

La crisi, eccome se c'è stata e se fa ancora sentire i suoi morsi, a Trapani e nella sua provincia. Ma qualcosa si sta muovendo. Il tasso di natalità delle imprese è tornato in positivo e a fine 2015, nel territorio provinciale, ce n'erano 38.385. E il turismo fa vedere dei bei numeri: +4,9 per cento il numero delle imprese, solo tra ristoranti e gelaterie sono nati 120 nuovi esercizi. È la grande speranza: ma deve imparare a fare sistema. Come del resto l'industria, stabile ma non ancora in recupero.

Gregory Bongiorno, il presidente-coraggio (per le sue denunce contro il racket) di Confindustria Trapani, non perde occasione per ricordare le eccellenze della sua terra: dal comparto marmo (secondo bacino europeo nei mall di Dubai) che «va riqualificato, valorizzato e potenziato con maggiori investimenti per l'innovazione tecnologica, la formazione e la tutela dell'ambiente». Al «gioiello» di Ustica Lines diventata Liberty Lines dopo l'acquisizione della Siremar, la flotta di navi veloci più grande del mondo. Alla Cicli Lombardo, tra le prime aziende italiane di biciclette, e ancora la Sarco (vetro) o la Castiglione (tonno conto terzi) e in genere l'agroalimentare (da Donnafugata a Cantine Pellegrino, per citare brand celebri nell'enologia). Ma, di nuovo, per ritrovare la crescita è indispensabile lavorare uniti, sviluppare le filiere, e proprio nell'agroalimentare, e nel vino, lo si constata con assoluta evidenza. Le opportunità sarebbero fantastiche, se solo le si sapesse cogliere: «Molte aziende si stanno salvando con l'export, dove il rischio insolvenza si va riducendo, stiamo facendo un gran lavoro con Sace e Simest per sostenere le imprese in questo processo di internazionalizzazione che non è affatto facile: molti non sono pronti». E l'edilizia? Mancata all'appello negli ultimi anni, con 900 imprese artigiane chiuse dal 2008, sta rivedendo qualche segno più nel privato grazie alla ripresa dei mutui: no a nuove costruzioni ma, almeno si inizia a puntare sulla ristrutturazione dei centri storici.

(Sergio Luciano)



Vincenzo Atria (a sinistra), 53 anni, e il cugino Andrea, 42, nello stabilimento di Partanna.

TUTTI I COLORI DELLA SICILIA
Come Steve Jobs, hanno iniziato in un garage. Ora i fratelli Atria producono in uno stabilimento di 28 mila metri quadrati dove lavorano 70 persone.

Dopo il terremoto del Belice del 1968, la provincia di Trapani diventa un unico grande cantiere a cielo aperto. Giuseppe, Salvatore, Nicola, Luigi, sono i quattro fratelli Atria che spinti dalla imponente domanda che arriva dal territorio trasformano un garage in una fabbrica di colori da interni ed esterni. Siamo a Partanna, che oggi conta 12 mila abitanti e il colorificio Atria è diventato uno stabilimento di 28 mila metri qua-

drati nei cui capannoni lavorano 70 persone. Al timone c'è Vincenzo Atria, figlio di Giuseppe, ma l'azienda rimane un grande patrimonio familiare che si avvale dell'apporto di ben sette cugini. I grandi investimenti in ricerca e tecnologia hanno portato allo sviluppo di «atriatermika», pittura termoisolante che non disperde calore in inverno, mantiene fresco in estate e garantisce un risparmio del 20 per cento nel consumo energetico.

Il 20 per cento del fatturato arriva da mercati esteri, mentre un buon 50 per cento rimane in Sicilia. «La nostra è una azienda anomala» spiega Vincenzo Atria. «Non c'è un grande capo ma tanti responsabili che si coordinano tra loro. La nostra forza è la creatività e l'unione del gruppo di lavoro».

IL PREZIOSO NETTARE DELLA FAMIGLIA PELLEGRINO
Da sei generazioni l'azienda vinifica Marsala e Moscato esportati in tutto il mondo.

Questa è la storia di un notaio con la passione dell'uva: Paolo Pellegrino. Siamo nel 1880, il Marsala è il vino più esportato al mondo. Poco prima di morire, Paolo trasferisce funzione pubblica e slancio per le viti al figlio Carlo, che sposa Josephine Despagne, francese, figlia di un enologo che faceva il brandy. La donna rimane vedova giovanissima, ma prende le redini dell'azienda e le mantiene fino alla fine dei suoi giorni.

Oggi il marchio Pellegrino è amministrato da Benedetto Renda, marito di Caterina, pronipote di Carlo. Tre gli opifici: quello di Pantelleria raccoglie circa il 70 per cento di tutta l'uva dell'isola. Il fatturato supera i 18 milioni di euro, il 25 per cento arriva dal Marsala, poi i vini dolci Moscato e Malvasia. Due terzi della produzione rimangono in Italia, il resto è venduto in Corea, Giappone, Cina, Stati Uniti ed Europa.

