

**LA SPESA ONLINE
ARRIVA A FAVIGNANA!**



**SCANSIONA E
ORDINA ORA!**

¡VAMOS!

Egadi c'è

IL SETTIMANALE DELLE ISOLE EGADI

ON LINE SU

itacanozie.it
La Sicilia in tempo reale

IN DISTRIBUZIONE DAL 22 AGOSTO 2025

FREE PRESS

**FARMACIA
De Stefano**

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

Tel. 0923.922164

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

Marettimo si ama!

C'è un cuore pulsante che batte forte tra le onde del Mediterraneo: è quello dell'isola di Marettimo, dove residenti, volontari e turisti si fanno custodi attivi di un patrimonio naturale e culturale che appartiene a tutti. Un impegno silenzioso, ma potente, che racconta un modo diverso di vivere il territorio: con rispetto, amore e partecipazione. Non stupisce, allora, che l'Osservatorio Italiano delle Destinazioni Balneari abbia recentemente assegnato alle Isole Egadi il primo posto tra le mete più green e sostenibili d'Italia. Un riconoscimento che non nasce per caso, ma che è il frutto concreto dell'azione quotidiana di chi abita, visita o semplicemente ama questo straordinario arcipelago. In questi giorni, due interventi di pulizia hanno testimoniato, ancora una volta,

quanto forte sia il senso civico e ambientale che anima Marettimo. Il primo porta la firma del Comitato per i Diritti dell'Isola di Marettimo, ormai giunto al suo undicesimo intervento sul territorio. In collaborazione con personale specializzato, i volontari hanno restituito decoro e bellezza alle aree dello Scalo Vecchio, Scalo Nuovo e Scalo di Mezzo, restituendole alla comunità e ai visitatori nella loro naturale bellezza. Un secondo gesto di grande valore arriva invece da un gruppo di turisti in visita al Castello di Punta Troia. Affascinati dalla storia e dal paesaggio, non si sono limitati a contemplare: armati di sacchi e buona volontà, hanno ripulito la spiaggia dello Scalo Maestro, contribuendo attivamente alla tutela dell'ambiente isolano. Fondamentale anche in questo caso la presenza di



Giovanni Scaduto, guida appassionata e instancabile, vera anima del Castello, capace di trasmettere a chi arriva lo spirito profondo del luogo. I rifiuti raccolti in entrambe le occasioni sono stati debitamente differenziati e conferiti secondo quanto previsto, a testimonianza di un'attenzione non solo simbolica ma concreta verso l'ambiente. Il sindaco di Favignana, Giuseppe Pagoto, ha voluto ringraziare pubblicamente tutti i protagonisti di

queste azioni, ricordando come il futuro delle Egadi si costruisca anche e soprattutto con gesti semplici, ma carichi di senso. "Grazie a chi ogni giorno si prende cura di queste isole con rispetto e amore", ha dichiarato. E se è vero che ogni gesto conta, a Marettimo anche i più piccoli diventano parte di un grande racconto collettivo. Un racconto di bellezza, responsabilità e speranza.

[Carmela Barbara]



IL GIGANTE SILENTE

a pag. 2



FAVIGNANA DIVENTA SMART

a pag. 2



LA LIBERTA' DEL VENTO

a pag. 4

"La Bettola" trattoria

A TAVOLA CI PIACE DARTI LA MIGLIORE QUALITÀ!

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

**FAVIGNANA
Aegusa
Caffè**

0923 92151
Piazza Matrice, 10

COLAZIONI
dolci e salate
PASTICCERIA
Cannoli e Cassatole

da 1984

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



STUDIO TECNICO SANTAMARIA
Geom. Sandro Santamaria

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

Elpis II: il gigante silente nel mare delle Egadi. Una storia sommersa tra mito ed ecologia

Sapevate che a pochi chilometri a sud-ovest dell'isola Formica, lungo i fondali protetti delle Egadi, riposa un imponente relitto rimasto intatto per oltre quattro decenni?

L'Elpis II, una robusta imbarcazione mercantile affondata nel 1978, giace oggi a una profondità compresa tra i 16 e gli 8,5 metri, assumendo la maestosa forma di un monolite subacqueo lungo 53 m e largo 11 m. Affondò durante la sua navigazione notturna in circostanze poco documentate, ma fonti convergono sull'anno e sulla zona dell'incidente: le acque tra Formica e le Egadi sud-occidentali durante il gennaio del 1978. Anche se la dinamica esatta dello schianto non è pienamente chiarita, il suo repentino affondamento sembra dovuto a un'avaria strutturale o a un'imprevista avaria meccanica durante il trasporto di merci. L'equipaggio abbandonò la nave e il relitto fu progressivamente inglobato dal fondale sabbioso indigeno e dai prati di Posidonia oceanica.

