

ESTATE in SICILIA



Stagione venatoria al via dal primo settembre

Approvato dall'assessorato regionale all'Agricoltura il calendario venatorio 2012/2013, che prevede per la prima volta la pre-apertura della caccia il primo di settembre e non più il 16, come negli anni precedenti. Tra le novità, la libera scelta, da parte dei cacciatori, delle quattro giornate nell'arco temporale dall'1 al 15 settembre, per cacciare colombacci e tortore. Nelle altre Regioni le giornate sono due e

imposte dall'amministrazione. Quest'anno in Sicilia viene applicata per la prima volta la legge comunitaria del 2010, che permette di chiudere la caccia al colombaccio il 10 febbraio. Prolungato anche il termine per la caccia a tutte le specie acquatiche, al tordo e alla beccaccia, al 31 gennaio 2013, che negli scorsi anni ricorreva parecchie decadi prima. Infine, è stata estesa anche l'area di caccia includendo le zone a protezione speciale.

L'Isola dei naturisti

Da Trapani a Catania, passando per Agrigento c'è chi dice no al tradizionale costume da bagno



NELL'AGRIGENTINO

Sorpresi nudi in spiaggia a pochi metri dal lido denunciati 11 bagnanti

AGRIGENTO. L'afa di questi giorni deve essere stata talmente insopportabile, che undici persone appena giunte in spiaggia, hanno deciso di togliersi tutti i vestiti e tuffarsi in acqua. Unico particolare: erano le 15.30 del pomeriggio e non si trovavano su una spiaggia di nudisti, bensì a una quarantina di metri dal lido balneare di Torre Salsa, a quell'ora pieno di famiglie e bambini. Il centralino dei carabinieri è quindi stato tempestato di chiamate da parte dei bagnanti scandalizzati. Uomini e donne, provenienti dal Palermitano, ma anche dal Nisseno, completamente nudi, hanno continuato tranquillamente a prendere il sole e a giocare in acqua fino all'arrivo dei militari dell'Arma, che li hanno identificati, denunciati per atti osceni in luogo pubblico e, soprattutto, fatti rivestire. L'inatteso fuori programma è accaduto lunedì pomeriggio sulla spiaggia denominata "Fungitedda", accanto alla riserva naturale di Torre Salsa, a Siculiana. Senza curarsi troppo del fatto che in spiaggia ci fossero anche genitori e bambini, le due comitive si sono spogliate, lasciando cadere magliette, bermuda e costumi sulla sabbia, restando senza nulla addosso. La scelta dei nudisti non deve essere andata giù ad altri frequentatori della spiaggia

che si sono rivolti al 112, per chiedere ai militari dell'Arma di intervenire e sistemare la situazione. Così è scattato il blitz dei carabinieri. Dopo un veloce appostamento in incognito, nascondendosi dietro le dune, gli uomini in divisa hanno accertato la presenza sull'arenile del nutrito gruppo di nudisti, trovati nudi, chi a prendere la tintarella integrale in spiaggia, altri in acqua. Tra i naturisti una famiglia intera, e a rendere più delicata questa posizione la presenza di due bambini. «Pensavamo di trovarci su una spiaggia per nudisti», hanno protestato inutilmente con i carabinieri, sostenendo di non aver fatto nulla di male. I militari non hanno voluto sentire ragioni: tutti sono stati denunciati alla Procura della Repubblica di Agrigento per atti osceni in luogo pubblico, reato previsto dall'articolo 527 del codice penale e punito con la reclusione fino a due anni. Negli anni passati c'erano state proteste e polemiche per la presenza di bagnanti nudi lungo il litorale di Torre Salsa. Ma quella del nudismo da anni è una pratica tollerata in una spiaggia di Eraclea Minoa, a Cattolica Eraclea, celebre oasi naturista compresa tra Capo Bianco e la foce del fiume Platani.

ANTONINO RAVANÀ

ORNELLA SGROI

La differenza tra nudisti e naturisti, almeno a sentire chi ne è pratico, non ha niente a che vedere con il caldo torrido di questi giorni che potrebbe rendere insopportabile persino uno slip olimpionico o uno stringatissimo bikini. Perché per i naturisti indossare il costume "adamidico" è una questione di vera e propria filosofia che, nudo integrale a parte, non è detto debba per forza essere lontana anni luce dallo stile di vita preferito dai "tessili". Sì, i tessili. Vale a dire chi si sente più a suo agio ad andarsene in giro con gli abiti addosso.

Anche in Sicilia il nudismo ha i suoi seguaci, non tantissimi in verità. E attenzione a non confonderli con i nudisti, che sono tutta un'altra cosa.

«I naturisti - ci spiega Marcello Festeggiante, presidente dell'associazione Sicilia Naturista - sono persone integerrime che si dedicano alla pratica di questa filosofia con la famiglia e i bambini, nel massimo rispetto dell'ambiente, facendone un momento quasi pedagogico perché non vedono nel corpo uno strumento di piacere sessuale né di mercificazione. I nudisti, invece, vedono nello stare nudi solo un momento di eccitamento o di voyeurismo, anche oltre i limiti della legalità, senza alcun background filosofico dietro».

