



Na. Sa. Ta.
Augura a
tutti i Soci
un Buon
Natale ed un
Felice
Anno Nuovo

In questo numero

- I gruppi d'acquisto collettivo!
pag. 2
- Befana: Tradizione e Leggenda
pag. 3
- Obesità: 52 mila decessi l'anno

- Bambini troppo esposti a pubblicità

- Braccio di Ferro... ci ha preso in giro!
pag. 4
- Panettone e Pandoro: Tradizioni a
confronto
pag. 5
- Professione Sommelier parte 3
pag. 6
- Natale con prodotti tradizionali

- Natale, a Caltagirone itinerario
tra 15 presepi
pag. 7
- Ricette del Mese
pag. 8
- A Parma la settimana della cucina
Calabrese

- Taormina, un percorso verso
il successo del turismo
pag. 9
- Il Pesce va a Scuola

- Intervista
pag. 11
- Report "La Domenica del Villaggio"

- Pillole di Saggezza

I gruppi d'acquisto collettivo!

di Domenico Saccà

IG.A.S. avanzano e sono approdati in Parlamento, grazie a un emendamento alla finanziaria (firmato dalla senatrice dei Verdi Loredana De Patrio) e approvato dalla Commissione Bilancio del Senato.

L'emendamento incentiva la cosiddetta "filiera corta" e raccomanda l'acquisto da piccoli produttori locali, la fornitura di produzioni biologiche e del commercio equo e solidale senza l'impiego di additivi e concimi chimici e con garanzie sulla qualità dei rapporti di lavoro. Sono passati 13 anni da quando in Emilia Romagna nacque il primo gruppo d'acquisto solidale italiano, oggi sono oltre **400 i GAS**, il primato è della Lombardia (98) seguita da Piemonte (49) e Toscana (44), è proprio vero, le regioni più ricche "tendo-

Inoltre le attività svolte da questi gruppi "limitatamente quelle rivolte verso i propri soci, non si considerano commerciali" ai fini dell'applicazione dell'IVA.

Per capire meglio i GAS: - Sono **organizzazioni di consumatori informali**, che decidono di riunirsi e acquistare prodotti biologici direttamente dal produttore, o da gruppi di produttori organizzati, beneficiando di un taglio importante sul prezzo finale, dovuto appunto all'accorciamento della filiera di vendita, la solidarietà che parte dai membri del gruppo, rispetta la tutela e la salvaguardia ambientale, la valorizzazione delle colture biologiche e tradizionali, la valorizzazione delle aree di produzione, lo stretto legame prodotto/territorio, e non ultimo, il rispetto

delle condizioni di lavoro.

I GAS cercano prodotti provenienti da **piccoli produttori locali** per avere la possibilità di conoscerli direttamente e per ridurre l'inquinamento e lo spreco



no sempre a risparmiare", senza trascurare la qualità. Sono definiti GAS (**Gruppi d'Acquisto Solidale**) i soggetti associativi senza scopo di lucro costituiti al fine di svolgere attività di acquisto collettivo di beni e distribuzioni di medesimi, senza applicazione di alcun ricarico, esclusivamente agli aderenti, con finalità etiche, di solidarietà sociale e di sostenibilità ambientale.

di energie derivanti dal trasporto.

I GAS vogliono coniugare "qualità e prezzo" e spuntare con i prodotti risparmi che possono arrivare anche al 40% - 50%.

Ormai il biologico è una sorta di evoluzione naturale, un passaggio obbligato per quanti, e sono sempre di più, vedono nei prodotti biologici un sinonimo di "qualità e benessere".

La Befana: Tradizione e Leggenda

di **Melania Ruello**

La Befana vien di notte, con le scarpe tutte rotte, col cappello alla romana

viva viva la Befana!

Così recita una famosa filastrocca per ricordarci l'arrivo imminente di una famosa vecchina che, nella notte tra il 5 e 6 Gennaio, sulla sua magica scopa, solca i cieli di tutta la terra, passando sopra i tetti delle case, e calando-



si dai camini, riempie di "dolci sorprese" le calze che i bimbi "buoni" avranno appeso in attesa del suo arrivo. Ma chi è in realtà la Befana? Chi si cela sotto le spoglie di questa minuta vecchina con un compito così "arduo"? Perché "festeggiarla" proprio nel giorno in cui si manifesta la "divinità" di Gesù al mondo intero? Il termine "Befana" altro non sarebbe che la versione dialettale della parola greca "Epifania" (manifestazione), nome della festività religiosa cui questa figura è collegata.

La sua origine si perde nella notte dei tempi. La sua storia è un misto di tradizione popolare e leggenda, un misto di elementi "cristiani" e "pagani" che si fondono e si sovrappongono, per dar vita ad una delle feste più attese dell'anno. Secondo un'antica leggenda, i Re Magi, diretti a Betlemme per portare i doni a Gesù Bambino, non riuscendo a trovare la strada, chiesero informazioni ad una vecchia. Malgrado le loro insistenze, affinché li seguisse per far visita al piccolo, la donna non uscì di casa per accompagnarli. In seguito, pentitasi di non essere andata con loro, dopo aver preparato un cesto di dolci, uscì di casa e si mise a cercarli, senza riuscirci. Così si fermò ad ogni casa che trovava lungo il cammino, donando dolciumi ai bambini che incontrava, nella speranza che uno di essi fosse il piccolo Gesù. Da allora girerebbe per il mondo, facendo regali a tutti i bambini, per farsi perdonare. La Befana, dunque, porterebbe doni in ricordo di quelli offerti a Gesù Bambino dai Magi. Tuttavia, l'origine della festa avrebbe radici ben più antiche, e soprattutto sembrerebbe legata alle tradizioni agrarie pagane, relative all'inizio dell'anno. Anticamente, infatti, la dodicesima notte dopo il Natale, ossia dopo il solstizio invernale, si celebrava la morte e la rinascita della natura,

attraverso la figura pagana di Madre Natura. La notte del 6 gennaio, infatti, Madre Natura, stanca per aver donato tutte le sue energie durante l'anno, appariva sotto forma di una vecchia e benevola strega, che volava per i cieli con una scopa. Oramai secca, Madre Natura era pronta ad essere bruciata come un ramo, per far sì che potesse

rinascere dalle ceneri come giovinetta Natura, una luna nuova. Prima di perire però, la vecchina passava a distribuire doni e dolci a tutti, in modo da piantare i semi che sarebbero nati durante l'anno successivo. Un'altra interpretazione vuole che nelle dodici notti comprese tra Natale ed il 6 Gennaio fantastiche figure femminili volassero sui campi seminati per propiziare i futuri raccolti, da cui dipendeva la sopravvivenza di intere comunità. Gli antichi Romani pensavano che a guidarle fosse Diana, dea non solo della Luna, ma anche della fertilità. In epoca medievale, nonostante la cristianizzazione, la figura della "dea pagana" continuò ad essere venerata come tale, ed alla Chiesa Cristiana altro non restò da fare che attribuirle un significato "infernale", definendo Diana e le sue

