

ANNO UNO // NUMERO DUE

GENNAIO/FEBBRAIO/MARZO

DUEMILAQUATTORDICI



con Rallo **X** Diletto magazine

Come Bio Comanda
Toque&Toque
Cineturismo
Comparallo
Eco di Rallo
Celiaca per amore

Rallo Gustando
Perché Marsala?
Da non perdere in Sicilia
Rallo di scena
In viaggio per Diletto
Riciclando
Quelli che Rallo
Agato

AZIENDA AGRICOLA RALLO





ANNO UNO // NUMERO DUE
 GENNAIO / FEBBRAIO / MARZO
 DUEMILAQUATTORDICI



conRalloxDiletto magazine



Responsabile di Redazione // Editor / Sarah Vesco
 Concept / Rallo Marketing Dept.
 Design / AD Positive / Leonardo Recalcati
 Fotografie // Photos
 Massimo Lo Verde
 Giò Martorana
 Antonio Melita
 Fabrizio Pace
 Dario Piparo
 Giovanna Vacirca
 Traduzioni // Translations
 Monica Cosenza
 Stampa / Priulla
 Si ringrazia // Thanks to
 Agato / Agato Blog Staff
 Celiaca per amore / Marcella Calabrese
 Cineturismo / Luciano Accomando
 Perché Marsala? / Marsala People
 Se fai per te Rallo fa per te! / FPP
 Sicilian Emotions / Marta Pottino

indice delle rubriche

01 /

Box News // Un Principe ad Alta Velocità

[Sarah Vesco]

Come Bio Comanda // La vigna in inverno

02 /

[Alessio Giuliano]

Toque&Toque // Al fogher

03 /

[Luciano Accomando]

Cineturismo // La location di Nuovo Cinema Paradiso

04 /

[team di enologi Rallo]

CompaRallo // Degusta Syrah in purezza

05 /

[Alessio Giuliano]

Eco di Rallo // Marsala

06 /

[Marcella Calabrese]

Celiaca per amore //

07 /

[Alessio Giuliano]

Rallo gustando // Enoteca il Contalitro

08 /

[Marsala people]

Perché Marsala? //

09 /

[Alessio Giuliano]

Da non perdere in Sicilia // il Carnevale di Sciacca

010 /

[Sarah Vesco]

Rallo di scena // la Mafia uccide solo d'estate

011 /

[Marta Pottino]

In Viaggio per Diletto // Sicilian Emotions

012 /

[FPP]

Riciclando // Se fai da te, Rallo fa per te!

013 /

[Staff Rallo]

Quelli che Rallo // Federica e Francesco

014 /

[Agato Blog Staff]

Agato // A' Cuncuma

Trenitalia ha scelto Rallo come unica maison che rappresenti la Sicilia del vino a bordo del proprio gioiello che viaggia sulla linea ferrata: il **Freccia Rossa**.

Un Principe ad alta velocità.

A bordo del fiore all'occhiello delle Ferrovie di Stato, infatti, a breve i viaggiatori potranno degustare il Principe, blend a base nero d'avola firmato dalla storica azienda di Marsala, mentre è già presente il **Carta d'Oro**. Il progetto di alta ristorazione portato avanti sui treni veloci ha coinvolto uno chef del calibro di **Carlo Cracco**: "Ho aderito con piacere al progetto per la ristorazione a bordo delle Freccie perchè ritengo che il cibo sia un aspetto prezioso della nostra cultura: perciò dobbiamo impegnarci affinché la qualità dei prodotti del nostro Paese venga promossa a tutti i clienti". Cracco ha dunque presentato i propri menu, accompagnati, tra gli altri, dai nostri Principe e Carta d'oro, ossia da vini che riescano a valorizzare il frutto del suo estro enogastronomico e che siano in grado di rappresentare un adeguato testimonial della cultura culinaria del nostro paese. La cura dello chef nella ricerca e nella scelta delle materie prime è di per se un riconoscimento per **Il Principe** che, dopo essere stato "etichettato" come vino eccellente sotto i 10 euro dalla guida Slow Wine e dalla guida Berebene del Gambero Rosso, può annoverare nel proprio "palmares" la preferenza di uno degli chef più capaci ed apprezzati al mondo. Un nuovo motivo di orgoglio per l'azienda agricola Rallo. **Il Principe**, inoltre, sarà **welcome drink** di bordo sulle "Freccie" per tutto il mese di febbraio, per accogliere i passeggeri nel migliore dei modi. Un mese di febbraio che si chiuderà con una **esclusiva degustazione** che presenterà la nuova linea dei vini a marchio Rallo, evento "itinerante" a posti limitati, che si terrà nel vagone ristorante del Freccia Rossa che collega quotidianamente Milano con Roma.



A HIGH SPEED PRINCE

TRENITALIA HAS CHOSEN RALLO TO REPRESENT THE SICILIAN WINE ON BOARD OF ITS PRECIOUS TRAIN: THE **FRECCIA ROSSA** (RED ARROW). ON BOARD THE FLAGSHIP OF THE FERROVIE DELLO STATO, IN FACT, TRAVELERS WILL SOON TASTE THE PRINCIPE, A NERO D'AVOLA BLEND SIGNED BY THE FIRM IN MARSALA, WHILE THE **CARTA D'ORO** IS ALREADY AVAILABLE ON BOARD. THE PROJECT OF HIGH QUALITY CATERING CARRIED OUT ON HIGH-SPEED TRAINS HAS INVOLVED THE FAMOUS CHEF **CARLO CRACCO**: "I GLADLY JOINED THE PROJECT FOR THE RESTORATION ON BOARD OF THE "FRECCIE" BECAUSE I BELIEVE THAT FOOD IS AN IMPORTANT ASPECT OF OUR CULTURE: THEREFORE WE MUST STRIVE IN ORDER THAT THE QUALITY OF OUR COUNTRY'S PRODUCTS IS WELL KNOWN TO ALL OUR CLIENTS."

CRACCO THEN PRESENTED HIS MENUS ACCOMPANIED, AMONG OTHERS, BY OUR PRINCIPE AND CARTA D'ORO, I.E. WINES THAT ENHANCE HIS DISHES AND THAT REPRESENT AN APPROPRIATE TESTIMONIAL OF THE CULINARY CULTURE OF OUR COUNTRY. THE CARE OF THE CHEF IN THE RESEARCH AND SELECTION OF RAW MATERIALS IS ALREADY A RECOGNITION FOR **THE PRINCIPE** WHICH, AFTER HAVING BEEN "LABELED" AS ONE OF THE TOP WINE UNDER 10 EUROS FROM THE SLOW WINE GUIDE AND THE BEREbene GUIDE OF GAMBERO ROSSO, IS ONE OF THE FIRST CHOICE OF ONE OF THE MOST TALENTED AND APPRECIATED CHEFS WORLDWIDE. A NEW SOURCE OF PRIDE FOR THE FIRM RALLO.

THE PRINCIPE WILL ALSO BE **WELCOME DRINK** ON BOARD THE "FRECCIE" (ARROWS) FOR THE ENTIRE MONTH OF FEBRUARY, TO WELCOME PASSENGERS IN THE BEST WAY POSSIBLE. AT THE END OF FEBRUARY AN **EXCLUSIVE TASTING** WILL PRESENT THE NEW RALLO WINES, A "TRAVELING" EVENT WITH LIMITED PLACES AVAILABLE, WHICH WILL BE HELD IN THE DINING CAR OF THE FRECCIA ROSSA (RED ARROW) DAILY CONNECTING MILAN WITH ROME.



Il tempo passa e le stagioni si susseguono, instancabilmente, una dopo l'altra. In vigna ciò si nota più che altrove. Cambiano i colori, mutano le forme. Il vigneto, in inverno, sembra essersi addormentato eppure è proprio questo il momento in cui pratiche colturali molto importanti devono essere realizzate.

Come Bio comanda. La vigna in inverno.

rubrica curata da **Sarah Vesco**

La potatura è la prima di queste. Il viticoltore potando regola la produzione quantitativa e qualitativa dei prossimi frutti. La potatura consente, infatti, di equilibrare lo sviluppo delle piante tra la parte aerea e quella radicale e predispone al meglio le altre pratiche colturali come l'inerbimento, tecnica di coltivazione del suolo di estrema importanza. L'inerbimento riduce marciumi e la possibilità di botritis in vigna, aiuta a combattere gli effetti erosivi del terreno, facilita la transitabilità del vigneto stesso. Anche in inverno la vigna non perde il suo fascino. Della presenza dell'erba, durante la passeggiata, ne gode anche l'olfatto. L'erba mantiene il terreno più fresco e ritardando il germogliamento, i nuovi acini avranno dimensioni minori con un conseguente aumento di polifenoli e una resa qualitativa migliore. Infine, si tratta di una tecnica rispettosa per l'ambiente assolutamente biologica che migliora l'aerazione del suolo e la presenza di sostanze organiche.

Soprattutto in giornate limpide e luminose passeggiare tra le vigne immerse nel silenzioso riposo invernale offre immagini davvero suggestive. Il primo impatto è quello di un'immensa distesa addormentata fatta di rami spogli che, come una ragnatela, forma lunghe pareti parallele, attraverso le quali lo sguardo si perde in un incantevole gioco di "vedo - non vedo". In seconda battuta spicca il piacevole e naturale contrasto di colori, il verde del terreno, il marrone delle viti e l'azzurro del cielo che macchia anche le colline all'orizzonte. Poi ci si imbatte nel particolare... Le tenere gemme, segno della fine dell'inverno e di un ciclo che continua a fiorire con piccoli accenni di primavera. Troppa suggestione? Forse sì, ma lo spettacolo è davvero piacevole.

■ ■ ■
COME BIO COMANDA THE VINEYARD IN WINTER.

TIME GOES BY AND THE SEASONS FOLLOW ONE ANOTHER, TIRELESSLY, ONE AFTER THE OTHER. IN THE VINEYARD IT IS MORE NOTICEABLE THAT ANYWHERE ELSE. COLORS AND SHAPES CHANGE. THE VINEYARD IN WINTER SEEMS TO HAVE FALLEN ASLEEP AND YET THIS IT IS PRECISELY THE TIME WHEN A LOT OF IMPORTANT CULTURAL PRACTICES MUST BE IMPLEMENTED.

PRUNING IS THE FIRST OF THESE. THE WINEMAKER REGULATES THE QUANTITY AND QUALITY PRODUCTION OF THE NEXT FRUIT WITH THE PRUNING. PRUNING IN FACT ALLOWS TO BALANCE THE GROWTH OF PLANTS BOTH IN THE AERIAL AND THE RADICAL PART, AND PREPARES AS BETTER AS IT CAN OTHER CULTURAL PRACTICES SUCH AS



RETURFING, A VERY IMPORTANT SOIL CULTIVATION TECHNIQUE. THIS PRACTICE REDUCES THE CHANCE OF ROTTING AND BOTRYTIS IN THE VINEYARD, IT HELPS TO COMBAT THE EFFECTS OF SOIL EROSION, FACILITATES THE PRACTICALITY OF THE VINEYARD ITSELF. EVEN IN WINTER THE VINEYARD DOES NOT LOSE ITS CHARM.

OUR SENSE OF SMELL ALSO ENJOYS THE PRESENCE OF THE GRASS, DURING THE WALK. THE GRASS KEEPS THE SOIL COOLER AND, DELAYING GERMINATION, THE NEW GRAPES WILL BE SMALLER WITH A CONSEQUENT INCREASE IN POLYPHENOLS AND A BETTER QUALITY OUTPUT. FINALLY, IT IS A TECHNIQUE THAT RESPECTS THE ABSOLUTELY BIOLOGICAL ENVIRONMENT WHICH IMPROVES THE SOIL AERATION AND THE PRESENCE OF ORGANIC SUBSTANCES.