Oggi, in Sicilia, una delle mete più conosciute tra i naturisti è la spiaggia di Torre Salsa, a Siculiana (Agrigento), insieme a quella di Capo Feto a Mazara del Vallo e quella del Casello 41 alla Foce del Belice a Trapani. Mentre molte delle altre segnalate come spiagge per nudisti sono in realtà retaggi

del passato, come Fondaco Parrino dopo Letojanni e l'isola dei Conigli a Lampedusa, oppure luoghi in cui il nudismo è praticato in modo sporadico, come il Caito a Catania. Fermo restando che, per quanto si tratti di pratiche non vietate dalla legge, in Sicilia non esistono spiagge autorizzate. A differenza che nel resto dell'Italia e ancor di più dell'Europa, dove paesi come Spagna e Croazia

Le spiagge. Torre Salsa a Siculiana, la più frequentata, insieme a Capo Feto a Mazara del Vallo

Spiagge dei nudisti in Sicilia



NEL REGNO DELLO "STREET FOOD" TRA PANNELLE, CAZZILLI, PANI CA MEUSA, FRITTOLE E BABBALUCEDDI

A Palermo golosi e buongustai si accomodano per strada

GIORGIO PETTA

PALERMO. La regina del mangiare da strada, tra le città siciliane e quindi - senza ombra di dubbio, né timore di confronti - del mondo, è Palermo. Perché solo qui l'offerta raggiunge il top, per varietà e quantità, ma anche per tutti i gusti e i palati. C'è solo l'imbarazzo della scelta, una volta superata una certa - naturale - ritrosia. Da dove cominciare? Il primo passo, per il turista in cerca di esperienze, è il pane con le pannelle fatte con farina di ceci e quindi fritte nell'olio bollente. Con una variazione: pannelle e "cazzilli", cioè crocchette di patate sempre fritte nell'olio. Ma c'è chi preferisce solo pane con "cazzilli". Il "panellaro", sia quello con postazione fissa

che quello montato con il «lapino» o con la «lapa» - a Palermo si chiama così la Moto Ape Piaggio - è una presenza costante nel panorama urbano della città. Come lo «sfincionaro» che «bannia» con l'altoparlante lo «sfincionello», la piz-zetta palermitana con cipolla cotta con olio, salsa di pomodoro e acciuga salata. Sul cassone della «lapa» c'è un forno vero e proprio riscaldata con la carbonella. Per lo «sfincionello» è un'apoteosi. «Ora ora - grida - u sfurnai. Chi sciauvuru! Robba bella, robba bella!». Poi c'è «u pani ca meusa», la milza soffritta nel lardo di maiale insieme con pezzi di polmone e «scanarozzato», parti della trachea di vitello. La «vastedda» - il pane particolarmente morbido che si accompagna alla milza



UN PANINO CON LA MEUSA

- può essere «schietta» con solo sale e limone oppure «maritata» con ricotta di pecora accompagnata, se si gradisce, da scaglie di caciocavallo stagionatissimo. E non è finita. Per strada si mangia anche la «frittola», interiora di maiale cotte con particolari aromi. «U frittularu» si incontra agli angoli delle strade con la sua cesta di vimini coperta da una tovaglia a quadri. Dentro c'è la «frittola» calda che lui afferra rapido con una mano e la deposita su un foglietto di carta oleata che fa da piattino usa e getta. Con o senza pane. Così come si fa con i «rizza», i ricci di mare spaccati a metà oppure con i «babbaluceddi», le lumachine cotte con olio, aglio abbondante, sale, pepe e prezzemolo e vendute nei «cuppiceddi» di carta arrotola-

ta. Ma non va dimenticato, per gli amanti del pesce, «u purpu majulunu vugghiutu», il polipo bollito e servito, tagliato a pezzi con spicchi di limone, su piatti di ceramica lavati con un colpo di spugna bagnata. Ma anche la «quarume», trippa ed interiora bollite, «u mussu e carcagnuolu» - muso e parti cartilagi-

nee di vitello - bollite e servite con una spruzzata di succo di limone. E che dire delle «stiggliola», le interiora di vitello o di pecora avvolte attorno alla «cipudduzza longa», lo scalogno, e arrostite sulla brace tra volute di fumo impenetrabili? Ma a Palermo anche il gelato è cibo di strada. «U gilataru» gira e «bannia» con la sua «lapa» o il «lapino» trasformati in un fantasmagorico banchone di lucido ottone. Alcuni «gilatari» godono di fama imperitura e nei quartieri popolari li aspettano al varco. Così come i «siminzari» che vendono «u scacciu» di «calia e simenza salata», ceci informati e semi di zucca seccati, con le «lape» trasformate in meravigliosi carretti siciliani. Con le gesta dipinte di Orlando e Rinaldo.

La «lapa». Si chiama così la tipica Ape Piaggio su cui è montato il forno a carbonella