compagne "streghe" (ricordiamo che nel Medioevo la parola strega era sinonimo di "figlia di Satana!"). Da qui la tradizione diffusa in tutta Europa che il tempo tra Natale ed Epifania sia da ritenersi propizio alle streghe. Un'ulteriore suggestiva ipotesi sembrerebbe collegare la festa della Befana alle antiche feste romane che si celebravano all'inizio dell'anno in onore al dio Giano (da qui il nome Januarius al primo mese dell'anno) e alla dea Strenia (da qui la parola strenna come sinonimo di regalo). Queste feste erano chiamate le Sigillaria; ci si scambiavano auguri e doni in forma di statuette d'argilla, o di bronzo e perfino d'oro e d'argento. Queste statuette erano dette "sigilla", dal latino "sigillum", diminutivo di "signum", statua. Le Sigillaria erano attese soprattutto dai bambini che ricevevano in dono i loro sigilla in forma di bamboline e animaletti.

Nella Befana, dunque, rivivono simbolicamente culti pagani, antiche consuetudini, tradizioni magiche pre-cristiane, che trovano la loro piena realizzazione nella sua persona. E' una donna vecchia e brutta, che indossa vestiti logori da contadina, poiché rappresenta la natura ormai spoglia che si appresta a rinascere. E' sorridente per richiamare i concetti di fertilità e fecondità della mite dea Diana. E' generosa come la dea Strenia, per ricordare lo spirito delle feste dell'antica Roma. Ha l'aspetto di una strega per ricordare a chi è stato "cattivo" che avrà in dono solo del carbone (forse perché è nero come l'inferno o forse perché è simbolo dell'energia della terra). Nel nostro Paese, il "fenomeno Befana" è diffuso un po' dovunque e non è possibile stabilire con precisione dove sia nato di preciso, né quale città o regione abbia dato i natali alla Befana; certo è che nei secoli che vanno dal XIII al XVI la Befana non è ancora una persona, è solamente una



festa, una delle feste più importanti e gioiose dell'anno. Vi partecipano nobili e plebei, uomini e donne, che, tra le varie cose, celebrano in questo giorno anche il genere umano o meglio l'uomo, il primo uomo, che secondo la tradizione biblica era stato creato nel sesto giorno, data che coincideva e ricorreva con il sesto giorno del

nuovo anno. Secondo un'antica consuetudine, è tradizione lasciare alla Befana un piattino con un mandarino o un'arancia con un bicchiere di vino in modo che si possa rifocillare. Il mattino successivo insieme ai regali i bambini troveranno il pasto consumato e l'impronta della mano della Befana sulla cenere sparsa nel piatto. Nonostante tutto, ci piace pensare alla Befana come ad una NONNA BUONA che, nonostante il peso degli anni, è ancora in grado di donare ai suoi "NIPOTINI" tutto l'affetto e l'amore di cui hanno bisogno!

L'associazione "Na.Sa.Ta - I Sapori del mio sud" è vicina al dolore della socia *Maria Francesca Catalano* per la prematura scomparsa del padre.

Obesità: 52mila decessi l'anno

di Agostino D'Arrigo

Sovrappeso e obesità aumentano il rischio di **malattie croniche** come il diabete e le malattie cardiovascolari. Già attualmente in Italia, all'obesità sono attribuiti 52.000 decessi all'anno.

Si tratta del secondo rischio per la salute dopo il fumo. Lo afferma il Ministero della Salute che tramite il Centro nazionale per la prevenzione e il controllo delle malattie (CCM) ha oggi organizzato il convegno "**Apprendere dall'esperienza: le politiche di contrasto all'obesità negli USA e in Gran Bretagna, i programmi dell'Europa**", finalizzato a offrire la possibilità di riflettere sull'esperienza di altri Paesi che si sono già confrontati con l'epidemia di obesità.

Obesità e sovrappeso sono in aumento in tutti i Paesi occidentali incluso l'Italia.

Non bisogna pensare a queste condizioni solo come a un problema estetico o come, nei casi estremi, ad una malattia. In Italia oggi, un maschio adulto su due è in sovrappeso e una donna adulta su tre è in sovrappeso.

Tra i **bambini** uno su tre è in **sovrappeso**.

Nei giorni 6 e 7 dicembre, inoltre, presso l'Auditorium Sala

convegni dell'Agenzia per la Protezione Ambientale (APAT) di via Curtatone, 7 - Roma, si è svolto un altro incontro dal titolo "Il ruolo dei SIAN (Servizi igiene, alimenti e nutrizione del Ssn) nella prevenzione dell'Obesità: dalle strategie alle azioni".

L'obiettivo di questo secondo convegno è stato quello di consentire il confronto tra i servizi SIAN di diverse aree del Paese, relativamente alle iniziative ed alle pratiche nel campo del contrasto all'obesità e con una maggiore attenzione per argomenti come l'intersectorialità, la **sorveglianza nutrizionale** e l'attività fisica.



confronto tra i servizi SIAN di diverse aree del Paese, relativamente alle iniziative ed alle pratiche nel campo del contrasto all'obesità e con una maggiore attenzione per argomenti come l'intersectorialità, la **sorveglianza nutrizionale** e l'attività fisica.

Obesità: bambini troppo esposti a pubblicità

di Alessio Gennaro



I bambini italiani sono bombardati nelle trasmissioni a loro dedicate da uno spot alimentare ogni 5 minuti per un totale di 33.000 l'anno, in gran parte per promuovere prodotti ad alto contenuto di **grassi e zuccheri**. Su questo terreno serve un intervento del Governo perchè la concertazione con l'industria non ha funzionato".

Loredana De Petris, senatrice dei Verdi e capogruppo in Commissione Agricoltura e Alimentazione, commenta i dati diffusi oggi dal Ministero della Salute sui decessi pro-

vocati da patologie connesse all'obesità.

"La grande industria alimentare - prosegue la senatrice - investe oltre un miliardo di euro l'anno per la pubblicità di settore.

E' evidente la sproporzione di forze in campo rispetto alle esigue risorse disponibili per l'**educazione alimentare** nelle scuole.

E' inoltre incomprensibile - conclude l'esponente dei Verdi - il mantenimento di agevolazioni fiscali per prodotti ormai notoriamente dannosi per la salute.

Mi riferisco ai grassi idrogenati, veri e propri killer del sistema cardiovascolare, che godono tuttora di aliquota fiscale ridotta al 10%.