WALKING AMONG THE VINEYARDS SURROUNDED BY THE QUIET WINTER YOU CAN ENJOY REALLY STRIKING IMAGES, ESPECIALLY IN CLEAR AND BRIGHT DAYS. THE FIRST IMPACT IS THAT OF A VAST SLEEPY EXPANSE OF BARE BRANCHES, LIKE A SPIDER WEB, FORMING LONG PARALLEL WALLS, THROUGH WHICH YOUR GAZE GETS MESMERISED IN AN ENCHANTING GAME OF "NOW I SEE IT, NOW I DON'T". AFTER THAT YOU CAN NOTICE THE PLEASANT AND NATURAL CONTRAST OF COLORS, THE GREEN OF THE LAND, THE BROWN OF THE GRAPEVINES AND THE BLUE SKY THAT ALSO STAIN THE HILLS ON THE HORIZON. THEN YOU WILL COME ACROSS THE PARTICULAR ... THE TENDER BUDS, MARKING THE END OF WINTER AND OF A CYCLE THAT CONTINUES TO FLOURISH WITH LITTLE HINTS OF SPRING. TOO MUCH AWESOMENESS? MAYBE SO, BUT THE SHOW IS REALLY ENJOYABLE.



Per la rubrica Toque&Toque ci siamo spostati nell'entroterra siculo, nel bel mezzo della campagna ennese, a due passi dalla magnifica Villa Romana del Casale, a Piazza Armerina.

Toque&Toque. Ristorante Al Fogher

rubrica curata da **Alessio Giuliano**



Qui, da circa ventidue anni, lo chef Angelo Treno rappresenta un baluardo per l'alta gastronomia siciliana e con il ristorante "Al Fogher" porta avanti il suo estro culinario che rispecchia fedelmente quello che è la personalità dello chef: identità "decisa", schietta e genuina, visceralmente legata al territorio, che si esprime senza cercare facili scorciatoie, ma conquistando gli avventori con l'unico aggettivo che ci viene in mente mentre scriviamo queste poche righe. Vero. E vera è, sicuramente, la sorpresa che ci ha accolti "Al Fogher": un pasto completo, dall'entrée al dessert, accompagnato da una riserva ventennale di Marsala Vergine, il Soleras di casa Rallo.

Angelo, che tra i primi ha sposato il nostro progetto di rilanciare il prodotto recuperando una antica tradizione enogastronomica (ne parliamo nella rubrica "Eco di Rallo"), ci ha voluto presentare un menu in grado di valorizzare quel vino che ha fatto la storia dell'enologia siciliana, compreso ormai da pochi "estimatori", ma che è in grado di trasformare un convivio da piacevole ad entusiasmante. Noi, in effetti, ci siamo veramente divertiti a pasteggiare, per un intero pranzo, il nostro marsala, scoprendo degli abbinamenti per noi inediti ed impensabili, ma che Treno ci ha descritto come "naturali". Iniziamo con la "Frittella", ossia fave scottate con crostino ricoperto da guanciaie tostate. Un richiamo "lavico" tra il piccante del piatto ed il contenuto alcolico del vino. Accostamento non affatto semplice, ma che lo chef riesce a gestire "sul filo del rasoio" con un risultato straordinario. Ci separa dal piatto successivo una visita in cucina, dove vediamo Angelo alle prese con ingredienti "di giornata", assorto in un racconto di quello che fu il suo primo incontro con il com-

FOR THE TOQUE&TOQUE COLUMN WE MOVED TO THE SICILIAN HINTERLAND, IN THE MIDDLE OF THE COUNTRYSIDE IN ENNA, NEAR THE MAGNIFICENT VILLA ROMANA DEL CASALE, IN PIAZZA ARMERINA.

HERE, THE CHEF ANGELO TRENO HAS BEEN A POINT OF REFERENCE FOR THE HIGH SICILIAN CUISINE FOR ABOUT TWENTY-TWO YEARS AND WITH THE RESTAURANT "AL FOGHÈR" HE CONTINUES HIS CULINARY INSPIRATION THAT ACCURATELY REFLECTS HIS PERSONALITY: "DETERMINED", SINCERE AND GENUINE, VISCERALLY ATTACHED TO THE TERRITORY, WHICH IS CLEARLY EXPRESSED WITHOUT FINDING SHORTCUTS, BUT GAINING THE CUSTOMERS WITH THE ONLY ADJECTIVE THAT COMES TO OUR MIND WRITING THESE FEW LINES. REAL.

AND REAL WAS, OF COURSE, THE

pianto Marco De Bartoli, che lo introdusse al mondo del marsala. L'eloquio è molto prolisso, ma decisamente interessante e ci mostra uno chef disinvolto ed in grado di intrattenere i suoi ospiti in una maniera del tutto insolita.

Il piatto successivo è costituito da un tris di assaggi: ostrica con alga di mare, granita di champagne e lombina tostata con mattonella di ceci e spaghetti di zucchine all'acciuga. Ancora una volta abbinamenti corretti, anche se particolare menzione merita l'ostrica che, come Angelo ci aveva anticipato, alla temperatura tiepida sprigiona notevoli profumi di mare e si sposa in maniera eccellente con il marsala, che continua a farsi bere in quantità importanti, nonostante i suoi 19 gradi.

È la volta della seppia stufata con favette e salsiccia di maiale amalgamata con l'interno della seppia.

Se il piatto successivo è "azzeccato", il completo appagamento dei sensi arriva con il piatto di chiusura, il "panino" o, come recita il menu, "Ricordandomi la strada". Due fette di pane prodotte con farine da grani antichi siciliani incorniciano un connubio perfetto tra estratto di pomodoro, carne di manzo siciliano, guanciaie tostate, foie gras di anatra e cipolla rossa caramellata, il tutto accompagnato da briciole di argento commestibile. L'assaggio ci fa capire l'etimologia del nome: dopo questo piatto, di sicuro, la strada per tornare "Al fogher" rimane scolpita nella memoria, anche se il cuoco ci spiega che si chiama in questo modo perché gli ingredienti utilizzati (come la farina di Tumminia, Simeto e Perciasacchi, ad esempio) appartengono alla memoria alimentare siciliana: rappresentano, in un certo senso, "il punto di partenza", da tenere sempre presente. Ed è perfetto l'abbinamento con il marsala, anche lui una pietra miliare dell'enogastronomia isolana.



Chiudiamo con un dessert delizioso, una Mousse di ricotta al Moscato con cioccolatino al miele d'eucalipto e cialda di canno-
lo.

Termina quello che Angelo ha descritto come un "viaggio del cibo". Un percorso a tratti inedito che ci ha saputo stupire piace-
volmente e che ci ha presentato una serie di piatti che, per citare lo chef, sono stati in grado "di andare a spasso" con un vino
decisamente "impegnativo". Una serie di accostamenti che hanno visto uno chef particolarmente ispirato, ottimo padrone di
casa, sia ai fornelli che in sala, coadiuvato splendidamente dai suoi collaboratori. Insomma, un quadro senza pecche, in grado
di "dilettare" i più esigenti. Alla prossima.



SURPRISE AT "AL FOGHÈR" RESTAURANT: A FULL MEAL, FROM
ENTRÉE TO DESSERT, ACCOMPANIED BY A TWENTY-YEAR OLD
RESERVE MARSALA VERGINE, THE CANTINE RALLO SOLERAS.
ANGELO, WHO WAS ONE OF THE FIRST WHO JOINED OUR
IDEA TO RELAUNCH THE PRODUCT RECOVERING AN ANCIENT
CULINARY TRADITION (WE'LL TALK ABOUT IT IN THE "ECO
RALLO" COLUMN), PROPOSED A MENU THAT ENHANCES
THE WINE THAT REPRESENTS THE HISTORY OF OENOLOGY
IN SICILY, APPRECIATED BY A FEW "FANS" NOW, BUT WHICH
ENHANCES THE BANQUET. IN FACT WE REALLY ENJOYED
DRINKING OUR MARSALA, DISCOVERING NEW PAIRINGS,

UNKNOWN AND UNTHINKABLE FOR US BUT "NATURAL" FOR
TRENO.

LET'S START WITH THE "FRITTELLA", I.E. COOKED BEANS WITH
CROUTON COVERED WITH TOASTED BACON, WHICH RECALLS
THE SPICINESS OF THE DISH AND THE ALCOHOL CONTENT
OF THE WINE. A DIFFICULT PAIRING THAT THE CHEF IS ABLE
TO HANDLE WITH AN EXTRAORDINARY RESULT. WE GO INTO
THE KITCHEN BEFORE EATING THE NEXT DISH AND WE SEE
ANGELO STRUGGLING WITH THE INGREDIENTS "OF THE DAY".
HE TELLS US HIS FIRST MEETING WITH THE LATE

DE BARTOLI, WHO INTRODUCED HIM TO THE WORLD OF MARSALA. THE SPEECH IS VERY LONG-WINDED, BUT VERY
INTERESTING AND SHOWS US A CASUAL CHEF ABLE TO ENTERTAIN HIS GUESTS IN A QUITE UNUSUAL WAY.

THE NEXT DISH IS MADE UP OF A TRIO OF TASTES: OYSTERS WITH SEAWEED, CHAMPAGNE GRANITA AND TOASTED
LOMBINA WITH A MIX OF CHICKPEAS AND COURGETTES WITH ANCHOVIES. AGAIN RIGHT MATCHES, EVEN IF THE OYSTER
DESERVES SPECIAL MENTION, AS ANTICIPATED BY ANGELO, BECAUSE WITH BEING WARM RELEASES SEA FRAGRANCES
AND GOES EXTREMELY WELL WITH THE MARSALA, WHICH WE CONTINUE TO DRINK IN LARGE QUANTITIES, ALTHOUGH
ITS 19 DEGREES.

IT'S THE TIME OF THE CUTTLEFISH STEW WITH BEANS AND PORK SAUSAGE MIXED WITH THE INSIDE OF THE
CUTTLEFISH.

IF THE NEXT DISH IS "WELL-CHOSEN" THE COMPLETE PLEASURE OF THE SENSES COMES WITH THE LAST DISH, THE
"SANDWICH" OR, AS THE MENU SAYS, "REMEMBERING THE WAY." TWO SLICES OF BREAD MADE WITH WHEAT FLOURS
OF SICILIAN ANCIENT GRAINS WITH TOMATO, SICILIAN BEEF, ROASTED BACON, DUCK FOIE GRAS AND CARAMELIZED

RED ONION, ACCOMPANIED BY SILVER EDIBLE DUST. THIS
DISH MAKES US UNDERSTAND THE ETYMOLOGY OF THE
NAME: AFTER THIS DISH, FOR SURE, THE WAY TO GO TO
"AL FOGHER" REMAINS ENGRAVED IN MEMORY, EVEN IF
THE COOK TELLS US THAT ITS NAME COMES FROM THE
INGREDIENTS (SUCH AS THE FLOUR OF TUMMINIA, SIMETO
AND PERCIASACCHI) BELONGING TO THE SICILY FOOD
TRADITION: THEY REPRESENT, IN A CERTAIN WAY, "THE
STARTING POINT" THAT SHOULD BE ALWAYS KEPT IN MIND.
AND THE PAIRING WITH THE MARSALA IS PERFECT, WHICH
IS ALSO A MILESTONE OF THE SICILIAN FOOD AND WINE.

WE FINISH WITH A DELICIOUS DESSERT, A RICOTTA MOUSSE
WITH MOSCATO, CHOCOLATE WITH EUCALYPTUS HONEY
AND CANNOLO WAFER.

