



TRE STUDENTI DELL'ALBERGHIERO «DI ROCCO»



BRUNO LUPICA, NICOLA FIASCONARO, SALVATORE FARINA



SALVATORE PALUMBO, ROBERTO FIORINO, MICHELE TEDESCO

Tentazioni per i golosi

Raduno di tre giorni
Iniziativa della "Duciezio" per esaltare l'arte pasticceria e la sicilianità nel mondo

Oggi la premiazione
Verrà consegnato il premio "Pupaccena" a personaggi che si sono distinti anche all'estero

I dolci dei migliori pasticceri siciliani esposti come "gioielli" all'Alberghiero

GIUSEPPE SCIBETTA

I più bravi maestri pasticceri dell'isola, molti dei quali sono già conosciuti per la loro fama in tutto il mondo, sono in questi giorni i protagonisti assoluti della "Mostra del dolce siciliano" che è in corso di svolgimento a Caltanissetta e che si concluderà questa sera all'istituto alberghiero "Angelo Di Rocco": una iniziativa messa in atto per il secondo anno consecutivo dai responsabili dell'associazione "Duciezio" di cui è presidente il prof. Salvatore Farina e che è già diventata una "vetrina" di grande successo non solo perché consente di mettere in mostra i "gioielli" più rari confezionati con i prodotti tipici della regione dai maestri pasticceri dell'isola ma dà anche la possibilità - tramite i dolci - di esportare all'estero "il concetto di sicilianità abbinata alla qualità".

«E la cosa più apprezzata - ha commentato ieri lo stesso Farina - è che questi maestri della pasticceria isolana, hanno la possibilità di incontrarsi, di confrontarsi e di affinare ulteriormente la loro bravura, conoscendo e valorizzando al tempo stesso i posti più belli della Sicilia: è accaduto lo scorso anno Randazzo, quest'anno a Sommatino dove venerdì abbiamo potuto visitare la miniera di zolfo Trabia e Tallarita e a Caltanissetta e sarà così anche l'anno prossimo a Catania».

E ieri per tutta la giornata decine e decine di visitatori hanno così potuto apprezzare le leccornie preparate anche da pasticceri famosi come Salvatore Caggegi di Randazzo,



Un "cannolo" lungo 80 centimetri e - a sinistra - frutta di martorana e il cous-cous di dolci che è stato preparato dalle suore del "Santo Spirito" di Agrigento



Nuccio Daidone di Catenanuova, Nicola Fiasconaro di Castelbuono, Santi Palazzolo di Cinisi, Saretto Pappalardo e Tito Venuti di Catania che hanno esposto dei dolci rari: in molti hanno così avuto l'opportunità di rendersi conto di quanto sia buona anche la frutta di martorana di Salvatore Cotogno di Bagheria che ha confezionato con la pasta reale delle olive verdi e nere che costituiscono degli autentici "capolavori" dolciari, l'uva nera al liquore di Antonio Costantino di Messina che ormai pochissimi sanno preparare, il cuscus di dolci preparato assieme alle conchiglie dalle monache di santo Spirito di Agrigento che se ne tramandano "il segreto" da secoli e di generazione in generazione. Sui tavoli preparati dal cerimoniere della "Duciezio" Michele Tedesco in

bella mostra anche i "biscotti della nonna" e le mandorle al mosto di vino preparate da Santo Musumeci di Randazzo, i dolci preparati da Nicola Fiasconaro di Castelbuono che è riuscito a mandare il suo famoso panettone sulla luna assieme agli astronauti dell'Apollo 11, i "pupi di zucchero" confezionati in maniera tradizionale e con forme artistiche moderne da Saro Pappalardo di Catania ed i dolci al cioccolato bianco proposti da Tino Venuti che è considerato il "padre" della pasticceria siciliana.

Tra questi anche due pasticceri nisseni: Roberto Fiorino di Caltanissetta che da ragazzo dimostra la sua bravura confezionando specialità siciliane come la cassata e i cannoli alla ricotta, e quelle nissene come il rollò e i ravioli assieme alle buonissime praline al cioccolato, e Salvatore Palumbo di Milena apprezzato perché valorizza i prodotti fatti con il pistacchio, le mandorle, il miele e la ri-

cotta e che è conosciuto anche per il buccellato di natale con il ripieno alla mandorla e la sfinge di San Giuseppe con la ricotta.

Sempre ieri si è svolto il concorso che ha visto impegnati i migliori studenti delle scuole alberghiere della Sicilia che si sono impegnati a preparare dei frutti di martorana e che sono stati giudicati dai maestri pasticceri e dalla giornalista Milena Novarino che è stata la presidente della giuria.

