Azzurro News
8 - 11 AGOSTO 2019
Il magazine di Azzurro Food - Sciacca
www.azzurrofood.it - stampa@azzurrofood.it

XACCAMARE
PESCHERIA GASTRONOMIA
freschezza sulla tua tavola

Istituto Carducci di Sciacca: la scelta per il tuo futuro

Una vera eccellenza sul territorio nel campo degli istituti paritari: Istituto Tecnico G. Carducci di Sciacca. Presso l'Istituto Carducci, ente didattico attivo da ben 5 anni, è possibile frequentare il seguente indirizzo: Settore Economico, Amministrazione Finanza e Marketing (Ragioneria). Gli esami di maturità vengono svolti direttamente in sede ed è inoltre prevista la possibilità di recupero degli anni scolastici persi. Presso l'Istituto è inoltre possibile conseguire la qualifica di OSA ed OSS con riconoscimento valido su tutto il territorio nazionale. La struttura, vera punta di diamante dell'istituto, ospita al momento più di 50 studenti e permette sia agli studenti lavoratori, sia agli studenti non lavoratori, di seguire corsi serali e corsi diurni tenuti da insegnanti efficaci, attenti e disponibili. Sono numerosi gli studenti che in questi anni hanno potuto apprezzare la serietà e la sensibilità del personale docente ed A.T.A: presso l'Istituto Carducci tutte le energie sono volte a preparare in maniera eccellente gli studenti ed offrire un servizio altissimo livello. L'Istituto Tecnico G. Carducci si trova a Sciacca in Via Lioni 10/B e può essere contattato allo 0925 21165 o via mail all'indirizzo istitutocarducci@gmail.com. Cordialità e servizi di assoluta qualità sono a vostra completa disposizione.

Azzurro Food: il saluto dell'Assessore al Turismo Sino Caracappa

Benvenuti a Sciacca, la città dalle mille e più luci al centro del Mediterraneo. Luci in ogni istante del giorno che illuminano le sue bellezze storiche, le sue architetture, le colorate case della marina, i suoi paesaggi spettacolari e il lavoro di chi ogni giorno lascia il porto col proprio motopeschereccio per prendere il largo e rientrare con un carico di prelibato pesce che da Sciacca raggiunge infinite destinazioni.
Al pesce di Sciacca, è dedicata una manifestazione, Azzurro Food, che con gli anni è cresciuta, coniugando promozione, cultura e spettacolo con i giusti ingredienti, arricchendo il variegato cartellone di eventi estivi proposti dal Comune di Sciacca. Per quattro giorni, nella piazza centrale della città, con le luci del porto e del mare come scenografia naturale, sono protagoniste le eccellenze del nostro territorio, esaltate dalla presenza di illustri personalità del mondo dell'enogastronomia.
Un evento tra gli eventi, con straordinari artisti, che ha la capacità di concentrare l'attenzione sul pesce e di richiamare tantissimi visitatori in una città che ha tante altre risorse produttive e artistiche, tutte da scoprire con una salutare passeggiata in centro storico.
Benvenuti a Sciacca, benvenuti ad Azzurro Food.

ORGANIZZAZIONE
Record Verde
FUTURIS srls

PARTNERS ISTITUZIONALI
UNIONE EUROPEA
mipaaf Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
FEAMP 2014 | 2020
REGIONE SICILIANA
REGIONE SICILIANA
COMUNE DI SCIACCA
PRO LOCO SCIACCA TERME

MAIN PARTNERS
AVERNA
Isola Fish
OTTICA CATALANOTTO
Rebecca
area 14
GUADAGNI
TaOil coffee GO

MEDIA PARTNERS
TRS
RMK
Risoluto.it
Corriere di Sciacca.it
quidasicilia
Enogastronomico.it

SPONSOR TECNICI
Fontalba
MANDRAROSSA
1920 TOMARCHIO
MAREVIVO
INOXART GROUP
CITY GREEN LIGHT

GRATIS
CHIAMACI PER LE TUE ORDINAZIONE E NOI TI PORTIAMO IL PESCE COTTO O CRUDO A CASA TUA.
VIENI IN PESCHERIA, SCEGLI IL PESCE E NOI LO CUCINIAMO PER TE.
crudo sicuro
PESCE ABBATTUTO A -40° COME PREVISTO DALLE NORMATIVE EUROPEE PER IL CONSUMO DI PESCE CRUDO

