

FAVIGNANA
Aegusa
Caffè
0923 921371
Piazza Matrice, 10

COLAZIONI
dolci e salate
PASTICCERIA
Cannoie e Cassalelle

dal 1984



Egadi c'è

IL SETTIMANALE DELLE ISOLE EGADI

ON LINE SU **itacanotizie.it**
La Sicilia in tempo reale

IN DISTRIBUZIONE DAL 27 GIUGNO 2025

FREE PRESS

DELIVERY

¡VAMOS!



www.vamos.icu



BENTORNATA, TEMPESTA

a pag. 3

A tavola con Camilla



"A TAVOLA CON CAMILLA"

a pag. 5



L'ULTIMO RIFUGIO DEL JET SET

a pag. 4



UNA NUOVA GUIDA PER L'ARCIPELAGO

a pag. 2



CASAMATTA
FAVIGNANA

STRADA COMUNALE
COSTIERA DI MEZZOGIORNO

Colazione - Pranzi - Aperitivi





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 OTTieni UNO
SCONTO DEL 15%

CONTATTACI ANCHE SU WHATSAPP
320 3926150 MASSIMO
338 7196928 FILIPPO
327 9485773 PEPPE



OFFERTISSIMA

KIT Solare Termico Litri 300

Installazione esclusa
200,00 €
Grazie agli incentivi statali



GARANZIA 5 ANNI
SUL BOLLER

GARANZIA 10 ANNI
SUI PANNELLI

ACQUA CALDA GRATIS
TUTTO L'ANNO!

- ☑ n°2 Pannelli solari
- ☑ n°1 Boller di accumulo da 300 LT.
- ☑ Valvola di sicurezza
- ☑ Struttura di montaggio
- ☑ Kit raccordi idraulici
- ☑ Liquido antigelo

IL COSTO DI € 290,00 INCLUDE L'IVA E LA CONSEGNA A DOMICILIO DEL CLIENTE IN QUALUNQUE ZONA DELLA SICILIA

PER LE ISOLE EGADI CONSEGNAMO SOLO A TERRA AL PORTO DI TRAPANI O MARSALA

CERCHIAMO IDRAULICI A FAVIGNANA, LEVanzo E MARETTIMO

INFO: 335 472 384 (ANDREA)



Le Egadi ripartono: una nuova guida per l'arcipelago

Dopo settimane sospese tra attesa e transizione, le Isole Egadi hanno finalmente voltato pagina. Il tempo del commissariamento, lungo quasi due mesi e mezzo, è alle spalle. L'arcipelago ha ritrovato un'amministrazione politica legittimata dalle urne, e con essa, un respiro nuovo, fatto di volti noti, nuove ambizioni e un ritrovato senso di appartenenza. **Giuseppe Pagoto** è tornato a indossare la fascia tricolore, chiamato ancora una volta a guidare una delle comunità più peculiari e complesse del Mediterraneo. Ma non è solo il ritorno di un sindaco ad aver segnato questo passaggio: a rendere emblematico l'inizio di questo nuovo ciclo amministrativo è soprattutto la presenza femminile ai vertici del Consiglio comunale. Per la seconda volta nella storia del Comune di Favignana, entrambe le cariche di vertice dell'assemblea civica sono state affidate a due donne: **Giuseppa Monteleone**, medico, eletta presidente, ed **Ezia Crimaudo**, imprenditrice, sua vice. Due figure diverse, complementari, ma accomunate da una dichiarata volontà di apertura, ascolto e attenzione verso le fragilità sociali. Nelle parole della presidente Monteleone si è letta una chiara intenzione di dare voce a chi spesso resta ai margini: le donne, i più deboli, gli invisibili. "Non dimentichiamo le conquiste di chi ci ha preceduto", ha detto con emozione, ricordando la lunga strada percorsa dalle donne per arrivare ai luoghi delle decisioni. "Questa presidenza sarà vigile, attenta, accogliente. Ma anche ferma, se necessario. La politica non può essere solo rappresentazione: dev'essere azione concreta". La sua è stata una dichiarazione d'intenti limpida, pronunciata con fermezza e misura. Un invito alla responsabilità condivisa, anche nei confronti dell'opposizione, rappresentata nel Consiglio dal gruppo "Egadi Meravigliose", guidato da Francesco Sammartano. Dall'altra parte, la maggioranza si è strutturata attorno al gruppo "Movimento per le Egadi - Pagoto Sindaco", con **Angelo Sercia** capogruppo. All'interno dell'Aula consiliare siedono oggi dodici rappresentanti eletti, espressione del pluralismo dell'arcipelago:



