

ANNO UNO // NUMERO QUATTRO

SETTEMBRE / OTTOBRE / NOVEMBRE / DICEMBRE

DUEMILAQUATTORDICI

con Rallo x Diletto magazine

Come Bio Comanda
Toque&Toque
Quelli che Rallo
Cineturismo
Comparallo
Eco di Rallo

Celiaca per amore
Rallo Gustando
Il tratto di Rallo
Da non perdere in Sicilia
Rallo di scena
In viaggio per Diletto
Storie di Sicilia
Agato





ANNO UNO // NUMERO QUATTRO
 SETTEMBRE / OTTOBRE / NOVEMBRE / DICEMBRE
 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
 Rallo Gustando / Salvatore Fanale
 Il tratto di Rallo / Antonio Massara
 Sicilian Emotions / Marta Pottino

indice delle rubriche

01 /

[Sarah Vesco]
 Come Bio Comanda // L'agricoltura nel mondo antico

02 /

[Alessio Giuliano]
 Toque&Toque // Continua il viaggio tra le Soste di Ulisse a "bordo" del Marsala

03 /

[Staff Rallo]
 Quelli che Rallo // Intervista Irene

04 /

[Luciano Accomando]
 Cineturismo // Viola di Mare

05 /

[team di enologi Rallo]
 CompaRallo // CompaRallo degusta 3 Nero d'Avola Rallo: il Principe, il Manto, il Rujari

06 /

[Alessio Giuliano]
 Eco di Rallo // Le nuove annate di casa Rallo

07 /

[Marcella Calabrese]
 Celiaca per amore // Cucina Fusion vs cucina confusionaria

08 /

[Salvatore Fanale]
 Rallo gustando // Insolite tecniche di degustazione

09 /

[Antonio Massara]
 Il tratto di Rallo // La Botte e il Mantello

010 /

[Alessio Giuliano]
 Da non perdere in Sicilia // Il Presepe Vivente di Custonaci

011 /

[Sarah Vesco]
 Rallo di scena // Artisti di Sicilia da Pirandello a Iudice

012 /

[Marta Pottino]
 In Viaggio per Diletto // Vivere il mare in Caiacco

013 /

[V.S.]
 Storie di Sicilia // Il Manto

014 /

[Agato Blog Staff]
 Agato // Caseificio Borderi

L'importanza dell'agricoltura ha radici molto remote e rappresenta un patrimonio culturale da non sottovalutare.

Come Bio comanda. L'agricoltura nel mondo antico.

rubrica curata da **Sarah Vesco**

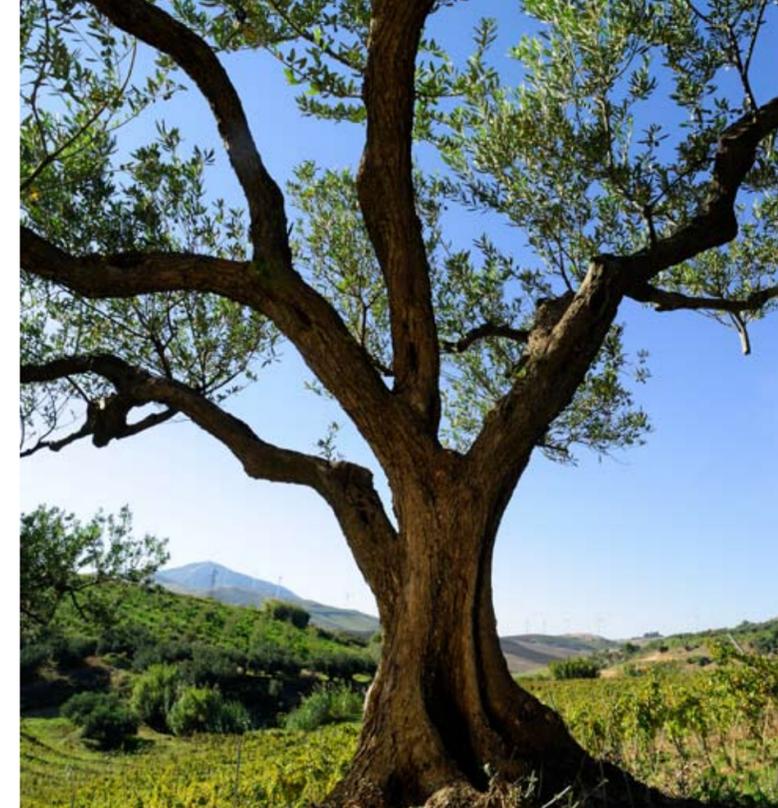
I resti più evidenti della civiltà mediterranea antica sono costituiti dalle città con i loro monumenti e i loro edifici; ciò non deve però far dimenticare che la maggioranza della popolazione in età greco-romana viveva nelle campagne. Salvo rare eccezioni, le città erano strettamente connesse con le loro aree rurali periferiche; le classi elevate basavano il loro sostentamento sui prodotti delle proprie fattorie, mentre le classi subalterne si rifornivano di generi alimentari presso i mercati locali.

La maggior parte della popolazione era in qualche misura occupata nell'agricoltura. Molto è stato scritto negli ultimi anni sulla "triade mediterranea" rappresentata da frumento, ulivo e vite. Queste tre forme di coltivazione strettamente connesse tra loro, hanno costituito dall'età del Bronzo in poi, la base della dieta mediterranea. La loro coltivazione è basata sulla complementarità: i cereali crescono tra i filari di vite e le piante di ulivo. I cicli annuali di queste piante si alternano con ritmo armonico tra loro: i cereali danno il raccolto in inverno, nella tarda primavera e in estate, le viti in agosto e in settembre, gli ulivi in ottobre e in novembre. Per quanto riguarda la fertilità del terreno, questa era incrementata con l'uso del letame: in Omero si parla costantemente di ammassi di letame e un processo di fertilizzazione consisteva proprio nel lasciare che il gregge pascolasse le stoppie dopo la mietitura.

La coltivazione della "triade mediterranea" non richiedeva metodi o strumenti sofisticati: un aratro, una zappa, una falce e un coltello da potatura erano sufficienti.

L'irrigazione, proprio come oggi, rappresentava un elemento di primaria importanza. L'acqua veniva incanalata dalle sorgenti o estratta dai pozzi e distribuita nei

campi mediante canali. La coltivazione della vite avveniva in filari disposti sia lungo i declivi collinari sia nel fondo delle vallate. Nelle fattorie autosufficienti, dove la produzione era destinata al consumo interno, le piante venivano "maritate" ad arbusti (specie nell'Italia settentrionale), lungo file divise da stretti campi di grano. La selezione del vitigno era molto accurata: le varietà italiane più antiche producevano vino di qualità superiore, ma il raccolto era scarso. Con il passare del tempo, diverse specie di vite furono importate dalle province, con conseguente aumento della produzione. I vigneti più curati prevedevano la coltivazione di diverse varietà di piante in differenti porzioni di terreno, in modo da consentire tempi di maturazione scaglionati; questo espediente prolungava il periodo della raccolta. Così come avviene oggi, venivano impiegate diverse tecniche di coltivazione della vite... Chi lo avrebbe mai detto che tanti anni fa il mondo agricolo era così simile al nostro?



■ ■ ■

**COME BIO COMANDA. AGRICOLTURA
IN THE GOOD OLD DAYS.**

**THE MOST EVIDENT HERITAGE
OF THE OLD MEDITERRANEAN
CIVILIZATION CONSISTS OF CITIES
WITH THEIR MONUMENTS AND THEIR
BUILDINGS; HOWEVER WE MUST NOT
FORGET THAT THE MAJORITY OF THE
POPULATION IN THE GREEK-ROMAN
ERA LIVED IN THE COUNTRYSIDE.**

**APART FROM SOME EXCEPTIONS,
CITIES WERE CLOSELY CONNECTED
WITH THEIR RURAL PERIPHERAL
AREAS; THE LIVELIHOOD OF THE
HIGHER CLASSES DEPENDED FROM
THE PRODUCE OF THEIR FARMS,
WHILST THE LOWER CLASSES USED TO
GET THEIR FOOD SUPPLIES FROM THE
LOCAL MARKETS.**

**THE MAJORITY OF THE POPULATION
WAS IN ONE WAY OR ANOTHER
ENGAGED IN AGRICULTURE.**

MUCH HAS BEEN WRITTEN IN THE

■ ■ ■

LAST FEW YEARS ABOUT THE "MEDITERRANEAN TRIAD" CONSISTING OF WHEAT, OLIVE TREES AND GRAPE VINES. THESE THREE FORMS OF FARMING CLOSELY LINKED TO EACH OTHER, HAVE BEEN THE STAPLE DIET OF THE MEDITERRANEAN SINCE THE BRONZE AGE. IT IS NO ACCIDENT THAT THE GROWING OF THESE PLANTS IS COMPLIMENTARY TO EACH OTHER: THE CEREALS GROW BETWEEN THE VINEYARD AND THE OLIVE TREES. THE YEARLY GROWING CYCLE OF THESE PLANTS ALTERNATE IN A HARMONIOUS RHYTHM WITH EACH OTHER: THE CEREALS CAN BE HARVESTED IN WINTER, IN LATE SPRING AND IN SUMMER, THE VINES IN AUGUST AND SEPTEMBER, THE OLIVES IN OCTOBER AND NOVEMBER.

WHEN IT CAME TO THE QUALITY OF THE SOIL, MANURE WAS ADDED TO INCREASE ITS FERTILITY: IN THE TALES OF HOMER THERE ARE FREQUENT REFERENCES TO PILES OF MANURE AND A PROCESS OF FERTILIZATION CONSISTING PRECISELY IN LETTING THE HERD GRAZE THE STUBBLES AFTER THE HARVEST.

THE GROWING OF THE "MEDITERRANEAN TRIAD" DID NOT REQUIRE SOPHISTICATED METHODS OR INSTRUMENTS: A PLOUGH, A HOE, A SICKLE AND A PRUNING KNIFE WERE ALL THAT WAS NEEDED.

IRRIGATION, VERY MUCH LIKE TODAY, REPRESENTED AN ELEMENT OF VITAL IMPORTANCE.

THE WATER USED TO BE CHANNELLED FROM THE SPRINGS OR DRAWN FROM WELLS AND DISTRIBUTED THROUGH DIKES. GRAPE VINES, PLACED IN ORDERLY ROWS, WERE GROWN EITHER ON THE SIDE OF THE HILLS OR AT THE BOTTOM OF THE VALLEYS. IN THE SELF-SUFFICIENT FARMS, WHERE FOOD WAS GROWN FOR THEIR OWN CONSUMPTION, PLANTS USED TO BE "MARRIED" TO SHRUBS (ESPECIALLY IN NORTHERN ITALY), ALONG ROWS DIVIDED BY NARROW FIELDS OF WHEAT.

THE SELECTION OF THE VINE VARIETY WAS DONE VERY CAREFULLY: THE OLDEST ITALIAN VARIETIES USED TO PRODUCE WINE OF A SUPERIOR QUALITY, BUT THE YIELD WAS LOW. AS TIME WENT BY, VARIOUS SPECIES OF VINES WERE IMPORTED FROM THE PROVINCES, AND THE PRODUCTION WENT STEADILY UP. THE MOST CAREFULLY KEPT VINEYARDS PROVIDED THE CULTIVATION OF A MIXED VARIETY OF PLANTS IN DIFFERENT AREAS OF THE LAND, IN ORDER TO HAVE STAGGERED RIPENING PERIODS; THIS STRATEGY ALLOWED LONGER HARVESTING TIMES. DIFFERENT METHODS OF VINE PRODUCTION USED TO BE APPLIED, SIMILARLY TO WHAT HAPPENS NOWADAYS... WHO WOULD HAVE THOUGHT THAT THE FARMING WORLD OF MANY YEARS AGO WAS SO SIMILAR TO OURS?