XACCAMARE
PESCHERIA GASTRONOMIA
freschezza sulla tua tavola
Via Avellino, 11 • Sciacca (AG) • Telefono: +39 0925.905359 • +39 338.6275533
www.xaccamare.it
info@xaccamare.it

PLANIMETRIA AZZURRO VILLAGE

LEGENDA
Legend

- **Biglietteria** - *Ticket office*
- **Bevande** - *Beverages*
- **Area degustazioni** - *Food area*
- **Punto informazioni** - *info point*
- **Parcheggio** - *Parking*
- **Circolo di cultura** - *club of culture*
- **Fermata bus** - *Bus stop,*
- **Servizi igienici** - *Toilet*
- **Giostra per bambini** - *Children carousel*

ELENCO ESPOSITORI *Exhibitors' list*

01 LE CREAZIONI DI ROBERTA D'ANGELO
02 VORWERK FOLLETTO
03 ANIMAL PLANET
04 DEPURATORI NOVIGA
05 CAKE DESIGN RITA
06 VORWERK BIMBY
07 NATALE GIUNTA
08 CARADONNA AZ. AGRICOLA
09 AZ. AGRICOLA INGRAUDO GIUSEPPE
10 SKY
11 DELIZIE SICILIANE
12 CERAMICHE CASCIO
13 CAFFE' PEDRITO
14 CANNOLO DI PIANA DEGLI ALBANESI
15 COSI DUCI
16 COSI DUCI
17 SWEET SHOP DESSERT
18 AVIS SCIACCA
19 VORTICE NERO
20 DOLCE SALATO SICILIA
21 BIRRIFICIO KRIMISOS
22 DOLCI TENTAZIONI
23 BIRRIFICIO MONGIBELLO
24 MAPPEATIA SICILIAN SPECIALITY
25 BIRRIFICIO EPICA
26 BIRRIFICIO BRUNO RIBADI
27 PALAZZURRO - REGIONE SICILIA
28 LOUNGE & SUSHI
29 LOUNGE & SUSHI
30 CASSA
31 AMARO AVERNA
32 BRIOSCIÀ
33 FONTALBA - TOMARCHIO
34 CASSA

Lo Street Food dello chef Natale Giunta

Le squisitezze della cucina siciliana

Assapora le delizie realizzate dallo Chef Natale Giunta. Acquista un food ticket nel formato da 5€ o 10€.
Acquistando un ticket da 5€ si potrà scegliere tra:
• Panino con *Gambero Rosa di Sciacca*, pesto di pistacchi, mozzarella di bufala, limone verdello e pepe rosa
• Panino con pesce spada marinato, insalatina e salsa alla bottarga
• Coppo di arancine: arancina con *Gambero Rosa di Sciacca* e pistacchio; arancina con le sarde.
Incluso nel prezzo: una bottiglietta di acqua Fontalba, un Amaro Averna ed un caffè Pedrito.
Acquistando un ticket da 8€ l'Happy Food per bambini che comprende:
• Panino con pesce spada, insalatina e olio agli agrumi
• Fish & chips
• Sorpresa
• Bottiglietta di acqua Fontalba.
Acquistando un ticket da 10€ si potrà scegliere tra:
• Pasta con spada, melanzane, pomodoro sanmarzano e menta
• Pasta con le sarde, finocchietto selvatico, pinoli e mollica tostata
• Cous cous di pesce e verdure
• Coppo di pesce fritto
• Cannolo gourmet di pesce azzurro in pasta croccante

• Polpo bollito
• Sushi e sashimi
• Piatto Azzurro (capone con cipolla, sarde a beccafico
insalatina di cipolla, arance, capperi e menta).
Il tutto accompagnato da una bottiglia di bibite Tomarchio o una bottiglietta di acqua Fontalba, un caffè Pedrito ed un Amaro Averna.