THE "JOURNEY OF FOOD", AS DESCRIBED BY ANGELO, IS
FINISHED. A JOURNEY WHICH PLEASANTLY SURPRISED US
AND SHOWN US A NUMBER OF DISHES THAT, TO QUOTE
THE CHEF, WERE ABLE TO ACCOMPANY "DEMANDING"
WINE. A SERIES OF GREAT PAIRINGS CHOSEN BY THE CHEF,
A GREAT MASTER OF THE HOUSE, BOTH IN THE KITCHEN
AND IN THE HALL, ASSISTED BY HIS COMPETENT TEAM. IN
SHORT, A PERFECT FRAMEWORK ABLE TO "DELIGHT" THE
MOST DEMANDING CUSTOMERS. SEE YOU NEXT TIME.



Il cineturismo nasce dal legame tra due realtà, cinema e turismo e tra due consumatori, il viaggiatore e lo spettatore.

Cineturismo. Le location di Nuovo Cinema Paradiso.

rubrica curata da **Luciano Accomando**

Paesi lontani, panorami mozzafiato, culture diverse e inconsuete catturano e incuriosiscono lo sguardo dello spettatore fino a spingerlo alla visita per accogliere appieno gli aspetti di un luogo. A ventacinque anni dalla sua uscita nelle sale, il film premio Oscar di Giuseppe Tornatore Nuovo cinema paradiso continua a richiamare a Palazzo Adriano turisti da tutto il mondo. Arrivano dal Giappone, dagli Stati Uniti, dall'America Latina e in occasione dell'anniversario la Arrow Film, nota casa di produzione britannica, ha promosso la versione restaurata della pellicola richiamando il pubblico con uno slogan che lascia poco all'immaginazione: "Dimenticate il freddo d'autunno e le serate al buio e venite a tuffarvi nel sole siciliano!". Per stessa ammissione del regista in una recente intervista, "la mia piazza è così come l'avevo lasciata". Tornatore e il suo scenografo impiegarono parecchie settimane prima di trovare la location adatta. Si racconta che sia stato il padre di Tornatore a suggerirgli di fare un sopralluogo a Palazzo Adriano e per il regista fu amore a prima vista. "A me serviva una forma per certi aspetti irreali e quella piazza, con quelle due chiese, con la forma completamente irregolare, con la fontana che anziché al centro è posta su di un lato, mi affascinò moltissimo". Grazie a Il Cineturista (www.ilcineturista.it), il primo sito italiano di prenotazione alberghiera dedicato al cineturismo è possibile acquistare pacchetti cineturistici per trascorrere una piacevole vacanza a Palazzo Adriano, uno dei paesini più accoglienti e caratteristici della Sicilia. Aggirandosi nella mitica piazza avrete quasi la sensazione di scorgere negli occhi dei bambini che giocano, lo sguardo del piccolo Totò che corre felice verso il suo grande sogno.

■ ■ ■
NUOVO CINEMA PARADISO FILM LOCATIONS.

FILM TOURISM DERIVES FROM THE RELATIONSHIP BETWEEN TWO REALITIES, CINEMA AND TOURISM AND BETWEEN TWO DIFFERENT TYPES OF CONSUMERS, THE TRAVELLER AND THE VIEWER.

DISTANT COUNTRIES, BREATHTAKING LANDSCAPES, DIFFERENT AND UNUSUAL CULTURES INTRIGUE THE VIEWER AND CAPTURE HIS GAZE, PUSHING HIM TO TRAVEL AND GRASP THE ASPECTS OF A PLACE. EVEN TWENTY-FIVE YEARS AFTER THE RELEASE OF NUOVO CINEMA PARADISO, GIUSEPPE TORNATORE'S OSCAR WINNER, PALAZZO ADRIANO CONTINUES TO ATTRACT TOURISTS FROM AROUND THE WORLD. THEY COME FROM JAPAN, THE UNITED STATES, LATIN AMERICA AND, IN



■ ■ ■
OCCASION OF NUOVO CINEMA PARADISO 25TH ANNIVERSARY, THE ARROW FILM, FAMOUS UK FILM PRODUCTION COMPANY, HAS PROMOTED THE RESTORED VERSION OF THE FILM BY DRAWING THE AUDIENCE WITH A SLOGAN THAT LEAVES LITTLE TO IMAGINATION: "FORGET COLD AUTUMN AND DARK EVENINGS AND COME AND TAKE A DIP IN THE SICILIAN SUN."

THE DIRECTOR IN A RECENT INTERVIEW SAID: "MY SQUARE IS THE SAME AS I LEFT IT." TORNATORE AND HIS SET DESIGNER FOUND A SUITABLE LOCATION AFTER SEVERAL WEEKS. THEY SAY THAT TORNATORE'S FATHER SUGGESTED TO VISIT PALAZZO ADRIANO AND FOR THE DIRECTOR IT WAS LOVE AT FIRST SIGHT. "I NEEDED AN UNREAL SHAPE AND THAT SQUARE, WITH THOSE TWO CHURCHES, WITH THE COMPLETELY IRREGULAR SHAPE, WITH THE FOUNTAIN THAT INSTEAD OF BEING IN THE CENTRE IS PLACED ON ONE SIDE OF THE SQUARE, FASCINATED ME VERY MUCH." THANKS TO IL CINETURISTA (WWW.ILCINETURISTA.IT), THE FIRST ITALIAN HOTEL BOOKING WEBSITE DEDICATED TO FILM TOURISM, YOU CAN BOOK FILM-INSPIRED PACKAGES TO SPEND A PLEASANT HOLIDAY IN PALAZZO ADRIANO, ONE OF THE MOST WELCOMING AND TYPICAL VILLAGES OF SICILY. WALKING AROUND THE MYTHICAL SQUARE YOU WILL FIND, THE LOOK OF THE LITTLE TOTO WHO RUNS HAPPILY TOWARDS HIS DREAM IN THE EYES OF THE CHILDREN PLAYING

Degustare è assaggiare con attenzione. Indispettito per la noncurante indifferenza con cui un commensale ingurgitava alla sua tavola un grande rosso, Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord, vescovo di Autun, lo apostrofò con queste parole: «Signore, quando si ha l'occasione di bere un vino così, si comincia col guardarlo, poi lo si odora, lo si gusta e infine se ne parla».

CompaRallo degusta Syrah in purezza.

rubrica curata dal **team di enologi Rallo**



COMPARALLO TASTES SYRAH IN ITS PURITY.

TASTING MEANS SAMPLING CAREFULLY. ANNOYED BY THE APPARENT INDIFFERENCE WITH WHICH A FELLOW-GUEST WAS GULPING DOWN A GREAT RED, CHARLES-MAURICE DE TALLEYRAND-PERIGORD, BISHOP OF AUTUN, ADDRESSED HIM IN THESE WORDS: "LORD, WHEN YOU HAVE THE OPPORTUNITY TO DRINK A WINE LIKE THIS, START BY LOOKING AT IT, THEN YOU SMELL IT, TASTE IT, AND TALK ABOUT IT.

"THE INCIDENT TOOK PLACE MORE THAN 200 YEARS AGO, BUT IN THOSE WORDS HE HAD ALREADY SYNTHESIZED NOT ONLY THE METHOD OF TASTING ADOPTED TODAY - SEE, SMELL, TASTE - BUT ALSO ITS MODERN MEANING: THE RESPECT THAT IS DUE TO THE

L'episodio si svolgeva più di 200 anni fa ma in quelle parole era già sintetizzato non solo il metodo della degustazione adottato ancor oggi - vedere, odorare, gustare - ma anche il suo più moderno significato: il rispetto che si deve alla nobiltà di un prodotto del lavoro, dell'ingegno e della sensibilità umana. Perché il vino è proprio questo: il risultato finale di un processo che accompagna le uve a partire dalla loro coltivazione fino alla fermentazione in cantina.

Oggi i nostri bicchieri verranno riempiti di Syrah; Nadir della tenuta Rapitalà, il Syrah dei Principi di Spadafora e la nostra Clarissa.

Tre calici dal colore rosso rubino intenso, con sfumature, per qualcuno, tendenti al violaceo. L'intensità del colore dei tre prodotti è notevole, più che su altri vini a bacca rossa. Olfattivamente si tratta di tre prodotti intensi, persistenti, fini, ognuno con sentori piuttosto marcati. Nel Nadir a prevalere sono i frutti di bosco, nel Syrah dei Principi di Spadafora frutta rossa matura e vaniglia, nella Clarissa di casa Rallo non mancano sentori di more, frutti rossi come ribes ma è il pepe nero che la contraddistingue. In bocca risultano armonici, rotondi, persistenti. Carne rossa, selvaggina, arrostiti risultano l'abbinamento ideale ma anche il formaggio, in particolare quello stagionato potrà essere esaltato da questi prodotti.



NOBLE RESULTS OF THE HUMAN LABOR, INGENUITY AND SENSITIVITY. BECAUSE WINE IS JUST THAT: THE END RESULT OF A PROCESS THAT ACCOMPANIES THE GRAPES FROM THEIR CULTIVATION TO THE FERMENTATION IN THE WINE CELLAR.

TODAY OUR GLASSES WILL BE FILLED WITH SYRAH; THE TENUTA RAPITALÀ NADIR, THE PRINCIPI DI SPADAFORA SYRAH AND OUR CLARISSA. THREE GLASSES CHARACTERIZED BY AN INTENSE RUBY RED COLOR, WITH SHADES TENDING TO PURPLE, FOR SOMEONE. THE COLOR INTENSITY OF THE THREE PRODUCTS IS REMARKABLE, MORE THAN ON OTHER WINES. WITH REGARDS TO THE NOSE, WE ARE TALKING ABOUT THREE VERY INTENSE, PERSISTENT AND FINE WINES, EACH ONE WITH STRONG AROMAS. IN NADIR THERE IS THE MIXED BERRIES AROMA, IN PRINCIPI DI SPADAFORA SYRAH THE RIPE RED FRUITS AND VANILLA AROMA, IN RALLO LA CLARISSA WE CAN SMELL THE SCENT OF BLACKBERRIES AND RED FRUITS, LIKE BLACK CURRANT, BUT ITS MAIN QUALITY IS THE BLACK PEPPER AROMA. THEIR TASTE IS HARMONIOUS, ROUND, PERSISTENT. THE PERFECT MATCH IS WITH RED MEAT, GAME, ROASTS, BUT ALSO THE CHEESE, ESPECIALLY THE AGED ONE, WILL BE ENHANCED BY THESE PRODUCTS.

Marsala. Un nome che per Rallo ha un significato prego di contenuti. A Marsala ha origine la storia del brand. A Marsala è ubicata la sede principale della compagine aziendale, nonché l'opificio dove si conservano i nostri vini.

Eco di Rallo. Marsala.

rubrica curata da **Alessio Giuliano**

Marsala è il prodotto che ha dato il "la" all'attività commerciale di Don Diego Rallo, che nel 1860 aprì i battenti rifornendo le cambuse delle navi inglesi di vino marsala, per l'appunto.

Il Marsala è un prodotto che oggi segna un continuum con il passato, che con il nome di Soleras rappresenta un "cameo" che la storia detiene nella nostra gamma di vini. Ed è questo cameo che caratterizza un'importante attività che l'azienda Rallo sta portando avanti con alcuni dei più importanti ristoranti della Sicilia, molti dei quali raccolti sotto il simbolo de "Le Soste di Ulisse", l'associazione guidata da Enrico Briguglio e Pinuccio la Rosa che oggi riunisce i punti di riferimento enogastronomico della nostra isola.