A dispetto di quella regola non scritta per cui la prima generazione costruisce, la seconda se la gode e la terza la distrugge, il marchio Pellegrino è arrivato alla sesta generazione. Il segreto? «Chi gestisce l'azienda pensa sempre a chi verrà dopo».

Benedetto Renda, 65 anni, amministratore delegato delle Cantine Pellegrino.





CONSIGLI AI GIOVANI PER IL LAVORO

Si calcola che in Italia ci siano 400 mila giovani, di cui 300 mila diplomati e 100 mila laureati, che hanno una formazione inadatta, per eccesso, alla domanda che il mercato del lavoro esprime ma non riesce a soddisfare. È il cosiddetto «mismatch», letteralmente «assortimento sbagliato», che causa buona parte della nostra gravissima disoccupazione giovanile. E anche contro questo genere di disfunzioni che «Panorama d'Italia» propone ai giovani le sue mattine di seminario «Panorama Carriere e lavoro», organizzate in partnership con HrCommunity e con l'Universitas Mercatorum. Anche a Trapani l'appuntamento - ormai un successo da varie tappe - si ripeterà, nella sede di Confindustria giovani di Trapani, in Via Mafalda di Savoia 26, dalle 8,30 di venerdì 25 novembre. Un gruppo di direttori del personale, e di manager delle risorse umane del Monte dei Paschi di Siena, spiegherà ai giovani come fare per aumentare le proprie possibilità di trovare un lavoro.



Al centro, Gaspare Lombardo, 82 anni, con i tre figli.
Da sinistra, Giuseppe, 52, Francesco, 47, ed Emilio, 37.



DUE RUOTE PER CONQUISTARE IL PRIMATO Dagli anni Quaranta le biciclette Lombardo sono le ambasciatrici della produzione artigianale sull'isola.

La storia della terza azienda italiana nel campo delle biciclette sembra una favola, e invece è realtà. La Lombardo Bikes nasce a Buseto Palizzolo, 3 mila abitanti a pochi chilometri da Trapani. E nasce dalla determinazione di un bambino che negli anni Quaranta comincia a sognare di costruire biciclette nel laboratorio del padre, fabbro che lavorava i ferri da cavallo. «Mio papà» racconta **Emilio Lombardo**, 37 anni, amministratore delegato di un'azienda che oggi conta circa 100 dipendenti e produce 450 cicli al giorno «inizio a lavorare in bottega a poco più di 10 anni: e già a 18, nel 1952, creava le prime biciclette». Bici totalmente artigianali, verniciate a mano da un ragazzo che alle 4 del mattino era già a preparare la forgia.

«Da allora non si è più fermato» continua Emilio «spinto da un desiderio di imprenditorialità che nella Sicilia di allora aveva qualcosa di straordinario».

Nel 1975 Lombardo inizia la costruzione del primo capannone: 600 metri quadrati, da dove i cicli Lombardo partono per tutto il mondo: «Oggi esportiamo il 43

42,4%
tasso di
occupazione nella
provincia nel 2015
(39,5% nel 2013)

per cento della produzione: abbiamo 130 modelli che tra varianti di colori e personalizzazioni diventano circa 900. Abbiamo fornito biciclette alle Poste italiane, alla Polizia, a tanti Comuni italiani, compreso quello di Roma. E abbiamo aperto anche una filiale in Germania».

Per fine mese, c'è in programma un'altra inaugurazione: «Taglieremo il nastro del nuovo stabilimento da 10 metri metri quadrati. Per diventare la prima azienda italiana di biciclette».

MARMI BAROCCHI Per lo scalone della Reggia di Caserta, Vanvitelli usò i blocchi di libeccio estratti a Custonaci.

Quella di Trapani per il marmo è una passione antica. Mario Pellegrino è un insegnante di matematica laureato in Biologia, ogni domenica a pranzo intrattiene i familiari con racconti fantastici sulle sue passeggiate in montagna e le apparizioni di marmi tra le rocce, monologhi storici sull'estrazione del libeccio che diventa elemento principe del Barocco italiano, con l'architetto Luigi Vanvitelli che chiama a Caserta le maestranze trapanesi per realizzare lo scalone all'ingresso della Reggia. Nel 1981 Mario lascia la cattedra e insieme con il fratello Gaspare fonda la società Sud Marmi, che oggi è diretta dal figlio **Vito Pellegrino**, amministratore unico, e dal fratello Francesco che si occupa della produzione. Il fiore all'occhiello è il perlatino di Sicilia, un marmo con chiazze di calcite bianche e marrone scuro su fondo beige, visibile nella nuova pavimentazione della stazione di Milano.

L'azienda ha sede a Custonaci e conta 60 dipendenti. «Tutti a tempo indeterminato» ci tiene a specificare Vito Pellegrino. «Mio padre ci ha insegnato il massimo rispetto per il lavoratore, che deve essere sereno e garantire tranquillità alla famiglia. Abbiamo dipendenti da 30 anni: si sono fidanzati, sposati, hanno fatto un mutuo, e in qualche caso il figlio è diventato parte del gruppo».

Il comandante Ettore Morace, 54 anni.