Sapori d'oriente: Lounge & Sushi

Sushi e cocktails d'autore

Una delle grandi novità di Azzurro Food 2019 è la Lounge & Sushi area, uno spazio elegante e funzionale che arricchirà ancora di più lo spettacolare Azzurro Village. In una delle terrazze sul mare più belle d'Italia come quella di Piazza Scandaliato, potrete accomodarvi nei nostri tavolini vista mare, ordinare il vostro aperitivo con tante sfiziose portate di Sushi realizzate dallo Chef Natale Giunta, Resident Chef della manifestazione,
accompagnate un delizioso drink realizzato dalle sapienti mani dei barman del festival. Responsabile del beverage dell'area è il Barman Gianluca Nardone, patron di Drink and Food Experience Event Sicilia e leader nel settore della formazione dei professionisti del mondo del Drink. All'interno dell'area Lounge & Sushi prenderanno vita Masterclass

dedicate ai professionisti, allestiti con il supporto di partner di assoluta eccellenza a livello nazionale, eventi ed iniziative studiate appositamente per il pubblico di Azzurro Food. Raggiungete l'area Lounge & Sushi per provare un'esperienza irripetibile.

I Cooking Show di Azzuro Food 2019: quattro stelle della cucina italiana

Valeria Raciti, Anna Moroni, Natale Giunta e Pasquale Vinci ai fornelli del palco di Piazza Angelo Scandaliato

Ritornano i grandi Cooking Show targati Azzurro Food. Sul palco di Piazza Scandaliato prenderanno vita, nel corso delle serate del festival, Cooking Show e Talk Show dal grande valore culturale e divulgativo. A cucinare per il pubblico del festival saranno quattro eccellenze della cucina italiana che prepareranno delle ricette con il pesce azzurro pescato nei mari di Sciacca. L'8 agosto a salire sul palco sarà la cuoca siciliana vincitrice di MasterChef Italia Valeria Raciti; il 10 agosto spazio alla carismatica ed amatissima cuoca della TV Italiana Anna Moroni; l'11 agosto invece ci regaleranno uno spettacolare show culinario gli chef Natale Giunta e Pasquale Vinci. Al fianco degli Chef, un parterre di nutrizionisti e biologi che affronteranno i temi del rispetto dell'ecosistema marino e dell'utilizzo del pesce azzurro, delle sue proprietà e stagionalità. Novità di questa edizione è la possibilità di essere protagonisti dei Cooking Show: prenotando il proprio posto, con soli 15€, sarà possibile gustare le ricette preparate sul palco, partecipare ai Wine Tasting a cura di Mandrarossa Wines e concludere il lauto pasto con un dolce dei maestri pasticceri F.lli La Bella ed un Amaro Averna, main sponsor di Azzurro Food. Per essere protagonisti dei Cooking Show di Azzurro Food basterà prenotare il proprio posto presso la biglietteria di Azzurro Food o contattare il 3922929329.

In foto, da sinistra: Natale Giunta de "La Prova del Cuoco"; Anna Moroni de "Ricette all'Italiana"; Valeria Raciti vincitrice *MasterChef Italia* 2018; Pasquale Vinci Ristorante "Pane & Vino".

Gli spettacoli di Azzurro Food 2019: tante risate e buona musica

Sasà Salvaggio, paladino della comicità italiana

Ad Azzurro Food, come da consuetudine, ritorna l'attesissimo appuntamento con la comicità. Dopo le straordinarie esibizioni di Dado, Leonardo Manera, Giovanni Cacioppo e Matranga & Minafò, anche quest'anno sul palco centrale del festival ci sarà ampio spazio per il grande cabaret. Venerdì 8 agosto, a partire dalle ore 22.00, sul palco di Piazza Scandaliato, si esibirà l'amatissimo Sasà Salvaggio, personaggio di spicco della scena comica siciliana e grande amante della città di Sciacca. Attore, cabarettista, conduttore e autore televisivo, speaker, il poliedrico Sasà Salvaggio è certamente una tra le figure più care al pubblico siciliano ed italiano. Sasà, di ritorno a Sciacca dopo le grandi esperienze vissute per diversi anni al Carnevale di Sciacca, regalerà al pubblico di Azzurro Food uno spettacolo ricco di risate e spensieratezza, abbinando i suoi classici tormentoni ad alcuni nuovi sketch tutti da ridere. Lo spettacolo di Sasà Salvaggio, inserito nel vasto cartellone di eventi di Azzurro Food, sarà ad ingresso gratuito.