Il rilievo di ieri e di oggi

Oggi l'Elpis II è al centro di una campagna unica condotta da ISPRA, con il supporto dei nuclei Carabinieri Subacquei di Roma e Messina, del Servizio Navale di Favignana, del CNR di Palermo e dell'università UNIPA.

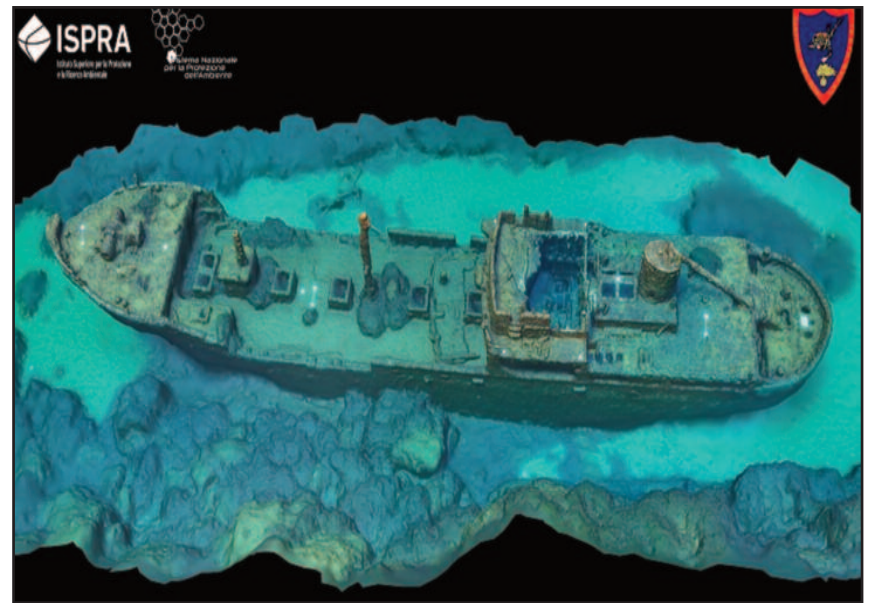
Ad aprile, un rilievo aereo ultrasensibile ha confermato l'integrità strutturale dell'imbarcazione, mostrando una sagoma nitida sul fondo marino e confermando la sua rilevanza come habitat artificiale e ostacolo alla navigazione. Come da protocollo del progetto MER, il relitto è stato segnalato all'Istituto Idrografico della Marina per aggiornare i registri nautici e garantire la sicurezza dei diportisti.

Tra storia, natura e navigazione: uno scrigno silenzioso

Oltre alla mera forma, l'Elpis II rappresenta un ecosistema sommerso. Decorso il tempo, la sua superficie è stata colonizzata da colonie stabili di Posidonia oceanica, insieme ad altre specie marine che vi trovano rifugio e sostentamento. Parallelamente, i rilievi condotti hanno identificato nell'ambito del progetto MER oltre 50 relitti e 15 oggetti sommersi, tutti rilevanti sia come elementi storici sia come potenziali ostacoli alla navigazione.

Un viaggio nel silenzio del tempo

Immaginate un'immersione leggera, tra le acque cristalline e i fondali di Posidonia, in cui la prua di un relitto emerge lentamente dal blu: la sagoma dell'Elpis II si staglia quasi intatta, un monumento sommerso



che racconta storie di navigazioni antiche, di traffici misteriosi e di legami profondi con l'ambiente marino. Gli studi in corso non solo monitorano lo stato strutturale del relitto, ma raccolgono campioni biologici e sedimentologici per capire come la vita marina abiti e modifichi questi relitti artificiali. Un modello per capire quanto questi relitti possano diventare rifugi stabili per specie vulnerabili e come contribuire alla conservazione biologica dell'Area Marina Protetta.

Una finestra sul futuro

L'Elpis II emerge oggi come simbolo silenzioso di un'alleanza tra storia, ecologia e tutela della navigazione. Rappresenta una narrazione sommersa, un'opera d'arte naturale diventata rifugio marino. Ed è solo una delle decine di relitti sfiorati dalle correnti dell'Etna marino, che piano piano si trasformano in pagine vive del patrimonio sommerso delle Egadi. Un invito alla scoperta, attenta, rispettosa e consapevole, di ciò che il mare custodisce.