Giuseppa Monteleone, Dafne Borgia, Ignazio Lucido, Antonino Oliveri, Angelo Sercia, Emanuela Serra, Luana Carriglio, Ezia Crimaudo, Maria Sinagra, Antonino Lo Iacono, Giorgia Maiorana e Francesco Sammartano. Una squadra che fonde esperienza, radicamento territoriale e passione per la comunità. A fianco del sindaco, una Giunta comunale formata da quattro assessori, espressione di professionalità radicate nel tessuto sociale ed economico delle isole. Il ruolo di vicesindaco è stato affidato a Emanuele Sardina, funzionario del Ministero dell'Economia, che gestirà alcune delle deleghe più strategiche: Bilancio, Trasporti, Programmazione economica, Tributi e le "Isole" intese come articolazioni autonome da valorizzare. Accanto a lui, Dafne Borgia, già assessore, con un curriculum accademico solido e una visione rivolta all'innovazione culturale e sociale, si occuperà di Scuola, Cultura, Sport, Sanità, Personale e Attività produttive. Lorenzo Ceraulo, ingegnere ed ex dirigente pubblico, seguirà Urbanistica, PNRR, Opere pubbliche, Protezione civile e Patrimonio. Infine, Ignazio Lucido, volto noto del turismo e dell'associazionismo locale, avrà deleghe centrali

come Politiche sociali, Giovani, Pesca, Agricoltura e Servizi demografici. La squadra è composta, la rotta è tracciata. Ma nessun passaggio istituzionale sarebbe stato completo senza l'ultimo saluto di chi ha retto le sorti del Comune nel limbo post-sfiducia. Pietro Valenti, commissario straordinario, ha lasciato con garbo e schiettezza il testimone, non senza consegnare un bilancio lucido del suo mandato. Due mesi e mezzo intensi, nei quali - come ha sottolineato - non si è limitato al ruolo di traghettatore. Ha messo mano ai bilanci, offerto suggerimenti, cercato di ricucire i fili di una macchina amministrativa affaticata e sfilacciata. Il suo congedo è stato netto e cordiale. Ha parlato di reparti comunali isolati tra loro, come "Repubbliche marinare", della mancanza di un indirizzo forte, dell'urgenza di rinnovare la pianta organica e rafforzare il vertice amministrativo. Ora tutto è nelle mani della nuova amministrazione. Le Egadi ripartono con una guida politica definita, una squadra pronta a mettersi al lavoro e un Consiglio comunale che, nelle intenzioni dei suoi protagonisti, vuole essere più che un luogo di dibattito: uno spazio reale di democrazia. E soprattutto, un'occasione di riscatto per un arcipelago che, tra bellezza e fragilità, chiede attenzione, visione e concretezza.

[Carmela Barbara]



TOUR

- SICILIA OCCIDENTALE E EGADI
- SICILIA ORIENTALE
- MAKARI
- ENO-TURISTICI



VISITE GUIDATE DI MARSALA
(ANCHE SERALI)

ESPERIENZE

- ARTE E CULTURA
 - VISITE GUIDATE
 - 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

TREKKING

- MARETTIMO
- SICILIA OCCIDENTALE
- PANTELLERIA
- SICILIA ORIENTALE



NOLEGGI E TRANSFER

- PER LE SALINE
- PER LE SPIAGGE
- PER AEROPORTO
- PER ERICE, SEGESTA, SELINUNTE, PALERMO

RIMANI INFORMATO
SULLE NOSTRE
INIZIATIVE...ISCRIVITI
AL CANALE



HAI UNA STRUTTURA RICETTIVA?
ISCRIVITI A QUESTO CANALE



Ogni Viaggio...
un battito di emozioni!

Tempesta torna libera: un simbolo di speranza e un monito per il nostro mare

Un giorno di grande emozione al **Centro Recupero Tartarughe Marine dell'AMP Isole Egadi**. *Tempesta*, una giovane tartaruga marina che ha affrontato un lungo percorso di cura e riabilitazione, è stata finalmente restituita al suo ambiente naturale. Questo momento non rappresenta solo la liberazione di un animale, ma offre anche importanti spunti di riflessione sullo stato di salute dei nostri mari e sull'impatto delle attività umane sulla fauna marina. *Tempesta*, come molte altre tartarughe che arrivano al centro, è stata trovata in condizioni critiche. Al di là del motivo specifico del ricovero, una costante emerge con preoccupante frequenza: il suo stomaco era pieno di plastica. Questo dato, purtroppo, non è un caso isolato ma rappresenta una triste realtà che colpisce gran parte delle tar-