Elodie, la regina del Pop italiano

Seguendo il fil rouge intrapreso sin dalla prima edizione, anche quest'anno ad Azzurro Food 2019 non poteva mancare un appuntamento dedicato ai giovani. Ad esibirsi sul palco di Piazza Scandaliato sarà una cantante che quest'anno ha scalato tutte le classifiche di gradimento della musica italiana: Elodie. Reduce dagli straordinari successi di Margarita, feat. Marracash e Pensare Male feat. The Kolors, Elodie Di Patrizi è riuscita nel 2019 a diventare l'artista italiana di punta della scena Pop. Classificatasi al 2° posto ad Amici 2015, Elodie in questi anni ha collezionato trionfi su trionfi. Amatissima dai suoi fan, la cantante romana è certamente uno dei migliori prodotti discografici forgiati dalla fucina di talenti targata Maria De Filippi. Elodie si esibirà il 9 agosto, in Piazza Scandaliato, a partire dalle ore 22.00, in un concerto ad ingresso gratuito. Un regalo che Azzurro Food ha deciso di fare al suo pubblico: un secondo concerto, ad ingresso gratuito, in una cornice unica come quella di Piazza Scandaliato.

I Talk Show di Azzurro Food 2019: parola agli esperti del mare

Cultura ed informazione divulgativa con biologi marini, biologi nutrizionisti ed un parterre di specialisti del mondo marittimo

La VI edizione di Azzurro Food si arricchisce di contenuti e lo fa grazie allo sprone del Dipartimento Regionale della Pesca Mediterranea che ha fermamente creduto, per il secondo anno consecutivo, nel progetto Azzurro Food. Il festival ospiterà alcuni convegni molto interessanti e che perfettamente si calano nel percorso culturale e divulgativo della manifestazione. L'8 ed il 10 agosto, dalle ore 20.30, sul palco di Piazza Scandaliato, prenderanno vita due talk show. Il primo, quello dell'8 agosto, sarà denominato "L'uso del pesce azzurro nella cucina domestica: proprietà organolettiche e nutrizionali dei prodotti del mare di Sciacca e stagionalita' del pesce". Ospiti del talk show saranno biologi marini, luminari del mondo del mare, biologi nutrizionisti e personalità di spicco del mondo della ristorazione che spiegheranno al pubblico presente come utilizzare in maniera corretta della cucina di tutti i giorni un tesoro del mare come il pesce azzurro. Il 10 agosto, invece, sempre dal palco di Piazza Scandaliato, si parlerà della legislazione legata al mondo del mare. In un periodo in cui molto si dibatte sui nuovi regolamenti in campo pesca, affronteremo ed analizzeremo le novità introdotte dalle ultime leggi diramate a livello regionale ed europeo. Con illustri ospiti del comparto pesca e della politica regionale, ad Azzurro Food sarà possibile comprendere cosa e come sta cambiando il mondo della marineria.

In foto uno dei talk show della scorsa edizione di Azzurro Food, presentato da Vanessa Galipoli madrina delle passate edizioni

Aria di Sicilia: i Canti Popolari

Musiche e canti della Sicilia che fu

Una ventata di sicilianità, in una cornice unica come quella di Piazza Angelo Scandaliato. Dopo lo straordinario successo degli scorsi anni, una graditissima conferma all'interno di Azzurro Food. Nel ricco cartellone della manifestazione, arriva una street band dal forte respiro tradizionale siciliano. I Canti Popolari, saranno protagonisti della sezione Aria di Sicilia nei giorni 8, 9, 10 e 11 Agosto. I Canti Popolari rappresentano al meglio la goliardia e lo spirito che si respira all'interno dello "Schiticchio", tipica scampagnata saccense. La peculiarità di questa formazione è l'esecuzione di brani del repertorio folk rivisitati in chiave teatrale, con un forte coinvolgimento del pubblico ed un repertorio nel quale spiccano i brani dell'antica tradizione siciliana. Con canti, filastrocche, *cunti* e storie, i Canti Popolari accompagneranno le passeggiate del pubblico nell'Azzurro Village, guidandolo in un viaggio nella Sicilia che fu. Tutte le sere, in Piazza Scandaliato, assaporeremo il meglio delle tradizioni musicali della Trinacria.