Il rilancio del marsala, probabilmente, passa per un recupero delle tradizioni delle tavole siciliane, magari rivisitate in chiave moderna dagli chef di casa nostra, che tanto bene stanno facendo in ed alla Sicilia. Una tradizione che un tempo vedeva iniziare il pasto nelle osterie con un uovo sodo accompagnato da un bicchiere di marsala. E perché non recuperare questa storica abitudine, magari con una mise più moderna, utilizzando quelle che sono le capacità dei "nostri" chef e gli ingredienti del nostro territorio, così differenti da est ad ovest? È la proposta che, mentre scriviamo, stiamo portando in giro per la Sicilia, incontrando cuochi "stellati" e non, partendo da Tony Lo Coco, del ristorante "I Pupi" di Bagheria, ad arrivare a Claudio Ruta, del ristorante "La Fenice" di Mauro Malandrino, passando per Angelo Treno, del ristorante "Al Fogher". Sono soltanto alcuni dei nomi che hanno già aderito al nostro progetto di rilancio del marsala e che proporranno un piatto di entrée piuttosto che antipasto o dolce, accompagnato dal nostro Soleras. Altra novità che

ECO DI RALLO. MARSALA. A VERY MEANINGFUL NAME FOR RALLO. THE BRAND WAS BORN IN MARSALA. HERE IS LOCATED THE HEADQUARTERS OF THE CORPORATE STRUCTURE, AND THE FACTORY WHERE THERE ARE OUR WINES.

MARSALA WINE IS THE PRODUCT THAT PAVED THE WAY FOR THE COMMERCIAL ACTIVITY OF DON DIEGO RALLO, WHO IN 1860 BEGAN SUPPLYING THE BRITISH SHIPS WITH MARSALA WINE, TO BE PRECISE.

MARSALA WINE IS A PRODUCT THAT TODAY MARKS A CONTINUUM WITH THE PAST, WHICH WITH THE NAME "SOLERAS" REPRESENTS A "CAMEO" THAT HISTORY HOLDS IN OUR RANGE OF WINES. AND THIS CAMEO FEATURES AN IMPORTANT ACTIVITY THAT THE WINE-PRODUCING FIRM RALLO IS PUSHING AHEAD WITH SOME OF THE MOST IMPORTANT RESTAURANTS IN SICILY, MANY OF WHICH ARE PROMOTED BY "LE SOSTE DI ULYSSES", THE ASSOCIATION LED BY ENRICO BRIGUGLIO AND PINUCCIO LA ROSA THAT TODAY GATHERS THE GASTRONOMIC LANDMARKS OF OUR ISLAND.

vogliamo portare alla vostra attenzione riguarda la nostra decisione di utilizzare su alcuni prodotti a firma Rallo un tappo senza impronta di carbonio, che mantiene tutti i benefici della permeabilità per il vino senza avere alcun impatto sull'ambiente, né "inquinare" il sapore del prodotto. Il tappo Bio viene creato con polimeri di estrazione vegetale ottenuto dalla canna da zucchero, una fonte rinnovabile al 100%, coltivate in modo responsabile. Il risultato è che il vino continuerà a "respirare" e quindi vivere evolvendosi; così come l'ambiente che ci ospita e che ci offre i suoi frutti. Un piccolo passo verso un grande risultato.



RELAUNCHING MARSALA WINE IS PROBABLY A RECOVERY OF THE SICILIAN FOOD TRADITIONS, MAYBE WITH A MODERN RECONSIDERATION BY OUR CHEFS, WHO ARE DOING SO WELL TO AND IN SICILY. TRADITIONALLY THE MEAL IN THE TAVERNS BEGAN WITH A BOILED EGG ACCOMPANIED BY A GLASS OF MARSALA WINE. AND WHY SHOULDN'T WE RECOVER THIS HISTORICAL CUSTOM, PERHAPS WITH A MORE MODERN TWIST, USING THE SKILLS OF THOSE WHO ARE "OUR" CHEFS AND THE INGREDIENTS OF OUR LAND, WHICH ARE SO VARIED FROM EAST TO WEST? THAT'S WHAT WE WANT TO PROPOSE TRAVELLING AROUND SICILY, MEETING BOTH "MICHELIN STAR" AWARDED CHEFS AND OTHER CHEFS, FROM TONY LO COCO, CHEF OF THE RESTAURANT "I PUPI" IN BAGHERIA, TO CLAUDIO RUTA, CHEF OF MAURO MALANDRINO RESTAURANT "LA FENICE", AND ANGELO TRENO, CHEF OF THE RESTAURANT "AL FOGHER". THESE ARE ONLY SOME OF THE NAMES THAT HAVE ALREADY JOINED OUR PROJECT TO RELAUNCH MARSALA WINE AND THAT WILL PROPOSE AN ENTRÉE DISH RATHER THAN AN APPETIZER OR DESSERT, ACCOMPANIED BY OUR SOLERAS, TRYING TO GIVE NEW PRESTIGE TO A PRODUCT THAT HAS SHAPED THE HISTORY OF THE ISLAND AND THAT TODAY SUFFERS A LOT BECAUSE OF A LACK OF PROTECTION AND BECAUSE PERHAPS IT HASN'T BEEN USED CORRECTLY.

WE WANT TO INFORM YOU ABOUT ANOTHER NEWS CONCERNING OUR DECISION TO USE A CAP WITHOUT CARBON TRACES ON SOME RALLO PRODUCTS, WHICH MAINTAINS ALL THE BENEFITS OF WINE WITHOUT HAVING ANY IMPACT ON THE ENVIRONMENT, OR "POLLUTE" THE FLAVOUR OF THE PRODUCT. THE CAP IS CREATED WITH ORGANIC POLYMERS EXTRACTED FROM SUGARCANE, A 100% RENEWABLE SOURCE, RESPONSIBLY GROWN. THE RESULT IS THAT THE WINE WILL CONTINUE TO "BREATHE" AND THEN LIVE EVOLVING, AS WELL AS THE ENVIRONMENT THAT WELCOMES US AND OFFERS US ITS FRUITS. A SMALL STEP TOWARDS A GREAT RESULT.

Sono una blogger, non sono una chef

Celiaca per amore.

rubrica curata da **Marcella Calabrese**



Scrivo queste righe il giorno dopo aver rivisto in tv ratatouille, e mi viene in mente quanto sia romantico il claim di Gusteau "tutti possono cucinare" e quanto antipatico al contrario sia diventato il concetto di cucinare per essere giudicati (vedi i vari reality ormai in voga).

Non voglio essere polemica ma, appunto, romantica. O vecchio stile. Cucinare è un po' come vestirsi: dovremmo farlo soprattutto per noi, per sentirci bene e a nostro agio. Io la penso così: sia mentre mi rilasso spadellando sia quando, a cose fatte, un sapore più che un altro ci ricorda dei bei momenti o ne crea altri da ricordare. Da non trascurare è il piacere che creiamo negli altri quando cuciniamo qualcosa di buono!

Io non sono una chef. Sono una blogger che — nel caso della celiachia — condivide quanto di buono riesce a fare per sé, per la sua famiglia e (spero) per le famiglie di celiaci che seguono il blog. E tra le mie ricette migliori ci sono quelle "figlie del frigo vuoto", ovvero quelle nate con quei "tre ingredienti in croce" nel frigo che non avreste mai pensato insieme. Questa è una di quelle. In casa c'erano mele, pecorino e cipolle. Un bel trio! Sfatiamo il mito che la pasta fresca senza glutine non si possa fare: io ne sono la dimostrazione, visto che era la prima volta in assoluto che facevo i ravioli!

■ ■ ■
**CELICA PER AMORE. SONO UNA
BLOGGER, NON UNA CHEF.**

SCRIVO QUESTE RIGHE IL GIORNO DOPO AVER RIVISTO IN TV RATATOUILLE, E MI VIENE IN MENTE QUANTO SIA ROMANTICO IL CLAIM DI GUSTEAU "TUTTI POSSONO CUCINARE" E QUANTO ANTIPATICO AL CONTRARIO SIA DIVENTATO IL CONCETTO DI CUCINARE PER ESSERE GIUDICATI (VEDI I VARI REALITY ORMAI IN VOGA).

NON VOGLIO ESSERE POLEMICA MA, APPUNTO, ROMANTICA. OVECCHIOSTILE. CUCINARE È UN PO' COME VESTIRSI: DOVREMMO FARLO SOPRATTUTTO PER NOI, PER SENTIRCI BENE E A NOSTRO AGIO. IO LA PENSO COSÌ: SIA MENTRE MI RILASSO SPADELLANDO SIA QUANDO, A COSE FATTE, UN SAPORE PIÙ CHE UN ALTRO CI RICORDA DEI BEI MOMENTI O NE CREA ALTRI DA RICORDARE. DA NON TRASCURARE È IL PIACERE CHE CREIAMO NEGLI ALTRI QUANDO



CUCINIAMO QUALCOSA DI BUONO!

IO NON SONO UNA CHEF. SONO UNA BLOGGER CHE — NEL CASO DELLA CELIACHIA — CONDIVIDE QUANTO DI BUONO RIESCE A FARE PER SÉ, PER LA SUA FAMIGLIA E (SPERO) PER LE FAMIGLIE DI CELIACI CHE SEGUONO IL BLOG. E TRA LE MIE RICETTE MIGLIORI CI SONO QUELLE "FIGLIE DEL FRIGO VUOTO", OVVERO QUELLE NATE CON QUEI "TRE INGREDIENTI IN CROCE" NEL FRIGO CHE NON AVRESTE MAI PENSATO INSIEME. QUESTA È UNA DI QUELLE. IN CASA C'ERANO MELE, PECORINO E CIPOLLE. UN BEL TRIO! SFATIAMO IL MITO CHE LA PASTA FRESCA SENZA GLUTINE NON SI POSSA FARE: IO NE SONO LA DIMOSTRAZIONE, VISTO CHE ERA LA PRIMA VOLTA IN ASSOLUTO CHE FACEVO I RAVIOLI!

■ ■ ■
Per circa 30 ravioli: 400 g di mix di farine naturali per pasta all'uovo (il mix comprende 100 farina di riso, 250 maizena, 250 fecola di patate, 10 g xantano. da qui prendetene appunto 400 g), 5 uova intere. Impastare il tutto con il bimby a velocità 3 per circa 30 secondi e poi a velocità finché non diventa una palla corposa (chi ha tempo può impastare tutto a mano!) La palla va avvolta nella pellicola e lasciata a riposare per circa mezz'ora. Si spiana quindi su un piano infarinato con il mattarello formando 2 quadrati della stessa grandezza.

Per il ripieno: 2 mele golden, mezza cipolla grande, olio evo qb, sale, pepe, 100 g di pecorino, 50 g di parmigiano. Si soffrigge la cipolla finché non si è ammorbidita, e si aggiunge la mela sbucciata a pezzettini. Aggiungere qualche cucchiaino d'acqua. Si lascia cuocere a fuoco lento finché il composto non diventa dorato, e mentre è ancora caldo vi si scioglie metà del pecorino grattugiato e un paio di cucchiaini di parmigiano grattugiato. Salare e pepare. Si poggiano ora le palline del composto su una sfoglia di pasta. Far aderire la seconda sfoglia che va poggiata sopra per coprire e creare i ravioli. Schiacciare bene i contorni dei ravioli, e ritagliare con la rotellina apposita.

Per il condimento: pecorino grattugiato q.b., crema di aceto balsamico, rucola.

Semplice e buonissimo. Abbiamo dimostrato che, se anche io (donna approssimativa per eccellenza) posso fare ravioli senza glutine davvero tutti possono cucinare senza glutine! Gusteau aveva proprio ragione! E abbiamo anche sfatato il mito che per fare una ricetta buonissima occorre un frigo pieno. Basta un poccino di creatività... con un pizzico di disperazione.

