

2D SUPERMERCATO
FAVIGNANA



coop
GRUPPO BADENCA

Via Calamoni, 5 - Favignana

Egadi c'è

IL SETTIMANALE DELLE ISOLE EGADI

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

IN DISTRIBUZIONE DAL 19 SETTEMBRE 2025

FREE PRESS

LA SPESA ONLINE
ARRIVA A FAVIGNANA!



SCANSIONA E
ORDINA ORA!



¡VAMOS!

Sì ad attività subacquee e snorkeling

Il TAR Sicilia Sezione III, ha accolto il ricorso presentato dagli operatori del settore diving e snorkeling nelle isole Egadi, difesi dall'avvocato Valentina Piraino, sospendendo gli artt. 2, 3 e 6 dell'ordinanza n. 189/2025 della Capitaneria di Porto di Trapani. Dopo la sentenza n. 3513/2024, che aveva già dichiarato illegittime numerose restrizioni imposte con l'ordinanza 143/2024, il Tribunale ha confermato che la Capitaneria ha riproposto con l'atto successivo disposizioni sostanzialmente identiche a quelle già bocciate, in violazione del giudicato amministrativo. La decisione segna un passaggio fondamentale: viene ribadito che l'Autorità marittima non può introdurre vincoli e obblighi ulteriori rispetto a quelli previ-

sti dalla normativa nazionale, incidendo indebitamente sull'attività economica e turistica degli operatori. A questo punto, gli operatori del settore attendono l'annullamento di tutte le sanzioni già irrogate sulla base delle ordinanze dichiarate illegittime o sospese, con l'auspicio che la Capitaneria di Porto e le altre istituzioni competenti diano piena e corretta esecuzione ai provvedimenti della magistratura amministrativa.

"Non è ammissibile - dichiarano i ricorrenti - che imprese e cittadini debbano ricorrere più volte ai giudici per vedere rispettate decisioni già definitive ed esecutive. Ci auguriamo che da ora in avanti i provvedimenti delle Autorità giudiziarie vengano tenuti in debita considerazione".



La Cusciuleria: il cammino lento che svela l'anima di Favignana

Giacché Favignana è un'isola, è facile presupporre che le uniche attrattive che può offrire siano legate solo al meraviglioso mare che la circonda.

In realtà, esiste un'altra attività turistica affascinante che ha come protagonista l'esplorazione del resto del suo territorio, piuttosto che dell'infinita distesa azzurra intorno, incontrastata e sovrana.

Questo progetto si chiama: La Cusciuleria. Giovanna è colei che lo gestisce. È nata a Monza ed è cresciuta a Milano secondo il vero stile di vita della capitale lombarda: tailleur, tacchi, tanti lavori come Project Manager, nel settore del turismo, confrontandosi ogni giorno con numeri, cifre, soldi e cash. Molti non riescono a fare a meno della giungla milanese, con il suo asfalto rovente, gli edifici gremiti e ruggenti, i servizi totally smart, le innumerevoli call, i meeting, i global, gli inglesismi ad hoc en-

trati di prepotenza nella dialettica quotidiana, tutto fast, veloce, pratico, logistico, no mistakes!

C'è chi, invece, non tollera più, a un certo punto, questo stile di vita e fa la scelta di rallentare, di respirare un secondo, di mettere da parte gli high heels, il tailleur, l'abito fashione decide di mollare tutto per stare scalzo su una spiaggia, godendosi il profumo della salsedine, il suono delle onde, la vista del mare e il buongiorno da parte dei gabbiani. Giovanna, una donna dolcissima, empatica e coraggiosa, ha optato per quest'ultimo lifestyle. Prima del cambiamento, ha frequentato per tanto tempo Favignana e le isole Egadi. Mi dice che ognuno di noi ha delle leve che smuovono qualcosa nell'animo, che quelle sono i veri propulsori che permettono di scrivere il proprio destino.

