

Aegusa
Caffè
0923 92151
Piazza Mazrice, 10

COLAZIONI
dolci e saate
PASTICCERIA
Canno i e Cassatelle
dal 1981

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

iVAMOS!



www.vamos.icu



apag. 3



"A TAVOLA CON CAMILLA"

apag. 5



L'ULTIMO RIFUGIO DEL JET SET

apag. 4



UNA NUOVA GUIDA PER L'ARCIPELAGO

apag. 2

CASAMATTA
FAVIGNANA

STRADA COMUNALE
COSTIERA DI MEZZOGIORNO

Colazione - Pranzi - Aperitivi

OFFERTISSIMA

KIT Solare Termico Litri 300

* Installazione esclusa
200,00 €
Grazie agli incentivi statali

SunWater

GARANZIA 5 ANNI SUL BOILER

GARANZIA 10 ANNI SUL PANNELLI

ACQUA CALDA GRATIS TUTTO L'ANNO!

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

IL COSTO DI € 200,00 INCLUDE L'IVA E LA CONSEGNA A DOMICILIO DEL CLIENTE IN QUALUNQUE ZONA DELLA SICILIA

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

ERICHIAMO IDRAULICI A FAVIGNANA, LEVANZO E MARETTIMO

INFO: 335 472 384 (ANDREA)

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 3196928 FILIPPO
327 9485773 PEPE

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 Montoleone, 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 Montoleone 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 Montoleone, 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 risacca 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



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



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



Ogni Viaggio...
un battito di emozioni!



HAI UNA STRUTTURA RICETTIVA?
ISCRIVITI A QUESTO CANALE



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

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. Salutiamo 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

STELLA MARIS
dal 1990
Pescheria - Gastronomia di mare
Via Vittorio Emanuele, 31 - Favignana (TP)
Tel. 320 284 7478

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

ASSA TRASI
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

MARETTIMO I FRESCHI - ESCURSIONI IN BARCA
INFO & PRENOTAZIONI
ALESSANDRO 366 4491878 FRANCESCO 347 2696144
L'ESPERIENZA IN BARCA AL TOP!
CON MARETTIMO I FRESCHI - ESCURSIONI IN BARCA, LA TUA GITA NELL'INCANTEVOLE RISERVA MARINA DI MARETTIMO SARÀ UN'ESPERIENZA DI ECCELLENZA.
OFFRIAMO PROFESSIONALITÀ E UN SERVIZIO IMPECCHABILE A BORDO DI BARCHE DI ULTIMA GENERAZIONE, PENSATE PER IL TUO MASSIMO COMFORT. ESPLOREREMO LE SUGGESTIVE GROTTE E LE CALETTE PIÙ BELLE, ALTERNANDO MOMENTI DI RELAX CON RINFRESCANTI SOSTE BAGNO IN ACQUE CRISTALLINE.
VIVI MARETTIMO AL MASSIMO, CON NOI!
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

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. E 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 buon ritiro 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 perdere 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 nascondendo 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]





Caffè Mazzini
Caffetteria
Food e aperitivi
Gelateria artigianale
NATURALE
AL 100%
Vegan
Gluten Free

Il Caffè con dentro il cuore



KEEP CALM AND EAT A GIANT CANNOLI



APERITIVO
FAGLIFFE
TONNARIA

“A tavola con Camilla” per gustare i sapori di Favignana...

Quando si decide di intraprendere un viaggio o di organizzare una gitaper visitare un posto nuovo e sconosciuto da esplorare, cosa si fa dapprincipio nella maggioranza dei casi? Si esegue una piccola ricerca sugli hotspot di quel luogo, i suoi cosiddetti punti d'interesse. Spiagge, templi, musei, escursioni di ogni genere. Tra questi, una grande importanza va sicuramente ai locali, ai pub e ai ristoranti, che riescono a far immergere chiunque nella cultura territoriale attraverso la cucina. Anche quando si parla della nostra bella penisola, che crediamo di conoscere (giustamente) come il palmo della nostra mano, in realtà essa nasconde in ogni angolo, borgo e cittadina, delle prelibatezze tipiche che sarebbero introvabili altrove. Insomma, la cucina è uno dei chiari segni distintivi di una certa regione e non solo, poiché le materie prime usate per comporre i piatti parlano di quella terra, delle sue montagne, delle sue pianure, dei suoi fiumi, dei suoi laghi, dei suoi mari e della sua gente. E poi, banalmente, è sempre utile avere a portata di mano una guida che ti indichi dove si mangia meglio! Spesso, ascoltando i turisti mentre passegiano per strada o prendono il sole oppure scambiando con loro qualche chiacchiera, mi rendo conto che la prima domanda che pongono è: "Dove mangiamo?" (soprattutto noi italiani, che abbiamo un amore viscerale per la cucina). Bene, ho