UNA VITA PER IL MARE Ustica Lines, che da dicembre diventa Liberty Lines, ha varato l'aliscafo più grande del mondo.

Il comandante **Ettore Morace** parla sempre di mare. Vive a Torre Faro affacciato sullo Stretto di Messina ed è figlio d'arte di Vittorio, amatissimo presidente del Trapani Calcio e fondatore della compagnia di navigazione Ustica Lines: 54 anni, il comandante Ettore ha da poco più di un anno preso in mano le redini dell'azienda, leader nazionale dei trasporti marittimi.

«Tutta la mia famiglia è "di mare"» spiega Morace. «Mio nonno era avvocato marittimista, mio padre armatore: io ho scelto di lavorare come amministratore delegato in altre compagnie, tra l'Italia e la Spagna, finché papà Vittorio è andato in pensione: era l'1 settembre 2015, io allora lavoravo in Tirrenia. Da quel momento è toccato a me guidare la società di famiglia: 33 navi veloci, 100 mila partenze e un milione di miglia percorse in un anno. «L'azienda è nata nel 1994, quando la Regione siciliana» continua il comandante «ci chiede di iniziare i collegamenti marittimi tra Napoli e Ustica con un piccolo aliscafo a noleggio. Fu un successo, e la regione ci affidò anche le rotte verso Favignana, Lampedusa e Linosa». Nel 2004, Morace acquista il ramo siciliano della Snav e poi la Siremar: ora Ustica Lines, che dall'1 dicembre si chiamerà Liberty Lines, ha 600 dipendenti (d'estate diventano 800) e tre anni fa ha realizzato, partendo da zero, un cantiere navale proprio a Trapani. «In questo cantiere abbiamo appena costruito l'aliscafo più grande del mondo: il Gianni M., da 350 posti, interamente disegnato, progettato e costruito da giovani ingegneri e da manodopera siciliana. Ne siamo orgogliosissimi» conclude Morace.

Vito Pellegrino, 40 anni, amministratore unico di Sud Marmi.



Antonio Costa,
47 anni, direttore
dello stabilimento
Naturalia
Ingredients
di Mazara del Vallo.



LA RIVOLUZIONE DEI CRISTALLI DI ZUCCHERO

**Estratti dall'uva, hanno più potere
dolcificante e minore impatto calorico.**

Un brevetto mondiale e una continua innovazione: Naturalia Ingredients, da Mazara del Vallo, è l'unica azienda al mondo a produrre zuccheri d'uva cristallini. «Prima del nostro progetto» spiega Antonio Costa, direttore dello stabilimento «sul mercato era possibile trovare zuccheri della frutta esclusivamente in forma liquida: mentre per produrre zuccheri in cristallo si utilizzavano mais o barbabietole. Grazie al nostro brevetto, il mondo del food ha ora a disposizione un prodotto estratto dall'uva, totalmente naturale e della massima purezza».

L'azienda, nata dalla collaborazione tra le cantine Foraci di Mazara, esperte nella lavorazione dei mosti e la Eridania Sadam di Parma, impiega adesso circa 20 dipendenti (un terzo in area commerciale, a Bologna, e due terzi in area produttiva in Sicilia) e promette di espandersi, anche perché il suo prodotto, grazie a un potere dolcificante superiore del 20 per cento rispetto al saccarosio e un apporto calorico minore del 25 per cento, alle qualità organolettiche e alle proprietà nutritive degli zuccheri dell'uva, soddisfa le aspettative del consumatore: «In futuro punteremo sempre di più su innovazione ed evoluzione delle tecniche di estrazione degli zuccheri dalla frutta, anche per dare risposta a un mercato, sempre più attento alla valorizzazione dei prodotti naturali, salutistici e a basso impatto calorico» prosegue il direttore. Gli zuccheri in cristalli possono essere utilizzati nei prodotti da forno per migliorarne la spalmabilità, nelle marmellate, nei gelati ma anche in integratori farmaceutici e nelle bevande istantanee.

Maria
Grammatico,
76 anni, nella
pasticceria di
Erice con i suoi
collaboratori.

I MIGLIORI LICEI

Per la Fondazione Giovanni Agnelli, il miglior liceo classico di Trapani è il **Leonardo Ximenes**, il cui indice Fga (indicatore che combina voto medio di maturità e media dei voti conseguiti agli esami universitari negli anni successivi) è 60,28 su 100: sono 83 gli studenti che mediamente ogni anno si diplomano con un voto medio di 80,1. Tra i licei scientifici il primato va al **Pietro Ruggeri** di Marsala, il cui indice Fga è 70,3. Ogni anno da questo istituto escono 150 studenti che si diplomano con un voto medio di 80,8.

LE DOLCI GENOVESI DI ERICE Maria Grammatico ha imparato l'arte pasticceria in un convento. E ne ha fatto un successo.