Favignana diventa smart: al via la rivoluzione dei contatori elettrici

Favignana si prepara a voltare pagina sul fronte dell'energia domestica. Dallo scorso 1° luglio, infatti, la **Società Elettrica di Favignana (SEA)** ha avviato una massiccia campagna di sostituzione dei contatori elettrici di prima generazione, ormai superati, con i più moderni dispositivi di seconda generazione: i cosiddetti "Smart Meter 2.0". L'intervento interesserà l'intero territorio dell'isola e si concluderà entro il 31 dicembre, proiettando Favignana verso un futuro più efficiente, trasparente e sostenibile. L'iniziativa rientra nel quadro della direttiva europea 2012/27/UE sull'efficienza energetica, recepita in Italia attraverso il decreto legislativo 102 del 2014. Una normativa che, tra gli altri obiettivi, impone l'adozione di strumenti intelligenti per la misurazione dei consumi, in grado di offrire maggiore precisione e tempestività. I nuovi contatori porteranno notevoli vantaggi ai cittadini. Grazie alla rilevazione quotidiana dei dati e alla pubblicazione mensile, suddivisa per fasce orarie, i consumatori

potranno accedere a informazioni dettagliate e aggiornate sui propri consumi elettrici. Un cambiamento che promette di ridurre drasticamente l'utilizzo delle stime e i famigerati conguagli in bolletta, spesso fonte di confusione e malcontento. Ma non è solo una questione di numeri più chiari. L'introduzione degli Smart Meter 2.0 segna un passo avanti anche in termini di qualità del servizio. Il monitoraggio in tempo reale delle reti elettriche permetterà di individuare più rapidamente eventuali guasti, rendendo gli interventi tecnici più tempestivi e riducendo i disagi legati a interruzioni di corrente. Con questa operazione, SEA dimostra di voler abbracciare l'innovazione e di porre al centro del proprio operato non solo la moder-

nizzazione delle infrastrutture, ma anche il miglioramento dell'esperienza d'uso per i cittadini. Un passo deciso, quello intrapreso a Favignana, che fa dell'isola un esempio virtuoso di come tecnologia e attenzione al territorio possano viaggiare di pari passo.



SICANIA

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

Aperti tutti i giorni pranzo e cena

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

Via Frasca 6 | Favignana | +39 3761509533

ASSATRASI

CA SUGNU
hamburger | grill | pizza

Aperti tutti i giorni pranzo e cena

31 | 05

STAMU ARRIVANNU

Contrada Mulinu a Vintu, 4 | Favignana | +39 3761709865

CASAMATTA
FAVIGNANA

STRADA COMUNALE
COSTIERA DI MEZZOGIORNO

Colazione - Pranzi - Aperitivi - Cene

L'atmosfera magica di Isola Mangiàri



Quando si giunge in una località marinara, una delle prime tipologie di ristoranti che attirano subito la clientela è, senza ombra di dubbio, quella che s'affaccia direttamente sul mare. E qui a Favignana, esiste un locale che può vantarsi di una posizione stratosferica, a picco sulla cala di Marasolo, dove la vista sull'infinita distesa di sfumature azzurre che si estende verso l'orizzonte è così intensa che sarebbe perfetta per un dipinto: il ristorante Isola Mangiàri. Credo che "magica" sia la parola giusta per descrivere l'atmosfera che si respira una volta varcata la soglia. I coperti sono davvero pochi, disposti su un'intima terrazza, illuminata da piccole lampade posizionate sui tavoli come se fossero lucciole che vagano nella notte. Lo scenario durante la cena è inoltre amplificato da una meravigliosa e romantica fonte di luce naturale: il candido bagliore lunare, quello che Giovanni Pascoli, nella sua poesia "L'Assiuolo", definiva come "l'alba di perla". E mai tali parole potranno descrivere in maniera così lampante e precisa la sensazione che si prova stando seduti di fronte al mare illuminato dalla Luna. Ci si sente come il protagonista di un quadro, di un componimento, di un poema sussurrato al vento, di un romanzo scritto con febbrile fermento. Va da sé, che quando si è immersi