tarughe marine nel Mediterraneo e non solo. La plastica ingerita, spesso scambiata per cibo, causa gravi problemi di salute, dall'ostruzione intestinale alla malnutrizione, fino a esiti fatali. Il lavoro del Centro Recupero Tartarughe Marine AMP Isole Egadi è fondamentale per salvare queste creature, ma la vera sfida è prevenire che situazioni simili si ripetano. *Tempesta* è riuscita a superare la sua prova grazie alle cure attente e professionali del personale del centro, ma il suo caso deve farci riflettere profondamente. Ogni piccolo gesto quotidiano può contribuire a ridurre l'inquinamento da plastica e a proteggere l'ecosistema marino. Ridurre l'uso della plastica monouso, scegliere prodotti sostenibili, partecipare a iniziative di pulizia delle spiagge e sensibilizzare la comunità sono azioni concrete che possono fare



la differenza. La salute del mare dipende anche dalla responsabilità di ciascuno di noi. La storia di *Tempesta* ci ricorda che non possiamo più ignorare l'impatto delle nostre scelte sull'ambiente. Salu-

tiamo *Tempesta* con un augurio sincero: buon mare, cara tartaruga. Che la tua nuova vita sia lunga e serena, e che il tuo ritorno in libertà ispiri tutti noi a prenderci cura del nostro mare con

maggiore attenzione e rispetto. Ogni gesto consapevole è un passo verso un futuro più sostenibile per le tartarughe marine e per l'intero ecosistema marino.



PER LA TUA PUBBLICITÀ SU

Egadi c'è

IL SETTIMANALE DELLE ISOLE EGADI

itacanotizie.it

La Sicilia in tempo reale

CHIAMA LO 0923 367415 O SCRIVI A marketing@itacanotizie.it

L'ultimo rifugio del jet set: tra i faraglioni, il silenzio e l'arte di scomparire



C'è un arcipelago sospeso nel tempo e nel mare, dove la luce ha la densità dell'ambra e il silenzio sembra avere voce propria. Le isole Egadi, Favignana, Levanzo e Marettimo, non sono soltanto una perla naturalistica incastonata al largo della costa trapanese, ma anche un rifugio d'elezione per artisti, intellettuali e figure del jet set italiano in cerca di autentica bellezza, lontano dai riflettori e dalle rotte più battute del turismo mondano. Negli ultimi anni, un piccolo ma significativo movimento silenzioso ha animato queste isole. Sono approdati qui, talvolta per caso, più spesso per scelta, nomi noti del panorama culturale e politico italiano, attratti da una dimensione di vita scandita non dall'orologio ma dal vento, dalle maree, dal profumo del cappero e del tonno essiccato al sole.

Favignana, l'isola delle pause profonde

Favignana, la maggiore delle Egadi, seduce con la sua morfologia frastagliata, le sue cave di tufo che sembrano templi dimenticati e il suo mare che pare dipinto a mano. È qui che hanno scelto di sostare per una stagione o forse per un capitolo più lungo della loro esistenza, **Simona Izzo** e **Ricky Tognazzi**. La coppia, da sempre legata a luoghi di fascino discreto, ha trovato in Favignana una seconda casa, un buen retiro dove scrivere, pensare, vivere con la misura dell'essenziale. Con loro, anche **Daniele**

Silvestri, cantautore poetico e schivo, che nelle sere estive si confonde tra i locali del porto, tra una granita e una chiacchiera con i pescatori, lasciando da parte ogni aura da celebrità. **Sabina Guzzanti**, voce libera e dissacrante della scena italiana, ha scelto anch'essa Favignana: qui, tra tramonti infuocati e calette solitarie, ha forse trovato un'eco interiore alla sua incessante ricerca di verità e bellezza. A impreziosire il panorama anche un nome che profuma di alta moda e visione imprenditoriale: **Miuccia Prada**, la regina dell'eleganza intellettuale, possiede una dimora sull'isola. Il suo legame con Favignana è profondo, silenzioso, non ostentato. Al suo fianco, il marito e partner imprenditoriale **Patrizio Bertelli**, con il quale condivide l'amore per il mare, l'arte e i luoghi carichi di identità.

