



Piazza del Popolo e, a destra, piazza Libertà



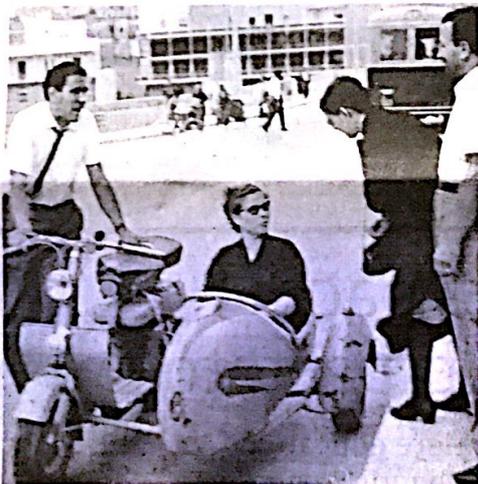
Piazza del Popolo e sede della R. A. P.

La Ragusa in bianco e nero del '56

PALAZZO GAROFALO. La mostra di cartoline e foto d'epoca organizzata dal Rotary Club

GIOVANNI PLUCHINO

Sono un centinaio, fra cartoline d'epoca e foto storiche in bianco e nero, le immagini del percorso della mostra "La Ragusa del 1956" promossa ed organizzata dal Rotary club del capoluogo ed ospitata nelle sale di Palazzo Garofalo al corso Italia. Cartoline e foto che coinvolgono il visitatore, riportando nel tempo i ricordi dei più anziani, e scoprendo, nei giovani, immagini e momenti della vita cittadina di quegli anni Cinquanta, di cui hanno avuto menzione soltanto attraverso i racconti dei nonni. Parecchio materiale della mostra, promossa in occasione dei 60 anni di vita del più vecchio club service in terra iblea, è stato fornito da I collezionista Piero Murè e curato, non a caso, in maniera irregolare temporalmente, da Sarò Di Stefano, in modo da stimolare la memoria



A PASSEGGIO SPENSIERATI PER LE STRADE DI RAGUSA

del visitatore, si avvale anche di alcuni ingialliti ritagli di giornali (non pochi quelli de "La Sicilia") e dei primissimi depliant pubblicitari dei negozi e delle ditte cittadine. Ma il grosso, ovviamente, riguarda le foto che vanno, in ordine sparso, cerimonie presso gli enti pubblici, avvenimenti cittadini di rilievo, manifestazioni collettive. Così si passa dalla prima Befana in Prefettura e ai figli dei dipendenti, al plastico e alla inaugurazione del "Grand hotel Mediterraneo, dall'incendio del pozzo petrolifero in contrada Pendente, poi spento dal texano Mc Kinley (il "mangiatore di fuoco"), alla inaugurazione della lussuosa sede della Gulf Italia presieduta dal principe Pignatelli, dall'arrivo in città del primo vescovo, il catanese Francesco Pennisi, alla cerimonia inaugurale del seminario vescovile, fortemente voluto dallo stesso prela-

to; della festa della Lambretta club (a quel tempo concorrente della Vespa) e di tanti altri avvenimenti che riuscivano a catalizzare la curiosità cittadina; e poi foto di angoli cittadini ormai scomparsi o completamente cambiati: parliamo di piazza del Popolo (quella dove si affaccia la sede del nostro giornale), con la imponente scalinata che portava alla Stazione ferroviaria; parliamo di viale Tenente Lena e di Piazza Libertà; parliamo del ponte nuovo (ora ponte Pennavaria) con le (poche) auto in doppio senso di circolazione, e di via Roma, lo storico salotto buono cittadino; e di tanto altro. La mostra ("che - dice il presidente del Rotary Pippo Leggio - spinge il visitatore a rivivere la vita della città sessant'anni orsono"), resterà aperta fino all'11 dicembre, tutti i giorni, comprese le domeniche (ore 10-13 e 16-19).

La classifica di «Le Chef»



Il ragusano Ciccio Sultano tra i cento migliori chef del mondo

Ciccio Sultano è entrato di diritto tra i cento chef migliori al mondo. A sancirlo è stata la lista redatta, in questa terza edizione, da Le Chef. La particolarità sta nel fatto che a indicare le cosiddette nomination sono addetti ai lavori, dunque chef con due o tre stelle Michelin. Tra i cento, otto sono italiani. E tra questi c'è il ragusano Ciccio Sultano, due stelle Michelin, al pari della presenza di Massimo Bottura, Enrico Crippa, Massimiliano Alajmo, Nadia Santin, Heinz Beck, Stefano Baiocco e Mauro Uliassi.

"Un riconoscimento decisamente generoso e altrettanto impegnativo - ha commentato Sultano - per mantenere sempre alto l'attuale lavoro svolto e sempre attiva la costante ricerca che ogni piatto rappresenta. È ovvio che si

tratta di un inserimento che mi riempie di profondo orgoglio. Ragusa oggi ha un posto di prim'ordine nel parterre della cucina che conta e questo, al di là del riconoscimento personale che condivido con il mio staff di cucina e sala, è una ulteriore possibilità per crescere e guardare oltre. Ragusa, la mia Sicilia, sono beni troppo preziosi, che meritano di essere conosciuti ed apprezzati. Credo profondamente, dimostrandolo anche con i fatti, che oggi il mondo enogastronomico è sinonimo di cultura e di crescita, dunque bisognerebbe realmente guardare la nostra terra come il Continente a cui ispirarsi. Io da chef già ho la Sicilia, quale mia musa. Spero che anche altri riescano a operare in tal senso".