in un contesto così bello, ciò che si mangia risulta quasi ancora più buono di quanto già non lo sia. La specialità di Isola - Mangiàri, come si evince dal cartello esposto all'ingresso, è un ottimo pesce alla griglia, che qui viene servito con un contorno di verdure, in maniera classica. Ma ciò che mi ha veramente incuriosito è stato il cosiddetto Menu Esperienze, cioè una piccola lista di pietanze a parte rispetto al menu abituale, che propone alcuni piatti tradizionali e storici della cucina dei tonnaroti, di coloro che lavoravano alla celebre mattanza favignanese. La peculiarità di queste ricette sono gli ingredienti: i maincharacters, infatti, sono le parti del tonno che, solitamente, venivano scartate e non inscatolate presso l'ex Stabilimento Florio. Parti che, ancora oggi, nonostante siano state "sdoganate", risultano comunque più ricercate. Nel mini elenco figurano: il cuore, la spinedda (ovvero la carne attorno alla spina dorsale), la guancia, l'osso buco e, non meno importante, il lattume. Ho posto l'accento su quest'ultimo perché è proprio quello che ho avuto modo di assaporare. Che cos'è? Beh... è la controparte maschile della bottarga. Se la bottarga sono le uova della "Signora Tonno", il lattume sono le gonadi (cioè le sacche del liquido seminale) del "Signor Tonno". Sebbene la ricetta originale preveda che questa parte del pesce venga frita, al Ristorante Isola viene servito in un altro modo: il lattume, che ha una consistenza simile a quella del fegato, viene bollito in acqua con aceto e aromi e quando si solidifica viene tagliato a fette, quindi impiattato con estratto di limone e riduzione di pomodorino. Come descrivere il sapore del lattume? Direi che l'aggettivo "unico" gli si addice molto bene. Per poterlo spiegare farò il paragone con la sopracitata bottarga: se quest'ultima è salata, cioè che fa sentire il sapore del mare, il lattume è, invece, sapido. Decisamente più delicato in bocca, ma considerata la consistenza pastosa dell'alimento, è un gusto che permea maggiormente il palato. In questo caso, l'alta intensità del boccone viene perfettamente bilanciata dall'acidità del pomodorino e dall'asprezza del limone. E come di consueto, ecco il commento nutrizionale di mia zia Consuelo Vecchio, Dietista, Coordinatore dei processi di nutrizione clinica presso l'ASST Fatebenefratelli Sacco di Milano: «Il lattume, ha un elevato contenuto di proteine nobili ad alto valore biologico e di grassi principalmente polinsaturi, tra cui gli acidi grassi della serie omega-3. I grassi saturi, più dannosi per la salute, sono presenti in ridotte quantità. Inoltre, è una fonte importante di vitamine del gruppo B e di minerali come ferro e fosforo. Nonostante sia un prodotto di conserva, l'apporto di sale (NaCl) è contenuto». Anche a pranzo si può godere dei piatti prodotti da questa cucina. La location è lo stessa, ma l'atmosfera cambia nella sua maestosità: il mare davanti, con i suoi toni di blu, tur-



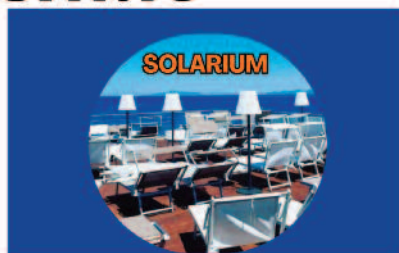
chese e acquamarina, magnetizza e incanta lo sguardo dei commensali. I piatti proposti sono più semplici e tradizionali, ma oltremodo gustosi, come per esempio la Pasta duMalutempu: spaghetti serviti con alici, basilico e menta. "Isola" è un luogo che ammalia, affascina e seduce, una tappa da non perdere per chi approda a Favignana. Mi ha fatto scoprire un alimento a me sconosciuto, rammentandomi la citazione del gastronomo francese Anthelme Brillat-Savarin: "La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella".