PER CIRCA 30 RAVIOLI: 400 G DI MIX DI FARINE NATURALI PER PASTA ALL'UOVO (IL MIX COMPRENDE 100 FARINA DI RISO, 250 MAIZENA, 250 FECOLA DI PATATE, 10 G XANTANO. DA QUI PRENDETENE APPUNTO 400 G), 5 UOVA INTERE. IMPASTARE IL TUTTO CON IL BIMBY A VELOCITÀ 3 PER CIRCA 30 SECONDI E POI A VELOCITÀ FINCHÉ NON DIVENTA UNA PALLA CORPOSA (CHI HA TEMPO PUÒ IMPASTARE TUTTO A MANO!) LA PALLA VA AVVOLTA NELLA PELLICOLA E LASCIATA A RIPOSARE PER CIRCA MEZZ'ORA. SI SPIANA QUINDI SU UN PIANO INFARINATO CON IL MATTARELLO FORMANDO 2 QUADRATI DELLA STESSA GRANDEZZA.

PER IL RIPIENO: 2 MELE GOLDEN, MEZZA CIPOLLA GRANDE, OLIO EVO QB, SALE, PEPE, 100 G DI PECORINO, 50 G DI PARMIGIANO. SI SOFFRIGGE LA CIPOLLA FINCHÉ NON SI È AMMORBIDITA, E SI AGGIUNGE LA MELA SBUCCIATA A PEZZETTINI. AGGIUNGERE QUALCHE CUCCHIAIO D'ACQUA. SI LASCIA CUOCERE A FUOCO LENTO FINCHÉ IL COMPOSTO NON DIVENTA DORATO, E MENTRE È ANCORA CALDO VI SI SCIOGLIE METÀ DEL PECORINO GRATTUGIATO E UN PAIO DI CUCCHIAIATE DI PARMIGIANO GRATTUGIATO. SALARE E PEPARE. SI POGGIANO ORA LE PALLINE DEL COMPOSTO SU UNA SFOGLIA DI PASTA. FAR ADERIRE LA SECONDA SFOGLIA CHE VA POGGIATA SOPRA PER COPRIRE E CREARE I RAVIOLI. SCHIACCIARE BENE I CONTORNI DEI RAVIOLI, E RITAGLIARE CON LA ROTELLINA APPOSITA.

PER IL CONDIMENTO: PECORINO GRATTUGIATO Q.B., CREMA DI ACETO BALSAMICO, RUCOLA.

SEMPLICE E BUONISSIMO. ABBIAMO DIMOSTRATO CHE, SE ANCHE IO (DONNA APPROSSIMATIVA PER ECCELLENZA) POSSO FARE RAVIOLI SENZA GLUTINE DAVVERO TUTTI POSSONO CUCINARE SENZA GLUTINE! GUSTEAU AVEVA PROPRIO RAGIONE! E ABBIAMO ANCHE SFATATO IL MITO CHE PER FARE UNA RICETTA BUONISSIMA OCCORRE UN FRIGO PIENO. BASTA UN POCO DI CREATIVITÀ... CON UN PIZZICO DI DISPERAZIONE.

Nel cuore della Palermo residenziale, nella luminosa Viale Campania, è ubicata l'enoteca "Il Contalित्रo".

Rallo gustando. Enoteca il Contalित्रo.

rubrica curata da **Alessio Giuliano**

ENOTECA
IL CONTALITRO

Al civico 29B, il locale seguito con cura e passione da Giacomo e Vito, ha un'offerta di vini sullo scaffale di tutto rispetto, che spaziano dalla Sicilia al resto d'Italia, ai vini internazionali. L'atmosfera, tranquilla ed accogliente, invoglia l'avventore a fermarsi per sorseggiare un buon bicchiere di vino, con qualche stuzzichino offerto dal locale, in attesa dell'ora di pranzo o di cena. Nel corso dell'anno è possibile partecipare ad uno degli eventi organizzati da Il Contalित्रo che, con la collaborazione di alcune aziende vinicole, permette ai propri ospiti di degustare alcuni vini, per un acquisto "consapevole". Un acquisto "consumato" all'interno di una location sapientemente arredata sotto la guida e la cortesia dei padroni di casa.

Enoteca Il Contalित्रo, viale Campania 29B, Palermo

RALLO GUSTANDO.
THE WINE BAR "IL CONTALITRO".

THE WINE BAR "IL CONTALITRO" IS LOCATED IN A RESIDENTIAL AREA IN THE HEART OF PALERMO IN VIALE CAMPANIA 29B. JAMES AND VITO'S BAR HAS A WIDE VARIETY OF WINES RANGING FROM SICILY TO THE REST OF ITALY AND INTERNATIONAL WINES. THE QUIET AND COZY ATMOSPHERE, INVITES THE CUSTOMER TO STOP AND ENJOY A GOOD GLASS OF WINE ACCOMPANIED BY A FEW SNACKS OFFERED BY THE OWNERS, WAITING FOR LUNCH TIME OR DINNER TIME. DURING THE YEAR, YOU CAN ATTEND ONE OF THE EVENTS ORGANIZED BY THE CONTALITRO WHICH, WITH THE COLLABORATION OF SOME WINERIES, ALLOWS GUESTS TO TASTE SOME WINES, IN ORDER TO PURCHASE "CONSCIOUSLY".

A "CONSUMED" PURCHASE IN A LOCATION TASTEFULLY DECORATED UNDER THE COURTESY OF THE MASTERS OF THE HOUSE.



Perché Marsala? Perché Rallo fondamentale è Marsala, una realtà vitivinicola presente sul territorio dal 1860, un nome che ha contribuito alla storia di un prodotto.

Perché Marsala?

rubrica curata da **Marsala People**



WHY MARSALA? BECAUSE RALLO IS BASICALLY MARSALA, A WINERY BORN IN 1860 IN THIS AREA AND A NAME THAT HAS CONTRIBUTED TO THE HISTORY OF A PRODUCT.

THIS COLUMN WANTS TO DESCRIBE THE MARSALA TERRITORY, ITS INITIATIVES, TRADITIONS, CHARACTERISTICS BUT PRIMARILY THE PRODUCT PAR EXCELLENCE,

MARSALA WINE. AND THE BETTER WAY TO START IS TELLING YOU ABOUT A YOUNG PEOPLE'S INITIATIVE BELONGING TO FIVE COMPANIES IN MARSALA. ALEXANDRA CURATOLO ARINI (CURATOLO ARINI), GIUSEPPINA DE BARTOLI (DE BARTOLI), LAURA DORO (MARTINEZ), MARIA CHIARA BELLINA (PELLEGRINO) AND SARAH VESCO (RALLO) HAVE ORGANIZED A SERIES OF MEETINGS DEDICATED TO MARSALA. THEY BELIEVE, IN FACT,

Una rubrica che nasce pertanto con l'intento di descrivere il territorio marsalese, le sue iniziative, i costumi, le tipicità ma rivolta soprattutto al prodotto per eccellenza, il vino Marsala. E quale modo migliore per cominciare se non raccontandovi di un'iniziativa nata per mano di giovani generazioni di cinque Aziende marsalesi? Alexandra Curatolo Arini (Curatolo Arini), Giuseppina De Bartoli (De Bartoli), Laura Doro (Martinez), Maria Chiara Bellina (Pellegrino) e Sarah Vesco (Rallo) hanno dato vita ad una serie di incontri dedicati al Marsala. Ritengono, infatti, primario partire proprio da Marsala per rilanciare la più antica Doc d'Italia che, di recente, ha compiuto 50 anni.

Il primo incontro, avvenuto a Palazzo Fatta è stato rivolto ai ristoratori locali. In questa sede, prezioso è stato il contributo apportato dall'Associazione Marsala&Sapori, presieduta dal pluripremiato chef Emanuele Russo, nonché del master sommelier Michele Miceli. Un vero e proprio percorso didattico che, partendo dalla storia di quel vino scoperto dagli Inglesi ne ha illustrato disciplinare e processo produttivo. Non sono mancate degustazioni e abbinamenti gastronomici.

Il secondo incontro, avvenuto presso l'Istituto Alberghiero Agrario Abele Damiani

ha visto la trasformazione del progetto in una piacevole chiacchierata sia con gli alunni che con i docenti Vincenzo Piazza ed Ercole Alagna. Poi gli assaggi, le degustazioni e i prodotti tipici siciliani preparati dagli stessi studenti. Spazio è stato dato anche alla dimostrazione pratica di come utilizzare il vino marsala nei cocktail. L'Educational continuerà sicuramente nei prossimi mesi con nuovi incontri e con il coinvolgimento di altre realtà vitivinicole marsalesi.

THE SECOND MEETING, WHICH TOOK PLACE AT THE SCHOOL OF CATERING, HOSPITALITY AND AGRICULTURE ABELE DAMIANI, WAS CHARACTERIZED BY A NICE CHAT WITH BOTH PUPILS AND TEACHERS VINCENZO PIAZZA AND ERCOLE ALAGNA, FOLLOWED BY TASTINGS AND TYPICAL SICILIAN PRODUCTS PREPARED BY THE STUDENTS. THERE WAS ALSO A



THAT IT'S IMPORTANT TO START FROM MARSALA TO RELAUNCH THE OLDEST ITALIAN DOC (GUARANTEE OF ORIGIN), WHICH IS 50 YEARS OLD.

THE FIRST MEETING, WHICH TOOK PLACE AT PALAZZO FATTA WAS ADDRESSED TO LOCAL RESTAURANTS. HERE MARSALA & FLAVOURS ASSOCIATION MADE A PRECIOUS CONTRIBUTION, CHAIRED BY THE AWARD-WINNING CHEF EMANUELE RUSSO AND THE MASTER SOMMELIER MICHELE MICELI. A REAL EDUCATIONAL PATH THAT STARTING FROM THE HISTORY OF THAT WINE DISCOVERED BY THE BRITISH, HAS SHOWN THE PROCEDURAL GUIDELINE AND PRODUCTION PROCESS. THERE WERE ALSO TASTING AND FOOD PAIRINGS.

PRACTICAL DEMONSTRATION ON HOW TO USE MARSALA WINE IN COCKTAILS. THERE WILL CERTAINLY BE OTHER EDUCATIONAL MEETINGS IN THE COMING MONTHS WITH OTHER WINE BUSINESSES IN MARSALA.

Il numero che state sfogliando vi terrà compagnia dall'inizio dell'anno sino al mese di marzo, quando la primavera è annunciata già da qualche tempo dal fiorire degli alberi di mandorlo.

Da non perdere, in Sicilia. rubrica curata da **Alessio Giuliano** Il Carnevale di Sciacca.

La "rinascita" della natura, dopo il torpore invernale, è scandita dal colore viola che decora le campagne siciliane, ma anche i viali delle nostre città. E viene celebrata da alcune "kermesse" che caratterizzano, in questo periodo, numerosi centri della Trinacria e che attirano nella nostra isola migliaia di turisti. Come non ricordare, per restare in tema, la Sagra del Mandorlo in Fiore di Agrigento, con i suoi colori, la musica ed i balli dei gruppi folkloristici provenienti da tutto il mondo, che si radunano nella Valle dei Templi per portare le tradizioni dei paesi d'origine. O i numerosi Carnevali che da Sciacca ad Acireale portano in strada maestranze di secolare tradizione, grazie a vere opere d'arte, che ogni anno incantano autoctoni e visitatori. Ed è proprio al Carnevale di Sciacca che vogliamo dedicare questa rubrica che, ancora una volta, cerca di consigliarvi le manifestazioni "da non perdere in Sicilia".