Un grande progetto enogastronomico di rilancio del Marsala vede protagonista l'Azienda Agricola Rallo e la migliore ristorazione siciliana.

Toque&Toque. Continua il viaggio tra le Soste di Ulisse a "bordo" del Marsala.

rubrica curata da **Alessio Giuliano**

È trascorso quasi un anno da quando abbiamo proposto alle Soste di Ulisse di aderire alla nostra iniziativa "Marsala on Stage": la rivisitazione del vino che ha fatto la storia dell'enologia siciliana attraverso i piatti dei più grandi chef che la Sicilia può vantare, recuperando una desueta tradizione enogastronomica siciliana e proponendola in chiave moderna. Le varie Soste hanno risposto con entusiasmo proponendo ai propri avventori i piatti frutto del proprio estro e delle materie prime del territorio, in grado di valorizzare ed essere valorizzati dal "madeirizzato" di matrice sicula. Da Tony Lo Coco (Ristorante I Pupi), con la sua Sfingia di patate, a Pino Cuttaia (Ristorante La Madia), con la Cornucopia di cialda di cannolo, con crema di ricotta, arancia e gelato al Soleras, le proposte sono state in grado di soddisfare i palati dei gastronomi più esigenti, ed hanno spaziato, come questi due piatti dimostrano, dall'entrée al dessert, passando per i primi ed i secondi. Toque&Toque, per questo numero, non si soffermerà sulle parole, ma darà spazio alle immagini degli splendidi piatti che gli chef hanno preparato. Con un invito a recarvi presso i ristoranti delle Soste di Ulisse e provarli di persona.

TOQUE&TOQUE. THE TRIP AMONG THE SOSTE DI ULISSE ON "BOARD" OF MARSALA WINE GOES ON

A YEAR HAS PASSED SINCE WE PROPOSED TO THE SOSTE DI ULISSE TO JOIN OUR INITIATIVE "MARSALA ON STAGE": REVISITING THE WINE THAT'S SHAPED THE HISTORY OF THE SICILIAN OENOLOGY THROUGH THE DISHES OF THE BEST CHEFS THAT SICILY CAN BE PROUD OF, RECLAIMING A LOST TRADITION OF TYPICAL SICILIAN FOOD AND WINE AND PRESENTING IT IN A MODERN VEIN. THE DIFFERENT SOSTE RESPONDED ENTHUSIASTICALLY RECOMMENDING TO THEIR CUSTOMERS DISHES WHICH WERE THE RESULT OF THEIR CREATIVITY AND THE LOCAL RAW MATERIALS, GAINING IN APPRECIATION AND BEING ENHANCED BY THE "MADE IN" STAMP OF



▲ Crema al marsala servita in una cialda di cioccolato con pasta reale di tortorici, fragola al cioccolato e ciliegia al Soleras.

Nunzio Campisi - Antica Filanda

► Emozioni di terra e di mare.

Pietro D'Agostino - La Capinera



▼ Uovo sbattuto al Marsala Soleras Vergine, cotto a bagnomaria con ortaggi crudi e bottarga di tonno.

Gaetano Basiricò - Serisso 47



▼ Cialda alle nocciole dei Nebrodi con crema di ricotta di pecora al profumo di limone, kiwi ed aspic al frappato e frutti rossi.

Andrea e Alberto Rizzo - Osteria dei Vespri



▲ Cannolo artigianale di ricotta, con gelo di cannella, latte di mandorla e chips al mandarino.

Andrea Macca - Donna Carmela

UNMISTAKABLE SICILIAN ROOTS. FROM TONY LO COCO (I PUPPI RESTAURANT), WITH HISSFINGIA WITH POTATOES, TO PINOCUTTAIA (LA MADIA RESTAURANT), WITH HIS CORNUCOPIA OF CANNOLO WAFER, WITH RICOTTA, ORANGE AND SOLERAS FLAVOUR ICE CREAM, THE SUGGESTIONS WERE ABLE TO SATISFY THE TASTE OF THE MOST DEMANDING GASTRONAUTS, AND THEY RANGED, AS SHOWN BY THE ABOVE TWO DISHES, FROM THE ENTRÉE TO THE DESSERT, THROUGH THE FIRST AND THE MAIN COURSES. TOQUE & TOQUE, IN THIS ISSUE, WON'T DWELL ON WORDS, BUT WILL GIVE SPACE TO THE ILLUSTRATIONS OF THE GORGEOUS DISHES PREPARED BY THE CHEFS. WE INVITE YOU TO THE SOSTE DI ULISSER RESTAURANTS AND TO TRY THEM PERSONALLY.

MACKEREL COOKED WITH "SOLERAS", GENUINE VEGETABLE SHOOTS AND SANAPONE CREAM

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:

400G MACKEREL FILLETS (WITHOUT SKIN), WILD MUSTARD SHOOTS, REITANO CABBAGE, CHICORY, SPINACH, RED TURNIP, CHARDS, SANAPONE CREAM, CHERRY TOMATO CONFIT, MARSALA WINE REDUCTION SAUCE.

PREPARATION:

HOW TO MAKE SANAPONE CREAM: WHIP THE SANAPONE LEAVES, AFTER BOILING FOR 5 MINUTES, AND SEASON EVERYTHING WITH SALT AND CHILI PEPPER UNTIL YOU HAVE A SMOOTH BUT NOT TOO LIQUID CREAM.

HOW TO MAKE MARSALA WINE REDUCTION SAUCE: SAUTÉ 3/4 CHOPPED SCALLIONS, SIMMER WITH 100G OF MARSALA, ADDING 30G OF SUGAR AND KEEP STIRRING UNTIL REDUCED TO A THICKNESS OF YOUR CHOICE.

THE VEGETABLES: PARBOIL THE VEGETABLES, SAUTÉ WITH A CLOVE OF GARLIC AND SEASON WITH SOME DROPS OF MARSALA WINE REDUCTION SAUCE.

GRILL THE MACKEREL ON BOTH SIDES ON CHARCOAL, MAKING SURE THAT THE INSIDE IS NOT FULLY COOKED, ADD A SPOON OF MARSALA WINE REDUCTION SAUCE, AND BAKE FOR ABOUT 2 MINUTES ON A 175 DEGREES OVEN

HOW TO MAKE THE CHERRY TOMATO CONFIT: CUT CHERRY TOMATOES INTO WEDGES, REMOVING THE SEEDS, SEASON WITH SALT, SUGAR AND SOME DROPS OF RED WINE VINEGAR, HOLE GARLIC, THYME TWIGS, AND BAKE FOR 1 HOUR ON A 120 DEGREES; PRESERVE EVERYTHING IN OLIVE OIL.

HOW TO FINISH THE DISH: SPREAD THE SANAPONE CREAM ON A PLATE, PLACE THE CARAMELIZED VEGETABLES, FINALLY THE MACKEREL FILLETS, DECORATE THE PLATE WITH A FEW DROPS OF MARSALA WINE REDUCTION SAUCE AND SOME FLAKES OF SALT FROM MOZIA.

► Sgombro cotto sulla pelle, marinato al Soleras, germogli di verdure spontanee e crema di sanapone.

Francesco Patti - Coria

SGOMBRO COTTO SULLA PELLE, "SOLERAS", GERMOGLI DI VERDURE SPONTANEE E CREMA DI SANAPONE

Ingredienti per realizzare la ricetta (4 persone):

Sgombro sfilettato gr. 400 (privo di pelle), Germogli di senape selvatica, cavolo reitano, cicoria, spinaci, rapa rossa, bietole, crema di sanapone, pomodorini confit, riduzione di marsala.

PROCEDIMENTO:

Per la crema di sanapone: frullare le foglie di sanapone precedentemente sbollentate e sistemare con sale e peperoncino fino ad ottenere una crema liscia ma non troppo liquida.

Per la riduzione di Marsala: soffriggere 3/4 scalogni tritati, sfumare con 100 gr. di marsala, aggiungere 30 gr. di zucchero e lasciare ridurre fino a densità desiderata

Le verdure: le verdure devono essere già tutte sbollentate, saltate con uno spicchio d'aglio e condite con qualche goccia di riduzione di marsala.

Arrostire lo sgombro sul carbone in entrambi i lati, senza far cucinare la parte interna del filetto, aggiungere un cucchiaino di riduzione di marsala e infornare a 175 gradi per circa 2 minuti.

Per i pomodorini confit: tagliare i pomodorini a spicchi privandoli dei semi, condirli con sale, zucchero e qualche goccia di aceto di vino rosso, aglio vestito rametti di timo e infornare a 120 gradi per circa 1 ora; conservare in olio di oliva.

PER COMPLETARE IL PIATTO:

Sistemare sul fondo del piatto la crema di sanapone, le verdure caramellate infine il filetto di sgombro, decorare il piatto con qualche goccia di riduzione di marsala e qualche fiocco di sale di Mozia.

▲ Macco di fave con ricotta alla maggiorana e crostini di pane al rosmarino.

Ninni Radicini - Fattoria delle Torri



► La Carrubba, croccante di pasta choux, con budino di carruba e cioccolato di Modica.

David Tamburini - La Gazza Ladra



► Guancia di Vitello brasata al Marsala Soleras Rallo, con caponata di melanzana alla siciliana.

Crescenzo Scotti - Il Capperio



▼ Colazione Siciliana.

Patrizia Di Benedetto - Bye Bye Blues



▲ Lasagnetta di suino nero dei Nebrodi al timo, con foie gras d'oca e riduzione di marsala.

Vincenzo Candiano - Locanda di Don Serafino



▲ Nuvola di Cassata con Salsa di Soleras.

Giuseppe Costa - Il Bavaglino

Quelli che Rallo intervista Irene.

rubrica curata da **Staff Rallo**

Da quanto tempo lavori con noi?

Dall'era mesozoica...

Tre aggettivi per definirti? Ottimista, pragmatica e talvolta amorevolmente acida!

Qual'è il tuo compito all'interno dell'azienda? Vari ed eventuali... come l'ordine del giorno delle riunioni di condominio.

L'aspetto del tuo lavoro che preferisci? Il vino è natura e tradizione, cultura e piacere. Degustare un buon bicchiere di vino in compagnia di persone diverse da te per nazione e formazione è estremamente stimolante e curioso.

L'aspetto che proprio non sopporti? Essere osservata mentre come una imbranata, dopo 15 anni di lavoro, faccio ancora fatica ad aprire correttamente le bottiglie di vino.

Qual è il vino Rallo che preferisci? Bianca di Evrò.

E l'etichetta? Al Qasar.

Un ottimo abbinamento secondo te? Tonno arrostito e il nostro strepitoso Nero d'Avola "Il Manto".

Vino è...? Il vino è il più certo e senza paragone il più efficace consolatore! (non è mia ma di un certo Giacomo Leopardi).



How long have you been working with us? Since the Mesozoic era... // Three adjectives to define yourself? Optimistic, pragmatic and sometimes lovingly rude! // What's your job within the company? All and sundries... similar to an agenda of the condominium meetings. // The part of your job that you prefer? Wine is nature and tradition, culture and pleasure. Tasting a good glass of wine with people of different nationalities and with a different education is extremely challenging and interesting. // The part of your job you can't stand? Feeling like I'm being watched as a clumsy person, because, after 15 years, I still find it hard to successfully open wine bottles. // Which of the Rallo wines do you prefer? Bianca di Evrò. // And which label? Al Qasar. // A great combination in your opinion? Roast Tuna and our amazing Nero d'Avola "Il Manto". // Wine is...? Wine is the most reliable and beyond comparison the most effective comforter! (It's not mine but by a certain Giacomo Leopardi).