Curiosità

Braccio di Ferro... ci ha preso in giro!

di D. S.

A tutti sarà capitato di assistere ad un cartoon di Braccio di Ferro: diventa invincibile non appena manda giù una lattina di spinaci, i muscoli gli diventano di ferro.

Eppure, è un millantatore.

Perché **negli spinaci ci sono appena 3 mg di ferro ogni 100 grammi**, ossia meno di legumi, uova, zucchero, di canna integrale, tanto per fare un esempio. E allora? L'equivoco nasce tra il 1890 e il 1900, periodo in cui un ricercatore americano analizzando una foglia di spinacio gli attri-

buisce 30 mg di ferro al posto di 3. non c'è che dire, una bella differenza.



Qualcuno dirà: "ma se ne saranno accorti subito?". Invece no, occorrerà aspettare fino agli anni 30: alcuni scienziati tedeschi rimetteranno in ordine le cose. Ma invero, visto che l'equazione spinaci-ferro è ancora valida a tutt'oggi.

Nel Texas, parliamo dei nostri giorni, hanno addirittura edificato una statua in onore di Braccio di Ferro. Inoltre, negli Stati Uniti, nello stesso periodo **il consumo dell'ortaggio è cresciuto circa del 33%**. Quando si dice che la comunicazione mediatica, condiziona la nostra vita.

PANETTONE E PANDORO: TRADIZIONI A CONFRONTO

di A. D.



Se vi chiedessero, in qualunque parte d'Italia vi troviate, qual è il dolce tipico delle feste Natalizie sono sicuro che la vostra risposta sarebbe il **Panettone**.

Al giorno d'oggi, il panettone lo troviamo dappertutto, confezionato in mille modi diversi: semplice, con le creme, con il cioccolato, con o senza copertura di glassa e mandorle, basso, alto, con o senza canditi, con o senza uvetta, insomma... c'è veramente un panettone per tutti i gusti.

In origine però il panettone non era così raffinato ed elaborato, anzi secondo alcune leggende, pare fosse addirittura abbastanza popolare: abbiamo fatto delle ricerche per conoscere la storia di questo dolce conosciuto in quasi tutto il mondo e abbiamo trovato tantissime opinioni diverse circa la sua nascita.

Fra le tante versioni trovate, c'è un elemento che le unisce tutte, o quasi: **l'origine del nome**.

Inventore o proprietario della bottega dove fu inventato il panettone, era un certo Toni, che ha fatto passare il suo nome alla storia, infatti il termine panettone deriva proprio da il pane di Toni, chiamato popolarmente "**Pan del Toni**", divenuto poi panettone.

Siamo a Milano al tempo degli Sforza, e anche qui, almeno sui tempi, le versioni coincidono, ma a differenza di altre versioni che si possono sentire in giro nelle quali Toni era l'aiuto cuoco degli Sforza, in questa Toni è il proprietario di una bottega dove veniva venduto il pane e dove gli affari non andavano poi tanto bene.

Un certo Ugo innamorato di una giovane aiutante di Toni si fece assumere come garzone e, un po' per aiutare gli affari un po' per far colpo sulla sua amata, una notte impastò il solito pane con del burro avuto furtivamente, da quel momento gli affari della bottega andarono meglio, e probabilmente anche l'amore con la commessa.

In seguito, in occasione delle feste, al pane con il burro vennero aggiunte uvette e canditi, facendo diventare famoso questo pane, il "Pan del Toni".

Altre leggende meno famose, e forse meno fantasiose da raccontare sulla nascita del panettone hanno spesso uno sfondo religioso: c'è chi racconta che il panettone fosse un pane fatto in casa sotto la supervisione del capofamiglia che prima della cottura incideva una croce sulla sommità in segno beneaugurale per il nuovo anno.

Oppure c'è anche la versione di suor Ughetta, cuoca di un povero convento che riunì i pochi ingredienti che riuscì a trovare per dare un Natale più dolce e diverso alle sue consorelle. Qualunque sia la vera origine del panettone, c'è da dire che questo tradizionale dolce è passato alla storia, e come ogni anno allietta le nostre feste con la sua soffice bontà.

Diverse sono anche le credenze circa la nascita del **Pandoro**, il dolce veronese che con il panettone si contende il titolo di dolce natalizio per antonomasia.

Il nome pandoro descrive alla perfezione il colore della pasta, il giallo oro, conferitogli dalle uova. Leggero e soffice, come la pasta brioche, ha un sapore delicato e leggermente profumato di vaniglia.

Qualcuno ne fa risalire la nascita nella **Repubblica Veneta del '500**, quando si servivano, nelle ricche tavole, dolci di forma conica, ricoperti da foglie d'oro, chiamati appunto "**Pan de Oro**".

Secondo altri l'origine deriva da un antico dolce, a forma di stella, che i veronesi consumavano a Natale: il "nadalin". D'altra parte le caratteristiche che accomunano il pandoro e la "brioche" francese fanno pensare ad origini ben più lontane: la fonte più antica risale addirittura al primo secolo dopo Cristo, ai tempi di Plinio quando si cita un pane preparato con fiori di farina, burro e olio.

La versione più recente sull'origine del pandoro lo lega invece alla **Casa Reale degli Asburgo**, sicuramente fin dal '700-'800 erano note le due tecniche del croissant e del "**Pane di Vienna**" che sono rimaste alla base della preparazione del pandoro. In particolare la lavorazione della "brioche" francese consisteva nell'alternare due o tre fasi d'impasto con pause di lievitazione, mentre quella del "Pane di Vienna" prevedeva di completare l'impasto aggiungendo una maggiore dose di burro con il sistema della pasta sfoglia, dove diversi strati di pasta vengono alternati a strati di burro, con il risultato che durante la cottura il dolce acquista volume. Siamo dunque incerti sull'origine del Pandoro ma certi della sua bontà! ... e se volete strafare provate a farcirlo con una crema al mascarpone!! (basta montare 1 tuorlo con dello zucchero a velo ed infine amalgamare il mascarpone).

L'Associazione Na.Sa.Ta fa i migliori auguri alla socia Riso Paola Floriana che in data 15 Novembre ha conseguito, con il massimo dei voti, la laurea in Scienze dell'Informazione: Editoria e Giornalismo.

