

*in*SIDE **SICILIA**

ATTUALITÀ ARTE CULTURA SOCIETÀ TURISMO

ANNO I NUMERO 3 - DICEMBRE - GENNAIO 2010 - FREE QUALITY PRESS



ZOOM
Ragusa Ibla:
Il Museo del Duomo
di S. Giorgio

SPECIALE
CITTÀ SCOMPARSE
Occhiola: trasparenza
di un mondo perduto

LA TRADIZIONE
DEI PRESEPI

L'INTERVISTA
Raffaele Paganini

ATTUALITÀ
Con la NASA
la cucina italiana
"vola in alto"

Editore - Pegaso & C. sas
Siracusa - Tel. 0931 35068
www.insidesicilia.com
info@insidesicilia.com

Direttore Responsabile
Giuseppe Aloisio

Direttore Editoriale
Giuseppe Nuccio Iacono
n.iacono@insidesicilia.com

Segreteria di redazione
Alessandra Romano
tel. 331 6121413
a.romano@insidesicilia.com

Marketing e pubblicità
Siracusa, *Vera Corso*, tel. 320 2713534
v.corso@insidesicilia.com
Ragusa, *Giancarlo Tribuni Silvestri*,
tel. 349 4931363 - g.tribuni@insidesicilia.com

Promozione e distribuzione
Pegaso & C. sas

Art Director
Carmela Bianca
Tel. 338 7042510 - c.bianca@insidesicilia.com

Progetto grafico e impaginazione
Pegaso & C. sas
Tel. 0931 463891 - info@insidesicilia.com

Testi

Nino Arena, Giuseppe Arezzo, Clorinda Arezzo,
Riccardo Bedogni, Angelo Canuto,
Stefania Elena Carnemolla, Corrado Cataldi,
Sergio Cilea, Santino Alessandro Cugno,
Claudia De Luca, G. Dionisio, Sonia Di Stefano,
Valentina Frasca Caccia, Gaetano Guzzardo,
MediaLive, Carmela Minardo, Pia Parlato,
Alice Pepi, Alessandra Romano,
Giancarlo Tribuni Silvestri,
Carmelo Tuccitto, Eleonora Vitale.

Stampa

Tipografia Geny - Canicattini Bagni (SR)

L'Editore si dichiara disponibile a regolare gli eventuali diritti di pubblicazione per le immagini di cui non è stato possibile reperire la fonte.



94



68



74



62



77



26



22



46



58

sommario

LE TRADIZIONI DEL NATALE

- 6 Messina: non è Natale senza la "ciaramella"
- 7 Catania: colori, sapori e folclore natalizio
- 8 Siracusa: la cucina del Natale targata "matalotta"
- 9 Ragusa: sotto l'albero mustazzola, torrone e cedrata
- 19 Caltagirone, un dicembre e un gennaio da sogno
- 34 Il Presepe monumentale della Chiesa di S. Maria di Betlem
- 65 Un viaggio nella magia del Natale Ibleo
- 84 Il magico Natale di Mineo
- 88 Un albero... mille idee!
- 92 Mille bolle d'oro: spumanti e champagne

STORIA E TRADIZIONI

- 51 L'Opera dei Pupi
- 72 Nella Siracusa barocca spiccava il dramma di S. Lucia

ATTUALITÀ

- 26 La cucina italiana "vola in alto" con Emanuele Viscuso
- 94 Conciati per le feste

IL PERSONAGGIO

- 74 La nobildonna Maria Paternò Arezzo: una fondatrice, un ospedale, un orgoglio

CURIOSITÀ

- 32 Scherzi da prete
- 71 Giochi scomparsi: lo strummolo
- 77 Il naufragio del piroscafo "Città di Milano"
- 83 L'asinello del Presepe; una versione tutta siciliana

EVENTI

- 44 Scatti su Acate... pensando a Chambly
- 54 Un capolavoro messinese per celebrare i 400 anni dalla morte dell'artista
- 60 Spesso le cose più belle sono anche un po' nascoste

ITINERARI

- 22 Archeologia "nascosta" a nord di Siracusa
- 56 Canicattini Bagni e la civiltà araba nel Medioevo
- 36 Occhiolà, straordinaria trasparenza di un mondo perduto

ZOOM

- 10 Museo del Duomo di S. Giorgio a Ragusa Ibla

CASA E DINTORNI

- 98 La stella di Natale: la signora in rosso

L'INTERVISTA

- 62 Vis à vis con l'icona della danza

NATURAMICA

- 101 Il Natale è vicino ma allontaniamo... l'ansia

EMOZIONI DI SICILIA

- 87 Un viaggio nel genius siciliae

COMPUTER E DINTORNI

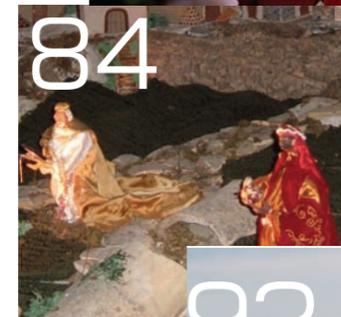
- 100 I notebook ritornano ad essere notebook



