo la varietà che mi circonda. Questa nella foto sottostante, che ho appena scattato, è un'agave americana gigante presente sull'isola di Favignana. Originaria delle regioni aride del Messico e dell'America centrale, chiamata già dagli Aztechi "l'albero delle meraviglie", questa pianta appartiene alla famiglia delle Asparagaceae ed è una succulenta: si definiscono così tutti quegli esemplari che, adattandosi agli ambienti aridi, sviluppano in uno dei tre sistemi di organi, ossia radici, fusto e foglie, deitessuti particolari specializzati nell'accumulo e nell'immagazzinamento di acqua. Esistono più tipi di agave in botanica e in Sicilia sono quasi un simbolo, ma in Europa



le prime furono introdotte dai conquistatori spagnoli, diffondendosi poi in tutta l'area mediterranea. "L'americana gigante" può raggiungere i due o tre metri di altezza ed è piuttosto longeva se posta nel giusto luogo (15/20 anni). Le Agavi sono piante perenni e investono tutte le loro risorse in un'unica fioritura spettacolare (monocarpica) prima di morire: uno stelo fiorale munito di rami che si protende verticalmente toccando anche i 6/8 metri di altezza. Questi rami sorreggono dei fiori tubulari giallastri che formano delle pannocchie: la continuità della specie avverrà, nonostante la morte della pianta madre, grazie alla crescita dei polloni basali (i citati rami), trapiantabili, che si svilupperanno in nuovi organismi vegetali, un incredibile ciclo vitale continuo, anche se lento e apparentemente tragico. Fiorisce, a seconda dell'ambiente, tra i 10 e i 30 anni d'età e i fiori, ricchi di polline e nettare, chiamati "Fiori della morte" per la loro "triste" caratteristica di "assorbire la vita" dalla "madre", hanno un intenso profumo che attrae numerosi insetti impollinatori. L'agave è commestibile, la sua linfa è ricca di zuccheri e viene utilizzata cotta o cruda. Le sue proprietà benefiche concentrate nelle foglie carnose, vengono utilizzate per usi terapeutici. Per la presenza di un fitocomplesso che comprende acidi organici, inulina, pectina ed ecogenina, hanno qualità diuretiche, antinfiammatorie oltreché depurative. Alcune specie vengono impiegate per ottenere il sisal, una fibra tessile;

altre sono famose per la produzione di bevande come l'aguamiel e il pulque, ottenute attraverso processi di fermentazione; da non dimenticare tra l'altro la nota tequila (o mescal) elaborata dalla successiva distillazione. Una piccola curiosità in merito a quest'ultimo squisito prodotto: la tequila è vera tequila solo qualora l'agave presente tra gli ingredienti sia al 100%, altrimenti si tratta di una miscela alcolica mescolata ad altro e non pura. Tutte queste informazioni sopra descritte e da me riassunte e rielaborate le potete trovare in qualsiasi libro di botanica, encyclopedie o banalmente in siti dedicati e maggiormente approfonditi. Resistenti al clima salmastro, le agavi americane sono presenti a Favignana in diverse zone, tra cui il "Giardino dell'Impossibile" di Villa Margherita, un interessante sito botanico ricavato tra le cave di calcarenite in disuso dell'isola (le pirre), realizzato dalla madre di Nunzio Campo, ora gestore del complesso, che ospita numerose specie provenienti da tutto il mondo e tra queste, appunto, le agavi. Un luogo che, come avevo già scritto in passato, sembra un mondo a parte, realizzato con piante e fiori di ogni tipo, dove il silenzio è d'oro e l'atmosfera assume toni magici. Questo giardino ipogeo visitabile (cioè sotterraneo ma a cielo aperto) si estende per più di quattro ettari all'interno delle cave di calcarenite e accoglie una variegata e ricca vegetazione, costituita all'incirca da 500 generi di organismi vegetali, tra questi



anche, appunto, l'agave gigante americana. Vedo l'agave come un simbolo di resilienza, una pianta tenace capace di sopravvivere in condizioni difficili, da prendere quasi come esempio nei momenti di fragilità umana per la sua abilità nel superare gli ostacoli ambientali durante la sua crescita, ma alla fine si erge come una regina verso il cielo. E vi lascio con una bellissima poesia di Primo Levi: "Non sono utile né bella, / Non ho colori lieti né profumi; / Le mie radici rodono il cemento, / E le mie foglie, marginate di spine, / Mi fanno guardia, acute come spade. / Sono muta. Parlo solo il mio linguaggio di pianta, / Difficile a capire per te uomo. / È un linguaggio desueto, / Esotico, poiché vengo di lontano, / Da un paese crudele / Pieno di vento, veleni e vulcani. / Ho aspettato molti anni prima di esprimere / Questo mio fiore altissimo e disperato / Brutto, legnoso, rigido, ma teso al cielo. / È il nostro modo di gridare che / Morrò domani. Mi hai capito adesso"

[ Camilla Marino ]



SPECIALE  
ISOLE EGADI

**pavia**  
**IMMOBILIARE**

*www.paviaimmobiliare.it*

il tuo Sogno... il nostro Impegno!

**RICERCHIAMO IN VENDITA IMMOBILI SU TUTTO IL TERRITORIO**  
**IN SEGUITO ALLE DIVERSE RICHIESTE**  
**DA PARTE DI CLIENTELA ESTERA (Olandese, Francese, Inglese)**

**Si ricercano: Ville sul mare - Ville vista mare - Case nel centro storico con spazio esterno e terrazzo**

Via Dello Sbarco, 116 Marsala Tel. 0923 361271 - 351 2897114 - info@paviaimmobiliare.it