...continua a pag. 2

SICANA
ristorante

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
RISTORANTE

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

FAVIGNANA
Aegusa
Caffè

0923 92131
Piazza Matrice, 10



COLAZIONI
dolci e salate
PASTICCERIA
Cannoli e Cassarelle

dal 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

Una BETTOLA, ma non per definizione



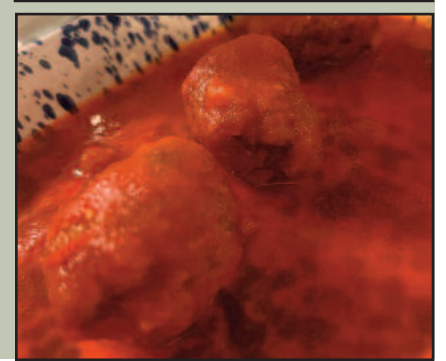
Che cos'è una bettola? Secondo il dizionario, trattasi di "un'osteria d'infimo ordine con spaccio e mesquita di vino e talora con servizio di cucina". Qui a Favignana, esiste un ristorante chiamato **La Bettola**, ma che non rispecchia affatto questa definizione. Anzi, durante le riprese del colossale di Christopher Nolan, "The Odyssey", è stata presa d'assalto dal cast e dalla troupe, tutti innamorati delle sue polpette di tonno, con finocchietto selvatico e sugo di pomodoro, cavallo di battaglia dell'osteria. Il locale ha uno stile semplice e pratico, collocato in pieno centro, alle porte del vecchio carcere ormai in disuso. Le ricette offerte sono della cucina tipica tradizionale tramandata dalle nonne del posto, apprezzate soprattutto dai turisti stra-

nieri. In realtà, le famose polpette fanno parte del menu degli antipasti, ma chi mi conosce sa che da milanese, rispetto ai siciliani, ho lo stomaco di un uccellino. E per il mio palato fungono da pasto completo, saziandomi con il loro gusto corposo. Quando ho cenato con gli stuntman del film, sono andate letteralmente a ruba! Un altro piatto che ho avuto modo di apprezzare, è stato un secondo tra i fuori menu: sgombero fritto con cipolle caramellate. Una pietanza a base di pesce davvero saporita, dettata da un contrasto molto raffinato per le papille gustative. In merito a questa pietanza, ecco il commento di mia zia Consuelo Vecchio, Dietista, Coordinatore dei processi di nutrizione clinica presso l'ASST Fatebenefratelli Sacco di Milano: «Perché un fritto sia "sano" è necessario che venga utiliz-

zato il giusto grasso. L'ideale è l'olio extra vergine di oliva (EVO): ha un elevato punto di fumo (temperatura oltre la quale il grasso tende a "danneggiarsi"), contiene grassi caratterizzati dalla presenza di un solo doppio legame nella catena carboniosa (acidi grassi monoinsaturi, acido oleico - omega-9), più stabili alle alte temperature e inoltre, la presenza degli antiossidanti conferiscono ulteriore stabilità. I costi elevati e i sapori decisi dell'olio EVO a volte costituiscono il motivo per cui non viene usato. Un'alternativa può essere l'olio di semi di girasole alto-oleico: sono stati selezionati girasoli che contengono una notevole quantità di acido oleico, da cui la denominazione, che lo rendono da un punto di vista chimico più simile all'olio EVO.» Concludo questo breve invito a visitare **La Bettola** con una citazione di uno

tra i miei scrittori preferiti, il giapponese Haruki Murakami: "Nella vita, ci sono momenti in cui si ha davvero bisogno di mangiare qualcosa di buono. E in quei momenti, a seconda che uno entri in un ristorante buono o meno, l'esistenza può prendere un corso del tutto differente. È come cadere da questa o da quella parte di un muro."