Da un romanzo di Giacomo Pilati, il film che mostra scorci di Custonaci, Favignana e San Vito Lo Capo, che a vario titolo sono tra le mete da visitare in Sicilia.

Cineturismo. Viola di mare.

rubrica curata da **Luciano Accomando**



VIOLA DI MARE.

VIOLA DI MARE (2009), WHICH IS THE WORK OF DONATELLA MAIORCA FROM MESSINA (AUTHOR ALSO OF VIOL@), MAKES USE OF THE STRUCTURE THAT HOSTS THE LIVING NATIVITY SCENE OF CUSTONACI, THE DERELICT TONNARA IN SAN VITO LO CAPO (TP), AND OF THE COASTS AND QUARRIES OF FAVIGNANA, IN ORDER TO TELL A STORY OF LOVE, EMANCIPATION AND REVOLUTION. "THE VIOLA IS A FISH AND WANTED BY GOD.

WHEN IT'S A MALE FISH IT IS CALLED MINCHIA DI RE (KING'S COCK). IT TURNS INTO A FEMALE FISH FOR LOVE TAKING THE COLOURS OF THE FLOWER. IT TURNS BACK AGAIN INTO A MALE FISH AFTER THE SEA HAS TAKEN ITS ROES", THAT'S WHAT THE NOVEL MINCHIA DI RE, BY GIACOMO

Viola di mare (2009), che porta la firma della messinese Donatella Maiorca (già autrice di *Viol@*), si affida alla struttura che ospita il Presepe Vivente di Custonaci, alla tonnara abbandonata di San Vito lo Capo (Tp), e alle coste e alla cave di Favignana, per raccontare una storia d'amore, emancipazione e rivoluzione. "La Viola è un pesce e lo ha voluto Dio. Quando è maschio si chiama Minchia di Re. Per amore diventa femmina e ha i colori del fiore. Torna di nuovo maschio dopo che l'acqua si è presa le sue uova", così recita il romanzo *Minchia di Re* del trapanese Giacomo Pilati che ha ispirato il film prodotto dall'Italian Dream Factory di Maria Grazia Cucinotta. Una storia drammatica ambientata nella Sicilia dell'Ottocento, che vede protagoniste Angela (Valeria Solarino) e Sara (Isabella Ragonese). Due donne che si amano lottando contro un mondo arcaico, fatto di rocce e mare, completamente soggetto al potere maschile. Scoperta infatti la relazione tra le due donne, il padre di Angela (Ennio Fantastichini) rinchioda la figlia in uno scantinato. Su consiglio della moglie (Giselda Volodi), la ragazza ne uscirà solo dopo avere accettato di "diventare" Angelo, diventare ufficialmente un uomo con la complicità dei notabili del paese che falsificheranno i documenti di nascita. Il genitore tiranno cede di fronte alla sua ossessione di avere un figlio maschio e Angela si trasforma in Angelo, potrà vivere con Sara e prendere il posto del padre come responsabile della cave di tufo del barone Borruto, guadagnandosi anche il rispetto dei lavoratori. Il viaggio continua grazie ai servizi de Il Cineturista (www.ilcineturista.it) il portale italiano di prenotazione alberghiera dedicato al cineturismo. Perché viaggiare nei luoghi del cinema è un sogno diventato realtà.

PILATI FROM TRAPANI, SAYS, WHICH GAVE INSPIRATION FOR THE MOVIE PRODUCED BY MARIA GRAZIA CUCINOTA'S ITALIAN DREAM FACTORY. A DRAMATIC STORY SET IN 19TH-CENTURY SICILY WHOSE MAIN CHARACTERS ARE ANGELA (VALERIA SOLARINO) AND SARA (ISABELLA RAGONESE). TWO WOMEN, IN LOVE WITH EACH OTHER, FIGHTING AGAINST AN ARCHAIC WORLD MADE OF CLIFFS AND SEA, TOTALLY DEPENDENT ON MEN'S POWER. AFTER HAVING FOUND OUT THE RELATIONSHIP BETWEEN THE TWO WOMEN, ANGELA'S FATHER (ENNIO FANTASTICHINI) LOCKS UP HIS DAUGHTER IN A CELLAR. ON HIS WIFE'S ADVICE (GISELDA VOLODI), THE GIRL WILL BE ALLOWED TO LEAVE THE CELLAR UPON THE ACCEPTANCE OF "BECOMING" ANGELO, OFFICIALLY BECOMING A MAN WITH THE HELP OF THE NOTABLES OF THE TOWN WHO WILL FORGE HER BIRTH CERTIFICATE. THE DICTATORIAL FATHER BOWS TO HIS OBSESSION OF HAVING A SON AND ANGELA BECOMES ANGELO, SHE CAN LIVE WITH SARA TAKE OVER HIS FATHER AS GENERAL MANAGER OF BARON BORRUTO' STUFF QUARRIES, WINNING THE WORKERS' RESPECT.

THE STORY GOES ON THANKS TO THE REPORTS BY IL CINETURISTA (WWW.ILCINETURISTA.IT), THE ITALIAN HOTEL RESERVATION WEBSITE DEDICATED TO THE FILM TOURISM. BECAUSE VISITING FILM LOCATIONS IS A DREAM COME TRUE.



Tre vini, unico vitigno. Degustazione "fatta in casa" in quel di Marsala.

CompaRallo degusta 3 Nero d'Avola Rallo: il Principe, il Manto, il Rujari. rubrica curata dal **team di enologi Rallo**

Il Nero d'Avola è indubbiamente la cultivar autoctona a bacca rossa più rinomata dell'intera produzione vitivinicola siciliana. Iscritto al registro delle varietà della vite come Calabrese in realtà è conosciuto ovunque per la sua stretta connotazione alla città siracusana, centro se non origine, della più antica coltivazione di questo vitigno. È uno dei pochi vitigni presenti in tutta l'isola ma proprio a causa della non eterogenea composizione dei terreni e delle differenti esposizioni ed altitudini è possibile a grandi linee distinguere alcune caratteristiche all'interno dello stesso vitigno. E questa evidenza la si riscontra anche nel microcosmo della tenuta alcamese. La degustazione di oggi vedrà protagonisti tre prodotti Rallo: il Principe, blend a base di nero d'avola, Il Manto, nero d'avola in purezza e il Rujari, la selezione delle migliori uve di nero d'avola. I tre calici presentano colore rosso rubino intenso. È un climax di sapori ed odori. Notevoli i frutti a bacca rossa come amarena e ciliegia che si intensificano e si ampliano ad ogni nuovo calice. Così anche per la persistenza in bocca. Se il Principe è un compagno ideale per il pasto quotidiano, il Manto è perfetto come aperitivo e il Rujari si presta ottimamente per accompagnare piatti ricercati e saporiti della cucina siciliana.

COMPARALLO TASTES 3 NERO
D'AVOLA BY RALLO: THE PRINCIPE,
THE MANTO, THE RUJARI.

NERO D'AVOLA IS UNDOUBTEDLY
THE MOST FAMOUS INDIGENOUS
RED GRAPE VARIETY OF THE ENTIRE
SICILIAN WINE PRODUCTION.

ENROLLED IN THE REGISTER OF
VINE VARIETIES AS CALABRESE IT IS
ACTUALLY WIDELY KNOWN FOR ITS
CLOSE CONNECTION TO THE CITY OF
SYRACUSE, WHICH IS THE CENTRE,
IF NOT THE ORIGIN, OF THE OLDEST
CULTIVATION OF THIS VINE. IT IS ONE
OF THE FEW VINES GROWN ALL OVER
THE ISLAND, BUT BECAUSE OF THE
HETEROGENEOUS COMPOSITION
OF SOILS AND OF THE DIFFERENT
ALTITUDES AND EXPOSURES WE CAN
BROADLY SEE VARIOUS DISTINCTIVE
FEATURES WITHIN THE SAME VINE.



AND WE CAN ALSO FIND THESE FEATURES IN THE MICROCOSM OF THE FARM IN ALCAMO.

TODAY'S TASTING WILL BE FOCUSED ON THREE RALLO'S PRODUCTS: THE PRINCIPE, A BLEND MAINLY WITH NERO D'AVOLA, THE MANTO, MADE PURELY FROM NERO D'AVOLA, AND THE RUJARI, THE SELECTION OF THE BEST GRAPES OF NERO D'AVOLA. THE THREE CUPS HAVE INTENSE RUBY RED COLOUR. IT IS A CLIMAX OF FLAVOURS AND AROMAS. THE RED BERRY FRUITS FLAVOUR SUCH AS THE SOUR BLACK CHERRY AND THE CHERRY, WHICH INTENSIFY AND BROADEN THEIR CHARACTERISTICS IN EVERY NEW CUP, ARE INTENSE. SO IT IS ALSO FOR THEIR PERSISTENCE IN YOUR MOUTH. IF THE PRINCIPE IS AN IDEAL COMPANION FOR THE DAILY MEAL, THE MANTO IS PERFECT AS AN APERITIF AND THE RUJARI IS A PERFECT COMBINATION WITH THE TASTY AND REFINED DISHES OF THE SICILIAN CUISINE.

Le Selezioni Rallo, vere novità dell'autunno firmato dalla maison di Marsala.

Eco di Rallo. Le nuove annate di casa Rallo.

rubrica curata da **Alessio Giuliano**

Il 2014 ha segnato, per la maison di Marsala, il battesimo di due nuovi vini: sul fronte dei rossi, durante la kermesse del Vinitaly abbiamo presentato Il Manto, Nero d'Avola in purezza che trae i natali dal vigneto di Patti Piccolo, ad Alcamo; mentre per quanto riguarda la "famiglia" dei bianchi, abbiamo dato alla luce l'Insolia Evrò, in abito blu. La linea dei Monovarietali, in questo modo, si è arricchita arrivando a cinque referenze, tutte disponibili dalla scorsa primavera. Ma le novità di quest'anno non si fermano a quanto appena descritto. L'autunno, infatti, vedrà due importanti quanto graditi "ritorni": stiamo parlando delle Selezioni del bouquet di vini Rallo e, quindi, di Beleda e Rujari. Ma andiamo per ordine.

Il Beleda 2013 è una selezione di uve catarratto allevate in regime rigorosamente biologico in quel di Alcamo. Nato come blend di uve bianche alcuni anni or sono, si presenta alla degustazione per la seconda annata consecutiva come monovarietale: un Catarratto in purezza, per l'appunto, che dalle parti di Patti Piccolo, in zona collinare, su una particella che oscilla tra i 200 ed i 300 metri, offre delle prestazioni qualitative veramente notevoli. Che gli enologi di casa Rallo, guidati da Carlo Ferrini, hanno saputo valorizzare con interventi discreti, dal campo alla cantina. Il Beleda 2013 ha già avuto modo di raccogliere ampi e convinti consensi presso la critica specializzata, che ha avuto la possibilità di assaggiarlo in primeur in alcune occasioni che si sono susseguite da maggio a questa parte. La vendemmia 2013 si presenta con un nuovo abito: nuova bottiglia ed adeguamento dell'etichetta per un vino fortemente legato al territorio. Sin dal nome, coniato da un pellegrino andaluso che nel 1185 definì Alcamo come Beleda, ossia città fiorente con mercato e moschea (a sottolinearne le fattezze arabe).

ECO DI RALLO. THE NEW VINTAGES OF RALLO'S.