"Semel in anno licet insanire" dicevano i romani migliaia di anni fa per descrivere una festa che, almeno per una volta all'anno, porta ad accantonare le difficoltà vissute nella quotidianità per dedicarsi allo svago ed alla goliardia. Una convinzione che alcune città della Sicilia hanno fatto propria ed attorno alla quale hanno costruito importanti tradizioni folkloriche che permettono, tra le altre cose, di esprimere estro ed arte manifattiera. A Sciacca quest'arte assume le forme espresse dai ceramisti e dai mastri cartapestai, che riescono ad assemblare e decorare costruzioni imponenti e dalla bellezza inopinabile.

I carri di Sciacca, che i locali chiamano "carrozzate", traggono origine negli anni 20 dello scorso secolo, quando comparirono piattaforme decorate trainate da buoi, sulle quali sfilavano i gruppi mascherati che recitavano in dialetto locale, accompa-

gnati da piccole orchestre, durante la distribuzione di salsiccia e vino, veri must della festa. Negli anni questi carri sono stati perfezionati, sino a diventare opere mastodontiche curate nei dettagli, che a fatica sfilano tra le strette vie di Sciacca, "accarezzando" gli edifici storici che si affacciano sul percorso della festa. Ad aprire il corteo la tradizionale maschera saccense, il Peppe Nappa, che in abito verde viene accolto dal mare il giovedì grasso e, dopo aver condotto i bagordi per diversi giorni, viene dato al rogo a tarda notte il martedì grasso.

L'edizione 2014 assume un significato particolare. I tempi di austerità, infatti, hanno lasciato un segno indelebile anche sulla festa più famosa dell'agrigentino, segnandone lo stop per ben due anni. Una rivisitazione della kermesse, con il coinvolgimento dei privati, permetterà ai maestri "carristi" di tornare a presentare le proprie opere, che dall'1 al 4 marzo intratterranno le migliaia di persone che si riverseranno per strada. 6 i carri previsti, oltre al Peppe Nappa. Le maestranze sono già a lavoro per riportare in auge la festa. La satira politica, locale e nazionale, sarà ancora una volta indiscussa protagonista dei soggetti realizzati. I carri saranno accompagnati come di consueto dai "gruppi a terra", le maschere a tema che intratterranno i presenti ballando sulle note degli inni, la peculiarità di questo carnevale. Ogni carro, infatti, è contraddistinto da un'allegoria, musicata in maniera inedita da artisti locali. Gli inni rappresentano la vera colonna sonora del Carnevale di Sciacca e risuonano anche a "luci spente", in attesa della successiva edizione. Un appuntamento "da non perdere in Sicilia".

AND VISITORS. AND IT IS THE CARNIVAL OF SCIACCA WE WANT TO DEDICATE THIS COLUMN TO, THAT, ONCE AGAIN, TRIES TO RECOMMEND YOU THE EVENTS "NOT TO BE MISSED IN SICILY."

"SEMEL IN ANNO LICET INSANIRE" SAID THE ROMANS THOUSANDS OF YEARS AGO TO DESCRIBE A CELEBRATION THAT, AT LEAST ONCE A YEAR, LEADS TO SET ASIDE THE DAILY LIFE PROBLEMS TO DEDICATE ONE'S TIME TO LEISURE AND JOKES. A BELIEF THAT CHARACTERIZES SOME CITIES OF SICILY AND AROUND WHICH THEY BUILT FOLKLORISTIC TRADITIONS THAT ALLOW, AMONG OTHER THINGS, TO EXPRESS CREATIVITY AND MANUFACTURING ART. IN SCIACCA THIS ART IS EXPRESSED BY THE MASTER POTTERS AND PAPIER-MÂCHÉ MASTERS, WHICH ARE ABLE TO ASSEMBLE AND DECORATE UNFORESEEABLE BEAUTIFUL CONSTRUCTIONS.

THE SCIACCA FLOATS, WHICH THE LOCALS CALL "CARROZZATE" WERE BORN IN THE 20S OF THE LAST CENTURY, WHEN DECORATED PLATFORMS PULLED BY OXEN APPEARED FOR THE FIRST TIME: THE MASKED GROUPS PARADED ON THEM, ACTING IN THE LOCAL DIALECT, ACCOMPANIED BY SMALL ORCHESTRAS, AND DISTRIBUTING SAUSAGES AND WINE, A REAL MUST OF THE CELEBRATION. OVER THE YEARS, THESE FLOATS HAVE REFINED, BECOMING GIGANTIC WORKS WITH ATTENTION TO DETAIL, THAT HARDLY PARADE THROUGH THE NARROW STREETS OF SCIACCA, "STROKING" THE HISTORIC BUILDINGS THAT OVERLOOK THE CELEBRATION. THE PARADE BEGINS WITH THE TRADITIONAL MASK FROM SCIACCA, THE PEPPE NAPPA, WHICH DRESSED IN GREEN IS WELCOMED BY THE SEA ON SHROVE TUESDAY AND, AFTER LEADING THE CELEBRATIONS FOR SEVERAL DAYS, IS GIVEN TO THE FIRE LATE AT NIGHT ON SHROVE TUESDAY.

THE 2014 EDITION HAS A SPECIAL MEANING. THE TOUGH TIMES OF AUSTERITY HAVE, BY ALL MEANS, NOT EVEN SPARED THE MOST FAMOUS FESTIVAL IN THE PROVINCE OF AGRIGENTO, FORCING A STOP FOR A FULL TWO YEARS. A REVIEW OF THE EVENT, WITH THE INVOLVEMENT OF INDIVIDUALS, WILL ALLOW THE MASTERS TO



SHOW AGAIN THEIR WORK, WHICH FROM 1ST TO 4TH OF MARCH WILL ENTERTAIN THOUSANDS OF PEOPLE WHO WILL POUR ON THE STREET. IN ADDITION TO PEPPE NAPPA THERE WILL BE OTHER 6 FLOATS. THE WORKERS ARE ALREADY AT WORK TO REVIVE THE PARTY. THE POLITICAL SATIRE, LOCAL AND NATIONAL, WILL ONCE AGAIN BE THE UNDISPUTED PROTAGONIST OF THE WORKS. THE FLOATS WILL BE ACCOMPANIED AS USUAL BY "GROUPS ON THE GROUND", THE THEMED MASKS THAT WILL ENTERTAIN PEOPLE DANCING TO THE TUNE OF HYMNS, THE PECULIARITY OF THIS CARNIVAL. EACH FLOATS, IN FACT, IS CHARACTERIZED BY AN ALLEGORY, SET TO MUSIC IN A NEW WAY BY LOCAL ARTISTS. THE HYMNS ARE THE REAL SOUNDTRACK OF THE CARNIVAL OF SCIACCA AND THEY ECHO EVEN WITH THE "LIGHTS OUT", WAITING FOR THE NEXT EDITION. AN APPOINTMENT "NOT TO BE MISSED IN SICILY."

Vino, eventi, enogastronomia, viaggi. Come non parlare anche di cinema, teatri e letture? Ecco allora una nuova rubrica pronta ad accogliere recensioni delle più svariate, proposte di lettura e consigli da non perdere.

Rallo di scena. La mafia uccide solo d'estate.

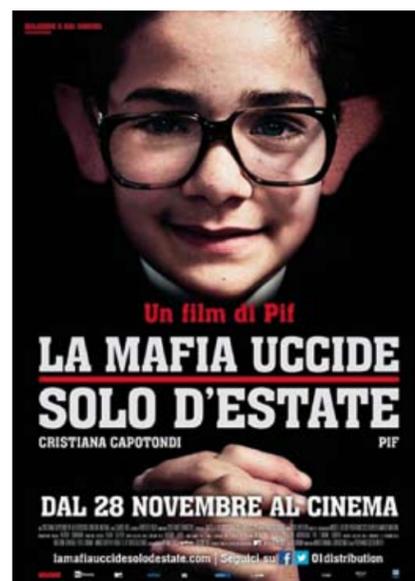
rubrica curata da **Sarah Vesco**

E da non perdere al cinema in questo momento è "La mafia uccide solo d'estate", un film che diverte e commuove. Perché si può parlare di mafia, anche con un sorriso. È con il sorriso infatti che Pierfrancesco Diliberto, in arte Pif, racconta le stragi mafiose che sconvolsero la Sicilia tra gli anni '70 e '90 attraverso gli occhi di un bambino, Arturo, che nasce e cresce a Palermo. Partendo dalla strage di Viale Lazio del '69, Pif unisce elementi di finzione a immagini di repertorio e racconta l'omicidio del generale Dalla Chiesa, di Boris Giuliano, di Pio La Torre e Rocco Chinnici fino ad arrivare alle bombe di Capaci e di via D'Amelio.

Filo conduttore di questa storia è l'amore di Arturo per Flora nato tra i banchi di scuola. Arturo prova a superare la timidezza e a dichiararsi a Flora, anche se sente dire dai grandi che le donne sono pericolose, perché ogni omicidio "è solo una questione di femmine". Sarà proprio quell'amore che lo spingerà a diventare giornalista e ad aprire gli occhi pian piano sulla realtà.

Non bisogna preoccuparsi degli omicidi e delle sparatorie, perché La mafia uccide solo d'estate gli assicura il padre; e Arturo ci crede. Come crede che Andreotti sia una brava persona in quanto "amico degli amici", tanto da arrivare a chiedere a Dalla Chiesa, nella sua prima intervista: "L'onorevole Andreotti dice che l'emergenza criminalità è in Calabria e in Campania, Generale, ha forse sbagliato regione?".

Il film, vincitore del Premio del Pubblico al Torino Film Festival riesce a farci vivere la Palermo di quegli anni e merita di essere sostenuto. E non solo come tributo alla memoria dei tanti caduti per mano criminale, ma perché quella Palermo dove



RALLO DI SCENA. LA MAFIA UCCIDE SOLO D'ESTATE.

WINE, EVENTS, FOOD AND WINE, TRAVELS. WHY SHOULDN'T WE TALK ABOUT CINEMAS, THEATRES AND READINGS? HERE IS A NEW COLUMN READY TO WELCOME REVIEWS, BOOK

la mafia sembra lontana, rivive oggi in tante nostre città, solo apparentemente estranee a questo fenomeno. La mafia ci uccide tutti, un pochino, ogni giorno. Pif ha colto una verità di per sé poco appariscente, e ce la mostra da dietro una maschera di apparente ingenuità e goffaggine, che fa ridere e commuovere, di quelle lacrime che arrivano da non si sa bene dove e rimangono anche dopo che le hai asciugate.

RECOMMENDATIONS AND NOT TO BE MISSED SUGGESTIONS. YOU CAN'T MISS THE FUNNY AND MOVING FILM "LA MAFIA UCCIDE SOLO D'ESTATE" ("THE MAFIA KILLS ONLY IN THE SUMMER"). BECAUSE WE CAN TALK ABOUT MAFIA, ALSO SMILING. PIERFRANCESCO DILIBERTO, ALSO KNOWN AS PIF, TELLS THE MAFIA MASSACRES THAT SHOCKED SICILY BETWEEN THE 70S AND 90S THROUGH THE EYES OF A CHILD, ARTURO, WHO WAS BORN AND RAISED IN PALERMO. STARTING FROM THE VIALE LAZIO MASSACRE IN 1969, PIF COMBINES ELEMENTS OF FICTION AND FILM FOOTAGE AND DESCRIBES THE MURDER OF GENERALE DALLA CHIESA, BORIS GIULIANO, PIO LA TORRE AND ROCCO CHINNICI UP TO THE BOMBS IN CAPACI AND IN VIA D'AMELIO.

