

# PERIZONA LUGLIO '25



PH. MATTEO BONASERA

## Teste di Moro, anzi *MoruMi*

*MoruMi* è il progetto artistico e innovativo che fonde arte, tecnologia e identità trasformando le iconiche Teste di Moro siciliane in opere uniche e personalizzate, raccontando non solo la Sicilia, ma la storia personale di chi le ispira. Nato a Enna, nel cuore della Sicilia, *MoruMi* è firmato dall'artista Dario Todaro e dal suo laboratorio creativo DT Designs, da anni punto di riferimento sul territorio per la sperimentazione artistica. Un modo nuovo di raccontare la tradizione, che prende forma attraverso il volto di chi la vive. Il volto della tradizione si modella, infatti, sul volto delle persone. Un'opera d'arte che parla di appartenenza, memoria e radici, con uno sguardo rivolto al futuro. Grazie alla scansione 3D e alla stampa additiva in alta qualità, ogni pezzo racconta una storia autentica, quella di chi lo indossa, di chi lo dona, di chi lo custodisce. Un ponte tra passato e futuro, tra cultura popolare e design contemporaneo. *MoruMi* è più di un oggetto: è un'esperienza da vivere, un ricordo da toccare, un'eredità da reinventare. L'artista ha in cantiere altre importanti novità, nuove collaborazioni e reti creative capaci di portare valore, cultura e bellezza, partendo da Enna per arrivare ovunque ci sia voglia di innovazione, con radici profonde.

Cri.Ba.

PERIZONA

## PASSIONE LAMBO A VILLA IGIEA

Palermo ha accolto Lamborghini Roma con un evento a Villa Igica, con l'esibizione e i test drive dell'intera gamma: Revuelto, ibrida con 1015 CV e motore V12; *Urus SE*, ibrida con 800 CV e motore V8 biturbo; *Temerario*, la nuovissima ibrida con 920 CV e motore V8 biturbo: quest'ultima, disponibile dal 2026, era 'presente' con realtà aumentata. Gli ospiti sono stati accolti da Vincenzo Rappa, partner locale del Gruppo l'Automobile di Rolando Cellitti, cui fa capo Lamborghini Roma. Oltre venni le prove di Revuelto e Urus SE da parte degli ospiti, interessati alle supercar di Sant'Agata Bolognese.



## Salina, premi alle star nel nome di Massimo Troisi

La XIV edizione del *Premio Troisi MareFestival* di Salina, condotto come di consueto da Massimiliano Cavaleri che insieme a Patrizia Casale e Francesco Cappello diede vita 15 anni fa alla prima edizione, ha premiato Massimo Boldi (*Premio alla Carriera*) Ezio Greggio per la sezione *Teatro*, grazie al successo del suo recente *one man show* 'Una vita sullo' schermo, e l'attrice Marina Suma, anche lei con il *Premio alla Carriera* che nell'occasione ha presentato il suo primo libro, *All'inizio sognavo di volare*.

Ad Alessandro Preziosi e Giuseppe Zeno il *Premio Troisi* per il talento e il contributo che apportano con il loro lavoro al mondo dello spettacolo, in linea con lo spirito del compianto artista napoletano.

Anche questa edizione del *MareFestival* a Salina ha evidenziato la valorizzazione del territorio: quest'anno è stata protagonista la Riserva Naturale Orientata 'Le Montagne delle Felci e dei Porri', istituita al fine di conservare e tutelare la macchia mediterranea, nonché difendere la fauna. Il direttore artistico del festival, Massimiliano Cavaleri, spiega così la scelta: "MareFestival è da sempre un progetto culturale che coniuga cinema, spettacolo e territorio. Abbiamo deciso di dedicare un focus speciale alla riserva perché rappresenta l'anima più autentica di Salina, un luogo che merita di essere conosciuto, raccontato e protetto. Grazie alla collaborazione con la Città Metropolitana di Messina, vogliamo contribuire a promuovere anche noi un modello di turismo sostenibile, che metta al centro l'identità e la bellezza di questo straordinario ambiente naturale, facendolo dialogare con il linguaggio dell'arte e della cultura".

Daide Cammarata

## Kalsa, il Crocifisso ritrovato

Un'opera di restauro certosina e la scoperta straordinaria di un affresco.

Nel corso dei lavori per il recupero di uno dei locali interni a Porta dei Greci, sotto Palazzo Forcella De Seta, è venuto alla luce il *Crocifisso* di Bartolomeo Navarrete risalente alla fine del 1500. A ricostruire la genesi dell'affresco, su incarico di Ance Palermo, è stato il funzionario archivistista dell'Archivio di Stato di Palermo Maurizio Vesco, che ha condotto una minuziosa e approfondita ricerca archivistica, avvalendosi anche di una fonte a stampa come il settecentesco *Le porte della città di Palermo al presente descritte*, dato alle stampe nel 1732 dal noto erudito palermitano Antonino Mongitore (1663-1743) sotto lo pseudonimo di Lipario Triziano. Nel libro viene descritto l'interno di porta dei Greci, così come si presentava a quel tempo e viene riportata "dipinta a fresco l'immagine del Ss. Crocifisso". Ciò che rimane oggi sono solo alcuni tratti, ma il grande Cristo in croce era dipinto ad affresco a coprire quasi per intero la parete maggiore perimetrale del piccolo vano all'interno della Porta. La storia del prezioso ritrovamento e la sua genesi sono raccontate da Vesco nel volume voluto da Ance Palermo, edito da 10due edizioni, *Il tesoro nascosto di Porta dei Greci*.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