La tappa obbligata per chiunque passi da Erice, ed è la grande e autentica eccellenza della pasticceria siciliana: **Maria Grammatico**, 76 anni portata magnificamente, ha imparato l'arte della pasticceria in convento: e ancora oggi passa tutto il giorno nel suo laboratorio: «Fui mandata in convento a 11 anni, quando rimasi orfana di padre, perché mia mamma non riusciva a mantenere tutti i sei figli» racconta la signora Maria mentre in pasticceria fervono i lavori per gli impasti. «Proprio dalle monache ho imparato i segreti della dolceria conventuale. Ma a 26 anni,

tornata a casa per Natale, dissi a mia madre che non volevo più tornare in convento. Volevo una pasticceria tutta mia: ero giovane e incosciente, ma sapevo di essere brava».

Con tre chili di mandorle, l'aiuto di mamma e sorelle, e una bottega presa in affitto per 400 mila lire all'anno, avvia una pasticceria che prende il suo nome e che adesso attira clienti da tutto il mondo: «Vengono americani, inglesi e tedeschi» continua la signora Maria. «E vogliono portare via tutto: devo sempre preparare pacchi e spedire! Ma anche gli italiani sono entusiasti di questi dolcetti, fatti con tutto il mio amore».

Un amore che traspare dalle vetrine curatissime, delizia per occhi e palato: paste di mandorla, buccellati, dolci di marzapane, e le celeberrime «genovesi», tortine morbide a base di farina, uova, limone e crema di latte, inventate proprio da Maria Grammatico: «Volevo creare un dolce solo mio: prova e riprova, ho inventato le «genovesi». Non so nemmeno perché le ho chiamate così: so però che hanno tantissimo successo, ne ho venduti milioni di pezzi».



Win the BANK
COME CONQUISTARE UNA BANCA

FINANZIARSI IN BANCA? SI PUÒ

Che effetto farà l'elezione di Donald Trump sulla finanza europea e quindi sui nostri soldi? La crisi delle banche - che lesinano i prestiti perché risentono di norme insostenibili e perdite di bilancio - si risolverà o trascinerà con sé l'economia intera? E c'è un metodo per farsi ancora finanziare dalle banche, illustrando loro ciò che c'è di buono e meritevole nelle nostre imprese? Di questo e di molto altro ancora in occasione di «Panorama d'Italia» parleranno a Trapani, alla Torre di Ligny il 23 novembre, i partner di Win the bank, accademia di formazione per imprenditori e manager costituita da Valerio Malvezzi, economista e formatore, con Massimo Bolla, marketing manager, e altri soci. Occasione da non perdere per chi ha merito e bisogno di farsi finanziare ma si scontra col muro di gomma delle banche.



Eugenio Giacomazzi, 50 anni, amministratore delegato della Castiglione.



UN MARE DI SOSTENIBILITÀ

La famiglia Castiglione inscatola pesce azzurro per ristoranti. E ha riaperto la tonnara di Favignana. Ma solo per i turisti.

Sono i primi produttori italiani di tonno in scatola per la grande distribuzione e la loro storia comincia nel 1933, quando Nino Castiglione, pescatore e commerciante trapanese, inizia a realizzare conserve di pesce azzurro sott'olio in un piccolo stabilimento nell'area demaniale del porto di Trapani. Dagli sgombrici al tonno, il passo è breve: «Mio nonno» racconta **Eugenio Giacomazzi**, nipote del fondatore e amministratore delegato dell'azienda «dopo pochi anni dall'inizio dell'attività decise di iniziare a inscatolare il tonno, occupandosi delle grandi pezzature a uso di ristoranti e mense. Acquistò una vecchia tonnara nel comune di Erice e nei primi anni '60 cominciò a produrre anche le classiche scatolette da vendere al dettaglio».

Il nonno Nino nel 1973 compra anche i diritti di pesca, iniziando quindi a inscatolare il tonno rosso del Mediterraneo, pescato in proprio: «Buona parte veniva esportato in Giappone, ma nel 2003 sospendiamo le attività di pesca, per salvaguardare la specie che nel frattempo altri sistemi di cattura avevano messo a rischio».

Nel 1987 muore il fondatore Nino e al timone dell'azienda arriva il figlio Franco: «Ora siamo 7 nipoti a occuparci di tutto, il tonno arriva dal Centro America o dall'Estremo Oriente e ha tutte le certificazioni di sostenibilità». Per tenere viva la grande tradizione trapanese, l'azienda Castiglione quest'anno ha riaperto, per uso turistico, la tonnara di Favignana. ■

+0,33%

**tasso di crescita
delle aziende
iscritte alla Camera
di commercio
(estate 2016)**

**Da sinistra:
Francesco
Pellegrino,
56 anni, con
la moglie Lara,
il genero
Salvatore con il
piccolo Samuele,
e le due figlie
Federica
e Irene.**

L'OLIO PER RE SALMAN

Nelle campagne vicino a Guarrato, Francesco Pellegrino e la moglie Lara coltivano gli ulivi con metodi naturali.

Se qualcuno si inventa un concorso sugli alberi di ulivo più invidiati al mondo, sappia che non c'è partita: vincono per distacco quelli dell'azienda agricola trapanese Terre di Shemir. Il nome evoca storia, tradizione, cultura, integrazione. Siamo nel piccolo borgo di Guarrato, in una località che si chiama Misiliscemi, da Misil Shemir, che significa la casa di Shemir, ovvero l'arabo

che si stabilì in queste terre e che diede il suo nome a diverse contrade. Su un terrazzamento di 36 ettari affacciata sulle isole Egadi si crogiolano 1.500 alberi, curati e coccolati ai limiti del misticismo da Francesco Pellegrino e dalla moglie Lara.