2014 MARKED, FOR THE HOUSE OF MARSALA, THE BAPTISM OF TWO NEW WINES: CONCERNING RED WINES, WE PRESENTED IL MANTO DURING THE FESTIVAL OF VINITALY, MONO VARIETAL NERO D'AVOLA WITH ITS ROOTS FROM THE VINEYARD OF PATTI PICCOLO, IN ALCAMO; WHILE CONCERNING THE "FAMILY" OF THE WHITES, WE GAVE BIRTH TO THE INSOLIA EVRÒ DRESSED IN BLUE. THE LINE OF MONOVARIETY WINES, IN SUCH A WAY, HAS BEEN ENRICHED MAKING A TOTAL OF FIVE LABELS, ALL AVAILABLE SINCE LAST SPRING. BUT WHAT'S NEWS THIS YEAR DOESN'T STOP ON WHAT HAS JUST BEEN DESCRIBED. AUTUMN, IN FACT, WILL SEE TWO IMPORTANT AS WELL AS APPRECIATED "RETURNS": WE'RE TALKING ABOUT THE SELECTION OF THE BOUQUET OF RALLO WINES AND, THEREFORE, BELEDA AND RUJARI. BUT LET'S DEAL IN ORDER.

Il Rujari si offre al proprio pubblico dopo quattro anni di "silenzio": dopo il millesimo 2008, infatti, questa è la prima annata del blend rosso che porta il brand Rallo. Si tratta della vendemmia 2012, la prima seguita da Carlo Ferrini per la nostra Azienda Agricola, che ha visto la selezione delle migliori uve di Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon allevate nella tenuta di Patti Piccolo, anche in questo caso in regime biologico. Dopo un affinamento in legno, il Rujari 2012 si presenta con una struttura importante, tannini delicati e gradevoli, un bouquet olfattivo veramente interessante, armonioso ed avvolgente al palato. E, anche in questo caso, con una nuova mise, che ne incornicia l'importanza ed il peso all'interno della gamma. Un vino con importanti ambizioni, che si candida ad occupare un ruolo di primissimo piano nel panorama dell'enologia siciliana.



THE BELEDA 2013 IS A SELECTION OF CATARRATTO GRAPES GROWN ORGANICALLY IN THE ALCAMO AREA. BORN A FEW YEARS AGO AS A BLEND OF WHITE GRAPES, IT'S BEING PRESENTED AT THE TASTING FOR THE SECOND CONSECUTIVE YEAR AS A SINGLE VARIETY: A MONO VARIETAL CATARRATTO, NEAR PATTI PICCOLO, IN A HILLY AREA THAT EXTENDS BETWEEN 200 AND 300 METERS, INDEED, OFFERS QUALITY LEVELS TRULY REMARKABLE. THE RALLO WINEMAKERS, LED BY CARLO FERRINI, HAVE BEEN ABLE TO IMPROVE IT WITH DISCRETE TOUCHES, FROM THE FIELD TO THE CELLAR. THE BELEDA 2013 HAS ALREADY MET A WIDE AND SPECIALIZED CRITIC'S APPROVAL, WHO HAD THE OPPORTUNITY TO TASTE IT EN PRIMEUR ON A FEW OCCASIONS FROM MAY TO NOW. THE 2013 GRAPE HARVEST HAS A NEW DRESS: NEW BOTTLE AND LABEL FOR A WINE STRONGLY LINKED TO THE TERRITORY, STARTING FROM ITS NAME: IN 1185 AN ANDALUSIAN PILGRIM DESCRIBED ALCAMO AS BELEDA, THAT MEANS THRIVING CITY WITH THE MARKET AND THE MOSQUE (TO EMPHASIZE THE ARABIC FEATURES).

THE RUJARI IS BACK FOR ITS AUDIENCE AFTER FOUR YEARS OF "SILENCE": AFTER 2008, THIS IS THE FIRST YEAR OF THE RED BLEND THAT HAS THE BRAND RALLO. WE ARE TALKING ABOUT THE 2012 HARVEST, THE FIRST ONE LOOKED AFTER BY CARLO FERRINI FOR OUR FARM, WHICH SAW THE SELECTION OF THE BEST GRAPES OF NERO D'AVOLA AND CABERNET SAUVIGNON GROWN ON THE ESTATE IN PATTI PICCOLO, THIS TOO IS ORGANICALLY GROWN. AFTER AGING IN WOOD, RUJARI 2012 PRESENTS AN IMPORTANT STRUCTURE, SOFT AND PLEASING TANNINS, A REALLY INTERESTING, HARMONIOUS, AND FULL-FLAVOURED OLFATORY BOUQUET, ENVELOPING THE PALATE. AND, ALSO IN THIS CASE, WITH A NEW DRESS, WHICH EMPHASIZES ITS IMPORTANCE AND THE WEIGHT WITHIN THE RANGE. A WINE WITH HIGH AMBITIONS, READY TO OCCUPY A PROMINENT ROLE IN THE PANORAMA OF SICILIAN OENOLOGY.

Gnocchi gratinati con spinaci, ricotta e parmigiano. Una ricetta estiva.

Celiaca per amore. Cucina Fusion **VS** cucina confusionaria.

rubrica curata da **Marcella Calabrese**



Scrivo in una giornata di caldo torrido (leggi alla voce temperatura da agosto in giornata di giugno e molto lontano dal mare), in una condizione che solo l'inglese sa descrivere bene: 'between jobs', ovvero quei giorni limbo che passano tra il vecchio lavoro e il nuovo. Giorni in cui praticamente non hai identità, in cui non hai ancora davanti a te chiara la strada che stai per intraprendere.

Questa cosa si riflette anche nel mio modo di cucinare. Già la vita con un celiaco non è proprio semplicissima ma con un celiaco + una bambina di 2 anni si complica ulteriormente. In teoria dovrei fare la stessa cosa per tutti, in pratica è impossibile. Quindi non ho mai un piano d'azione.

Questa ricetta è un esempio. Nasce in un giorno in cui per prima cosa stavo pensando a far mangiare mia figlia, per cui ho creato gli gnocchi, di base piuttosto semplici. Poi li ho conditi con olio e parmigiano e mi sono detta che erano buonissimi... quindi ho deciso di gratinarli. Mentre mi preparavo per gratinarli, ho avuto il sentore che se avessi aggiunto altri due o tre ingredienti...beh, non solo sarebbero stati buonissimi ma anche un po' più estivi!

■ ■ ■
CELIACA PER AMORE. FUSION
COOKING VS MUDDLE-HEADED
COOKING.

I'M WRITING IN A SCORCHING DAY (IMAGINE AN AUGUST TEMPERATURE ON A DAY OF JUNE AND SO FAR FROM THE SEA), BEING IN A SITUATION THAT ONLY THE ENGLISH LANGUAGE CAN PROPERLY DESCRIBE: "BETWEEN JOBS", WHICH MEANS THOSE DAYS IN LIMBO THAT GO BETWEEN THE OLD AND THE NEW JOB. DAYS IN WHICH YOU DEFINITELY FEEL WITHOUT IDENTITY AND THE PATH YOU ARE GOING TO UNDERTAKE IS NOT CLEAR YET.

THIS SENSATION ALSO HAS AN IMPACT ON MY WAY OF COOKING. AS IT IS LIVING WITH A CELIAC IS NOT VERY EASY, BUT LIVING WITH A CELIAC + A TWO YEARS OLD GIRL IS EVEN MORE COMPLICATED. IN THEORY I SHOULD BE ABLE TO COOK THE SAME MEAL FOR EVERYONE, IN PRACTICE IT IS IMPOSSIBLE. SO I NEVER HAVE A PLAN OF ACTION.



THIS RECIPE IS AN EXAMPLE. IT CAME TO BEING ON DAY WHILE I WAS THINKING ABOUT PREPARING SOMETHING TO EAT FOR MY DAUGHTER, SO I MADE SOME GNOCCHI, BASED ON A SIMPLE RECIPE. THEN I SEASONED THEM WITH OIL AND PARMESAN CHEESE AND I SAID TO MYSELF THAT THEY WERE VERY GOOD... SO I DECIDED TO COOK THEM AU GRATIN. WHEN I WAS ABOUT TO PUT THEM IN THE OVEN, I HAD THE SENSATION THAT IF I HAD ADDED TWO OR THREE MORE INGREDIENTS ... WELL, THEY NOT ONLY WOULD HAVE BEEN VERY GOOD BUT ALSO A BIT MORE SUMMERY!

■ ■ ■
Questo è il risultato:

Gnocchi per 2 e ½ J: 350 g di spinaci cotti, 250 g di ricotta, 70 g di parmigiano, un uovo, sale, pepe, 70 g di fecola di patate (è naturalmente senza glutine, ma accertatevi che vi sia la spiga barrata).

Condimento: pesto fresco q.b., pomodorini secchi (nel mio caso erano datterini), Parmigiano per condire.

Ho tagliato gli spinaci cotti grossolanamente, e li ho mischiati con la ricotta. Ho salato, pepato e aggiunto un uovo. Ho asciugato l'impasto con la fecola e il parmigiano, e quando era abbastanza manipolabile, ne ho fatto delle palline che ho ripassato nella fecola di patate e ho messo in un piatto sopra la carta da forno. Attenzione, non è la consistenza degli gnocchi di patate...rimangono molto morbidi ma non vi preoccupate, con la bollitura diventano della consistenza perfetta!

Ho quindi bollito gli gnocchi in acqua salata, tirandoli fuori, come da tradizione, una volta venuti a galla. Li ho conditi con poco, pochissimo pesto e ricoperti di parmigiano. Li ho quindi gratinati leggermente (un quarto d'ora finché il formaggio non ha creato una leggera crosticina) e li ho serviti tiepidi, ricoperti di pomodorini secchi.

Lo so, è una ricetta semplice, semplicissima. Tanto semplice quanto buonissima!

HERE IS THE RESULT:

GNOCCHI FOR TWO PEOPLE AND A JUNIOR: 350G. COOKED SPINACH, 250G. RICOTTA CHEESE, 70G. PARMESAN CHEESE, AN EGG, SALT, PEPPER, 70G. POTATO STARCH (NATURALLY GLUTEN FREE, BUT BE SURE THAT THERE IS A SYMBOL OF A CROSS EAR ON THE BOX)

SAUCE: FRESH BASIL PESTO SAUCE AS NEEDED, DRIED CHERRY TOMATOES (I USED DATELINE TOMATOES), PARMESAN CHEESE TO SEASON.

I CUT THE SPINACH, AFTER COOKING FOR A FEW MINUTES, AND I MIXED THEM WITH RICOTTA CHEESE. I SEASONED WITH SALT, PEPPER AND I ADDED AN EGG. I DRIED THE MIXTURE WITH THE POTATO STARCH AND THE PARMESAN, AND AS SOON AS IT WAS READY TO HANDLE, I MADE LITTLE BALLS THAT I COVERED AGAIN WITH THE POTATO STARCH AND PLACED THEM ON A PLATE WITH PARCHMENT PAPER ON IT. BEAR IN MIND, THEIR CONSISTENCY IS NOT THE SAME AS THE POTATO GNOCCHI... THEY HAVE A VERY SOFT CONSISTENCY BUT DON'T WORRY, WHEN YOU BOIL THEM THEY REACH THE PERFECT CONSISTENCY!

I THEREFORE BOILED THE GNOCCHI IN SALTED WATER, AND REMOVED THEM, ACCORDING TO TRADITION, ONCE THEY BOB UP TO THE SURFACE. I SEASONED THEM WITH A LITTLE, VERY LITTLE PESTO SAUCE AND COVERED THEM WITH PARMESAN CHEESE. THEN I BACKED THEM FOR A LITTLE BIT (15 MINUTES UNTIL THE CHEESE WAS SLIGHTLY CRUSTED) AND I SERVED THEM IN A LUKEWARM TEMPERATURE WITH DRIED CHERRY TOMATOES ON THE TOP.