Gli Strumenti: *il Termometro e i bicchieri* di Giuseppe Abbondanza



Un altro accessorio che non può mancare è il **termometro**. Per poter godere appieno le qualità di un vino, è imperativo che venga servito alla giusta temperatura, la quale varia, a seconda della tipologia del vino. Grazie al termometro (ne esistono di specifici, progettati proprio per l'uso enologico) il sommelier è in grado di valutare se una bottiglia ha la temperatura corretta o meno. Il termometro si può utilizzare inserendolo direttamente nel collo della bottiglia quando è piena, ma per misurare la temperatura

del vino è preferibile farlo pescare direttamente nel bicchiere da degustazione. La ragione è dovuta sia a motivi igienici che pratici, perché il vino versato nel bicchiere ha una temperatura superiore rispetto a quello in bottiglia. Dopo l'uso in ogni caso il termometro va ripulito con un panno asciutto. Per servire il vino alla giusta temperatura ci aspetta un compito delicato. Vale la pena di ricordare che la cosiddetta **"temperatura ambiente"** per i vini non si può più prendere in considerazione, perché i locali di consumo sono assolutamente al di sopra dei 20-22°C. Poco dopo averlo versato nel bicchiere il vino aumenta infatti la sua temperatura di circa 2°C, mentre quello nella bottiglia subisce un incremento di circa 4-5°C ogni ora. Esistono alcune percezioni che si attenuano oppure si esaltano al variare della temperatura, e per questa ragione si cerca di servire un vino bianco ricco di acidità ad una temperatura fredda, stesso discorso per un vino dolce per attenuarne la sensazione di stucchevole. Il freddo contribuisce anche a mitigare l'alcolicità del vino mentre accentua considerevolmente l'effetto astringente dei tannini e la sensazione di amarezza. Per quest'ultimo motivo i vini rossi si servono a temperature più elevate, proprio per attenuare l'azione del tannino. La temperatura incide anche sulla percezione di alcuni sentori, in particolare il freddo accentua gli aromi varietali mentre una temperatura più elevata favorisce la percezione di profumi più complessi. Vale la pena di spendere due parole per i vini Passiti e i Liquorosi, in quanto i princi-

pali testi e/o manuali di degustazione indicano una temperatura di servizio compresa fra gli 8°C e i 18°C. La scelta di servire ad una determinata temperatura è soggettiva, ma dovrà comunque tenere conto di diversi fattori quali la stagione in corso, la preparazione in abbinamento (calda o fredda), il residuo zuccherino, ecc., ma soprattutto bisognerà evitare di penalizzare con le basse temperature i profumi che il vino in esame può essere in grado di offrire.

° C	TIPOLOGIA
6	SPUMANTE SECCHI E DOLCI, VINI AROMATIZZATI
8	VINI BIANCHI SECCHI GIOVANI E FRUTTATI
10	VINI BIANCHI SECCHI AROMATICI, VINI ABBOCCATI
12	VINI ROSATI, VINI NOVELLI
14	VINI ROSSI LEGGERI (POCO TANNICI)
16	VINI ROSSI MEDIAMENTE STRUTTURATI (ABBASTANZA TANNICI)
18	GRANDI VINI ROSSI INVECCHIATI, VINI ROSSI DI GRANDE CORPO (TANNICI)
8-18	VINI PASSITI, VINI LIQUOROSI

La principale funzione del **bicchiere** è quella di riequilibrare le sensazioni, sia olfattive che gustative. Per un uso corretto il **calice** va afferrato "a pinza" sulla base, oppure direttamente sul gambo. La **coppa** non va assolutamente toccata con la mano perché altrimenti si potrebbe scaldare il contenuto, ed alterare in seguito l'esame olfattivo. Inoltre, più è distante la mano e meno si è a contatto con sentori indesiderati (es: l'odore del sapone con il quale si sono lavate le mani). Il bicchiere più adatto alla degustazione del vino deve essere di vetro o meglio di cristallo, trasparente, sottile, perfettamente asciutto e pulito. E' preferibile che sia incolore e privo di scritte, proprio per poter apprezzare meglio tutte le sfumature cromatiche che offre il vino. Per un prodotto da servire freddo, con una concentrazione di profumi in poca quantità, si utilizza un bicchiere di forma affusolata come la Flute. Così una bevanda prevalentemente sapida e acida come lo Champagne, oppure lo Spumante secco, si convoglia sulla punta della lingua e viene esaltato almeno inizialmente il ridotto residuo zuccherino. La **Flute** è anche abbastanza slanciata da esaltare il movimento di risalita delle bollicine. Un vino più maturo ed importante necessita al contrario di un bicchiere Grand Cru, con un po' più di pancia, in maniera che venga meglio ossigenato e sprigionati i profumi terziari. Lo spumante dolce come l'Asti o il Brachetto d'Acqui va bevuto nella classica **Coppa Champagne**, perché le sensazioni dolci si percepiscono prevalentemente sulla punta della lin-

gua, ed essendo la coppa un bicchiere molto largo, quando si introduce il vino nella bocca il liquido viene convogliato immediatamente su tutta la lingua. Al contrario con il Flute si percepisce sulla punta della lingua le sensazioni dolci che potrebbero anche risultare stucchevoli. La Coppa Champagne si chiama così anche se oggi il re delle bollicine è ormai un prodotto prevalentemente secco. Sino agli anni '30 del XX secolo, il 90% degli Champagne era invece dolce, fu agli inizi degli anni '60 per ragioni di gusto e quindi di mercato che la proporzione andò via via invertendosi fino ad arrivare ad un totale favore per i prodotti brut. Oggi in effetti è più comunemente definita «Coppa Moscato». Una leggenda vuole che l'origine della coppa sia stato il calco del seno della marchesa de Pompadour, che era la favorita di Luigi XV. I bicchieri da vini liquorosi e da distillati devono essere preferibilmente piccoli, allungati e con l'imboccatura stretta, per una serie di ragioni: in primo luogo perché debbono contenere poco liquido da bere a piccoli sorsi, poi perché l'alcool non deve coprire i profumi eleganti e a questo provvede l'imboccatura stretta che convoglia meglio i profumi verso il naso. Il Verre INAO o bicchiere ISO (International Organization for Standardization) è un bicchiere tecnico creato nel 1971, usato da enologi ed enotecnici soprattutto per mettere in risalto i difetti del vino. Questo bicchiere, approvato dall'INAO (Institut National d'Appellation d'origine) e conforme alle norme AFNOR (Association Française de Normalisation), deve avere le seguenti caratteristiche:

• vetro incolore, liscio, di spessore ridotto, privo di scritte
 • percentuale di piombo 9% (il cristallo è al 24%)
 • forma classica a tulipano
 • capacità di 210-225ml
 • apertura della coppa 46mm
 • altezza della coppa 100mm
 • altezza dello stelo 55mm
 • spessore del gambo 9mm diametro del piede 65mm



Acquisti di Natale con prodotti tradizionali

di **Floriana Riso**



Le tavole italiane del prossimo Natale rispetteranno la tradizione senza farsi tentare da acquisti costosi.

Gli italiani sempre più attenti ai conti quest'anno rinunceranno ad ostriche e caviale preferendo la tradizione e soprattutto il made in Italy.

