

Palazzo Filangeri Cutò: Scrittura al femminile

La triscele che scrive

Mercoledì 5 agosto, a Santa Margherita di Belice (Palazzo Filangeri Cutò), ha avuto luogo il primo teatrofestival della scrittura siciliana contemporanea, "La Triscele che scrive", promosso dall'Associazione Luminaria e inserito nella rassegna di eventi nell'ambito della VI edizione del Premio Letterario Internazionale Giuseppe Tomasi di Lampedusa. La manifestazione culturale, sottotitolata "Geografia della scrittura femminile - anno zero", è stata incentrata sugli scrittori siciliani che hanno ricreato una Sicilia che non sta forse sulle carte geografiche ma che non è meno Sicilia di quest'ultima. Sguardo attento e approfondito soprattutto sulle scrittrici siciliane contemporanee, che si portano dietro/dentro lo stigma della loro provenienza/appartenenza geografica e culturale, anzi, più se ne allontanano (in senso letterale o metaforico), più finiscono per mostrarne i segni identitari; più scelgono l'esilio, più portano i segni della loro appartenenza. La Triscele, dice l'architetto Margò Cacioppo, che ha curato la regia "simbolo della Sicilia, si è prestata particolarmente alla raffigurazione del progetto. Ha la testa di una donna, forse di una dea e, in taluni casi è raffigurata con le ali per indicare l'eterno trascorrere del tempo e contornata da serpenti per indicare la saggezza". Ha aperto i lavori Giovanna Fiume, Presidente dell'Associazione Luminaria con una lucida e circostanziata relazione sul rapporto tra luoghi e scrittura. Licia Cardillo Di Prima ha presentato il libro di Giuseppina Torregrossa "Il Conto delle minne". Giuseppina Torregrossa "Celeste Aida" di Marinella Fiume, che, a sua volta, ha presentato "Eufrosina" di Licia Cardillo. "Una circolarità", dice Margò Cacioppo, "che ha voluto creare un movimento di valorizzazione reciproca tra donne e fare emergere somiglianze e differenze dei tre romanzi", intercalata da una performance teatrale. Le attrici Stefania Sperandeo, Letizia Porcaro, Maria Teresa De Sanctis e la danzatrice Emilia Guarino si sono esibite in contemporanea alla videoproiezione eseguita da Ambra Mangani. La serata è stata coordinata da Lucilla Alcamisi, giornalista di Rai Tre. Sono intervenute anche Rosy Abruzzo, Franco Santoro e Gori Sparacino, in qualità rispettivamente di direttrice artistica, presidente dell'Istituzione Giuseppe Tomasi di Lampedusa, e Direttore del Parco Culturale Terre Sicane.



da sinistra: Licia Cardillo, Giuseppina Torregrossa e Marinella Fiume

PROVIDEO s.c.
ARTI GRAFICHE

Litografia - Serigrafia - Tipografia
Progettazione Grafica

C.da Casabianca - Sambuca di Sicilia
Tel. 0925 943463 - 0925 560583
provideo@tiscali.it

Rinaldo gioielli

di Angela Rinaldo

Gioielleria • Argenteria • Oggetti in Ceramica
Bigiotteria • Articoli da Regalo • Liste Nozze

C.so Umberto, 49 - Tel. 0925 941040
SAMBUCA DI SICILIA

Una poesia di Enzo Sciamè

Un' idea mai ferma...

Portarsela dentro, Sambuca, in ogni dove. / Sia col sole che quando piove. / Rincorrerla nei ricordi: "Com'era, com'era?" Un po' come rincorrere una chimera. / Ed allora scrutarla, così com'è / e trovarla a volte bella, a volte no, a volte matrigna, a volte materna. / La mia Sambuca è un' idea mai ferma.



Oddo Rosa Maria

Tessuti-Filati
Corredo-Intimo

Corso Umberto I, 9
Cell. 330 879060
Sambuca di Sicilia

Un momento ricreativo al Don Giovanni Hotel

Questa sera lo chef è... l'avvocato Elvira Romeo

Il 12 luglio, al Don Giovanni Hotel, Elvira Romeo Arangio ha indossato grembiule e copricapo da cuoco e ha trafficato tra i fornelli per preparare una cena a base di tonno. La curiosità consiste nel fatto che Elvira non è una cuoca, ma un brillante avvocato, - moglie dell'Avvocato Nino Arangio, presidente uscente del Lions Club di Sciacca e madre di due figli - nonché Giudice Onorario di Tribunale da oltre dieci anni, Mediatrice Familiare, componente della Commissione per la Formazione Professionale della Magistratura Onoraria, Referente del Consiglio Superiore della Magistratura nel Distretto Giudiziario di Palermo. Elvira ha la passione per l'arte culinaria, tanto che da circa quattro anni su "La Voce di Sambuca", cura la rubrica "Le ricette di Elvira". Un momento di alta cucina - quello offerto dalla cuoca - avvocato, - ricreativo e nello stesso tempo culturale. Quando si gusta una pietanza siciliana, infatti, si ripercorrono almeno venticinque secoli di storia. Basti pensare che la prima guida Michelin fu composta dal poeta Archestrato che, cinque secoli prima di Cristo, assegnava stelle al tonno di Bisanzio e alle anguille di Messina. Purtroppo, oggi, il fast food ha azzerato secoli di tradizione, cancellando, con la storia, gli odori e i sapori che erano il corredo della buona cucina. Con questa iniziativa, Elvira ha testimoniato che chiunque, oggi, se vuole, può coltivare due o più attività che sembrano assai lontane. La dote richiesta: la flessibilità. Lei, nonostante la grinta e la determinazione che la distinguono, riesce a conciliare una norma giuridica con una torta al limone, un'udienza con un piatto di cuscus. Pesa gli ingredienti con la stessa disinvoltura con cui valuta le responsabilità dei suoi clienti. Il suo strumento è la bilancia, regolata con precisione, perché infinitesimale è quel quid che fa pendere il piatto da un lato o dall'altro. Basta eccedere, distrarsi, trascurare un comma o un grammo per sbilanciare tutto e perdere la causa. Elvira, però, è una cuoca-avvocato attenta, e ha le idee chiare. Conosce il valore dell'impegno. Ad occhi chiusi, potremmo affidarle un processo o un catering.

Ecco il menu proposto: "Il sapore che viene dal mare": Cozze gratinate - Caponata tiepida con polpo - Sarda al profumo di arancia - Busiate con sugo di tonno servite con mollica di pane fresco e aglio - Braciola di tonno con contorno di fagiolini alla salsa di menta - Pesche al Marsala - Torta gelato al limone - Vini Di Prima - Vino Marsala.

L.C.



da sinistra: Salvatore Sciara, Giuseppe Cacioppo, Licia Cardillo, Elvira Romeo, Gori Sparacino, Marisa Cusenza.

IMPRESA EDILE ARTIGIANA



**MURARIA
COSTRUZIONI**
S.N.C.

di D'ANNA GIUSEPPE & C.

Cell. 338 2230788 - Cell. 339 3456359
C.da Casabianca - Sambuca di Sicilia