[Camilla Marino]



[La Cusciuleria] - [...] Forse è stato il primo impatto con qualcosa che, inizialmente, messo a confronto con Milano, risultava più vero, meno patinato, più rustico, più naturale, meno artificioso, celere o futuristico. Qualcosa che, per una volta, sentiva che non la stava spersonalizzando. Ed ecco che, in un lampo, Giovanna ha abbandonato tutto. Si è appassionata alle storie del luogo e ha cominciato la sua attività turistica semplicemente facendo (come dice il dialetto di queste parti) la "cusciulera", da qui il nome della sua iniziativa. Con questo termine si indica una persona "che cammina, che va in giro a interessarsi, che si informa su tutto". In poche parole, una cusciulera è una figura curiosa. Giovanna ha sfruttato questa "fama", la sua passione di imparare e apprendere, di riferire ad amici e non le sue scoperte. Ha preso il brevetto che l'ha ufficializzata come guida ambientale con l'AIGAE (Associazione Italiana Guide Ambientali Escursionistiche). E cosa si fa con La Cusciuleria? Letteralmente si cammina per i sentieri delle Egadi, esplorandone la Natura, dove ogni passo viene raccontato e narrato, poiché ogni pietra e ogni pianta nascondono una storia.



Una storia che non viene esposta come farebbe una normale guida. Si tratta di percorsi spirituali che ci mettono in contatto con la parte più primitiva e storica dell'arcipelago, adattando la novella in base agli incontri che si fanno ogni giorno durante le escursioni. Escursioni che durano una settimana, dove i turisti vengono accompagnati, come dicevo, per tutte le Egadi, ma anche nel trapanese, arrivando fino alla Riserva dello Zingaro. All'occorrenza vengono organizzate anche gite giornaliere. I periodi ottimali per intraprendere tali itinerari sono la primavera e l'autunno, quando le temperature consentono di vagabondare senza svenire per un colpo di calore.



«Camminare nella Natura ha tante valenze diverse», mi dice Giovanna con una grande emozione tradita dalla voce «raccontare le storie di questi luoghi e anche viverli, camminarci sopra, vederli con più lentezza, scoprirli anche da un punto di vista inconsueto, anche perché questi luoghi vengono mangiati dalla stagione estiva, diventano quasi cibo da fast food.» Ha ragione: spesso viene promosso un turismo mordi e fuggi, la vera piaga di queste isole. L'Area Marina Protetta vorrebbe promuovere un turismo più ecosostenibile. Attraverso questa impresa, Giovanna combatte questa ambiguità, eleva il turismo a un gradino più alto, esaltando la lentezza dei percorsi da lei

proposti come il vero veicolo di comunicazione delle meraviglie dell'arcipelago. Una calma e una pace che sottolineano l'importanza di fermarsi per qualche attimo e interiorizzare l'essenza del mondo che ci circonda, preservandolo. Tramite La Cusciuleria, Giovanna esprime sé stessa, esprime il suo vissuto, immagazzinando i ricordi di chi ha conosciuto. Ci mette anima e cuore. Il suo non è semplice trekking, ma ha il valore di un pellegrinaggio che fa ascendere non verso un dio di qualche tipo, ma verso la parte più recondita dell'essere. Anche perché, come dice il cantautore, musicista ed ex politico panamense Rubén Blades: "Camminando si apprende la vita, camminando si conoscono le persone, camminando si sanano le ferite del giorno prima. Cammina, guardando una stella, ascoltando una voce, seguendo le orme di altri passi".