«Noi rispettiamo ogni singola pianta come fosse un essere vivente» dice Francesco. «Acqua, concime, niente azoto chimico ma solo vitamine e forbici perché l'ulivo abbia un aspetto sano. Quello che l'albero riceve, lo restituisce in termini di quantità e qualità. Per questo quando arriva la brina salmastra dal mare e si deposita sul frutto, noi andiamo subito a tirarla via con l'acqua». L'azienda familiare, che vede coinvolti anche la figlia Irene e il genero agronomo Salvatore, ha appena compiuto 20 anni, produce 180 quintali di olio che l'anno scorso è finito sulla tavola del re dell'Arabia Saudita Salman. Che ha ordinato 1.500 bottiglie, grazie alla mediazione di un albergo di Parigi. ■

**Giacomo D'Alì
Staiti, 62 anni,
presidente
e amministratore
delegato Sosalt.**



L'UNIONE FA LA FORZA DI SOSALT

Nata nel 1922 da un consorzio, l'azienda oggi raggruppa il 70 per cento delle saline trapanesi. E fattura 10 milioni di euro.

Sosalt è l'unione che fa la forza, la dimostrazione di come quando si riesce a superare le divisioni e le fazioni, i benefici sono per tutti. L'azienda nasce nel 1922 grazie all'iniziativa di alcuni proprietari di saline che si consorziano per commerciare con i mercati esteri, dove il sale di Trapani si è fatto un nome dopo il premio del 1910 all'Expo di Buenos Aires. Dopo la Seconda guerra mondiale, l'amministratore delegato Antonio D'Alì Staiti trasforma la natura della società e punta sulla produzione industriale grazie a un sistema di raccolta meccanizzata. Oggi Sosalt raggruppa il 70 per cento delle saline trapanesi, è una società per azioni con 50 dipendenti e un fatturato di 10 milioni di euro, il 27 per cento proveniente dall'esportazione. Il resto arriva dal mercato alimentare italiano: tra i maggiori clienti, oltre alla grande distribuzione, ci sono i prosciutti di Parma e i caseifici del ragusano.

Le redini della società sono in mano al professore di fisica **Giacomo D'Alì Staiti**, presidente e amministratore delegato: «La mia famiglia è legata a questa azienda da un vincolo affettivo, crediamo nel sale non soltanto come prodotto ma come risorsa culturale e turistica». ■



**Credi anche tu che ci sia un'Italia dinamica
e produttiva in grado di far ripartire l'economia?**
Di' la tua sulla pagina Facebook di Panorama.

Una bellezza da salvare

Il territorio di Trapani ha subito orrende violenze. Per fortuna non sono bastate a distruggere le meraviglie della storia.

di Vittorio Sgarbi

Cesare Brandi scriveva: «Per andare a Mozia da Palermo, se uno vuol fare una delle strade più belle del mondo, prende la Costiera e passa da Castellammare, e quello che vede è così multiplo e diverso, come se invece di percorrere quelle poche centinaia di chilometri, ne facesse migliaia: tanto in poco spazio il panorama è variato e il mare si offre in modi così differenti e così belli». Su quel percorso, fino agli anni '90 immacolato, oggi sono crocifisse 850 pale eoliche, in gran parte ferme. Brandi ne sarebbe stato trafitto. Oggi la provincia di Trapani è un territorio in guerra.

Si fatica a credere che un paesaggio tanto meraviglioso sia stato così orrendamente stuprato. Pale eoliche si vedono anche dietro il tempio di Segesta e ti accompagna-
no a Selinunte, Salemi, Marsala, Mazara. Questa disperazione si prova anche andando a cercare una delle più luminose testimonianze del mondo romano: l'ipogeo di Crispa Salvia, celato in un'orrida periferia sotto un condominio al quale si accede in modo precario, sempre chiuso, inaccessibile. Vi affatterete invano a cercare di vederlo. Andate oltre. Nella stessa Marsala vi attende un inatteso Museo di arazzi fiamminghi. Si possono contemplare in un piccolo edificio adiacente alla chiesa madre, cui appartengono. Gli «octo peccia pannorum de razza laborata



La Basilica-Santuario di Maria Santissima Annunziata, a Trapani.

serico et lana...» (come leggiamo nell'atto di donazione del 1589) narrano le vicende della conquista di Gerusalemme da parte di Vespasiano e Tito (66-68) secondo il testo del De Bello Judaico dello scrittore ebreo Giuseppe Flavio,