88



98



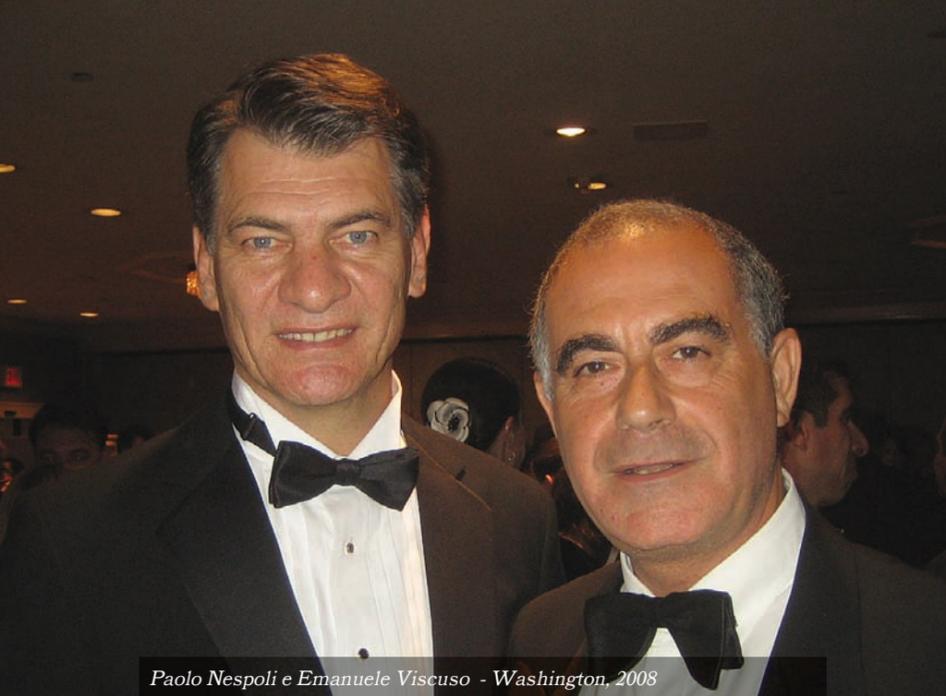
84



19



92



Paolo Nespoli e Emanuele Viscuso - Washington, 2008

La cucina italiana "vola in alto" con Emanuele Viscuso

G. Iacono intervista Emanuele Viscuso da Miami - Florida



Da anni, una sua scultura accoglie i viaggiatori nell'aeroporto internazionale di Malpensa. Artista siciliano dallo spirito eclettico, Emanuele Viscuso, si trasferisce nel 2000 a Miami, in Florida, dove si distingue nella creazione di vari eventi che lo portano alla ribalta come un vero ambasciatore della cultura italiana. Nel 2004 ottiene la nomina di delegato dell'Accademia Italiana della Cucina. Dal 2006, presiede e organizza a Miami, il Sicilian Film Festival, una importante vetrina culturale che evidenzia il ruolo della Sicilia e dei siciliani nei vari campi della cinematografia. Il 27 ottobre 2007, organizza con la NASA il primo convivio di Cucina Italiana nello spazio. A quell'arte culinaria che volava alta con lo Shuttle non mancarono dolci siciliani.



Missione STS-120: Paolo Nespoli onora l'Italia

Quando si parla di alimentazione spaziale pensiamo a sapori molto lontani dalla qualità della cucina italiana. Promuovere poi la cultura culinaria del nostro Paese tra gli astronauti è qualcosa di veramente originale e singolare. Come è nata la sua idea?

«Che il nutrimento nello spazio esista fin dalle prime missioni spaziali è un fatto innegabile - in qualche modo devono pur nutrirsi gli astronauti - ma la vera cucina italiana ufficialmente nello spazio è tutt'altra cosa. Proprio vivendo in America e sperimentando ogni giorno l'abissale differenza tra un buon cibo "doc" italiano e le sue imitazioni (quando mai in Italia si mangia pasta con meatballs?) ho pensato che forse si poteva migliorare perfino la qualità della vita a bordo delle astronavi. Ebbi così il coraggio di proporre alla Nasa un evento culinario come fatto culturale, come eccellenza e come occasione simposiale. Quando mai nello spazio si era fatto un simposio?».

A chi svelò la geniale idea per poterla realizzare?

«Ne parlai nel 2004 con Russell Romanella, direttore della stazione spaziale internazionale. L'idea era mia ma gli parlai in qualità di delegato in Florida dell'Accademia Italiana della Cucina, istituzione culturale della Repubblica, col permesso del presidente Pino Dell'Osso, affascinatissimo dall'idea. Il progetto piacque tanto a Romanella che fu attuato nel 2007, a soli tre anni dalla mia proposta.