[Camilla Marino]



Egadi, la voce dei pescatori: "Il nostro mare rischia di restare senza reti"



Le Isole Egadi, con le loro acque cristalline e un patrimonio naturalistico unico al mondo, sono da sempre un luogo dove il mare non è soltanto paesaggio, ma vita, lavoro e tradizione. Qui la pesca rappresenta l'anima della comunità, una radice culturale ed economica che nei secoli ha forgiato identità e orgoglio. Eppure, oggi quel settore, il cuore pulsante

delle isole, versa in una situazione di grave difficoltà. A lanciare l'allarme è **Fratelli d'Italia - Isole Egadi**, attraverso la voce del coordinatore locale **Nino Maiorana**, che chiede con forza un impegno concreto delle istituzioni per salvare e rilanciare la piccola pesca, settore vitale ma troppo spesso dimenticato. Secondo Maiorana, l'amministrazione comunale non può più permettersi di rimanere spettatrice. Il partito chiede al Sindaco, agli Assessori e ai Consiglieri comunali di farsi promotori di progetti specifici, capaci di sostenere direttamente i pescatori e le loro famiglie. "Non basta studiare la fauna e la flora delle nostre acque - sottolinea Maiorana - occorre considerare anche chi ogni giorno vive di questo mare e lo tutela con il proprio lavoro. I pescatori non sono un elemento accessorio: sono il cuore della comunità

egadina". La richiesta è chiara: coinvolgere i pescatori nei progetti di ricerca e tutela dell'area marina protetta, affinché la loro esperienza e conoscenza diretta del territorio non vadano perdute ma diventino un valore aggiunto. Le preoccupazioni del coordinatore trovano eco in una realtà quotidiana: i pescatori egadini affrontano da anni difficoltà crescenti, tra vincoli burocratici, normative sempre più stringenti e una concorrenza che non sempre rispetta le regole. Una condizione che, unita alla scarsa attenzione delle istituzioni, rischia di condurre a un lento ma inesorabile declino di un settore che rappresenta non solo economia, ma identità collettiva. "I nostri pescatori - ribadisce Maiorana - hanno contribuito a costruire la comunità che oggi conosciamo. Senza di loro, le Egadi non sarebbero ciò che sono. È dovere politico e

morale delle istituzioni sostenerli". L'appello di Fratelli d'Italia si traduce in una richiesta di politiche mirate al territorio e alla gente che lo abita, con progetti in grado di garantire un futuro dignitoso a chi ancora sceglie di restare in mare, nonostante le difficoltà. Maiorana assicura il proprio impegno personale e quello del partito: "Ci batteremo affinché la voce dei pescatori non resti inascoltata. Le Egadi meritano un futuro dove tradizione e innovazione possano camminare insieme". L'invito alle istituzioni è quindi pressante: passare dalle parole ai fatti. Perché senza pescatori, le isole perderebbero una parte essenziale della loro anima, e il mare delle Egadi rischierebbe di restare soltanto uno scenario da cartolina, privo di quella vita autentica che da sempre lo caratterizza.

[Carmela Barbara]

La neonata CASAMATTA



Per cominciare questo articolo, vi propongo uno scenario: immaginate di trovarvi in spiaggia in maniera decisamente wild, senza lettino od ombrellone, magari arroccati su uno scoglio. A questo punto, arriva l'ora di pranzo e vi viene fame: in situazioni come questa, sarebbe il massimo avere, a due passi dalla vostra postazione improvvisata un ristorantino carino in riva al mare, che proponga i piatti tipici del luogo. Ancora meglio, potrebbe essere uno di quei posti easy e rustici, all'aperto, dove si è liberi di camminare scalzi e in prendisole. Ecco, se cercate una location così, passate dalla zona di Calamoni, qui a Favignana, e andate a mangiare da Casamatta.