Marsala, dall'VIII secolo, è il nome arabo della città punica di Lylibeo. Di fronte la più antica Mozia, fenicia, sull'isola di San Pantaleo, nello Stagnone di Marsala. L'isola si trova di fronte alla costa occidentale della Sicilia, tra l'Isola Grande e la terraferma, e appartiene alla Fondazione Whitaker. Luogo sublime, esaltato dalla più bella scultura in marmo patio della Magna Grecia: l'Efebo di Mozia, atteggiato nella più sensuale delle posizioni, ebbro di eros. Ancora oggi Mozia trasmette quella gioia di vivere. Diodoro Siculo ci dice che la città «era abbellita artisticamente in sommo grado con numerose belle case, grazie alla prosperità degli abitanti». Un fratello dionisiaco dell'Efebo è il Satiro ballerino di Mazara che rappresenta le forze oscure dello scatenamento dei sensi. Solo durante il periodo greco-selinuntino la città divenne un centro urbano organizzato, un fiorente emporio di Selinunte, un primo periodo di grande espansione della città, tanto che venivano coniate monete proprie. Distrutta Selinunte, di cui restano le rovine, ad opera dei Cartaginesi, Mazara rinasce con i musulmani d'Ifrigiya, arabi e, soprattutto, berberi, sbarcati a Capo Granitola il 16 giugno 827. La città divenne il più grosso centro giuridico della Sicilia e un importante riferimento commerciale, artistico e letterario. La popolazione raggiunse i 30 mila abitanti, e la città divenne la seconda del Vallo, dopo Palermo.

Trapani è una città misteriosa e poetica. La devozione vi si esprime con i misteri conservati nella chiesa del Purgatorio, che vanno in processione il Venerdì santo. La tecnica di realizzazione delle statue, iniziata da Giovanni Matera, consiste nello scolpire nel legno i volti, le mani e i piedi. Di legno è anche lo scheletro. Sono sostenuti da ossature in sughero, sui quali si modellano gli abiti con la stoffa, prima immersa in una mistura di colla e gesso, per consentire la maggiore naturalezza degli abiti e una maggiore plasticità espressiva, secondo la tecnica tipicamente trapanese, detta carchèt. Mirabili la chiesa e collegio dei Gesuiti; la Basilica-Santuario di Maria Santissima Annunziata; la chiesa di Sant'Agostino; la chiesa di Santa Maria del Gesù. La Protobasilica di Salemi, infine, è stata una parte della mia vita. Preferisco dimenticarla.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Con UniClub SuperVinci
SUBITO CENTINAIA DI
CROCIERE DA SOGNO
o uno degli oltre 260.000 premi in palio!**

PUOI VINCERE OGNI 10 €* e Multipli

Il SuperVinci è l'esclusivo concorso a premi del programma fedeltà UniClub, al quale partecipi ogni 10 euro di acquisti e multipli con la tua UniClub card! Se anche tu vuoi far parte dei tantissimi clienti sorridenti di UniClub, utilizza la card negli Associati aderenti, accumula i punti e ogni 10 € prova a vincere subito centinaia di crociere da sogno o uno degli oltre 260.000 premi in palio!! La vincita compare sullo scontrino dei punti e puoi ritirarla immediatamente presso l'Associato UniClub. Per conoscere gli Associati in cui è attivo lo scontrino SuperVinci, presta attenzione al materiale pubblicitario esposto presso gli Associati aderenti o vai su www.uniclub.it e seguici su Facebook!



**CONCORSO SUPERVINCI
DAL 7 NOVEMBRE 2016
AL 31 GENNAIO 2017**

SuperVinci

**COMPLIMENTI
HAI VINTO UNA
CROCIERA
PER 2 PERSONE**

ACCUMULO PUNTI

UniClub
Card

**Crociere MSC per 2 persone
"Esperienza Fantastica"
per 8 giorni e 7 notti
IN CABINA DOPPIA CON BALCONE!**



*Puoi vincere ogni 10 € di acquisti con scontrino unico - multipli inclusi. Relativamente ad alcune categorie di prodotti e servizi sottoposti a specifiche disposizioni legislative che indicano le attività promozionali (come ad esempio prodotti farmaceutici, specialità medicinali, beni di lusso, prodotti di lusso, etc.). In nessun caso saranno caricati i punti sull'acquisto di prodotti, precedentemente citati, inclusi nel palio della partecipazione al presente concorso. Importo di pubblicità, in denaro, a carico di chi la propone - regolamento dell'attività su www.uniclub.it e presso gli Associati aderenti - le foto dei premi sono puramente indicative - montepremi complessivo dell'iniziativa 4.754.601,10 € - premi in palio 262.482 salvo successive integrazioni (il montepremi ed il numero dei premi ufficiali sono quelli pubblicati su www.uniclub.it - termine ultimo per richiedere i premi 28.02.2017).