THE THEME OF THIS STORY IS ARTURO'S LOVE FOR FLORA. ARTURO TRIES TO OVERCOME SHYNESS AND DECLARE HIS LOVE TO FLORA, EVEN IF HE HEARD ADULTS SAY THAT WOMEN ARE DANGEROUS, AND THAT "THE LEADING CAUSE OF MURDERS ARE WOMEN." ARTURO'S LOVE FOR FLORA WILL PUSH HIM TO BECOME A JOURNALIST AND TO OPEN HIS EYES TO REALITY. YOU DO NOT HAVE TO WORRY ABOUT KILLINGS AND SHOOTINGS, BECAUSE THE MAFIA ONLY KILLS IN SUMMER, SAID HIS FATHER, AND ARTHUR BELIEVES IT. HE ALSO BELIEVES THAT ANDREOTTI IS A GOOD PERSON, A "FRIEND OF FRIENDS", SO MUCH THAT IN HIS FIRST INTERVIEW HE ASKS DALLA CHIESA, "MR ANDREOTTI SAYS THE EMERGENCY CRIME IS IN CALABRIA AND CAMPANIA, GENERALE, DID HE GET THE WRONG REGION? "

THIS FILM, WHICH WON THE AUDIENCE AWARD AT TORINO FILM FESTIVAL BRINGS US BACK TO THE PALERMO OF THOSE YEARS AND DESERVES TO BE SUPPORTED. NOT ONLY AS A TRIBUTE TO THE MEMORY OF THE PEOPLE FALLEN, BUT BECAUSE PALERMO, WHERE THE MAFIA SEEMS FAR AWAY, LIVES TODAY IN MANY OF OUR CITIES WHICH SEEMS TO HAVE NOTHING TO DO WITH THIS PHENOMENON. THE MAFIA KILLS EVERYONE, A LITTLE BIT, EVERY DAY. PIF SHOWS US A HIDDEN TRUTH, THROUGH AN APPARENT NAIVETY AND CLUMSINESS, THAT MAKES YOU LAUGH AND MOVE TO TEARS. TEARS THAT COME FROM NO ONE KNOWS WHERE AND REMAIN EVEN AFTER YOU HAVE DRIED THEM.

Sicilian Emotions. In viaggio per Diletto.

rubrica curata da **Marta Pottino**



Giorno 1 / Mattinata arrivo a Palermo. Sistemazione nelle camere, pernottamento.

Giorno 2 / Escursione hd 9 Ore Ca Selinunte (visita con bookguide), pranzo in Baglio Tipico a Segesta (antipasti vari, primo, secondo, contorno, bevande incluse). Visita Segesta con bookguide. Cena e pernottamento in albergo.

Giorno 3 / Prima colazione in hotel, giornata libera per scoprire le bellezze della città. Cena e pernottamento.

Giorno 4 / Prima colazione in hotel, Escursione Fd 8 Ore ca Monreale (con audio guide incluse), Sosta a Portella della Ginestra per foto, lezione Di Cucina Tipica Siciliana e Pranzo in Agriturismo a Marineo. Pranzo Agriturismo (Menù di massima): Tuma Al Miele, Verdura di Stagione, Ricotta, Primo Sale, Bruschette, Pasta alla Norma, Salsiccia al Limone, Contorno, Frutta e bevande (vino locale e acqua), Breve sosta a Piana degli Albanesi con degustazione di cannoli (inclusa). Cena e pernottamento.

Giorno 5 / Prima colazione in hotel. Fine dei nostri servizi.

SICILIAN EMOTIONS. IN VIAGGIO PER DILETTO.

DAY 1 / MORNING ARRIVAL IN PALERMO. ACCOMMODATION IN ROOMS, OVERNIGHT STAY.

DAY 2 / EXCURSION HD 9 HOURS CA SELINUNTE (VISIT WITH BOOKGUIDE), LUNCH IN TYPICAL BEAM AT SEGESTA (APPETIZERS, FIRST COURSE, MAIN COURSE, DRINKS INCLUDED). VISIT SEGESTA WITH BOOKGUIDE. DINNER AND OVERNIGHT STAY AT THE HOTEL.

DAY 3 / BREAKFAST AT THE HOTEL, FREE DAY TO DISCOVER THE BEAUTY OF THE CITY. DINNER AND OVERNIGHT STAY.

DAY 4 / BREAKFAST AT THE HOTEL, EXCURSION FD MONREALE ABOUT 8 HOURS (WITH AUDIO GUIDES INCLUDED), STOP AT PORTELLA DELLA GINESTRA FOR PHOTOS, TYPICAL SICILIAN COOKING LESSON AND

I PREZZI INCLUDONO:

2 pax minimo // Tutti i prezzi sono comprensivi di:

Sistemazione in hotel 4 stelle in camere doppie con bagno privato. // Il trattamento di mezza pensione in hotel dalla cena del 1° giorno alla colazione del giorno 5. // Degustazione Escursione con il secondo giorno e la sala da pranzo. // Nostro Driver di passeggeri, auto e spiegazioni dei siti e monumenti. // HL. servizio, IVA e tasse attualmente in vigore. // Cibo per il conducente.

I PREZZI NON INCLUDONO:

Acqua potabile, forniture, gli extra, le mance e facchinaggi, guide locali, in aggiunta a quelli, ma le nuove tariffe per il parcheggio, tutto quanto non menzionato ne "La quota comprende".



LUNCH IN THE FARM HOUSE OF MARINEO. THE FARM HOUSE LUNCH (GENERAL MENU): TUMA IN HONEY, SEASONAL VEGETABLES, RICOTTA, PRIMO SALE, BRUSCHETTA, PASTA NORMA, LEMON SAUSAGE, SIDE DISH, FRUITS AND DRINKS (LOCAL WINE AND WATER). SHORT STOP IN PIANA DEGLI ALBANESI WITH CANNOLI TASTING (INCLUDED). DINNER AND OVERNIGHT STAY.

DAY 5 / BREAKFAST AT THE HOTEL. END OF OUR SERVICES. THE PRICE INCLUDES:

Minimum 2 pax // All prices include:
Accommodation in a 4 star hotel in double rooms with private bathroom. // Half board in hotel from dinner on Day 1 to breakfast on day 5. // Tasting Excursion with the second day and the lunch room. // Our Driver passenger, car and explanations of sites and monuments. // HL. service, VAT and taxes currently in force. // Food for the driver.

THE PRICE DOES NOT INCLUDE:

Drinking water, supplies, extras, tips and portorage, local guides, new fees for parking, anything not mentioned in "The price includes".

Marta Pottino
Sicilian Emotions
Tel/fax 0039 091 5070854
Cel. 0039 3476006764
skype: marta.pottino

Saremo anche nell'era della disposofobia (l'accumulo patologico degli oggetti) e del consumismo sfrenato, fatto sta che spopola il "riciclo creativo" e non soltanto sul nostro Magazine!

Se fai da te, Rallo fa per te!

rubrica curata da **FPP**

Il riciclo creativo, per chi ha cominciato a sfogliarci da poco, è donare una seconda o terza vita agli oggetti e farlo nel mondo più creativo e meno complicato possibile perché le idee migliori sono quelle in cui l'oggetto ritrova una dimensione naturale nella nuova collocazione, rotazione o combinazione. Gli oggetti non sono più utilizzati per il loro scopo e non è solo un modo per aumentare la propria creatività ed esprimere la propria fantasia, negli ultimi tempi sta prendendo piede il concetto di riciclo creativo soprattutto perché consente di risparmiare notevolmente ed allo stesso tempo, creare oggetti originali e alla moda con cui arricchire il proprio arredamento ed il proprio guardaroba.

Il riciclo creativo non presuppone di sfrantumare, maciullare e ricompattare la materia di cui è composto un oggetto ma semplicemente di rimuovere i freni alla nostra immaginazione e lasciare che ci appaia in altre spoglie. La presente rubrica offre spunti per poter dare una seconda vita ad oggetti presenti in una Cantina: abbiamo visto una ghirlanda di tappi di sughero, o l'uso diverso che si può fare delle pedane di legno.

Oggi nostra protagonista sarà la bottiglia di vetro. Avete mai pensato a quante cose possono crearsi da una bottiglia? Online i suggerimenti sono moltissimi: lampade, vasi, portacandele, monili colorati. Noi di Rallo abbiamo realizzato un portapenne. Come? Il metodo più comune si esegue con uno spago, dell'alcol ed un contenitore con l'acqua. Una volta che si trova il punto in cui si vuole eseguire il taglio della bottiglia si lega lo spago imbevuto di alcol. L'alcol una volta incendiato crea una zona in cui la temperatura è molto alta e crea un contrasto nel liquido amorfo che

IF DO IT YOURSELF, RALLO DOES IT FOR THREE.

EVEN IF WE ARE IN THE ERA OF "COMPULSIVE HOARDING" (THE PATHOLOGICAL ACCUMULATION OF OBJECTS) AND OF UNBRIDLED CONSUMERISM, THE "CREATIVE RECYCLING" IS HAVING A BIG SUCCESS AND NOT JUST ON OUR MAGAZINE!

CREATIVE RECYCLING, FOR THOSE WHO HAVE ONLY RECENTLY BEGUN TO READ OUR COLUMN, MEANS TO GIVE A SECOND OR THIRD LIFE TO OBJECTS IN THE WORLD AND MAKE IT MORE CREATIVE AND LESS COMPLICATED AS POSSIBLE BECAUSE THE BEST IDEAS ARE THOSE IN WHICH THE OBJECT FINDS A NATURAL DIMENSION IN THE NEW LOCATION, ROTATION, OR COMBINATION. THE OBJECTS ARE NO LONGER USED FOR THEIR INTENDED PURPOSE AND IT IS NOT JUST A WAY TO INCREASE OUR CREATIVITY AND EXPRESS OUR

vogliamo tagliare, l'escursione termica dovuta al brusco raffreddamento in acqua spacca i legami del vetro, la superficie ottenuta non sarà perfettamente liscia ma potrete levigarla con della semplice carta abrasiva.

IMAGINATION, IN RECENT TIMES THE CONCEPT OF CREATIVE RECYCLING IS BECOMING POPULAR MAINLY BECAUSE AT THE SAME TIME IT ALLOWS TO SAVE MONEY AND CREATE ORIGINAL AND FASHIONABLE OBJECTS WITH WHICH TO ENRICH HOME DECOR AND WARDROBE. CREATIVE RECYCLING DOES NOT NECESSARILY MEAN SHATTERING, MANGLING AND RECONSTRUCTING THE MATERIAL OF AN OBJECT, BUT MERELY TO REMOVE OBSTACLES TO OUR IMAGINATION AND LET IT APPEAR TO US IN DIFFERENT GUISES.

THIS COLUMN OFFERS IDEAS TO GIVE A SECOND LIFE TO THE OBJECTS WE USUALLY KEEP IN THE BASEMENT: WE SAW A GARLAND OF CORKS, OR THE OTHER WAY TO USE THE WOODEN PLATFORMS. TODAY, OUR PROTAGONIST IS THE GLASS BOTTLE. HAVE YOU EVER THOUGHT ABOUT HOW MANY THINGS CAN BE CREATED FROM A BOTTLE? THE ARE

MANY WEB SUGGESTIONS: LAMPS, VASES, CANDLE HOLDERS, COLORFUL JEWELRY. WE AT RALLO HAVE COME UP WITH A PEN HOLDER. HOW? THE MOST COMMON METHOD IS USING A STRING, ALCOHOL AND A CONTAINER WITH WATER. ONCE YOU HAVE IDENTIFIED THE SPOT WHERE YOU WANT TO CUT THE BOTTLE, BIND A PIECE OF STRING SOAKED IN ALCOHOL. ONCE THE ALCOHOL IGNITES, IT CAUSES THE AREA ALONG THE STRING TO REACH A HIGH TEMPERATURE, THUS CREATING A CONTRAST IN THE AMORPHOUS LIQUID THAT WE WANT TO CUT, THE SUDDEN DROP IN TEMPERATURE DUE TO THE IMMERSION IN WATER, BREAKS THE GLASS. THEN YOU OBTAIN A SURFACE WHICH IS NOT PERFECTLY SMOOTH BUT YOU CAN SMOOTH IT JUST USING ABRASIVE PAPER.