Foto By Camilla Marino



Casamatta è un locale praticamente neonato, l'estate 2025 è stata la sua prima stagione in assoluto e fin dall'inizio mi ha colpita per il suo aspetto invitante e accattivante. La sua atmosfera mi ha ricordato subitaneamente uno di quei saloon del vecchio e selvaggio Far West, forse per quel suo bancone di legno scuro abbinato al colore dorato sabbioso delle pareti. Un contrasto esteticamente gradevole dettato dalla presenza di poltrone e divanetti

in pieno stile Barocco, posizionati sulla ghiaia in tono, proprio di fronte al mare. Un piccolo piazzale terroso, dove qua e là spunta una pianta grassa, dove tra i posti a sedere troviamo qualche ciocco di legno tra le sedie e le poltrone appena citate, e i segnalini dei tavoli sono sassi numerati. E poi, la vista è meravigliosa, lo sguardo spazia sulla distesa azzurra, scorgendo laggiù sulla sinistra la costa siciliana con la città di Marsala. Il curioso nome di questo ristorantino deriva dal bunker collocato a pochi passi dall'ingresso. Per chi non lo sapesse, infatti, "casamatta" è il termine vero e proprio che designa le strutture di fortificazione a prova di bomba, predisposte spesso per l'artiglieria durante la guerra. Vista la vicinanza con uno di questi bunker (ce ne sono diversi ancora intatti sparsi per l'isola), la scelta del nome è stata quasi scontata. Adatto a qualsiasi pasto, dalla colazione alla cena, aperitivo al tramonto compreso, Casamatta offre una scelta di pochi piatti, ma tutti tradizionali, i cavalli di battaglia della cucina favignanese, dal pesto trapanese al calamaro grigliato. Per quanto mi riguarda, ho voluto concentrare la mia attenzione su un fuori menu: polpo alla griglia con hummus di ceci e peperoni, accompagnato da ulteriori peperoni, carote e patate al forno, la cui cottura viene ultimata nella friggitrice ad aria. Una pietanza semplice, ma veramente gustosa, che sazia appieno. Secondo il sempreverde commento di mia zia Consuelo Vecchio, Dietista, Coordinatore dei processi di nutrizione clinica presso l'ASST Fatebenefratelli Sacco di Milano: «L'hummus di ceci, oltre ovviamente ai ceci, contiene come ingrediente caratterizzante la tahina,



Foto By Camilla Marino

crema di semi di sesamo. I semi di sesamo sono ricchi di acidi grassi salutari come gli acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi, tra cui gli omega-3, che, come abbiamo evidenziato in altri articoli, sono degli alleati del nostro cuore; sono presenti inoltre proteine, fibre, vitamine (in particolare del gruppo B ed E) e minerali come calcio, magnesio, ferro e zinco e infine antiossidanti come il beta-carotene». Insomma, se volete riempirvi piacevolmente la pancia e gli occhi, con i sapori tipici dell'arcipelago egadino, Casamatta è un ottimo spot. Anche perché, come diceva il geografo francese Jean Brunhes: "Mangiare è incorporare un territorio".

[Camilla Marino]

Il rischio dell'isolamento: gli operatori chiedono la proroga delle corse



Il timore è sempre lo stesso, puntuale come un orologio svizzero: con la fine della stagione estiva, le Isole Egadi rischiano di spegnersi insieme ai collegamenti marittimi che le tengono vive. Quest'anno, però, l'allarme arriva con un'intensità particolare. A.T.A. Isole Egadi, l'associazione che riunisce gli operatori turistici dell'arcipelago, si unisce alle preoccupa-

zioni espresse da Federalberghi Isole Minori Sicilia in merito all'ipotesi di trasferire in anticipo alla Regione Siciliana la gestione delle tratte statali operate da Liberty Lines. "Ormai ogni anno - denuncia Giacomo Incarbona, presidente dell'associazione - ci ritroviamo a correre all'ultimo minuto per evitare l'allontanamento delle tre isole da Trapani, con il conseguente spegnimento della stagione produttiva". Un paradosso che rischia di compromettere i già delicati equilibri di un comparto turistico che vive di continuità e programmazione. Gli operatori chiedono a gran voce la proroga della programmazione estiva delle corse, indispensabile per mantenere attivo il flusso di