I **rincarì dei prodotti alimentari** comporteranno una spesa pari a sei miliardi di euro con un aumento di circa il 6,5 per cento e una riduzione dei consumi del 2,3 per cento rispetto al 2006.

La Cia (Confederazione italiana agricoltori) ha individuato una diminuzione che riguarderà tutti i prodotti agroalimentari ad eccezione dei vini rossi.

La spesa per gli acquisti di carni e pesce ammonterà a 1.320 milioni di

euro. Dati gli alti prezzi, gli italiani preferiranno pollo, tacchino, zamponi e cotechini.

I **formaggi** quest'anno manterranno lo stesso livello del 2006 con acquisti inferiori soltanto dello 0,5 per cento e una spesa che supera il milione di euro. I prodotti come il pane e la pasta, a causa delle variazioni internazionali dei prezzi dei cereali, perderanno rispettivamente il 6 e il 6,5 per cento.

Al posto dei tipici **dolci natalizi**, panettoni, torroni e pandori, che dovrebbero avere un calo del 3 per cento, gli italiani acquisteranno in grandi quantità dolci tradizionali e fatti in casa.

Non si salva nemmeno la tanto amata frutta secca, che non manca mai sulle tavole del periodo festivo.

In particolare si prevede un calo del 2,5 per cento, dovuto anche a causa di una minore produzione.

La Cia suggerisce agli italiani di comprare nei **mercatini allestiti dagli agricoltori** dove si potrà risparmiare tra il 10 e il 15 per cento.

In questi mercatini, sarà possibile trovare prodotti di nicchia oltre a quelli che rappresentano un vero patrimonio per l'Italia, come i prodotti a Denominazione di Origine Protetta e Controllata, di Indicazione Geografica

Protetta e Tipica.

Gli italiani acquisteranno i prodotti agroalimentari nella grande distribuzione commerciale, nei negozi tradizionali e dai mercatini locali rispettivamente. Soltanto il 2 per cento farà compere da internet, ancora fanalino di coda per gli acquisti alimentari.

Tutti gli italiani, dunque, cercheranno di risparmiare il più possibile, ma non rinunceranno a preparare un pranzo di Natale degno dei migliori chef.

Alla quantità, infine, considerata non indispensabile, verrà di gran lunga preferita la qualità, alla quale nessuno vuole rinunciare.



Natale, a Caltagirone itinerario tra 15 presepi



Al via le iniziative per il periodo natalizio a Caltagirone.

Durante tutte le feste il museo internazionale del presepe

ospiterà presepi e gruppi della natività realizzati dai maestri artigiani calatini risalenti agli anni '70 e '80.

Un evento atteso con ansia non soltanto dalle persone originarie di Caltagirone, ma anche di tutti coloro che si interessano e si appassionano a questo tipo di iniziative storico-culturali di rilevanza nazionale.

Tutte le meravigliose opere che sono state scelte per far parte di questa mostra provengono dalla collezione di **Luigi Colaleo**.

In programma per il **"Natale a Caltagirone"** anche un percorso attraverso **15 presepi di qualità**:

- il presepe animato in terracotta e stoffa (p.zza Municipio 18),
- il presepe monumentale animato e quello siro-palestinese (via V.Emanuele 7/9),
- il presepe monumentale (via V.Emanuele 22),
- il presepe del trenino e la mostra dei presepi dal mondo (chiesa S.Giuseppe),
- il presepe della cripta (via S.Bonaventura 1),
- il presepe monumentale in terracotta (via S.Bonaventura 12),
- la mostra dei presepi e il presepe nella storia siciliana (via Testa 71,73 e 75),
- il presepe animato in terracotta (chiesa del Carmine),
- Venite Adoremus (via Sturzo 19/B),
- il presepe in cotone animato (via Sturzo 58),
- il presepe biblico (via Sturzo 105),
- il presepe nella grotta (via

Ss.Salvatore 2),

- il presepe artistico (Discesa Verdumai)

- 'La storia della salvezza' (convento Padri Cappuccini).

Dati i presupposti, l'iniziativa avrà sicuramente un grande successo. E' sempre bello, infatti, trascorrere una giornata all'insegna dell'arte, della tradizione.



Crostini di cozze e pomodorini



Ingredienti

Aglio - 1 spicchio
Molluschi - cozze 400 gr
Olio - extravergine di oliva 4 cucchiari
Pane - 1 baguette dalla quale ricavare 12 crostini
Pepe - nero macinato q.b.

Pomodori - ciliegino 150 gr
Prezzemolo - tritato 1 ciuffo
Sale - q.b.

Presentazione

I crostini di cozze e pomodorini formano uno sfizioso antipasto di grande effetto visivo che potrete preparare in pochi minuti; fate aprire le cozze ponendole in un tegame con del vino bianco, gettatele senza guscio nei pomodorini e fateli cuocere con gli aromi fino a che il sugo si rapprende. Una spolverata di pepe e prezzemolo, concluderanno la preparazione che andrà adagiata su crostini abbrustoliti.



Preparazione

Ponete le cozze in un tegame con il vino bianco e fatele aprire a fuoco vivo, dopodiché toglietele dal guscio e filtrate il liquido di cottura.

Tritate l'aglio finemente e fatelo appassire nell'olio;

aggiungete i pomodorini tagliati in 4, unite il liquido delle

cozze e fate restringere il tutto, aggiungete per ultimo le cozze, il prezzemolo, e il pepe macinato al momento.



Preparate i 12 crostini (3 a testa) tagliando a fettine una baguette che successivamente farete abbrustolire nel forno per qualche minuto, dopodiché ponete un cucchiaino di preparato su ogni fettina lasciando in bella vista una cozza su ogni crostino.

Per preparare i crostini di cozze e pomodorini è consigliabile acquistare delle cozze belle grosse, che riempiano il crostino in modo invitante.



Zuppa di cozze alla napoletana



Ingredienti

Aglio - 2 spicchi
Molluschi - cozze 2 kg
Olio - extravergine di oliva 5-6 cucchiari
Pane - crostini 12
Pepe - nero macinato al momento a piacere

Pomodori - pelati 600 gr
Prezzemolo - 1 folto ciuffo

Presentazione

La zuppa di cozze alla napoletana è un tipico piatto partenopeo, e una delle ricette più utilizzate per la preparazione delle cozze, dopo l'impepata di cozze e le cozze alla marinara.

Gli ingredienti che compongono la ricetta della zuppa di cozze alla napoletana sono pochi e semplici: cozze, pelati, aglio prezzemolo, pepe. Estremamente semplice è anche la preparazione di questa pietanza, che può essere servita sia come antipasto (in dosi più contenute), che come secondo piatto.