I KNOW, IT IS A SIMPLE, VERY SIMPLE RECIPE. AS SIMPLE AS IT IS DELICIOUS!

Accostiamoci al vino con un'analisi sensoriale sui generis. Dalla vista al palato, come approcciarsi nel migliore dei modi ad un calice di Rosso o di Bianco.

Rallo gustando. Insolite tecniche di degustazione.

rubrica curata da **Salvatore Fanale**

Guess-traminer, Straminer, Jesusstraminer... rappresentano il colorato vocabolario di chi si avvicina al calice di vino con estrema disinvoltura. In ordine... fanatico della moda, fanatico degli eccessi, fanatico religioso...!

Sbizzarrirsi non è mai abbastanza, per cui la libera interpretazione fa assolutamente parte del trasversalissimo mondo del vino.

Ovviamente, fantasie letterarie a parte, c'è chi si avvicina al vino dopo aver acquisito delle tecniche di degustazione che applica con estrema rigidità ma che spesso per la troppa disinvoltura rischia le classiche figuraccia da profano.

Facciamo di seguito una summa di come andrebbe degustato un vino cercando di non tediare con terminologie tecniche e spesso incomprensibili. Utilizzeremo la metafora come strumento di comprensione. Il vino = genere umano

Propedeutico alle calde serate estive fatte di buon bere e di buone compagnie.

La degustazione del vino si svolge in tre fasi: quella visiva, quella olfattiva e quella gustativa.

Immaginate di aver appena trascorso una meravigliosa giornata in riva al mare a sollazzarvi tra un piatto di frutta fresca e l'acquisto di un nuovo braccialetto color turchese che sa di estate, di avere appena chiamato la vostra migliore amica per dirle che finalmente la vostra abbronzatura ha raggiunto il punto di definizione desiderato, e che adesso occorre solo mantenerla per evitare colorazioni di dubbio stile. Immaginate anche di vedere quel lui che da tempo desideravate vi incuriosisse.

RALLO GUSTANDO. UNUSUAL TASTING TECHNIQUES.

GUESS-TRAMINER, STRAMINER,
JESUSSTRAMINER...

REPRESENT THE COLORFUL
VOCABULARY OF WHO APPROACHES
TO THE CUP OF WINE WITH TOTAL
CONFIDENCE. IN ORDER... FASHION
FANATIC, FANATIC OF EXCESSES,
RELIGIOUS FANATIC...!

HAVING A GREAT TIME IS
NEVER ENOUGH, SO THE FREE
INTERPRETATION ABSOLUTELY
BELONGS TO THE VARIOUS WORLD OF
WINE.

OBVIOUSLY, APART FROM LITERARY
FANTASIES, THERE ARE THOSE WHO
APPROACH WINE AFTER ACQUIRING
THE TECHNIQUES OF TASTING
CARRYING THEM OUT WITH EXTREME
RIGIDITY BUT, BECAUSE OF BEING
TOO MUCH NATURAL, THEY OFTEN
RISK TO MAKE COMPLETE FOOLS OF

Bene, concentratevi perché siamo esattamente all'analisi visiva.

Da lontano lo osservate, immerso nel suo mondo, con la sua compagnia di amici.

Cercate di capire chi è, cosa fa nella vita, come si comporta con l'ambiente circostante, se è un indigeno o un forestiero, se si alza all'arrivo di una donna... cercate insomma di captare tutte le informazioni possibili, date appunto dall'analisi visiva, per dare una connotazione ed inserirlo nel data base delle vostre schede.

Si mormora che l'analisi visiva dia l'85% delle informazioni. Quindi sapete già abbastanza per poterlo collocare in un determinato comparto.

Passiamo all'analisi olfattiva:

Premettiamo che uno dei valori più importanti del vino è la coerenza.

La coerenza sta ad indicare che tra i parametri dell'analisi visiva, olfattiva e gustativa ci sia uno stretto legame di connessione, di coesione. Questo per dire che se è vero che le informazioni della persona identificata in spiaggia sono positive, anche il suo comparto olfattivo lo sarà! Profumerà di buono!

L'esame gustativo lo lascio in sospeso poiché ognuno di voi saprà bene come espletarlo!

Tornando all'oggetto della conversazione, ogni vino va prima "bevuto" con gli occhi in modo da coglierne le mille sfumature, poi va portato al naso per apprezzarne le sue caratteristiche olfattive, e dopo ripetute riflessioni va finalmente gustato per deliziarsi di tutte le premesse che abbiamo acquisito. Lasciamoci sedurre e diamo il tempo che ci vuole affinché sia un'esperienza gustativa completa in tutte le sue accezioni.



THEMSELVES LIKE A PROFANE.

WE MAKE BELOW A SUMMARY OF HOW A WINE SHOULD BE TASTED TRYING NOT TO BORE YOU WITH TECHNICAL AND OFTEN INCOMPREHENSIBLE WORDS. WE USE THE METAPHOR AS A TOOL FOR UNDERSTANDING. WINE = MANKIND

...PREPARATORY TO THE WARM SUMMER EVENINGS MADE OF A GOOD DRINK AND GOOD COMPANY.

WINE TASTING CONSISTS OF THREE PHASES: THE VISUAL PHASE, THE OLFATORY PHASE AND THE TASTING PHASE.

IMAGINE HAVING JUST SPENT A WONDERFUL DAY AT THE SEASIDE HAVING A GOOD TIME EATING SOME FRESH FRUIT AND BUYING A NEW TURQUOISE BRACELET THAT IS SUMMERY, HAVING CALLED YOUR BEST FRIEND TO TELL HER THAT YOU'VE FINALLY GOT THE PERFECT TAN, AND NOW YOU ONLY NEED TO KEEP IT LONGER IN ORDER TO AVOID A DOUBTFUL TAN STYLE. IMAGINE SEEING THE MAN YOU WANTED TO BE INTERESTED IN FOR SO LONG .

WELL, LET'S CONCENTRATE BECAUSE WE ARE TALKING ABOUT VISUAL ANALYSIS.

YOU'RE LOOKING AT HIM FROM A DISTANCE, HE IS LOST IN HIS OWN WORLD, WITH HIS FRIENDS.

THEN YOU TRY TO FIGURE OUT WHO HE IS, WHAT HE DOES FOR LIVING, HOW HE BEHAVES WITH THE SURROUNDING ENVIRONMENT, WHETHER IT IS A NATIVE OR A STRANGER, IF HE STANDS UP WHEN HE SEES A WOMAN PASSING BY... IN BRIEF YOU TRY TO CAPTURE ALL POSSIBLE INFORMATION, GIVEN EXACTLY BY THE VISUAL ANALYSIS, TO GIVE A CONNOTATION AND INSERT IT INTO YOUR DATABASE.

IT'S RUMORED THAT THE VISUAL ANALYSIS GIVES 85% OF THE INFORMATION. SO YOU ALREADY KNOW ENOUGH TO BE ABLE TO PLACE HIM IN A SPECIFIC SECTION.

LET'S GET ON TO THE OLFATORY ANALYSIS:

LET'S ASSUME THAT ONE OF THE MOST IMPORTANT VALUES OF WINE GENUINNESS.

CONSISTENCY MEANS THAT AMONG THE PARAMETERS OF THE VISUAL, OLFATORY AND TASTE ANALYSIS THERE IS A CLOSE CONNECTION, COHESION. THIS IS TO SAY THAT IF IT IS TRUE THAT THE INFORMATION ABOUT THE PERSON ON THE BEACH ARE POSITIVE, EVEN HIS NOSE COMPARTMENT WILL BE POSITIVE! ...HE WILL SMELL GOOD!

I LEAVE THE TASTE TEST BECAUSE EVERYONE OF YOU WILL KNOW HOW TO CARRY IT OUT!

RETURNING TO THE SUBJECT OF THE CONVERSATION, EVERY WINE SHOULD BE FIRST "DRUNK" WITH THE EYES IN ORDER TO UNDERSTAND ITS CHARACTERISTICS, THEN IT MUST BE BROUGHT TO THE NOSE TO APPRECIATE ITS OLFATORY CHARACTERISTICS, AND AFTER MANY REFLECTIONS, IT MUST BE TASTED TO FINALLY ENJOY EVERYTHING WE HAVE ACQUIRED. LET OURSELVES BE SEDUCED AND LET'S TAKE THE NECESSARY TIME FOR A COMPLETE TASTING EXPERIENCE.

La storia di Diogene, della sua casa sui generis e del suo abbigliamento alla moda (del tempo).

Il tratto di Rallo. La botte e il mantello.

rubrica curata da **Antonio Massara**



Diogene era quello che abitava in una botte.

Il senso comune vorrebbe che lui dormisse in una botte, per ripararsi dalla pioggia e dal freddo, col suo famoso mantello.

Durante il giorno poi se ne andava libero come un fringuello.

Oggi nessuno direbbe che sia un filosofo. Direbbero che è un mendicante, un fallito, un homeless. Come se una botte, dopo esser stata la casa del vino, non possa essere il rifugio per un uomo.

Forse tipi alla Diogene oggi non ce ne sono. Eppure lui stesso disse di essere diventato filosofo per necessità, a causa della sventura procuratagli dal padre che, ricco banchiere, decise di emettere moneta falsa e fu condannato a morte. Stampava moneta, insomma, e forse il suo mantello era verde, decorato con triangoli, occhi di Dio e frasi degne di fede. Siccome con i soldi non si scherzava neanche allora, il giovane Diogene perdette tutto, dalla sera alla mattina, scoprendo col tempo quella cosa intangibile che si chiama libertà, ma riempie di buchi i vestiti.

Si dice che Alessandro Magno difendesse Diogene dicendo che, se non fosse stato Alessandro, avrebbe voluto essere Diogene.

Basterebbe immaginare i loro mantelli: grande, ricco e stupendamente ricamato quello del grande conquistatore; doppio e pieno di buchi quello del filosofo. C'è grandezza e gloria nel tutto e nel nulla. Tuttavia Alessandro non si fece Diogene, pur invidiandolo.

Essere invidiati da un potente per una povertà libera e cocciuta è una avventura straniante, sembra di vedere il mondo al contrario. E se uno vi racconta un episodio del genere, si tende a non crederci, come vedere un asino che vola, o una navicella spaziale di un altro pianeta scorazzare per i cieli della terra. Non ho mai sentito di queste cose, ma ad un mio amico capitò

essere invidiato per la sua libera povertà, e anche per il sorriso. Gli offrirono un posto di lavoro che aveva un'ottima e impressionante qualifica ma poca specifica oggettiva, oltre al lato economico, tutto da definire. Mettersi a contrattare per la definizione dei compiti o per l'ammontare dello stipendio con l'azienda prestigiosa non aveva senso: qualunque cosa fosse stata concordata, poi sarebbe cambiata per necessità sopravvenuta, con pieno diritto. Doveva scegliere tra la schiavitù del biglietto da visita di sicuro effetto e la libertà, faticosa, di dire di no. E lui disse di no, ma non poteva raccontarlo, nessuno gli avrebbe creduto.

E' tutta una faccenda di mantelli.

Forse Alessandro ne aveva uno, di lana leggera e compatta, riccamente decorato in oro e diamanti con la carta geografica del suo impero, con numerose e pesanti raffigurazioni delle eroiche battaglie. Indossarlo doveva essere un ben grave compito, con tutto quell'oro.