Se non hai ancora UniClub card, richiedila gratuitamente presso uno degli Associati che trovi su www.uniclub.it

Convegni, mostre, interviste e talk-show. Ecco il calendario degli appuntamenti in programma **dal 23 al 27 novembre** a Trapani, decima e ultima tappa del tour di «Panorama d'Italia 2016»: il viaggio lungo la Penisola alla scoperta delle eccellenze e dei talenti del Paese. Tra informazione, spettacolo, gastronomia e divertimento. Eventuali variazioni saranno comunicate sul sito www.panoramaditalia.it

MERCOLEDÌ 23 NOVEMBRE

Ore 8.30 Confindustria Trapani (via Mafalda di Savoia 26) - «Panorama carriere e lavoro». In collaborazione con HRCommunity Academy.
Ore 16 Piazza Vittorio Veneto. Casa Panorama d'Italia - «Trapani: viaggio nella città segreta». Raduno dei partecipanti e inaugurazione della tappa con il Sindaco **Vito Damiano**.
Ore 16.30 Museo di San Rocco - «Danilo dei miracoli, guardami e capirai»: Giorgio Mulè (direttore di *Panorama*) intervista **Danilo Ferrari**.
Ore 18 Torre di Ligny - Convegno Win the bank: «Come un'impresa può riuscire a farsi finanziare dalle banche».

- 1 **Vito Damiano** mercoledì 23
- 2 **Stefano Zecchi** giovedì 24
- 3 **Antonella Mosetti**
- 4 **e Asia Nuccetelli** sabato 26
- 5 **Stefano Bettarini** sabato 26
- 6 **Filippo La Mantia** venerdì 25
- 7 **Umberto Guidoni** sabato 26
- 8 **Alfonso Signorini** sabato 26
- 9 **Vittorio Sgarbi** domenica 27
- 10 **Renato Schifani** sabato 26
- 11 **Davide Faraone** sabato 26
- 12 **Pif** sabato 26
- 13 **Giò Sada** venerdì 25

GIOVEDÌ 24 NOVEMBRE

Ore 9.30 Palazzo Platamone, sede Università Telematica Pegaso - «L'Italia riparte da Trapani». Modera: **Giorgio Mulè** (direttore di *Panorama*). Ospiti: **Domenico Arcuri** (ad Invitalia), **Antonio D'Alì** (senatore), **Tommaso Dragotto** (fondatore e Ceo di Sicily by Car), **Maria Cristina Farioli** (director of Industries & Business Development, IBM Italia), **Giuseppe Pace** (presidente Camera di commercio di Trapani).
Ore 11.30 Palazzo Platamone, sede Università Telematica Pegaso - «Startup: innovare e rinnovarsi». Modera: **Barbara Carfagna** (giornalista Tg1). Saluto di **Riccardo Arena**, presidente dell'Ordine dei Giornalisti della Sicilia. Ospiti: **Nicola Colabella** (vicepresidente Banca Don Rizzo), **Danilo Iervolino** (presidente Università Telematica Pegaso), **Luigi Mazza** (direttore generale Italia Camp), **Giuseppe Ravasi** (manager of cloud ecosystem development, IBM Italia). Case-histories: **Domenico Garlisi** (In.sight), **Grazia Licciardello** (Agrobiotech), **Federico Papa** (Ludwig).
Ore 15 Palazzo Milo - Convegno Teva: «Farmaco generico, tra pregiudizi e opportunità». Modera: **Mikol Belluzzi** (giornalista di *Panorama*). Ospiti: **Salvatore Butti** (Direttore Business Unit Generics di Teva Italia), **Patrizia Diana** (docente di farmacologia all'Università di Palermo), **Baldassarre Gucciardi** (Assessore alla Sanità, Regione Sicilia), **Orazio Mistretta** (vicepresidente Simg Trapani), **Francesca Moccia** (vicesegretario generale Cittadinanzattiva), **Luca Pasina** (responsabile unità di farmacoterapia, Istituto Mario Negri di Milano), **Giovanni Polimeri** (dirigente farmacista Centro regionale di farmaco vigilanza di Messina), **Roberto Tobia** (presidente Federfarma Sicilia).
Ore 18 Museo di San Rocco - Incontro d'autore - **Antonio Carnevale** (giornalista di *Panorama*) intervista **Stefano Zecchi** autore del libro *Paradiso Occidente* (Mondadori).

VENERDÌ 25 NOVEMBRE

Ore 10 Palazzo d'Alì - Sala Ex Consiglio «Trapani, eccellenze si diventa». Modera: **Giorgio Mulè** (direttore di *Panorama*). Ospiti: **Gregorio Bongiorno** (presidente Confindustria Trapani), **Antonello Cracolici** (Assessore all'Agricoltura, sviluppo rurale e pesca mediterranea, Regione Sicilia), **Carmelo Culcasi** (imprenditore Saline Culcasi), **Vito Damiano** (sindaco di Trapani), **Paolo Giacalone** (imprenditore, Rosso di Mazara), **Benedetto Renda** (ad Cantine Pellegrino).
Ore 13 Centro di Cultura Gastronomica Nuara: Cook Sicily - Show cooking dello chef **Filippo La Mantia**, a seguire food experience. Durante l'evento, degustazione di prodotti Il Melograno.
Ore 18 Chiesa di Sant'Alberto - I grandi incontri di *Focus*: «Clima, ambiente ed energia: il vento, risorsa e pericolo». Modera **Jacopo Loredan** (direttore di *Focus*). Ospiti: **Ilaria Baneschi** (ricercatrice in geochimica ambientale e paleoclimatologia presso IGG-CNR sede di Pisa), **Paolo Capizzi** (Tenente Colonnello dell'Aeronautica Militare), **Luigi De Rocchi** (responsabile studi & ricerche, Cobat).
Ore 21 Chiesa di Sant'Alberto - Incontro con la Musica: **Gianni Poglio** (giornalista di *Panorama*) intervista **Giò Sada**, vincitore di X Factor 2015. A seguire live acustico.