Risate assicurate con Ernesto Maria Ponte

Appuntamento il 10 Agosto

Ad Azzurro Food 2019 le risate raddoppiano. Domenica 10 agosto, a partire dalle ore 22.00, sul palco di Piazza Scandaliato si esibirà il cabarettista palermitano Ernesto Maria Ponte, personaggio che ha scritto la storia della comicità siciliana. Da più di 30 anni sui palchi di tutta Italia, Ernesto Maria Ponte è entrato nel cuore del pubblico grazie alla sua sagace comicità ed alla sua incredibile capacità di creare un feeling con gli spettatori. L'attività artistica di Ponte si alterna tra momenti di teatro impegnato e teatro leggero, musical (avendo anche buone doti canore) e ruoli di rilievo nella TV e nel Cinema che lo hanno visto raccogliere consensi positivi sia dal pubblico che dalla critica. Non sono assolutamente trascurabili, sia per qualità che per stile, quei monologhi di cabaret scritti e interpretati dallo stesso Ponte, e rappresentati in vari teatri e piazze siciliane. Lo spettacolo di Ernesto Maria Ponte, inserito nel vasto cartellone di eventi di Azzurro Food, sarà ad ingresso gratuito.

Carmen Consoli torna in Sicilia: ad Azzurro Food l'unica tappa nell'isola

La Cantantessa si esibirà domenica 11 Agosto sul palco di Piazza Rossi, dopo uno straordinario tour nazionale.

Carmen Consoli torna dal vivo nella sua Sicilia e sceglie Sciacca ed il palco dell'Azzurro Food per la sua unica data nell'Isola. Domenica 11 agosto la cantautrice si esibirà in Piazza Mariano Rossi (ore 22), per un evento unico a cura di Puntoeacapo, Futuris, Record Eventi, Pro Loco Sciacca Terme, possibile grazie alla collaborazione con il Comune di Sciacca. Carmen Consoli sarà accompagnata da una band di strumenti elettrici, con chitarra (Massimo Roccaforte), basso (Luciana Luccini) e batteria (Antonio Marra). Abituata da sempre a cucire sempre nuovi abiti per i suo brani, Carmen riproporrà la sua storia fatta di canzoni in una versione rock, come solo lei sa fare. I suoi brani hanno innumerevoli vite e il palco è il laboratorio dove sperimentare nuove versioni dei pezzi che sono già dei classici. Il tour estivo sarà fatto di concerti speciali durante i quali Carmen pubblico le due anime, rock e acustica, che l'hanno accompagnata nel corso della sua ventennale carriera e che, alternandosi in lei con grande naturalezza, l'hanno resa una delle artiste più eclettiche del panorama musicale italiano e internazionale, riuscendo sempre a lasciare il segno tra le emozioni dell'acustico e le amplificazioni del rock graffiante. La Cantantessa è dunque pronta a regalare una notte magica ed indimenticabile al pubblico di Azzurro Food. Biglietti ancora disponibili in prevendita on line e nei punti vendita dei circuiti abituali. Per acquistare in loco gli ultimi ticket rimasti sarà possibile recarsi presso la biglietteria di Azzurro Food, sita in Piazza Scandaliato, presso Excape Sciacca – Escape Room (Via Andretta, 3 – Sciacca), o Area 14, Via Caduti di Nassiriya 3, Castelvetrano. Disponibili anche tramite 18app.