Levanzo, il segreto meglio custodito

Se Favignana è l'isola delle pause profonde, Levanzo è quella del silenzio assoluto. La più piccola e la più intima, Levanzo è un gioiello dove il tempo pare essersi fermato, dove le case bianche si arrampicano sulla costa come conchiglie adagiate dal vento. Ed è proprio qui che la coppia Prada-Bertelli ha scelto di ampliare il proprio orizzonte mediterraneo, acquistando una casa che guarda l'infinito. Levanzo non è mondana. È rarefatta, quasi ascetica. Perfetta per chi cerca il suono delle onde come co-

lonna sonora esclusiva, per chi ama perdersi nei sentieri che portano alla Grotta del Genovese, tra graffiti preistorici e panorami che tagliano il fiato. Qui, anche i nomi celebri si spogliano della fama e si rivestono di silenzio.

Marettimo, l'isola-ermitage

La più remota, la più selvaggia, la più intima. Marettimo è un luogo fuori dal tempo, raggiungibile solo via mare e spesso esclusa dai circuiti turistici di massa. Qui, l'unico lusso è la solitudine. Ed è proprio qui che **Maurizio Gasparri**, figura di spicco della politica italiana, ha scelto di stabilire una residenza. La sua presenza a Marettimo è discreta, coerente con l'anima stessa dell'isola, fatta di escursioni nei sentieri dell'entroterra, di immersioni nelle acque limpide della riserva marina, di tramonti osservati in silenzio dal belvedere. Gasparri ama Marettimo per la sua capacità di "far dimenticare Roma", come avrebbe confidato in più di un'occasione. E forse anche per quel suo essere ruvida e dolce allo stesso tempo, proprio come la vera politica dovrebbe essere.

Le Egadi come specchio dell'anima

Non è un caso che artisti e pensatori trovino rifugio in queste isole. Le Egadi non offrono solo paesaggi mozzafiato, ma propongono un altro modo di vivere, più

lento, più autentico, più umano. In un'epoca in cui l'iperconnessione rende ogni istante pubblico e tracciabile, queste isole regalano la possibilità di scomparire ma in modo elegante. Di ritrovarsi, o semplicemente di essere. La loro bellezza, mai ostentata, è proprio ciò che le rende irresistibili. Qui non ci sono paparazzi, né passerelle. Solo mare, vento, luce, e quella sensazione antica di libertà che oggi è il vero lusso. E chissà che, tra i vicoli di Favignana o le terrazze di Levanzo, non stia nascendo in silenzio il prossimo romanzo, la prossima canzone, o anche solo un momento di verità da portare con sé nella grande confusione del mondo.

[Carmela Barbara]



Il Caffè con dentro il cuore

Caffè Mazzini

Caffetteria

Food e aperitivi

Gelateria artigianale

NATURALE

AL 100%

Vegan

KEEP CALM AND EAT A GIANT CANNOLO

APERITIVO

Capperi d'oro di Favignana: l'Incanto Mediterraneo tra rocce e sapori

Sospesi tra il profondo azzurro del mare e i tramonti infuocati delle Egadi, i capperi di Favignana narrano una storia fatta di silenzi salmastri, mani sapienti e profumi ancestrali. Un piccolo fiore capace di racchiudere l'essenza primordiale dell'isola, portando con sé eleganza e tradizione in un bocciolo prezioso.

Dalla pietra alla tavola: natura, raccolta, magia

Il Capparidaceo spinoso trova a Favignana il suo habitat ideale: roccia calcarea, brezza marina e secolare assenza di ingerenze. Spontanea e tenace, la pianta produce capolini fiorali – i capperi – da maggio fino a settembre. Il loro raccolto è un atto di pazienza: ciascun bocciolo viene colto rigorosamente a mano nelle ore fresche dell'alba, prima della fioritura, per preservarne l'aroma e la freschezza. Solo pochi giorni dopo, alcuni boccioli si lasciano trasformare dal sole e dalla vita in frutti carnosi: i cucunci. Più grandi, dotati di piccolo e delicata dolcezza, essi testimoniano la straordinaria capacità rigenerativa del capperi.

L'arte della conservazione

Favignana non delude: la lavorazione dei capperi segue l'antico rituale egadiano e siciliano. Dopo la raccolta, le materie prime vengono coperte di sale grosso – in proporzione pari al peso – in recipienti di vetro o tinocce, quindi mescolati ogni giorno per favorire una fermentazione lattica lenta e naturale. Il processo può durare settimane, fino a quando i capperi risultano perfettamente disidratati e pronti alla degustazione o all'ulteriore conservazione in salamoia, aceto o olio.