visitatori. Quest'anno, spiegano, l'andamento turistico è stato anomalo e incerto, con numeri altalenanti che hanno messo a dura prova le attività ricettive e commerciali. L'estensione dei collegamenti consentirebbe non solo di allungare la stagione, ma anche di offrire un'accoglienza adeguata a un nuovo e inatteso interesse internazionale. Proprio a giugno, infatti, le Egadi sono state meta di una giornalista americana, giunta sulla scia del clamore mediatico legato alla grande produzione cinematografica Odyssey, che promette di proiettare l'arcipelago sotto i riflettori del mondo. Le sue domande, semplici ma decisive, hanno colpito nel segno: "È facile ar-

rivare da Trapani alle isole? Quanti mezzi giornalieri ci sono? Quali sono gli orari?" Domande che, sottolinea Incarbona, si trasformano in responsabilità precise per chi gestisce i collegamenti. Perché l'accessibilità non è un dettaglio logistico, ma il cuore stesso della competitività turistica. Senza trasporti adeguati e costanti, l'arcipelago rischia di rimanere un sogno difficile da raggiungere, proprio mentre il mondo comincia a scoprirlo. Le Egadi chiedono dunque di non essere lasciate indietro: non solo per allungare l'estate, ma per garantirsi un futuro che, oggi più che mai, passa dal mare.

[Carmela Barbara]

Favignana fa il pieno di turisti nella settimana della Festa del Santo Patrono



svolti rassegne letterarie e presentazioni di libri, il Festival del Podcast, show musicali e comici e spettacoli itineranti per le vie dell'isola. Ieri, domenica 14 settembre, la conclusione dei Festeggiamenti dedicata maggiormente alla tradizione religiosa, con l'uscita del Santo Crocifisso, dalla Chiesa Madre di Maria SS. Immacolata di Piazza Matrice e la processione dei fedeli, seguita dal tradizionale spettacolo pirotecnico al Molo San Leonardo. Infine, dalle ore 22, lo spettacolo musicale con Rubina, Alberto Anguzza e Silvio Barbara, e lo show di Sasà Salvaggio.

"Abbiamo voluto festeggiare nella tradizione con un po' di innovazione - dichiara il Sindaco di Favignana e Isole Egadi, **Giuseppe Pagoto**, la cui Amministrazione si è insediata da pochi mesi -. Molto soddisfatti di vedere l'isola così piena in un periodo che anni fa avremmo definito di bassa stagione. Settembre è un ottimo mese per godere della bellezza di Favignana, Levanzo e Marettimo, per rallentare dallo stress quotidiano, e al contempo per fruire anche degli eventi che promuoviamo, come questo dedicato al Santissimo Crocifisso". Il sindaco fa inoltre un primo bilan-

cio delle presenze turistiche. "È stata un'estate con numeri importanti, avremo i dati esatti a fine stagione, ma già possiamo dire che nei musei che fanno sbigliamenti - Ex Stabilimento Florio, Palazzo Florio di Favignana e il Castello di Punta Troia a Marettimo - hanno registrato un incremento di visite del 10% rispetto allo stesso periodo nel 2024, che comunque certificava un ottimo andamento. Intanto ci godiamo settembre, forti anche dei dati che confermano le Egadi tra le mete turistiche più ambite, non solo a livello nazionale ma anche europeo".

Favignana fa il pieno di turisti e visitatori nella settimana della Festa del Santissimo Crocifisso, Santo Patrono dell'isola che si celebra il 14 settembre. Tantissimi infatti gli appuntamenti religiosi, ma anche culturali e di intrattenimento - nel programma, organizzato dall'Amministrazione comunale, che hanno animato ancor di più le giornate sull'isola: da martedì 9 settembre, tra Piazza Europa e Piazza Matrice, si sono



Il tuo Dehor non va mai in vacanza

Le nostre pergole sono la soluzione perfetta per ristoranti e bar. Per rendere il tuo spazio esterno un'attrazione in ogni stagione.

Trasforma il tuo spazio.
Contattaci:



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

LOMBARDO
arredi