Diogene ne aveva uno doppio e pesante, perchè gli servisse anche di notte, ma diventava leggero col tempo, tanti i buchi che conteneva. Parafrasando Socrate su Antistene, si potrebbe dire che attraverso i buchi del mantello di Diogene si potesse vedere la sua libertà.

Oggi il mantello non si usa più. La moda è cambiata, e invece di coprirci con una comoda stoffa avvolgente, preferiamo stringerci con piumini high tech. La parola, divenuta storica e smaterializzata, passa nel campo della fiction, della metafora. Induce la carezza del morbido velluto, l'appassionante ricchezza di un ricamo sapiente, abile e umano. Rimanda a tempi antichi, mitici. Ricopre di soffice design Bianco e Nero scoscesi pendii innevati o dolci e vellutati vigneti.

Per questo è difficile capire Diogene ai giorni nostri: senza i buchi in un mantello è impossibile intravedere la libertà.



IL TRATTO DI RALLO. THE BARREL AND THE CLOAK.

DIOGENES WAS THE ONE WHO LIVED IN A BARREL.

COMMON SENSE SAYS THAT HE SHOULD SLEEP IN A BARREL, TO SHELTER FROM THE RAIN AND COLD, WITH HIS FAMOUS CLOAK.

DURING THE DAY HE USED TO GO AROUND FREE AS A CHAFFINCH.

TODAY, NOBODY WOULD SAY THAT HE WAS A PHILOSOPHER. THEY WOULD SAY THAT HE WAS A BEGGAR, A FAILURE, A HOMELESS. IT'S AS IF A BARREL, AFTER HAVING BEEN THE HOME OF THE WINE, IT CAN'T BE THE REFUGE FOR A MAN.

MAYBE TODAY THERE AREN'T CHARACTERS LIKE DIOGENES ANYMORE. AND YET HE HIMSELF SAID TO HAVE BECOME A PHILOSOPHER BY NECESSITY, BECAUSE OF THE MISFORTUNE CAUSED BY HIS FATHER WHO, BEING A RICH BANKER, DECIDED TO ISSUE COUNTERFEIT MONEY AND WAS SENTENCED TO DEATH. BASICALLY HE USED TO PRINT MONEY AND PERHAPS HIS CLOAK WAS GREEN, DECORATED WITH TRIANGLES, EYES OF GOD AND SENTENCES WORTHY OF FAITH. AS YOU COULDN'T AFFORD TO BE LIGHT HEARTED WITH MONEY THEN AS WELL AS TODAY, THE YOUNG DIOGENES LOST EVERYTHING, OVERNIGHT, DISCOVERING IN TIME THAT INTANGIBLE THING CALLED FREEDOM THAT LEAVES YOU WITH EMPTY POCKETS.

IT HAS BEEN SAID THAT ALEXANDER THE GREAT DEFENDED DIOGENES BY SAYING THAT, IF HE HADN'T BECOME ALEXANDER, HE WOULD HAVE LIKED TO BE DIOGENES.

IT'S ENOUGH TO IMAGINE THEIR CLOAKS: BIG, RICH AND WONDERFULLY EMBROIDERED THE ONE OF THE GREAT CONQUEROR; THICK AND FULL OF HOLES THE ONE OF THE PHILOSOPHER. THERE IS GRANDEUR AND GLORY IN EVERYTHING AND NOTHING. EVEN THOUGH FEELING ENVOIOUS, ALEXANDER NEVER BECAME LIKE DIOGENES.

TO BE ENVIED BY A POWERFUL MAN FOR THE OPEN AND STUBBORN POVERTY IS AN ALIENATING ADVENTURE, IT SEEMS TO SEE THE WORLD UPSIDE DOWN. AND IF SOMEONE TELLS YOU ABOUT AN INCIDENT LIKE THIS, YOU TEND NOT TO BELIEVE IT, LIKE SEEING A FLYING DONKEY, OR A SPACESHIP FROM ANOTHER PLANET ROAMING THE SKIES. I'VE NEVER HEARD OF SUCH THINGS, BUT A FRIEND OF MINE HAPPENED TO BE ENVIED FOR HIS OPEN POVERTY, AND ALSO FOR HIS SMILE.

THEY OFFERED HIM A JOB WHICH HAD A GREAT AND IMPRESSIVE TITLE BUT LITTLE PRACTICAL FUNCTION, AND THE ECONOMIC ASPECT WAS TO BE DEFINED. TRYING TO NEGOTIATE HIS TASKS OR THE SIZE OF HIS SALARY WITH THE PRESTIGIOUS COMPANY DID NOT MAKE SENSE: WHATEVER WOULD HAVE BEEN AGREED, IT WOULD HAVE CHANGED LATER DUE TO UNFORESEEN NECESSITIES, WITH FULL RIGHTS. HE HAD TO CHOOSE BETWEEN THE SLAVERY, OFFERED BY THE SURE THING OF THE BUSINESS CARDS AND THE EXHAUSTING FREEDOM OF SAYING NO. AND HE SAID NO, BUT HE COULDN'T TELL IT, NO ONE WOULD HAVE BELIEVED HIM.

IT'S ALL A MATTER OF CLOAKS.

PERHAPS ALEXANDER HAD A WOOLLEN LIGHTWEIGHT AND COMPACT ONE, RICHLY DECORATED WITH GOLD AND DIAMONDS WITH A MAP OF HIS EMPIRE, WITH NUMEROUS DEPICTIONS OF THE HEROIC BATTLES. IT HAD TO BE A VERY SERIOUS TASK WEARING IT WITH ALL THAT GOLD.

DIOGENES HAD A THICK AND HEAVY ONE, BECAUSE HE NEEDED IT EVEN AT NIGHT, BUT IT WAS BECOMING LIGHTER AND LIGHTER, BECAUSE OF THE HOLES IN IT. PARAPHRASING SOCRATES ABOUT ANTISTHENES, YOU COULD SAY THAT THROUGH THE HOLES OF DIOGENES' COAT WE COULD SEE HIS FREEDOM.

TODAY THE CLOAK IS NO LONGER USED. FASHION HAS CHANGED, INSTEAD OF COVERING US WITH A COMFORTABLE WRAPAROUND CLOTH, WE PREFER HIGH TECH DUVET JACKET. THE WORD, WHICH HAS BECOME PART OF THE HISTORY AND MEANINGLESS, MOVES TO THE FIELDS OF FICTION AND METAPHORS. IT INSPIRES THE TOUCH OF THE SOFT VELVET, THE FASCINATING RICHNESS OF A WELL-MADE AND HUMAN EMBROIDERY. IT SENDS YOU BACK TO ANCIENT AND MYTHICAL TIMES. IT COVERS STEEP SNOW-COVERED SLOPES OR SWEET AND VELVETY VINEYARDS WITH A SOFT BLACK AND WHITE DESIGN.

FOR THIS REASON IT IS DIFFICULT TO UNDERSTAND DIOGENES TODAY: WITHOUT HOLES IN A CLOAK IT IS IMPOSSIBLE TO CATCH A GLIMPSE OF FREEDOM.

A Custonaci la Natività rivive tra bellezze naturali ed entusiasmo degli abitanti del luogo.

Da non perdere, in Sicilia. Il Presepe rubrica curata da **Alessio Giuliano** Vivente di Custonaci.

È trascorso un anno da quando siamo usciti con il numero Uno del "Con Rallo per Diletto – Magazine": da allora, alcune rubriche sono state sostituite, altre rimangono in auge e mantengono un certo appeal. Tra queste, sicuramente "Da non perdere in Sicilia" rimane una rubrica che riscuote un riscontro positivo tra i nostri lettori, che in molti casi hanno seguito i nostri consigli e si sono recati nei "teatri" da noi suggeriti, partecipando ad eventi, riti, sagre e quant'altro. Ed è con il numero Uno che consigliamo un appuntamento natalizio, in quel di Caltagirone. Ed essendo il numero che state sfogliando di respiro quadrimestrale, vi accompagnerà sino alla fine dell'anno; abbiamo pensato, quindi, di suggerirvi un altro appuntamento "dicembrino", visto che abbondando nella nostra bella e variegata Sicilia. Se l'anno scorso abbiamo fatto un excursus tra i presepi allestiti in terra calatina, quest'anno ci spostiamo nel versante trapanese per presentarvene uno vivente: il Presepe di Custonaci.

A Custonaci il Presepe viene messo letteralmente in scena da circa 30 anni ed è frutto di uno studio antropologico che ha coinvolto persino l'Università di Palermo: ambientato in uno scenario naturale molto suggestivo, è l'occasione per esplorare gli antichi mestieri siciliani, che grazie ad artigiani ed artisti vengono riproposti con meticolosità e reale creazione di oggetti e servizi. Circa settanta attività storico-tradizionali vengono portate avanti durante 8 giornate da decine di figuranti, che si muovono nell'area del Borgo Scurati, frazione di Custonaci, costituita da una serie di case sparse ed addossate ad una zona ricca di grotte naturali, tra le quali primeggia la paleolitica Grotta Mangiapane, sulle cui pareti si trovano delle costruzioni agricole realizzate tra l'800 ed il primo 900 da pastori stanziali.

NOT TO BE MISSED IN SICILY: THE LIVING NATIVITY SCENE OF CUSTONACI.

A YEAR HAS PASSED SINCE WE CAME OUT WITH THE FIRST ISSUE OF "CON RALLO PER DILETTO – MAGAZINE": SINCE THEN, SOME COLUMNS HAVE BEEN REPLACED, WHILE OTHERS REMAIN IN VOGUE AND STILL HAVE A CERTAIN APPEAL. AMONG THESE, "NOT TO BE MISSED IN SICILY" IS DEFINITELY A COLUMN THAT IS POPULAR AMONG OUR READERS, WHO HAVE OFTEN FOLLOWED OUR ADVICE AND GONE TO THE "THEATRES" SUGGESTED BY US, TAKING PART IN EVENTS, RITUALS, FESTIVALS AND OTHER THINGS. AND IT WAS WITH THE VERY FIRST ISSUE THAT WE RECOMMENDED A CHRISTMAS EVENT, NEAR CALTAGIRONE. AND SINCE THE ISSUE YOU ARE FLICKING THROUGH IS A FOUR-MONTHLY ONE, IT WILL SEE YOU THROUGH THE END OF THE YEAR; THEREFORE WE THOUGHT TO SUGGEST YOU ANOTHER APPOINTMENT "FOR DECEMBER", ONE OF MANY THAT ABOUND IN OUR BEAUTIFUL AND VARIED SICILY. IF LAST YEAR WE MADE AN OVERVIEW OF THE NATIVITY SCENES IN THE AREA OF CALTAGIRONE, THIS YEAR WE MOVE TO THE WESTERN SIDE OF TRAPANI

Il Presepe vivente di Custonaci, giunto ormai alla 33° Edizione, è meta ogni anno di migliaia di visitatori ed apre i battenti durante il giorno di Natale, seguendo un programma che porterà alla fine delle festività natalizie, tra Mistero della Fede e riscoperta delle tradizioni lavorative siciliane, dal fornaio a "U Scarparu" a "U Tavernaru".

Per maggiori informazioni, consultare il sito ufficiale dell'evento, all'indirizzo www.presepevivededicustonaci.it



INTRODUCING YOU A LIVING ONE: THE NATIVITY OF CUSTONACI.