Preparazione

Lavate bene sotto l'acqua le cozze, togliendo tutti i residui attaccati al guscio e anche i barbigli.

Ponetele in un tegame e fatele aprire a fuoco vivo, dopodiché fatele intiepidire ed eliminate la valva vuota, dove non risiede il mollusco: filtrate il liquido di cottura e

tenetelo da parte.

In un'altra pentola fate dorare l'aglio tritato finemente nell'olio, unite i pomodori pelati tagliati a pezzettini e fate cuocere il tutto un paio di minuti, dopodiché aggiungete il liquido rilasciato dalle cozze precedentemente filtrato, e fate restringere il sugo.

Pochi istanti prima del termine della cottura, unite le cozze, il prezzemolo, e una generosa macinata di pepe; evitate di salare (se non all'ultimo e dopo aver assaggiato il sugo) in quanto il liquido delle cozze è già molto salato e di conseguenza insaporirà già molto la zuppa.

Servite la zuppa di cozze alla napoletana caldissima, accompagnando il tutto con crostini di pane; condite con un filo di olio extravergine d'oliva e un'ultima generosa spolverata di prezzemolo.



A Parma la settimana della cucina calabrese

di G. A.



Vini Cirò e non solo superstar in occasione della Terza settimana della **Cucina calabrese a Parma**. Cene, esposizione e degustazione di prodotti tipici calabresi nella sede della Camera di commercio parmigiana hanno fatto da cornice ad un'iniziativa sul tema "**I Grandi Vini di Calabria e il futuro delle Strade dei Vini**".

Alla manifestazione enogastronomica e culturale, promossa dai Calabresi di Parma, associazione presieduta da Raffaele D'Angelo, hanno partecipato, tra gli altri, il Prof. **Cesare Pitto** dell'Università della Calabria; **Pino Bonessi**, presidente della Strada dei

vini e dei saperi di Melissa e Cirò e sindaco di Melissa; **Carlo Schianchi**, presidente della Strada dei vini e dei sapori dei Colli di Parma e delle strade dei Vini dell'Emilia Romagna; l'assessore alle Attività produttive della Provincia di Crotone, **Carlo Colucci** e **Donato Troiano**, direttore della rivista *Informacibo*.

Le cene a base di pietanze calabresi sono state preparate dagli chef **Raffaele Fragale**, docente di cucina nell'Istituto alberghiero di Salsomaggiore Terme e di Antonio Abbruzzino, pluripremiato in concorsi internazionali e presidente regionale dell'Associazione professionale cuochi italiani.

L'assessore Colucci, nel corso della manifestazione ha consegnato al presidente della Camera di Commercio di Parma, il primo riconoscimento "**Amici della Cucina Calabrese a Parma**" che consiste in un'opera "vinarello" preparata dall'artista crotonese **Agostino Russo**. Il soggetto riprodotto ha raffigurato la locandina.

"Bisogna insistere molto su questo tipo di iniziative - ha affermato Colucci tirando le somme dell'iniziativa - per rafforzare i legami con la realtà di Parma soprattutto in ragione dell'importanza che la città e la provincia rivestono nel settore alimentare all'interno del quale la Calabria e i crotonese hanno molte carte da giocare".

Spazi importanti, nell'ambito della manifestazione, sono stati dedicati alla solidarietà. In particolare sono stati venduti circa 700 chilogrammi di clementine offerte dal Consorzio Igp Calabria.

Il **ricavato** della vendita è stato **devoluto interamente all'Associazione Disabilità da Malattie Neurologiche dello Jonio (Admanj)** che è stata presente con un proprio stand. La manifestazione calabrese in terra parmigiana ha ottenuto contributi e patrocinii oltre che dall'Assessorato alle Attività produttive della Provincia di Crotone, dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Calabria e dal Comune di Melissa.

TAORMINA: UN PERCORSO VERSO IL SUCCESSO DEL TURISMO

di Carmelo Campagna

Si è concluso il **46° Congresso dell'EUHOFA International** che ha visto gli oltre 120 delegati impegnati per una settimana nelle città di Messina e Taormina.

L'evento ha rivestito particolare importanza in quanto gli ospiti ed i 120 delegati provenivano dai seguenti Paesi: Stati Uniti, Australia, Messico, Perù, Libia, Paesi Bassi, Slovenia, Estonia, Regno Unito, Danimarca, Svezia, Finlandia, Francia, Belgio, Austria, Svizzera, Lussemburgo, Germania, Spagna.

Il tema del Congresso è stato: "Territory, art and culture: a path towards successful tourism".

Così, dopo Vienna nel 2000, Adelaide nel 2001, Copenhagen nel 2002, Helsinki nel 2003, Curacao nel 2004, Santiago de Compostela nel 2005 e Losanna nel 2006, l'EUHOFA International nel 2007 ha scelto Messina e Taormina come sede del suo Congresso annuale.

La fase accademica è stata svolta presso il S. Domenico Palace Hotel della cittadina ionica registrando i seguenti interventi sul turismo nelle



città d'arte :

- **Dott. Armando Pederzoli - Manager del Turismo**
- **Prof. Stefano D'Aquino - Università di Bologna**
- **Prof. Vincenzo Asero - Università di Catania**

Serrato è stato il dibattito sulla qualità nei servizi turistici di accoglienza, coordinati dalla Dott.ssa Anna Quartucci, che ha visto l'intervento della Prof.ssa Lilion Muller (Svezia).

Alla fine della prima giornata molto apprezzato anche l'intervento del Prof. Duccio Canestrini dell'Università di Trento sugli aspetti del servizio cul-

turale del turismo sul territorio.

Tra i relatori da evidenziare la presenza del prof. Jean Pierre Lozato dell'Università della Sorbonne di Parigi che ha parlato del Turismo dal Territorio al Training e del prof. Maurizio Brocato della National School di Parigi che ha discusso sul porto di Messina e sull'attraversamento dello stretto tra turismo e mobilità.

Gli **alunni dell'Istituto Antonello**, diretto dalla preside **Elvira D'Orazio**, hanno dimostrato professionalità ed una buona preparazione, avendo curato con i loro insegnanti tutta la fase dell'accoglienza ed alcuni servizi di catering.

Il lavoro strettamente accademico è stato alternato a numerose escursioni nelle località più suggestive della nostra regione come l'Etna, Taormina, Catania e Siracusa.

Particolarmente apprezzata da tutti gli ospiti è stata, infine, la visita dell'Istituto Antonello, dove è stata offerta una cena di gala con la presentazione di prodotti tipici siciliani ed un gruppo folkloristico.

Il Pesce Va a Scuola

di F. R.



E' stato presentato nei locali della Provincia Regionale di Messina nella Conferenza Stampa del 24.11.2007 il Progetto **il Pesce va a Scuola**, campagna d'informazione scolastica, promozione e valorizzazione del Prodotto Ittico.