I cucunci, perla della gastronomia mediterranea, richiedono un passaggio aggiuntivo: dopo l'essiccazione, spesso entrano in barattoli di aceto e acqua (in proporzione 1:1 o 1:2), dove sostano per almeno un mese, sviluppando sotto sale un profilo aromatico intenso, delicato e croccante.

Sapori e virtù: un bouquet Mediterraneo

Il capperi offre note aromatiche, un'elegante acidità e un lieve retrogusto piccante. Esalta piatti di pesce, crostacei, carni bianche, insalate e paste firmate con fantasia isolana. I cucunci, invece, sono un'esperienza sensoriale: croccanti, sapidi e sorprendentemente succosi, perfetti come antipasto, per tartine raffinate o per esaltare formaggi freschi. Dal punto di vista salutare, entrambi vantano alte concentrazioni di flavonoidi – quercetina e rutina – noti per azioni antiossidanti, antinfiammatorie e diuretiche. Un'antica sag-

gezza, con radici in testi di Plinio, Discoride e Galeno, che oggi trova conferma anche nei moderni studi scientifici.

Un legame antico

Il capperi è citato già nei testi sacri e poi dai medici del Seicento per le sue virtù: digestivo, diuretico, "afrodisiaco" per alcuni. Ma la sua essenza risiede nella quotidianità: un sapore che racchiude la storia dell'isola, con tutta la sua anima salmastra e ancestrale.



Tradizione e identità: custodi dell'Isola

A Favignana, come altrove nell'arcipelago, la cultura del capperi è intessuta di autenticità contadina. I capperi crescono spontanei, così come accade lungo le scalinate e tra le mura di scogli; i produttori locali, con orgoglio e rigore, lavorano secondo tempi e metodi tramandati da generazioni. Non esistono industrie pretenziose: soltanto la pratica serena di col-

tivazione su piccola scala, il rispetto per la materia grezza e la pulizia delle origini più sincere.

Favignana nel piatto: esperienze sensoriali

Pensate a un crostino croccante su cui adagiare un cucuncino dal picciolo lungo: una sinfonia di salinità gentile, consistenza succosa e suggestione estetica. Oppure un trito di capperi su una tagliata di pesce azzurro: un'esplosione di memoria, di mare e di pietra calcarea, trasportati in bocca. È in questi piccoli gesti che l'anima dell'isola si rivela: il suono della pietra sotto il passo, la carezza del vento sul volto e, infine, il sapore inconfondibile di Favignana.

Favole e leggende

C'è chi racconta che alla mattina, a maggio e giugno, Favignana si svegli col richiamo delle reti da tonno e con i contadini che, un cestino in mano, vanno a raccogliere i capperi – come se fosse una benedizione che solo il mare e la roccia possono donare.

In sostanza...

Il capperi di Favignana non è semplice condimento: è poesia compiuta, è bellezza silenziosa in forma commestibile. Ogni cucuncino, ogni bocciolo, racchiude la fatica, la sapienza e la storia di mani sapienti e di una terra aspra e generosa. Regala un'esperienza sensoriale completa – visiva, olfattiva, gustativa – che parla di un luogo unico, sospeso tra mito e orizzonte.

Capperi e cucunci di Favignana: piccoli tesori rupestri che raccontano storie antiche e avvolgenti, da gustare con lentezza e gratitudine.

[Carmela Barbara]





STUDIO TECNICO SANTAMARIA
Geom. Sandro Santamaria

email: santamariac@tin.it
email PEC: santamariac@pec.it

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



FARMACIA
De Stefano

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

Tel. 0923.922164

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



SUPERMERCATO
FAVIGNANA



coop
GRUPPO SACONZA

Via Calamoni, 5 - Favignana



"La Bettola"
trattoria

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

TRATTORIA LA BETTOLA

Via Nicotera, 47 - Favignana

tlabbettolafavignana@gmail.com

0923 921988



RICERCHIAMO IMMOBILI SU TUTTO IL TERRITORIO ...



il tuo Sogno... il nostro Impegno!

VENDESI STUPENDA VILLA**indipendente ristrutturata di mq 80**con vista e fronte mare, con calata di fronte
con giardino ed a due passi dalla spiaggia

Zona Lido Calamoni

TRATTATIVE IN SEDE*Per qualsiasi informazione, non esitate a contattarci*

Queste ed altre offerte sulle ISOLE EGADI - consulta il nostro sito

OCCASIONE A FAVIGNANA

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

La collezione outdoor è arrivata!

VIENI A SCOPRIRLA IN SHOWROOM



lombardoarredi.it

**LOMBARDO**
arredi

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