La manifestazione continuerà anche nella giornata di oggi a partire dalle ore 11 - sempre nei locali dell'alberghiero nisseno messi a disposizione dal preside Bruno Lupica - con la mostra dei dolci e con la consegna del premio "Pupaccena 2011" che verranno consegnati dai responsabili dell'associazione "Duciezio". Un premio che consiste in una statuetta di zucchero soffiato e tirato a forma di cavallo realizzata dallo scultore nisseno Leonardo Cumbo con la collaborazione di Marco Petrotto e del maestro pasticciere catanese Saretto Pappalardo e che è stato destinato ad alcuni personaggi che hanno contribuito con la loro opera a valorizzare l'identità, la cultura e l'immagine della Sicilia nel mondo. Tra questi - appunto i fratelli Mancuso (cantanti, compositori e polistrumentisti originari di Sutura), il principe Francesco Alliata di Villafranca (che è stato anche imprenditore famoso essendo riuscito a trasformare il gelato siciliano da prodotto artigianale ad industriale), i maestri pasticceri Salvatore Scarpulla e Mario Fiasconaro, nonché - alla memoria - lo scrittore sommatinese Nino Di Maria, autore, tra l'altro, del racconto da cui è stato tratto il film di Pietro Germi "Il cammino della speranza".

Nel pomeriggio, infine, alle ore 18 avrà luogo l'asta che avrà come battitore l'attore Giorgio Villa che consentirà agli appassionati di acquistare i dolci più buoni messi in mostra.

A CURA DI CONFINDUSTRIA

Una rete di convenzioni a sostegno delle imprese

Tre progetti, un unico evento: una rete di convenzioni a sostegno delle imprese, uno spazio sul web in cui confrontarsi sui temi dell'impresa e dello sviluppo; entrambi sempre a disposizione degli imprenditori, grazie al supporto di una tecnologia amica, facile da usare. Progetti legati insieme da un unico principio ispiratore: la promozione del territorio. Ma soprattutto iniziative che costituiscono una assoluta innovazione nel Sistema Confindustria. Privilege Card, è la carta di sconti e agevolazioni per l'acquisto di beni e servizi, prima dedicata ai titolari delle aziende, da oggi estesa anche a tutti i collaboratori delle imprese associate. Aderiscono al "circuito privilegiato" oltre ottanta esercizi commerciali, di molteplici settori, dai viaggi, all'abbigliamento, alla ristorazione, ai servizi per le imprese. Insieme alla card il sito dedicato www.privilege-card.it, all'interno del quale verranno pubblicate promozioni e ulteriori agevolazioni. Lenostreimprese.it, è il sito che offre approfondimenti sui temi dell'economia, della ricerca e sviluppo, della vita associativa a livello locale e nazionale. Ma è anche uno spazio vivo che Confindustria Caltanissetta mette a disposizione delle imprese, offrendo servizi e favorendo il confronto e lo scambio di opinioni. L'applicazione iPhone iPad - la prima sviluppata a livello nazionale nel sistema Confindustria - è disponibile gratuitamente all'interno dei due siti, e su apple store. Le tre iniziative verranno presentate martedì 18 ottobre alle ore 10 a Villa Barile.

MARTEDÌ SERA (ORE 20,30)

Concerto al «Margherita» per il 150° dell'Unità d'Italia

I.s.) Organizzato dall'Associazione "Amici della Musica", martedì prossimo 18 ottobre (alle ore 20,30 al teatro comunale Margherita) si svolgerà un concerto per i 150 anni dell'Unità d'Italia con musiche del risorgimento italiano. Il concerto sarà eseguito dall'orchestra lirico-sinfonica di Donesk-Ukraina diretta dal maestro Silvano Frontalini con la



partecipazione del maestro Giuseppe Pastorello (nella foto) - presidente della locale Associazione "Amici della Musica" - a 45 anni dal debutto, e inoltre del soprano Piera Grifasi, del tenore Giorgio Caruso e del coro "Don Milani" diretto dal maestro Rosario Randazzo. Il concerto sarà presentato da Boris Pastorello. Il programma della

prima parte del concerto comprende la sinfonia de "I vesperi siciliani" di Giuseppe Verdi, l'inno di Mameli "Fratelli d'Italia", "Va pensiero" del Nabucco di Giuseppe Verdi, le arie "Vissi d'arte" della Tosca di Giacomo Puccini con il soprano Piera Grifasi, "E lucevan le stelle" di Giacomo Puccini con il tenore Giorgio Caruso, "Eri tu" de "Un ballo in maschera" di Giuseppe Verdi con il baritono Giuseppe Pastorello. La seconda parte del concerto sarà aperta dalla sinfonia della Norma di Vincenzo Bellini, seguita da "La donna è mobile" di Giuseppe Verdi con il tenore Giorgio Caruso, "E' strano" de La Traviata di Giuseppe Verdi con il soprano Piera Grifasi, "Che gelida manina" de La Bohème di Giuseppe Verdi con il tenore Giorgio Caruso, "Vien Leonora" de La Favorita di Gaetano Donizetti. Concluderà il concerto la sinfonia de La Forza del Destino di Giuseppe Verdi.