Quelli che Rallo intervista Federica e Francesco.

rubrica curata da **Staff Rallo**

Nome: Federica

Mansione: Ingegnere gestionale

3 aggettivi per definirti: Ottimista, Efficiente, Esplosiva.

Da quanto tempo collabori con Rallo?
4 anni.

Un aspetto del tuo lavoro che ti piace?
La pianificazione.

Un aspetto del tuo lavoro che ami meno? Avere a che fare con la pubblica amministrazione.

Come immagini il 2014 da un punto di vista economico? Positivo. Assolutamente positivo.

Il nostro vino dal Vostro punto di vista.
Il nostro è sottovalutato dal mercato.

Il tuo vino Rallo preferito. Bianco Maggiore.



Name: Federica // **Job Title:** Industrial engineer // **3 adjectives to define yourself:** Optimistic, Efficient, Explosive. // **How long have been you working for Rallo?** 4 years. // **What aspect of your job do you like most?** The planning. // **What do you like least about your job?** Dealing with the public administration. // **How do you imagine 2014 from a financial point of view?** Positive. Absolutely positive. // **Our wine from your point of view.** Our wine is underestimated by the market. // **Your favorite wine Rallo.** Bianco Maggiore.

QUELLI CHE RALLO INTERVIEWS FEDERICA AND FRANCESCO

Name: Francesco // **Job Title:** Accountant // **3 adjectives to define yourself:** Professional, Serious, Diligent. // **How long have been you working for Rallo?** 13 years. // **What aspect of your job do you like most?** Accounting in all its forms. // **What do you like least about your job?** Insurance field. // **How do you imagine 2014 from a financial point of view?** With clear objectives and dad for the second time. // **Our wine from your point of view.** Rallo has good wine and cheap prices, it's not everybody's thing. // **Il tuo vino Rallo preferito.** Bianco Maggiore.



Nome: Francesco

Mansione: Contabilità aziendale

3 aggettivi per definirti: Professionale, Serio, Diligente.

Da quanto tempo collabori con Rallo?
13 anni.

Un aspetto del tuo lavoro che ti piace?
La contabilità in tutte le sue forme.

Un aspetto del tuo lavoro che ami meno? Il settore assicurativo.

Come immagini il 2014 da un punto di vista economico? PCon idee più chiare sugli obiettivi da raggiungere e papà per la seconda volta.

Il nostro vino dal Vostro punto di vista.
Rallo ha vino buono e prezzi economici, non è cosa da tutti.

Il tuo vino Rallo preferito. Bianco Maggiore.

Stella rara e luminosa in un firmamento sempre più buio, A' Cuncuma stupisce per l'ingegnosità del suo chef Vincenzo Pinto.

Agato: A' Cuncuma

rubrica curata da **Agato Blog Staff**

gourmet writers

agato 

Non ve lo consigliamo per la struttura del locale perché non si distingue dalla media dei ristoranti palermitani. Non ve lo consigliamo nemmeno per il servizio perché in un ristorante di livello dove il conto per due persone potrebbe essere a tre cifre (se non siete astemi certamente lo sarà) ci aspettiamo che sia impeccabile, puntuale, preciso, silenzioso e disponibile. Qui non siamo al top ma si lavora bene e si vede che c'è passione e professionalità.

Vi consigliamo A'Cuncuma per gli accostamenti insoliti dello chef, segno di evoluzione ed innovazione, ma anche perché queste novità hanno come solide basi i pilastri della cucina tipica siciliana.

Abbiamo ordinato il menu degustazione a 35 € vini esclusi per 5 portate. Due antipasti, due primi e un dolce. Tutto veramente stupefacente.

Partendo da un'antica ricetta in uso ai contadini, ad esempio, lo chef Pinto ci ha servito una triglia "a beccafico" su una crosta di pane a bagno in una salsa all'arancia che a descriverla così sembra una banalità ma solo assaggiandola si percepisce l'accuratezza e la precisione che ci sono dentro.



A' CUNCUMA RESTAURANT

RARE AND RADIANT STAR IN AN INCREASINGLY DARK FIRMAMENT, A' CUNCUMA RESTAURANT ASTONISHES ALL WITH THE INGENUITY OF ITS CHEF VINCENZO PINTO.

I WOULD NOT REALLY RECOMMEND IT FOR THE STRUCTURE OF THE ROOM BECAUSE IT IS ALMOST LIKE THE OTHER RESTAURANTS IN PALERMO. I WOULD NOT EVEN RECOMMEND IT FOR THE SERVICE BECAUSE IN A HIGH LEVEL RESTAURANT, WHERE THE BILL FOR TWO PEOPLE CAN AMOUNT TO A THREE DIGIT NUMBER (IF YOU'RE NOT TEETOTALLERS IT CERTAINLY WILL) WE EXPECT IT TO BE FLAWLESS, TIMELY, ACCURATE, QUIET AND FRIENDLY. WE ARE NOT AT THE TOP HERE BUT IT

Stessa considerazione per un altro piatto, un must della cucina palermitana, l'arancina. Direte voi, devo spendere 35 € per mangiarmi un'arancina? Sì, se la volete sormontata da gamberone marinato su un sugo di tenerumi e nero di seppia e con un cuore di ragusano dop che si scioglie appena infilate la forchetta. Provare per credere.



WORKS WELL AND YOU CAN SEE THAT THERE IS PASSION AND PROFESSIONALISM.

WE RECOMMEND YOU A'CUNCUMA RESTAURANT FOR THE UNUSUAL COMBINATIONS OF THE CHEF, WHICH REPRESENT EVOLUTION AND INNOVATION, BUT ALSO BECAUSE THE FOUNDATION OF THESE INNOVATIONS ARE THE PILLARS OF SICILIAN CULINARY TRADITION.

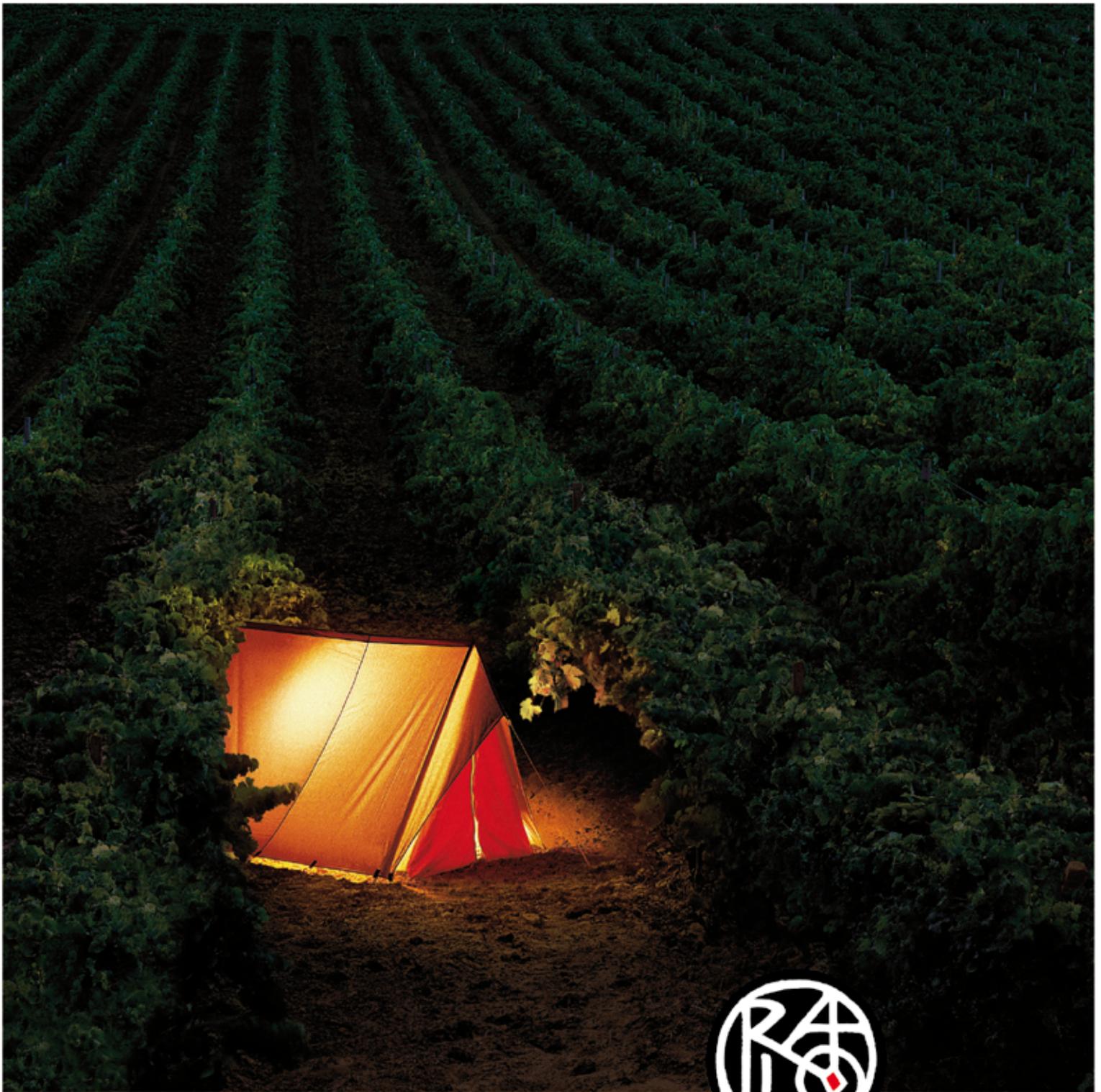
WE ORDERED THE € 35 FIVE COURSES TASTING MENU EXCLUDING WINE. TWO APPETIZERS, TWO MAIN COURSES AND A DESSERT. EVERYTHING REALLY AMAZING.

BASED ON AN ANCIENT RECIPE USED BY THE FARMERS FOR EXAMPLE, THE CHEF PINTO SERVED US A MULLET STUFFED "A BECCAFICO" ON A CRUST OF BREAD SOAKED IN AN ORANGE SAUCE THAT, DESCRIBED LIKE THIS, SEEMS A PLATITUDE, BUT JUST TASTING IT WE PERCEIVE THE ACCURACY AND PRECISION OF THE COURSE.

THE SAME CONSIDERATION CONCERNS ANOTHER COURSE, A MUST IN THE CULINARY TRADITION OF PALERMO, THE "ARANCINA". YOU WOULD THINK, DO I HAVE TO SPEND € 35 TO EAT AN ARANCINA? YES, IF YOU WANT IT TOPPED WITH PRAWNS MARINATED IN A SAUCE OF GREEN VEGETABLES AND SQUID INK AND WITH A HEART OF RAGUSANO DOP THAT MELTS WHEN YOU STICK THE FORK IN IT. SEEING IS BELIEVING.



Da A' Cuncuma puoi trovare il nostro Bianco Maggiore



RALLO

1860



Non solo le annate rendono eccellente un vino,
anche le notti.

www.cantinerallo.it