deciso di rispondere a tale quesito attraverso una nuova rubrica che inauguro ufficialmente con questa piccola presentazione: *A tavola con Camilla*. Io sono una milanese doc che soggiorna per lunghi periodi a Favignana e chi mi conosce (o conosce i milanesi in generale), sa quanto apprezziamo pranzare o cenare fuori di casa, un'abitudine che conservo anche quando mi trovo sul magnifico "scoglio egadino" (come viene chiamata l'isola dagli autoctoni). Dunque, settimanalmente scriverò un articolo dove recensirò i piatti chemanò a mano degusterò nei ristoranti della farfalla del Mediterraneo. Tengo a precisare un dato molto importante: non sono una critica gastronomica, il mio compito non è assolutamente quello di giudicare negativamente un ristorante o di disapprovare un piatto che non sia di mio gradimento. Se decido di pubblicare un pezzo, è perché le pietanze da me ordinate mi hanno appagata, basandomi non esclusivamente su un'opinione soggettiva, ma avvalendomi anche del feedback degli altri avventori. Lo scopo è semplicemente quello di consigliare a chi decide di approdare a Favignanacibi e locali un po' come farebbe chiunque quando raccomanda una buona pizzeria, un'ottima locanda, un'accogliente osteria, una ricca colazione, un raffinato ristorante... o anche un succulento kebab o un hamburger sotto casa! D'altronde, come diceva Vir-

ginia Woolf: "Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene."

[Camilla Marino]



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

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 Capparis spinosa trova a Favignana il suo habitat ideale: roccia calcarea, brezza marina e secolare assenza di ingegnerie. 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 carnosì: i cucunci. Più grandi, dotati di picciolo e delicata dolcezza, essi testimoniano la straordinaria capacità rigenerativa del cappero.

L'arte della conservazione

Favignana non delude: la lavorazione dei capperi segue l'antico rituale eoliano e siciliano. Dopo la raccolta, le materie prime vengono coperti di sale grosso - in proporzione pari al peso - in recipienti di vetro o tinozze, 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.

Saperi e virtù: un bouquet Mediterraneo

Il cappero 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, sardi 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 - quercentina 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 cappero 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 cappero 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 cucuncio 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 cappero di Favignana non è semplice condimento: è poesia compiuta, è bellezza silenziosa in forma commestibile. Ogni cucuncio, 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 lenzezza e gratitudine.

[Carmela Barbara]





STUDIO TECNICO SANTAMARIA
Geom. Sandro Santamaria
email: santamariasandro@virgilio.it
email PEC: sandro.santamaria@pec.it

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



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



SUPERMERCATO
FAVIGNANA



coop
GRUPPO RADICENZA

Via Calamoni, 5 - Favignana

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

TRATTORIA LA BETTOLA

Via Nicotera, 47 - Favignana

tlabettolafavignana@gmail.com

0923 921988

ITINERARI PEDONALI **MARETTIMO**

LEGENDA LEGEND

- ITINERARIO NATURALISTICO / NATURALISTIC TRAIL
- ITINERARIO ARCHEOLOGICO / ARCHAEOLOGICAL TRAIL
- CARTELLO INFORMATIVO / INFORMATION BOARD

SCANNERIZZA IL QR CODE E VISUALIZZA LA CARTINA SU TUO CELLULARE

ITINERARI PEDONALI **LEVANZO**

LEGENDA LEGEND

- ITINERARIO NATURALISTICO / NATURALISTIC TRAIL
- ITINERARIO ARCHEOLOGICO / ARCHAEOLOGICAL TRAIL
- CARTELLO INFORMATIVO / INFORMATION BOARD

SCANNERIZZA IL QR CODE E VISUALIZZA LA CARTINA SU TUO CELLULARE

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)