Nasce un nuovo marchio di eccellenza: Gambero Rosa Sapore di Sciacca

Qualità certificata e garantita

Un progetto innovativo che punta ad istituzionalizzare un tesoro del mare di Sciacca come il Gambero Rosa. E' nato ufficialmente il marchio *Gambero Rosa Sapore di Sciacca*, sbocciato grazie all'idea e la volontà della famiglia Cottone, pescatori saccensi da tre generazioni con conoscenze qualificate dal 1914. L'idea nasce dalla volontà di dare un riconoscimento ad una vera eccellenza dei mari saccensi come il Gambero Rosa. Fondamentale è la straordinaria qualità del *Gambero Rosa Sapore di Sciacca*, prodotto certificato e garantito, pescato nei fondali sabbiosi e vulcanici nei pressi dell'Isola Ferdinandea. Proprio grazie a questa particolare collocazione marittima, il *Gambero Rosa Sapore di Sciacca* acquisisce sapori e qualità ineguagliabili. Dopo essere stato pescato utilizzando reti che rispettano i regolamenti europei, Il *Gambero Rosa Sapore di Sciacca* viene immediatamente selezionato ed abbattuto a -40° per garantirne la freschezza e mantenere inalterate le sue qualità organolettiche. Essenziale è infine la distribuzione: una filiera corta che permette un contatto diretto tra produttore e consumatore. Il percorso corso è ormai segnato: Il marchio *Gambero Rosa Sapore di Sciacca* mira a portare sulle vostre tavole un prodotto sublime.

Presso il Circolo di Cultura la mostra collettiva d'arte "Mare Nostro"

Undici artisti raccontano il mare

Arte e cultura incontrano Azzurro Food all'interno dei locali del Circolo di Cultura di Sciacca, sito in Corso Vittorio Emanuele 70, dall'1 all'11 Agosto, prende vita una Mostra Collettiva d'Arte denominata *Mare Nostro*. Rosario Cantone, Mirella Caruso, Salvatore Catanzaro, Pascal Catherine, Vincenzo Crapanzano, Totò Di Marca, Giacomo Marciante, Roberto Masullo, Vincenzo Sabella, Giueppe Solano e Calogero Termine, 11 artisti che operano nel territorio, espongono le proprie opere dedicate al mare. Prospettive, sensibilità, tecniche ed approcci artistici differenti, regalano agli spettatori della mostra dei punti di vista interessanti e stimolanti sul mondo del mare. "Siamo felici di aver collaborato con Azzurro Food per la realizzazione di questa mostra - le parole del presidente del Circolo di Cultura Tony Russo - E' stato un piacere promuovere ed organizzare una mostra così bella e ricca". La mostra, inaugurata l'1 agosto, è aperta ai visitatori tutti i giorni dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 23. La Mostra Collettiva d'Arte *Mare Nostro* è organizzata da Azzurro Food, dal Circolo di Cultura di Sciacca e con il patrocinio del Comune di Sciacca.

I giovani ritornano verso la terra: il "sogno necessario" dell'Azienda Triolo

Massima attenzione alla qualità ed all'innovazione

Si parla sempre più spesso del ritorno alla terra da parte dei giovani. Questa scelta è da considerarsi un "Sogno necessario", improntato sulla genuinità e su valori saldi e antichi. Filippo e Benedetto Triolo, portano avanti l'azienda di famiglia basandosi su questi valori. L'Azienda Agricola Triolo nasce a Castelvetrano, nella Valle del Belice, dove vengono coltivate le olive nocellara del Belice, uniche per qualità e caratteristiche. La nocellara è una varietà di oliva siciliana da tavola particolarmente ricca di fibra dietetica ad alta digeribilità, che contribuisce in modo rilevante a regolarizzare il funzionamento dell'apparato digerente e a prevenire l'insorgere di malattie. Questo aiuta inoltre a contrastare l'invecchiamento cellulare, grazie alla sovrabbondanza di polifenoli, sostanze con elevate proprietà antiossidanti. Le Olive "Nocellara del Belice", destinate al consumo a tavola come antipasto e contorno, vengono raccolte a mano nel mese di Ottobre e lavorate e conservate lo stesso giorno della raccolta per mantenere il massimo della qualità. Le olive prodotte dall'Azienda Agricola Triolo sono il risultato di conoscenze e dedizione, dove l'attenzione è posta sia sull'alta qualità del prodotto che sull'innovazione. L'elevata qualità di queste olive è resa da una coltivazione basata sul totale rispetto della natura e una lavorazione effettuata con attenzione e passione. Triolo Olive parteciperà ad Azzurro Food 2019 fornendo il proprio prodotto di eccellenza nei Cooking Show e nella nuova area Lounge & Sushi.