IN CUSTONACI THE NATIVITY SCENE HAS BEEN STAGED FOR 30 YEARS AND IT IS THE RESULT OF AN ANTHROPOLOGICAL STUDY THAT HAS EVEN INVOLVED THE UNIVERSITY OF PALERMO: SET IN A VERY PICTURESQUE NATURAL SCENERY, IT IS AN OPPORTUNITY TO EXPLORE THE ANCIENT SICILIAN CRAFTS, WHICH THANKS TO CRAFTSMEN AND ARTISTS ARE REPRODUCED WITH METICULOUS CARE CREATING REAL OBJECTS AND SERVICES. APPROXIMATELY SEVENTY TRADITIONAL-HISTORICAL ACTIVITIES ARE PERFORMED FOR 8 DAYS FROM DOZENS OF ACTING CHARACTERS, THROUGHOUT THE VILLAGE SCURATI, WHICH IS AN ANNEX OF CUSTONACI, CONSISTING OF A NUMBER OF SCATTERED HOUSES, BUILT ON AN AREA RICH IN NATURAL CAVES, AMONG WHICH THE PALAEO-LITHIC CAVE MANGIAPANE STANDS OUT. ON THE WALLS OF THIS CAVE THERE ARE SOME AGRICULTURAL BUILDINGS CONSTRUCTED BETWEEN THE 1800'S AND THE BEGINNING OF THE 1900'S BY SHEPHERDS.

THE LIVING NATIVITY OF CUSTONACI, NOW IN ITS 33RD EDITION, IS VISITED EACH YEAR BY THOUSANDS OF VISITORS AND OPENS ITS DOORS ON CHRISTMAS DAY FULFILLING A PROGRAM OF ACTIVITIES UNTIL THE END OF THE CHRISTMAS SEASON, INCLUDING THE MYSTERY OF FAITH AND THE REDISCOVERY OF THE SICILIAN TRADITIONAL CRAFTS, FROM THE BAKER TO "U SCARPARU" (SHOE REPAIRER) AND "U TAVERNARU" (TAVERN-KEEPER).

FOR FURTHER INFORMATION, VISIT THE OFFICIAL WEBSITE OF THE EVENT, AT

WWW.PRESEPEVIVENTEDICUSTONACI.IT

Da un'idea di Vittorio Sgarbi, una imperdibile mostra su diverse arti visive sull'isola di Favignana.

Rallo di scena. Artisti di Sicilia da Pirandello a Iudice.

rubrica curata da **Sarah Vesco**

Nella più grande isola delle Egadi, Favignana, raggiungibile anche dal porticciolo di Marsala, si vedrà, Sabato 14 Giugno, aprire i battenti ad una collettiva sulla più significativa produzione artistica siciliana di pittori, scultori, fotografi e documentaristi sul Novecento Siciliano, a partire dagli anni '30 fino ad oggi.

La mostra, che si chiuderà Domenica 28 Settembre, racconta tra l'altro il rapporto tra gli artisti e il Mediterraneo e comprende quasi cento opere (citiamo solo la "Vucciria" di Renato Guttuso (1974, olio su tela cm.300x300 Palazzo Chiaramonte, Palermo).

Si terrà negli spazi espositivi dell'ex Stabilimento Florio e delle Tonnare di Favignana e Formica, là dove la famiglia Florio lavorava il tonno dal 1841 ai primi decenni del '900 e che oggi ospita il Museo dell'antica tonnara di Favignana.

La mostra che ha il titolo "Artisti di Sicilia da Pirandello a Iudice" è curata da Vittorio Sgarbi e nasce da un'idea di Gianni Filippini.

Essa ha il patrocinio del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo, degli Assessorati al turismo e ai beni culturali e dell'Identità Siciliana della Regione, dell'Assemblea Regionale Siciliana, della Soprintendenza dei Beni culturali e ambientali di Trapani, del Comune di Favignana-Isole Egadi e dell'Expo di Milano. Il catalogo è a cura di Skira. Una mostra che anche noi di Rallo andremo sicuramente a vedere!



RALLO DI SCENA. SICILIAN ARTISTS FROM PIRANDELLO TO IUDICE.

THE BIGGEST ISLAND OF THE EGADI ARCHIPELAGO, FAVIGNANA, ALSO ACCESSIBLE FROM THE SMALL HARBOUR OF MARSALA, ON



SATURDAY 14TH JUNE WILL LIFT THE CURTAINS TO A COLLECTION OF THE MOST SIGNIFICANT ARTISTIC PRODUCTION OF SICILIAN PAINTERS, SCULPTORS, PHOTOGRAPHERS, DOCUMENTARY FILM MAKERS ON THE SICILIAN NINETEEN HUNDRED, BEGINNING FROM THE 1930 TO TODAY.

THE EXHIBITION, WHICH WILL END ON SUNDAY 28TH SEPTEMBER, ALSO SHOWS THE RELATIONSHIP BETWEEN THE ARTISTS AND THE MEDITERRANEAN AND INCLUDES ALMOST ONE HUNDRED WORKS (WE JUST MENTION THE "VUCCIRIA" BY RENATO GUTTUSO: 1974, OIL ON CANVAS PAINTING, 300X300CM., PALAZZO CHIARAMONTE, PALERMO). IT WILL TAKE PLACE IN THE EXHIBITION AREAS OF THE FORMER STABILIMENTO FLORIO AND TONNARE OF FAVIGNANA.

THE EXHIBITION, WHOSE NAME IS "ARTISTI DI SICILIA DA PIRANDELLO A IUDICE" IS SUPERVISED BY VITTORIO SGARBI AND IT IS THE RESULT OF AN IDEA FLOATED BY GIANNI FILIPPINI.

THE EXHIBITION IS UNDER THE AEGIS OF THE MINISTRY OF NATIONAL HERITAGE AND CULTURE AND TOURISM, THE DEPARTMENT OF TOURISM, OF CULTURAL HERITAGE AND SICILIAN IDENTITY OF THE REGIONE SICILIANA, THE SICILIAN REGIONAL ASSEMBLY, ENVIRONMENT AND CULTURAL HERITAGE OFFICE OF TRAPANI, THE MUNICIPALITY OF FAVIGNANA-ISOLE EGADI AND THE MILANO EXPO. THE CATALOGUE IS EDITED BY SKIRA. IT'S AN EXHIBITION THAT WE AT RALLO ARE NOT GOING TO MISS!

Un'idea per una vacanza in mare aperto, da non sottovalutare in quest'ultimo scorcio di bella stagione o, perchè no, per l'estate 2015.

In viaggio per Diletto. Vivere il mare in Caicco.

rubrica curata da **Marta Pottino**



In piena stagione estiva ci piacerebbe farvi conoscere una realtà palermitana dinamica che fa molto per la promozione del territorio e del turismo Siciliano. Dall'amore per il mare e dalla passione per la vela nasce "Ariva Charter srl", realtà dinamica composta da un team di giovani professionisti. Attraverso l'esperienza maturata in questi anni nel turismo nautico, unita al grande amore per il mare, Ariva Charter intende soddisfare al meglio le esigenze dei clienti proponendo servizi eterogenei con un denominatore comune: il Caicco. Ariva Charter offre tra l'altro servizi su misura studiati ad hoc per le aziende (incentives, team building e viaggi premio), flottille, imbarchi alla cabina o in gruppo, viaggi di nozze, cercando così di realizzare il sogno di una vacanza perfetta cucita su misura per tutte le esigenze. La qualità, l'affidabilità e il confort dei nostri caicchi, l'elevata professionalità dei nostri Skipper, la cordialità del nostro personale nonché gli incantevoli scenari che fanno da sfondo alle nostre crociere sono solo alcuni dei presupposti per la vacanza in barca che avete sempre sognato!

Oltre le classiche crociere alle isole Eolie Ariva Charter propone una crociera alla scoperta dei siti marini archeologici, e tra le tante iniziative anche la "Boat and Breakfast" un soggiorno in Caicco ormeggiati presso il porto antico della città di Palermo. Il Caicco si presta ad essere location di eventi di diverso genere grazie all'ampiezza

IN VIAGGIO PER DILETTO. GULETS FOR ENJOYING THE SEA.

WITH THE 'ARRIVAL OF THE SUMMER SEASON WE WOULD LIKE TO INTRODUCE YOU TO A DYNAMIC REALITY IN PALERMO THAT DOES MUCH TO PROMOTE THE SICILIAN AREA AND TOURISM. THE LOVE FOR THE SEA AND A DEEP PASSION FOR SAILING HAVE RESULTED IN "ARIVA CHARTER SRL", A DYNAMIC REALITY LED BY A TEAM OF YOUNG PROFESSIONALS. THANKS TO THE EXPERIENCE GAINED IN NAUTICAL TOURISM DURING THE RECENT YEARS AND TO THEIR GREAT LOVE FOR THE SEA, ARIVA CHARTER AIMS AT MEETING OUR CUSTOMERS' NEEDS, BY OFFERING HETEROGENEOUS SERVICES WITH A COMMON UNDERLYING ELEMENT: THE GULET. THEY HAVE SELECTED THE BEST VESSELS, FITTED OUT WITH EVERY COMFORT AND THE MOST MODERN EQUIPMENT. THEY ALSO OFFER TAILOR-MADE SERVICES SPECIFICALLY CONCEIVED FOR COMPANIES (INCENTIVES, TEAM BUILDING ACTIVITIES AND PRIZE TRIPS), FLOTILLAS, CABIN OR GROUP BOARDING (FAMILIES OR FRIENDS),

degli interni e alla grande disponibilità di comfort e servizi: cene esclusive, aperitivi/happy hours, piccoli banchetti-buffet.

HONEYMOONS, ETC.. TO MAKE THE DREAM BECOME TRUE: A PERFECT, TAILOR-MADE HOLIDAY. GULET CRUISES AND MINI CRUISES. THE QUALITY, RELIABILITY AND COMFORT OF GULETS, THE HIGH PROFESSIONALISM OF OUR SKIPPERS, THE FRIENDLINESS OF OUR STAFF, AND THE ENCHANTING SETTINGS OF OUR CRUISES... THESE ARE JUST SOME OF THE REQUIREMENTS NECESSARY FOR THE SAILING HOLIDAY OF YOUR DREAMS.

BOAT AND BREAKFAST AT THE OLD PORT OF PALERMO. SPEND AN HOLIDAY IN PALERMO, IN A COMFORTABLE GULET MOORED AT THE OLD PORT OF THE TOWN. DISCOVER THE BOAT AND BREAKFAST SERVICE AND BANQUETS AND EVENTS ONBOARD THE GULET. THANKS TO THE WIDE INTERIOR SPACE AND THE GREAT AVAILABILITY OF COMFORTS AND SERVICES, THE GULET CAN HOST EVENTS OF VARIOUS KINDS, EXCLUSIVE DINNERS, HAPPY HOURS, SMALL BUFFET BANQUETS, AND MUCH MORE.

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

La Storia del pastorello Giorgio, del suo amico "Bacone" e del frutto del suo lavoro, un mantello Regale.

Storie di Sicilia. Il Manto.

rubrica curata da **V. S.**

C'era una volta tanto tempo fa, in una terra sempre illuminata dal sole, un pastorello di nome Giorgio.

Il piccolo campagnolo era gran conoscitore delle piante spontanee e amante delle vigne nelle quali il suo gregge era solito pascolare durante l'estate. Giorgio era anche grande amico degli animali, persino degli insetti con i quali, anzi, scambiava quotidianamente quattro chiacchiere. Tutti i volatili si fermavano volentieri a parlare con Giorgio e lui, come un alunno desideroso di imparare, rimaneva ad ascoltare meravigliose lezioni di botanica che solo gli insetti, specie quelli di campagna, possono impartire. La vita del pastore viene scandita dal sole e pur senza orologio un bravo pastore riesce a sapere che ore sono e così Giorgio al mattino presto conduceva le greggi al pascolo e terminava nel tardo pomeriggio con il rientro del bestiame nella stalla. Durante il giorno si trovava frequentemente sotto il grande albero di ulivo alla ricerca di ombra e frescura a conversare con chi per primo gli capitava sottotiro. Un bel giorno di primavera Giorgio il pastorello si trovò di fronte uno strano insetto mai visto prima capitato lì chissà per quale strano vento. Assomigliava ad un millepiedi eppure millepiedi non era, assomigliava ad un bruco eppure bruco non era. Non era un insetto del luogo, questo era certo ed anche la sua pronuncia, la sua cadenza orientaleggiante ne svelava l'origine.