Nel frattempo quanti studi e ricerche, quante email e scambi di telefonate col centro spaziale di Cape Kennedy in Florida e con quello di Houston in Texas, con Russell Romanella e sua moglie Fiorella Terenzi. E poi con Orazio Chiarenza, Barbara Lockley, Barbara Nucera, Francesco Santoro ed altri alle basi spaziali».

Ci furono limitazioni pratiche o tecniche imposte dalla Nasa nell'introduzione del suo menù all'interno della stazione orbitante?

«Quante cose ho dovuto tenere presenti nelle scelte! Nello spazio niente



L'equipaggio "sogna" la cucina italiana

Lo staff della missione STS-120



che si sbricioli, niente a base di pesce, niente in contenitori di vetro, niente che vada a male facilmente, niente formaggi freschi. Tutto deve essere servito in contenitori monoporzione sottovuoto da scaldare al microonde. Ma che soddisfazione che in quei contenitori ci fosse quasi tutto quello che avevo scelto: parmigiano e provolone piccante, paté di tartufo, fregola sarda in salsa di peperoni dolci, brasato al barolo e persino i miei adorati dolci di mandorla siciliani ordinati ad un pasticcere di Castelbuono».

Quindi lei ha onorato i dolci siciliani portandoli dalle Madonie allo spazio.

«Infatti, dalle Madonie allo spazio interstellare! E che incredibile vittoria che tutti i miei consigli fossero stati seguiti, persino quello che l'evento fosse una vera e propria festa. Infatti esso si tenne all'incontro dei tre astronauti della Stazione Spaziale Internazionale con i sette provenienti dallo shuttle. Erano le 14 italiane del 27 ottobre 2007, le 8 del mattino negli USA, ed io mi trovavo ad Atlantic City per la conferenza annuale della Confederazione Italiani del Nord America durante la quale venne data la notizia dei pasticcini siciliani nello spazio per merito mio».

Tra le soddisfazioni personali per il successo ottenuto?

«Il riscontro della stampa nazionale non si fece attendere: centinaia di articoli uscirono nelle settimane successive. E nemmeno quello dell'Accademia Cucina Italiana che l'anno dopo mi conferì il prestigioso Premio Ettore Pepe, consegnatomi a Palermo a Villa Niscemi, sede comunale concessa dal sindaco della città per festeggiarmi con una bellissima cena organizzata da Lucio Messina, delegato A.I.C. a Palermo. Né mancò l'elogio del Presidente della Repubblica Italiana Giorgio Napolitano, espresso in Quirinale direttamente al presidente dell'Accade-



Paolo Nespoli con un pasto italiano sottovuoto





Paolo Nespoli



ma ed a me comunicato in Florida. Il Presidente Napolitano, nel dichiararsi, infatti, particolarmente colpito da questo fatto, mi rivolse attraverso Giuseppe Dell'osso "le sue congratulazioni per lo sforzo di valorizzazione della cultura gastronomica italiana". Anche negli USA la notizia fece subito il giro dei più alti circoli culturali italiani e Giuseppe Villosi, creatore all'Italian Culinary Institute di New York, mi volle come esperto in programmi di ristorazione aziendale e di filosofia della Nutrizione. La prima conferenza sull'argomento la tenni con lui a Philadelphia».

Quale è l'episodio che ricorda con maggior piacere?

«Il complimento più bello mi venne da un episodio alla base spaziale: dopo la preventiva sessione di "assaggio" delle specialità proposte, l'equipaggio aveva ricevuto la lista delle scelte. Per una questione di spazio nell'apposito contenitore dello Shuttle, essa era risultata piuttosto ridotta rispetto al mio menù.

A quel punto Pamela Melroy, comandante della missione, inviò al "food laboratory" una e-mail di protesta, richiedendo di reintegrare immediatamente la mia lista e di aumentare la quantità di certe specialità, sostituendole alle porzioni "standard" dello Shuttle. Evidentemente, tutti i membri dell'equipaggio avevano ancora in mente e "in bocca" il gusto delizioso delle specialità italiane assaggiate, e ne avevano notato la mancanza».

Ricordando questa esperienza ha qualche desiderio nel cassetto?

«Ora, dopo tante avventure spaziali e non, sto cercando un editore ed un produttore cinematografico per raccontare in un libro ed in un film tutto il percorso artistico e culturale che ha permesso questo miracolo».

In conclusione possiamo dire che la sua è una storia che ha del magico. Inside Sicilia la ringrazia per quello che lei fa in America per tenere alto il prestigio dell'Italia... E perché no... della Sicilia.

Le foto del servizio sono gentilmente concesse dalla Nasa



Nelle tre foto, momenti del convivio spaziale