## Il Telimar miete allori Master e Senior

Si chiude con due titoli italiani e tre medaglie di bronzo la spedizione della Canottieri TelLiMar ai Campionati Italiani Master, disputati a Pra', sede delle regate organizzate dal Rowing Club Genovese. La formazione palermitana ha conquistato l'oro nell'Otto misto Under 43 - di Agostino De Stefani, Vincenzo Di Maio, Mauro Messina, Sebastiano Provenzano, Cristina Riccardi, Maria Scalici, Maria Giovanna Quaglino, Alessandra Gibbardo e al timone Guido Berti - e nel Quattro misto di Ionut Brinza, Elena Dragotto, Maria Scalici e Mauro Messina.

Sul podio anche uno dei due equipaggi dell'Otto femminile (Cristina Riccardi, Maria Giovanna Quaglino, Laura Mattevi, Roberta Palermo, Sabrina Spedale, Silvia Sciortino, Concetta Naccari, Manuela Militello e al timone Guido Berti) che ha chiuso con il terzo posto. Bronzo anche per il Quattro di coppia di Giorgio Giliberti, Massimo Montalù, Carmelo Genuardi e Vincenzo Romanelli. A medaglia anche Elena Dragotto nel singolo femminile.

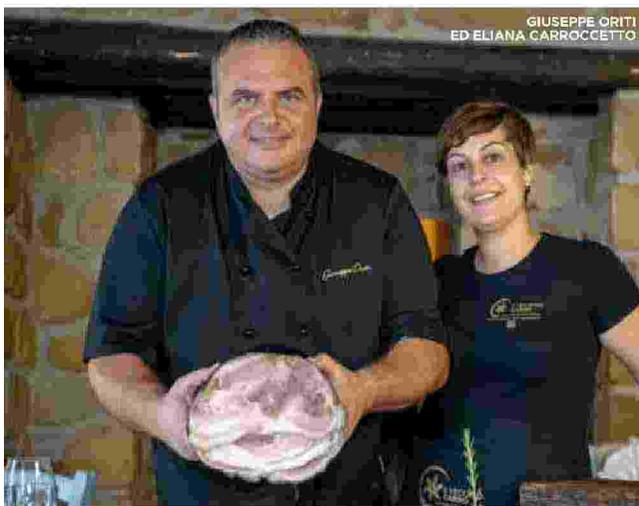
Medaglie, due argenti nell'Otto della Marina Militare e nel Doppio misto pararowing, anche ai Campionati Italiani Senior, Under 19 e Pararowing, alla Standiana di Ravenna. A ottenere la piazza d'onore l'atleta olimpico Emanuele Gaetani Liseo, in equipaggio con Vincenzo Abbagnale, Nunzio Di Colandrea, Salvatore Monfrecola, Davide Verità, Gabriel Soares, Giovanni Abagnale, Marco Selva e al timone Alessandra Faella; e Alessandro Aiello con Vittoria Manolino del Cus Torino.



## Buona e... Galeotta, la pasta dell'Ucciardone

Galeotta fu la pasta. Anzi è, perché proprio così si chiama quella prodotta artigianalmente da un collettivo di detenuti nel pastificio della Cr Palermo 'Ucciardone - Calogero Di Bona, rimesso a nuovo e riattivato grazie al progetto *Past-Art*, all'interno del penitenziario.

*Past-Art* è un'iniziativa di inclusione sociale per il reinserimento lavorativo delle persone recluse, promossa dalla cooperativa Asterisco con il sostegno economico di [Fondazione Con il Sud](#), Fondo di beneficenza Intesa Sanpaolo ed EnelCuore Onlus. Il progetto è attuato con la collaborazione di Cesam, pastificio Bia, Reattiva, Coreras e Ri-genera. Le attività andranno avanti fino a dicembre 2027. Nella prima parte della serata sono state illustrate le varie fasi progettuali e, in particolare, la strategia di marketing; poi spazio al *cooking show* con Salvo Terruso, *Il Pastaio matto*. A introdurre l'incontro è stato il direttore del carcere, Fabio Prestopino. La produzione per la commercializzazione inizierà a settembre con un volume stimato di circa 600 chilogrammi di pasta secca a settimana, più 80 chili di pasta fresca.



## LA PORCHETTA DEI NEBRODI 'ON THE ROAD' È LA MIGLIORE D'ITALIA

La porchetta dell'azienda Il Vecchio Carro, che gira l'Italia in *food truck* è la migliore proposta gastronomica su ruote d'Italia. Questa la motivazione del premio: "Un *food truck* che porta in giro per l'Italia un prodotto di grande caratura, l'inimitabile porchetta di Suino Nero dei Nebrodi dell'azienda agrituristica di Giuseppe Oriti di Caronia, in provincia di Messina. Ovviamente a farcire splendidi panini". In occasione della presentazione dell'undicesima edizione della guida dedicata al cibo di strada *Street Food 2026* del *Gambero Rosso*, l'allevatore Giuseppe Oriti torna da Roma sui Nebrodi da assoluto vincitore. È suo il premio speciale Street Food on the Road per il panino con porchetta di suino nero dei Nebrodi. Tra i quasi 700 indirizzi segnalati nella pubblicazione c'è un'appendice dedicata alle attività itineranti.