Il modo di parlare di questo strano insetto era dotto, pieno di parole astruse ma affascinanti. Era un insetto filosofo!

Il suo nome era Francis, Francis Baco-ne.

Quel giorno Giorgio il pastorello ebbe modo di ascoltare una storia incantata fatta di foglie di gelso, di vigne e di castelli. Un esercito di insetti a lavoro notte e giorno per un unico grande uomo. Tanti, tantissimi insetti uguali a lui, tutti a lavoro per il grande imperatore di Sicilia, Ruggero II.

Il piccolo Giorgio non credeva alle sue orecchie; aveva conversato con mosche, zanzare, api e coccinelle eppure nessuno di loro aveva mai conosciuto e tantomeno lavorato per la corte imperiale.

Bacone si.

Era opera sua e dei suoi alunni la realizzazione di un grandissimo mantello che il sovrano normanno era solito indossare nelle ricorrenze più importanti. All'insetto d'oltremarica non era sconosciuta la vigna tanto amata da Giorgio anzi era stata proprio l'uva la musa ispiratrice del grande capolavoro serico.

Il FILARE del nero d'avola grazie al sapiente racconto di Bacone si trasformava così agli occhi di Giorgio in prezioso MANTO dalle BACCHE RUBINEE e la rugiada diventava splendida perla.

SICILIAN STORIES. THE MANTO.

ONCE UPON A TIME, A LONG TIME AGO... IN A LAND ALWAYS LIT BY THE SUN, THERE WAS A YOUNG SHEPHERD CALLED GIORGIO.

THE LITTLE COUNTRYMAN WAS AN EXPERT IN SPONTANEOUS PLANTS AND FOND OF VINEYARDS WHERE

THE FLOCK USED TO GRAZE DURING THE SUMMER.

GIORGIO WAS ALSO A GREAT FRIEND OF ANIMALS, EVEN OF INSECTS WHO, HE USED TO HAVE A CHAT WITH EVERY DAY.

ALL THE BIRDS WOULD HAPPILY STOP TO TALK TO GIORGIO AND HE, AS A STUDENT LONGING TO LEARN, WOULD LISTEN TO

WONDERFUL BOTANY LESSONS THAT ONLY INSECTS, ESPECIALLY THE COUNTRY ONES, CAN GIVE.

THE LIFE OF THE SHEPHERD IS PUNCTUATED BY THE SUN AND A GOOD SHEPHERD, CAN EVENTELL THE TIME WITHOUT A WATCH. AND SO GIORGIO USED TO TAKE OUT HIS FLOCK EARLY IN THE MORNING AND BRING IT BACK TO THE SHEEPFOLD LATE IN THE AFTERNOON.

DURING THE DAY HE OFTEN USED TO STOP UNDER THE BIG OLIVE TREE IN SEARCH OF A SHADY AND FRESH PLACE

CHATTING WITH THE FIRST ANIMAL THAT WOULD COME BY.

A NICE SPRING DAY GIORGIO, THE YOUNG SHEPHERD, MET A STRANGE INSECT THAT HE'D NEVER SEEN BEFORE,

Nessun sovrano siciliano ebbe mai cappa più preziosa e nessun pastorello al mondo ebbe mai la fortuna di conoscere Francis Bacon, maestro dei bachi da seta.

Giorgio non tenne per sé questa storia incantata e la raccontò a tutta la gente che passava per le sue amate vigne. Giorgio e la sua terra diventarono famosi tanto che ancora oggi si sente parlare di "georgiche" come il celebre componimento del lavoro dei campi, dell'agricoltura, del bestiame e degli insetti.

E se credete che questa sia solo una favola andate a cercare nei libri il celebre mantello di Ruggero II, magari la firma sarà quella di un piccolo prezioso baco da seta!



BROUGHT THERE, WHO KNOWS, BY WHICH WEIRD WIND.

IT WAS SIMILAR TO A MILLIPEDE, YET IT WASN'T A MILLIPEDE, IT LOOKED LIKE A WORM, YET IT WASN'T A WORM.

SURELY IT WASN'T A LOCAL INSECT, AND EVEN ITS PRONUNCIATION, ITS EASTERN INTONATION, REVEALED ITS ORIGIN.

ITS WAY OF TALKING WOULD TELL IT WAS AN ERUDITE SAMPLE, USING PLENTY OF ABSTRUSE BUT FASCINATING WORDS. IT WAS A PHILOSOPHER OF AN INSECT!

HIS NAME WAS FRANCIS, FRANCIS BACO-NE.

THAT DAY GIORGIO, THE YOUNG SHEPHERD, HAD THE CHANCE TO LISTEN TO AN ENCHANTING STORY MADE UP OF MULBERRY LEAVES, VINEYARDS AND CASTLES. AN ARMY OF BUGS WORKING NIGHT AND DAY FOR A SINGLE BIG MAN. MANY, COUNTLESS BUGS LIKE IT, EVERYONE WORKING FOR THE GREAT EMPEROR OF SICILY, ROGER II.

THE YOUNG GIORGIO COULDN'T BELIEVE HIS EARS; HE HAD A CONVERSATION WITH FLIES, MOSQUITOS, BEES AND LADYBIRDS, BUT NONE OF THEM HAD NEVER MET OR WORKED FOR THE IMPERIAL COURT.

BACONE HAD.

IT WAS ITS CREATION AND THAT OF ITS APPRENTICES THE MANUFACTURE OF A HUGE MANTLE THAT THE NORMAN KING USED TO WEAR IN THE MOST IMPORTANT OCCASIONS.

THE VINEYARD MUCH LOVED BY GIORGIO WAS NOT UNKNOWN TO THE BRITISH INSECT, INDEED, THE GRAPE WAS THE INSPIRING MUSE FOR THE GREAT SILKY WORK OF ART.

SO THE ROWS OF NERO D'AVOLA, THANKS TO THE SAGE BACONE'S TALE, BECAME THE PRECIOUS MANTLE MADE OF RUBY BERRIES, TO GIORGIO'S EYES, AND THE

DEW BECAME A WONDERFUL PEARL.

NO OTHER SICILIAN KING HAD A MORE PRECIOUS CLOAK, AND NO OTHER YOUNG SHEPHERD IN THE WORLD HAD THE FORTUNE TO MEET FRANCIS BACONE, THE MASTER OF SILKWORMS.

GIORGIO DIDN'T KEEP THIS ENCHANTING STORY TO HIMSELF, AND TOLD IT TO EVERYONE PASSING BY HIS BELOVED VINEYARDS. GIORGIO AND HIS LAND BECAME FAMOUS SO MUCH SO THAT YOU CAN STILL HEAR TALK ABOUT "GEORGICHE" LIKE THE NOTORIOUS WORK ABOUT THE LABOUR IN THE FIELDS, THE AGRICULTURE, THE CATTLE

AND THE INSECTS. AND IF YOU BELIEVE THIS IS JUST A FAIRY TALE, TRY TO LOOK UP THE FAMOUS MANTLE OF THE SICILIAN EMPEROR ROGER II IN THE BOOKS, MAYBE YOU'LL JUST FIND IT SIGNED BY A LITTLE PRECIOUS SILKWORM!

Lo Staff di Agato ha fatto visitare il Caseificio Borderi, ad Ortigia. Salumi e formaggi prodotti artigianalmente dalla famiglia che gestisce l'azienda.

Agato: Il Caseificio Borderi

rubrica curata da **Agato Blog Staff**

gourmet writers

agato 

Il caseificio Borderi è un angolo di paradiso all'interno del piccolo mercato di Ortigia.

Entrati da perfetti sconosciuti per la prima volta in questa piccola salumeria, siamo stati accolti non come clienti ma come degli amici, degli ospiti di riguardo. L'ospitalità di tutti gli elementi della famiglia, la loro simpatia e la gentilezza colpisce sin dalla strada. Al Caseificio Borderi lavorano tutti instancabilmente ma sempre col sorriso sulle labbra e la battuta pronta.

Si viene incentivati ad entrare spinti dal profumo di formaggi e dagli assaggi che i titolari offrono nell'attesa.

Andate a pranzo e potrete scegliere tra piatti di salumi e formaggi o dei morbidissimi panini preparati con accostamenti sbalorditivi. Le materie prime sono eccellenti e ben sfruttate.

Noi abbiamo mangiato diversi panini alcuni dei quali con tricotta (particolare ricotta al forno calda), olive e culatello dei Nebrodi oppure con capuliato di pomodorini di pachino, treccione di mozzarella affumicata e mortadella, oppure ancora con pomodorini secchi, provola al tartufo e mortadella.



AGATO THE BORDERI DELICATESSEN.

THE DELI BORDERI IS A LITTLE PARADISE CORNER INSIDE THE SMALL MARKET OF ORTIGIA.

ENTERED FOR THE FIRST TIME IN THIS LITTLE DELI AS COMPLETE STRANGERS, WE WERE TREATED NOT AS CLIENTS BUT AS FRIENDS, AS SPECIAL GUESTS.

THE WARMTH OF EVERY MEMBER OF THE FAMILY, THEIR LIKEABLE ATTITUDE AND KINDNESS HIT YOU FROM THE MOMENT YOU ENTER THE SHOP.

AT THE BORDERI DELI THEY ALL WORK TIRELESSLY, BUT ALWAYS WITH A SMILE ON THEIR LIPS AND A READY REPLY.

Ricordate che al caseificio Borderi non ci si va solo per mangiare ma anche per fare un'esperienza autentica della genuina e tradizionale "sicilianità" che ormai va sempre più scomparendo.



ONE IS ENTICED TO ENTER, PULLED BY THE LOVELY SMELL OF THE CHEESES AND THE TASTINGS THAT THE ASSISTANTS GIVE WHILST WAITING.

GO FOR LUNCH AND YOU CAN CHOOSE BETWEEN DISHES OF SALAMI AND CHEESES OR SOME VERY SOFT PANINI PREPARED WITH SOME ASTONISHING COMBINATIONS. THE BASIC INGREDIENTS ARE EXCELLENT AND THEY MAKE THE MOST OF THEM.

WE HAVE EATEN VARIOUS PANINI, SOME WITH TRICOTTA (A SPECIAL HOT RICOTTA PREPARED IN THE OVEN), OLIVES AND CULATELLO FROM THE NEBRODI OR WITH "CAPULIATO" OF TOMATOES FROM PACHINO, BRAIDED SMOKED MOZZARELLA AND MORTADELLA, OR STILL, WITH SUN DRIED TOMATOES, TRUFFLE PROVOLA AND MORTADELLA.

REMEMBER THAT ONE DOESN'T GO TO BORDERI DELI ONLY TO EAT, BUT ALSO TO HAVE AN AUTHENTIC EXPERIENCE OF THE GENUINE AND TRADITIONAL "SICILIANITÀ" THAT IS SLOWLY DISAPPEARING.



Rallo ed i migliori chef siciliani rinnovano il mito del Marsala.



Teatro della Cucina, Città del Gusto - Roma, 25 novembre 2014

si ringrazia

Le Soste di Ulisse



AZIENDA AGRICOLA RALLO