incontri



ISTITUTO RAPISARDI

Rimpatriata da parte dei «ragazzi» maturati nell'anno scolastico 1971

va.ma.) Un salto indietro nel tempo di quarant'anni per i ragionieri diplomatisi nell'anno scolastico 1970-1971. Gli ex studenti dell'Istituto tecnico commerciale "Mario Rapisardi" si sono incontrati per rievocare gli anni della gioventù trascorsa sui banchi di scuola. Un amarcord vissuto con piacere e un pizzico di nostalgia dai "ragazzi" della 5° B, che si sono ritrovati davanti una pizza per ricordare i momenti di spensieratezza dell'epoca e passati nella storica scuola di viale Regina Margherita. È bastato un rapido giro di telefonate per far sì che all'appello rispondessero "presente" Natale Territo, Renato Fonti, Sebastiano Paternò, Lisa Taschetti, Enzo Mare, Assunta Grimaldi che non è voluta mancare alla rimpatriata scendendo da Roma dove vive e lavora da anni, e ancora Pierandrea Cordova, Rosaria Di Natale, Loredana Burgio, Giovanni Fasciana, Michele Quatra, Loredana Cammalleri, Maria Teresa Di Francesco, Patrizia Ginevra, Renato Sollami, Rosa Maria Bugagiar e Ausilia Arcaese (il gruppo nella foto). Una serata piacevole, dove ognuno s'è sentito più ragazzino parlando con i suoi ex compagni di classe che magari aveva perso di vista pur vivendo nella stessa città. Alcuni degli ex periti commerciali hanno proseguito il percorso professionale diventando commercialista mentre altri sono già pensionati, dipendenti delle Ferrovie, imprenditore edile, assicuratore, funzionario dell'ufficio scolastico provinciale.

CISL FP MOBILITÀ

Mercoledì sit-in dei lavoratori Lsu

La Cisl Fp di Caltanissetta e di Messina annunciano la mobilitazione dei lavoratori Lsu in servizio nelle pubbliche amministrazioni, nelle parrocchie e nelle cooperative che ancora oggi vivono con un sussidio mensile di 540 euro. E a tal fine è stata indetta per mercoledì (alle ore 15) un sit-in regionale davanti l'Assessorato regionale del lavoro, a Palermo.

«Il governo Lombardo - affermano i promotori della manifestazione - deve chiudere con l'assistenzialismo e dare un contratto anche a questi lavoratori. Deve trovare le soluzioni definitive per la contrattualizzazione delle 5.900 unità della Sicilia appartenenti al bacino, di cui 2.000 gestite dalla Cooperative che ancora oggi, in difformità alla legge, tentano di procedere alla stipula di convenzioni con Enti pubblici. Il Governo regionale deve sapere, come sa, che molti Uffici della Pubblica Amministrazione (Aziende forestale, Ispettorato forestale, Aziende sanitarie, Prefetture, Tribunali) sono nelle condizioni di poter utilizzare detti lavoratori in quanto è acclarata la carenza di personale. Le cooperative, di fatto, si sostituiscono alle Agenzie Interinali, fornendo manodopera e quindi configurandosi una sorta di somministrazione di lavoro, aggirando le leggi e le norme vigenti in materia di divieto di interposizione di manodopera».

Sento la voce
ma non capisco le parole
L'ORECCHIO UMANO POTREBBE
AVER BISOGNO DI MAICO

**OTTOBRE 2011
UN MESE PER L'UDITO**

In occasione del Mese per l'Udito grandi opportunità da MAICO

**TEST GRATUITO DELL'UDITO
PROVA GRATIS** dei nuovi apparecchi
SUPERVALUTAZIONE dell'usato

17-18-19-20-21 OTTOBRE 2011
c/o Centri di:

- **CALTANISSETTA**
Via Canonico Pulci, 9b
Tel. 0934 581897
- **GELA (CL)**
C/so Salvatore Aldisio, 217
Tel. 0933 938491
dal Lun al Ven dalle 9.00 alle 13.00
Mer pomeriggio dalle 16.00 alle 19.00

Per appuntamenti:
800-212128

**SI SENTE BENE SE SI SENTE
CON ENTRAMBE LE ORECCHIE**

Sentire bene con entrambe le orecchie facilita l'ascolto selettivo. Dunque anche un'ipoacusia monolaterale rende difficile analizzare la provenienza del suono; è importante sottoporsi ad un controllo audiometrico accurato per verificare se entrambe le orecchie lavorano bene.

EFFICIENZA ED AFFIDABILITÀ PER L'UDITO

I nuovi apparecchi acustici Maico possono essere d'aiuto correggendo anche le perdite uditive localizzate solo su alcune frequenze. Discreti ed affidabili nel tempo, le soluzioni Maico sono disponibili in molte linee di prodotti, diverse per prestazioni e prezzo, per venire incontro alle esigenze uditive di ancora più Pazienti.

FIDATI DELL'AUDIOPROTESISTA MAICO

Gli apparecchi acustici Maico sono Dispositivi Medici CE 0543. Leggere attentamente le avvertenze o le istruzioni per l'uso. Autorizzazione del 7/6/2011.