In questa occasione, è intervenuto anche il **Dr. Domenico Saccà**,

Presidente Regionale dell'*Arci Pesca FISA*, che ha evidenziato la rilevanza della Pesca Sportiva Dilettantistica; sotto l'aspetto ludico-culturale-sportivo, non disgiunto dall'occasione di nuove forme imprenditoriali, dirette ed indirette, finalizzate alla difesa del territorio e dell'eco-ambiente.

Il Dr. Saccà, in sintonia con l'analogo intervento del Comandante di Maridist **Francesco Potenza**, si è soffermato sulla necessità che la Regione Siciliana si doti, al più presto, di un Regolamento per la Pesca Sportiva, normativa, questa, molto attesa dagli Operatori economici e dagli stessi Pescatori Dilettanti.

Il Dr. Domenico Saccà – facendo favorevoli apprezzamenti all'iniziativa in argomento – ha richiamato l'attenzione dell'uditorio, proprio per il genere di messaggio, di tipo sia informativo che formativo rivolto ai giovani.

Lo scopo dell'evento "Il Pesce va a Scuola", è dimostrare quanto sia importante l'**interagenza tra la Pesca nell'Area dello Stretto di Messina**, e la corretta conoscenza ed educazione alimentare dei pesci pescati nella stessa area, sia quale fattore educativo a partire dalle scuole, che quale occasione di nuove opportunità imprenditoriali, in settori limitrofi e complementari che coinvolgono le attività turistiche.



Intervista

Per conoscere meglio i dettagli del progetto "**Il Pesca va a scuola**", abbiamo ascoltato **Vittorio Cocivera**, Direttore Generale dell'Associazione Made in Sicily, Dirigente coordinatore dei servizi di comunicazione e del Magazine della Na.Sa.Ta. - i Sapori del mio Sud e Coordinatore per la Regione Sicilia dell'Associazione di Promozione Sociale Promogest

D: - Il titolo dato al progetto "il Pesce va a Scuola", incuriosisce, ci può spiegare i motivi della scelta?

R: - Sin dal titolo scelto per il progetto, suggerito dallo stesso logo adottato per l'iniziativa, abbiamo voluto mettere in chiaro cosa ci proponevamo; cioè, affrontare l'argomento della promozione del c.d. <Pesce Azzurro – povero e negletto ->, con gli strumenti dell'informazione scientifica e culturale e, segnatamente, nei luoghi dei saperi: la Scuola.

D: - Trattandosi della promozione di un prodotto, qual è il pesce povero (Pesce Azzurro), perché quale contenitore si è scelta una Scuola e non un grande Albergo, che meglio si sarebbe prestato per dare tono e prestigio ad una campagna pubblicitaria?

R: - Il punto è proprio questo, noi non abbiamo scelto di fare una "campagna pubblicitaria" ad un qualsivoglia (rispettabilissimo) marchio commerciale di un prodotto, inducendo condizionamenti al consumo; ma, conformemente al dettato dell'Assessorato Regionale alla

Cooperazione, all'Artigianato, al Commercio ed alla Pesca, che ha approvato il nostro progetto, ci siamo proposti di promuovere il Pesce Azzurro, nel contesto dell'eco-ambiente e del territorio antropizzato, valorizzando tutto quanto è connesso all'attività della pesca, nell'Area dello Stretto di Messina, e delle specie ittiche meno apprezzate, con gli strumenti dell'informazione tecnico-scientifica e della conoscenza culturale. Per queste ragioni, non poteva esserci luogo migliore dei locali di una Scuola e, nella fattispecie, dell'Istituto Professionale di Stato "Antonello", istituzionalmente vocato e, fra l'altro, fiore all'occhiello del comparto educativo - formativo esistente nel comprensorio territoriale interessato.

D: - A nostro avviso la promozione avrebbe dovuto essere indirizzata alle famiglie, deputate nella scelta dei consumi, per quale motivo, invece, avete voluto interessare i giovani, che non hanno un potere d'acquisto proprio ed autonoma capacità di scelta nella spesa per i consumi familiari?

R: - Come ho detto prima, non ci proponevamo di "reclamizzare" un prodotto di un marchio commerciale, da collocare sul mercato; ma, di "promuovere" il c.d. "pesce povero-pesce azzurro", non disgiuntamente dal territorio dell'Area dello Stretto di Messina, incrementandone le conoscenze, sia delle specie ittiche interessate che dell'eco-ambiente; e, quindi, se sollecitazione è stata fatta, questa è andata nella direzione del consumo critico e consapevole; che nulla ha a che vedere con i condizionamenti mediatici, di cui tanta e molto controversa pubblicità.

Ci siamo rivolti alla popolazione giovanile e, nella fattispecie, alle terze classi delle scuole medie inferiori, proprio perché soggetti in formazione educativa-culturale e sufficientemente scolarizzati per recepire ed elaborare autonomamente, come dimostrano i dati dell'autotest, le informazioni tecnico-scientifiche dedicate.

Di poi, per quanto riguarda l'efficacia della veicolazione del messaggio propositivo, verso le famiglie, basta osservare le campagne pubblicitarie mediatiche, dove per la collocazione di un prodotto sul mercato, ci si rivolge alla popolazione giovanile, direttamente o con largo impiego di piccoli attori testimonial.

Però, mi sia concesso, non è assolutamente il caso di fare confusione, se quei ragazzi (studenti), come auspichiamo, solleciteranno le proprie famiglie nel consumo di pesce azzurro, non lo faranno per aderire ad una moda o per emulazione di un qualsivoglia testimonial di successo; ma, perché informati; non a caso, agli interventi dei relatori, si è aggiunta la produzione di un opuscolo illustrativo, con contenuti scientifici e gastronomici; che, è stato largamente distribuito, appunto per farne ausilio anche per le famiglie.

D: - Da quanto deduciamo, la vostra iniziativa ha riguardato la promozione del pesce povero, il c.d. pesce azzurro, dei nostri mari; facendo, a cura di esperti, delle esposizioni di natura tecnico-scientifica; però, abbiamo assistito che alla didattica si è accompagnata una mostra fotografica e la proiezione di un filmato, per finire con uno spettacolo folk; ci vuole spiegare l'attinenza?

R: - Come dicevo prima, la nostra iniziativa non appartiene alla categoria della mera pubblicità di marchi; ma, alla promozione del pesce azzurro e del territorio dell'Area dello Stretto di Messina. Il messaggio che si è inteso trasferire è che il territorio ha antiche vocazioni e tradizioni marinare. La pesca in genere, ricomprensiva del pesce azzurro, da tempo immemore è stata parte importante dell'economia imprenditoriale e produttiva dell'Area dello Stretto di Messina. Ora, m'insegna, che dove c'è il lavoro dell'uomo c'è anche arte e cultura; quindi, un territorio antropizzato, è un luogo da vivere e da conservare; quindi, allo stesso tempo, e con strumenti diversi, si è promosso il pesce azzurro, nel suo contesto eco-ambientale e territoriale.