SABATO 26 NOVEMBRE

Ore 10 Chiesa di Sant'Alberto I grandi incontri di *Focus*: «A spasso nello spazio». Modera **Jacopo Loredan** (direttore di *Focus*). Ospiti: **Umberto Guidoni** (astronauta) e **Barbara Negri** (responsabile dell'esplorazione e osservazione dell'universo dell'Agenzia Spaziale Italiana - ASI).
Ore 15 Palazzo Milo - sala conferenze - Talk Show. **Alfonso Signorini** (direttore di *Chi*) intervista **Stefano Bettarini**, **Antonella Mosetti** e **Asia Nuccetelli**.
Ore 18.30 Camera di commercio - Dibattito: «Referendum sì o no», confronto tra **Renato Schifani** (Forza Italia) e **Davide Faraone** (PD).
Ore 21 Chiesa di Sant'Agostino - **Piera Detassis** (direttore di *Ciak*), intervista **Pierfrancesco Diliberto**, in arte **Pif**.

DOMENICA 27 NOVEMBRE

Ore 17 Chiesa del Collegio dei Gesuiti - «I tesori nascosti di Trapani»: lezione di **Vittorio Sgarbi**.

COME VIVERE UN'ESPERIENZA STRAORDINARIA

Per partecipare gratuitamente agli eventi, devi registrarti sul sito panoramaditalia.it. Disponibilità fino a esaurimento posti.

Cruciani e Panorama d'Italia per Lega del Filo d'Oro
Agli eventi si potrà acquistare l'edizione limitata «Panorama d'Italia» del bracciale Cruciani. Il ricavato sarà devoluto alla Lega del Filo d'Oro per la costruzione del Centro Nazionale di Osimo.



Disponibile online su leqadelfilodoro.it

Seguici anche su:

#panoramaditalia

@panoramaditalia

/panoramaditalia

@panoramaditalia



MARONI SPIEGA

È toccato al governatore Roberto Maroni (sotto) rispondere alle domande dei cittadini, nell'evento «Presidente mi spieghi».



SOSTEGNO

Il presidente della Repubblica Sergio Mattarella (a sinistra) venerdì 11 novembre era in visita a Mantova (in secondo piano, con la fascia tricolore, il sindaco di Mantova, Mattia Palazzi) dove ha incontrato il direttore di *Panorama* Giorgio Mulè. Mattarella ha ribadito «convintamente» il suo plauso al tour di *Panorama*, un giudizio lusinghiero che aveva espresso poche settimane fa con un messaggio al nostro settimanale.

AL VERTICE Il direttore di *Panorama* Giorgio Mulè ha intervistato Emma Marcegaglia, imprenditrice mantovana e presidente dell'Eni.

MANTOVA TRA CULTURA E INNOVAZIONE

La città dei Gonzaga, pur conservando gelosamente tradizioni e opere d'arte, si è aperta al futuro. Grazie a un sistema industriale solido e alla crescita turistica.

di Chiara Raiola - foto di Silvia Morara e Next New Media

IN PARTENZA

Il vicesindaco di Mantova Giovanni Buvoli con il direttore di *Panorama* Giorgio Mulè all'inaugurazione della tappa di «Panorama d'Italia» nella città dei Gonzaga.



Che fosse bella è noto a tutti, ma toccarla con mano è un'altra cosa. Mantova, capitale della cultura 2016, custode di ben 20 mila opere d'arte, ha accolto «Panorama d'Italia» con l'entusiasmo di chi è aperto al futuro. Qui, in questo gioiello della pianura padana, dove tradizione e innovazione si rincorrono, tutti gli eventi proposti sono stati affollatissimi. Posti in piedi per la politica, l'economia, la cultura, lo spettacolo e la scienza.

Due mantovani d'eccezione hanno dato il via alla tappa: Emma Marcegaglia, presidente dell'Eni, e Matteo Colaninno, imprenditore e parlamentare del Pd. Entrambi si sono spesi a favore del Sì al referendum sulla riforma costituzionale del 4 dicembre e hanno tracciato le strategie economiche per battere la crisi: se la prima ha puntato il dito contro la spesa pubblica e la necessità di maggiori investimenti, il secondo ha difeso le scelte del governo ricordando che «l'Italia sta uscendo da una situazione difficile simile a quella di un dopoguerra».



BELLEZZA RINASCIMENTALE

La grande pittura rinascimentale è stata al centro della *lectio magistralis* di Vittorio Sgarbi (a sinistra) in un gremitissimo teatro Arston. Il critico ha giustamente esaltato la bellezza di Mantova («La più bella città della Padania») e dei suoi monumenti a partire da Palazzo Ducale e Palazzo Te.