[Camilla Marino]



Foto by
Camilla Marino

marettimoifreschi.it



FRANCESCO 340 2496144

ALESSANDRO 366 4494379

INFO & PRENOTAZIONI



La libertà del vento

Pablo Neruda nella sua poesia "Il vento nell'isola" scriveva:

*"[...] Il vento è un cavallo:
senti come corre
per il mare, per il cielo.
Vuole portarmi via: senti
come percorre il mondo
per portarmi lontano[...]"*



E l'arcipelago delle Egadi è un luogo scandito dal soffio battente del vento. Correnti d'aria nel cielo che mutano capricciose e scompigliano le acque azzurre intorno, che non possono fare altro che seguire il ritmo. Per chi non è abituato, non è facile adattarsi. Il vento non ha padrone, se non la Natura e la Natura soltanto. È un elemento

che porta con sé tante cose: è un messaggero ululante, un portatore di sussurri, di desideri mormorati, di preghiere silenziose, di segreti indicibili. Forse è anche per questo che scombussola le menti, perché il nostro spirito percepisce tutti i racconti sparsi da esso per il mondo, quei racconti che non si ha il coraggio di narrare ad alta voce. Non dimenticando che il nome Favignana deriva proprio da Favonio (dal latino Favonius), un vento caldo di ponente, descritto nel dizionario come "Il vento fecondatore della primavera", che mitiga le temperature. Tra le correnti che dominano lo "scoglio egadino" e che influenzano la scelta delle spiagge e delle attività da svolgere sull'isola, guardando verso "la mezzanotte" giunge da nord la fresca Tramontana, dal latino "trans montes" (attraverso i monti), che spazza il cielo e lo rende più terso, più limpido e l'umidità si abbassa; alla sua sinistra (nord-ovest) spicca, invece, sulla Rosa dei Venti, il grande e importante Maestrale che paventa Favignana, perché la sua forza e la sua intensità creano e innalzano nel mare onde tali da condizionare l'intero ritmo e la vita dell'arcipelago delle Egadi. Quante volte ho osservato con curiosità i barcaioli che, temendo danni, decidevano di ormeggiare le proprie imbarcazioni in punti più riparati, facendo costante attenzione affinché le cime non si impigliassero tra loro. Ebbene, il Maestrale è il più temuto, ma anche il più prevedibile: la sua durata va a

giorni dispari, perciò durerà tre o cinque giorni. Poi c'è lo Scirocco, che spinge le sue folate da sud-est: caldo, umido, non sempre meno impetuoso del Signor Maestrale. D'estate è quello che cuoce gli abitanti a fuoco vivo, sotto il Sole tanto magnifico quanto implacabile. È come viaggiare con un phon rovente perennemente acceso di fronte al viso ed è in quelle giornate che tuffarsi in mare diventa pressoché indispensabile, per godere del refrigerio delle onde turchesi. Una giornata alla ricerca delle cale a Favignana viene spesso pianificata in base ai venti e gli esperti barcaioli che ogni dì vi portano alla scoperta degli anfratti più suggestivi, non raggiungibili dalla terraferma, lo sanno e conoscono ogni alito, ogni brezza, di questi costanti venti che abbracciano incessanti la Farfalla del Mediterraneo. Loro solcano da anni i flutti di queste acque cristalline, a volte anche impetuosi. E non può ovviamente mancare in tutto ciò la regina dei natanti: la barca a vela. La sua storia affonda le radici nell'antichità: le prime imbarcazioni risalgono a 6000 anni fa, ma fu il popolo Egizio a utilizzare le vele sfruttandole per gli spostamenti sul Nilo. In seguito Greci, Fenici e Arabi utilizzarono la vela per l'esplorazione e il commercio. Nella definizione canonica e da dizionario: "La vela è una superficie di tela o di altro materiale che, utilizzando l'energia cinetica del vento, genera la propulsione necessaria al movimento." E i nomi delle vele sono tanti



e si identificano e si distinguono a seconda dell'importante lavoro e manovra a cui sono destinate. Ma questi affascinanti tecnicismi, per chi approda sull'isola, si possono ammirare da vicino salendo a bordo della già esperta e nota ai numerosi turisti dell'isola "Egadi nel Vento", del capitano Alessandro Bevilacqua, ormeggiata e visibile al molo turistico, sempre pronta a navigare. Lui non ha paura del vento. Lui lo domina, nonostante si sappia che il vento non si lascia certamente domare. Semmai, concede il privilegio di cavalcarlo ogni tanto, un po' come uno stallone selvaggio al tocco di un cavaliere capace e fermo. Il vento è Bucefalo e Alessandro Bevilacqua è Alessandro Magno. E concludo questa mia dedica al vento con un saluto di un personaggio che da piccola adoravo, Tonio Cartonio della "Melevisione": "Buon Ventodi".

[Camilla Marino *

SALDI

Estivi

FINO AL 50%

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

LOMBARDO

arredi



lombardoarredi.it