D: - La nostra Associazione, come a Sua conoscenza, si occupa, di eno-gastronomia; abbiamo appreso che, in ciascuna giornata è stata offerta, agli studenti ed agli insegnanti accompagnatori, una degustazione di piatti, tutti a base di pesce azzurro. Ci sono state delle particolari trattazioni, rispetto alle ricette che ci sono note?

R.: - Premetto che il pesce azzurro, fra le condizioni che l'hanno reso poco apprezzato, e, dunque "povero" o "negletto" e proprio perché, quale alimento delle classi subalterne, non ha goduto dei favori dell'alta cucina e, quindi, ha una scarsa letteratura. Quanto si conosce, di ricette tipiche e tipizzate, è deputato, principalmente, alla tradizione orale, con molte diversificazioni nello stesso territorio e, quindi, senza una omogenea standardizzazione distintiva. Per i buon gustai, questa diversità è una ricchezza; ma, non è questo il punto.

La standardizzazione nella confezione di un piatto, nella scelta degli ingredienti, fermo restando che le dosi ed i

tempi di lavorazione e di cottura, attendono alla fantasia ed all'arte del cuoco, fa sì che quel "piatto" sia facilmente riconoscibile ed identificabile, anche al di fuori del territorio di provenienza. Ecco perché, si è scelto che la "degustazione" offerta, attenesse le specie ittiche oggetto dello studio e che la preparazione avvenisse mediante ricette "studiate", quale elemento di ricerca scientifica, dai Docenti dell'Istituto Professionale di Stato Antonello ed, altre, riservate alla pubblicazione nell'opuscolo, sono state concesse dall'Associazione Na.Sa.Ta. i Sapori del Mio Sud, che, nel tempo ne ha curato studio e selezione, con i propri esperti.

In un "piatto", come molti autori sostengono, si sintetizza un territorio e la cultura di un popolo e, ciò di per se stesso soddisfa la completezza del messaggio socio-culturale, oggetto del progetto; ma, non è solo questo. E' evidente,

come un prodotto "povero" possa divenire occasione di nuove opportunità e ricchezza, innescando circuiti virtuosi, immettendosi nei mercati di qualità.

Ecco per quale motivo, si è scelto di "promozionare" il pesce azzurro, contestualizzato al territorio dell'Area dello Stretto di Messina.

Concludiamo l'intervista facendo i nostri complimenti ed i migliori auguri!

Il Pesce va a Scuola
La Pesca e le Specie Ittiche nello Stretto di Messina
 26 - 28 - 30 NOVEMBRE 2007
 Istituto Alberghiero di Stato per i Servizi Commerciali, Turistici e della Ristorazione
 "Antonello" di Messina

PROGRAMMA
 24 Novembre 2007 ore 10:00
 Conferenza: Riserva di Presentazione
 Provincia Regionale di Messina
 Palazzoni, Locali Salsodolo Compostazioni
CONVEGNO
 Per gli studenti delle terze classi delle Scuole Medie di Zona-Centro sul tema dell' "Istituto Alberghiero di Stato per i Servizi Commerciali, Turistici e della Ristorazione "Antonello" di Messina
 26 Novembre 2007 ore 10:00
 Istituto Compositivo Sigonella
 28 Novembre 2007 ore 9:00
 Istituto Compositivo Giovanni Pascoli di Messina
 30 Novembre 2007 ore 9:00
 Istituto Compositivo Leonardo da Vinci di Portofino - Messina

Argomenti e Azioni
 - Mostra Fotografica tematica guidata
 - Seminario illustrativo sull'ecosistema della piccola pesca e della pesca artigianale, sugli aspetti sociali e nutrizionali del pesce e sugli aspetti microbiologici delle specie ittiche autoctone;
 - Proiezione di filmato sul tema:
 - Dimostrazione tecnico-pratica della tecnica di pesca
 - Degustazione di piatti tipici, confezionati su ricette e con manifattura dei Docenti e Alunni dell'Istituto Alberghiero di Stato per i Servizi Commerciali, Turistici e della Ristorazione "Antonello" di Messina
 - Autotest sullo stato delle conoscenze e dell'apprendimento
 - Spettacolo Folk a tema

Eventi



E' stata un vero successo la prima edizione della manifestazione "La Domenica del Villaggio" tenutasi il 16 Dicembre nel villaggio di Pezzolo, con la collaborazione della **Cooperativa C.A.I.F.E.**, coordinata da **Gianni La Fauci**.



L'evento, organizzato dall' Associazione **Na.Sa.Ta. - I Sapori del mio Sud** ha avuto inizio alle ore 10:00 con una visita guidata per le vie del paese e si è conclusa con un pranzo a base di prodotti tipici siciliani. Tutti i partecipanti sono rimasti soddisfatti dell'iniziativa che sicuramente, è destinata a ripetersi nel tempo.



Pillole di Saggezza

Il modo sicuro di restare ingannati è credersi più furbi degli altri.

Francois de La Rochefoucauld

Gli uomini si vergognano, non delle ingiurie che fanno, ma di quelle che ricevono.

Giacomo Leopardi

Le persone prive d'inibizione non sono affatto le più amabili, e nemmeno le più libere.

Theodor Adorno

Gli uomini non conoscono la propria felicità, ma quella degli altri non gli sfugge mai.

Pierre Daninos

Una volta nel gregge è inutile che abbaia: scodinzola.

Anton Cechov

Si può resistere all'invasione degli eserciti; non si può resistere all'invasione delle idee.

Victor Hugo

La società è organizzata non tanto dalla legge quanto dalla tendenza all'imitazione.

Carl Gustav Jung

"Per il tuo bene" è un argomento convincente che finirà col far accettare a un uomo la propria distruzione.

Janet Frame



Si dovrebbe pensare più a far bene che a star bene: e così si finirebbe anche a star meglio.

Alessandro Manzoni

Ahimè, il bene stesso non sempre è fatto a fin di bene.

Stanislas de Boufflers

Tutti vogliono il vostro bene. Non fatevelo portar via.

Stanislaw Jerzy Lee

Non aspettare il momento giusto per fare le cose: l'unico momento è adesso.

Anonimo

Sorridi: oggi è il primo giorno del resto della tua vita.

Anonimo

L'eleganza si vede, la classe si sente.

Anonimo

Chi mostra gode, chi guarda ... pure!

Anonimo