L'arte della pasticcieria siciliana ha un nome: Dolce Onorio

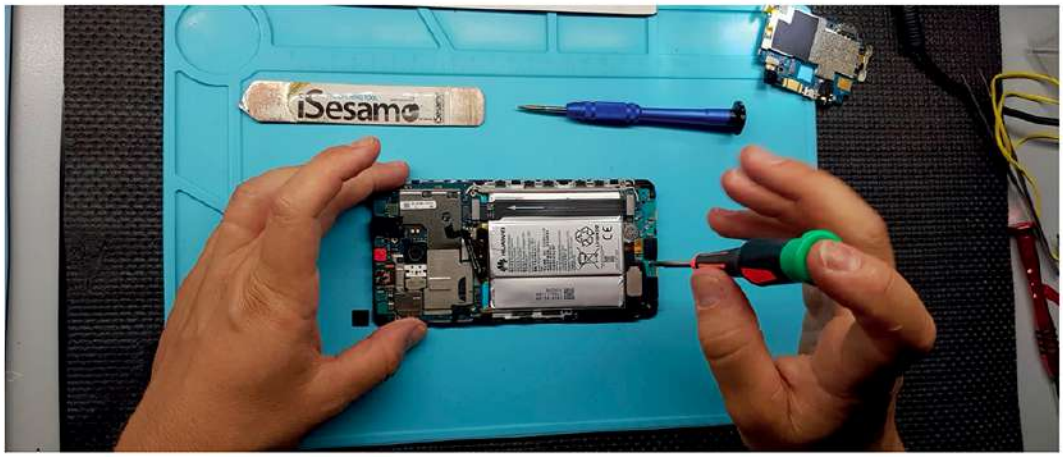
Prodotti appetitosi che soddisfano il gusto dei palati più esigenti

La Dolce Onorio nasce nel 2007 come naturale evoluzione della Belice Formaggi s.n.c., nota al grande pubblico per la produzione della "Crema di Ricotta di pecora zuccherata congelata", un prodotto che ha fatto acquisire grande fama alla società sull'intero mercato italiano. Grazie alla spinta dettata dai notevoli successi raccolti negli anni, l'imprenditore siciliano Vincenzo Onorio, fondatore della società, ha deciso di ampliare gli orizzonti inserendosi sul mercato con una sua produzione di dolci tipici siciliani a base di ricotta con prodotti di altissima qualità che rispettano la tradizione della Trinacria. La Dolce Onorio vanta uno staff altamente qualificato, coordinato dal maestro pasticcere Flavio Onorio, che si propone di portare avanti inalterata un'arte genuina e rispettosa delle origini. La Dolce Onorio propone un connubio tra modernità e tradizione, presentando un assortimento di torte che, partendo dalla classica cassata siciliana, offre svariate varianti come la moderna Vellutata ai Frutti di Bosco o la torta Cuor di Pistacchio Marmorizzato. Dal 2015, per offrire un assortimento di prodotti completo, l'azienda propone anche le specialità salate della tradizione siciliana tra cui le classiche e squisite arancine al prosciutto e mozzarella, al ragù di carne, funghi e spinaci. Vere e proprie delizie per il palato che la Dolce Onorio porta sulle tavole degli italiani. Con un occhio alla tradizione ed un altro rivolto verso il futuro, Dolce Onorio è pronto a collezionare ancora maggiori successi portando in giro il vessillo della grande tradizione culinaria siciliana.

Dottor Cell: dal 2001 leader nel campo della telefonia mobile

Cordialità, rapidità, competenza ed efficienza al servizio della clientela

Sin dal giorno della sua nascita, datata nel lontano 2001, la ditta Dottor Cell è sinonimo di assoluta qualità al servizio della clientela. Specializzata in assistenza multi marche e riparazione di telefoni cellulari, Dottor Cell riesce a fornire con grande rapidità i propri servizi, garantendo nella maggior parte dei casi una riparazione in sede entro 24 ore lavorative. I tecnici di Dottor Cell sono in grado di effettuare lavaggi chimici per telefoni cellulari venuti a contatto con agenti liquidi e di risolvere la stragrande maggioranza dei problemi degli smartphone e tablet. Dottor Cell è Centro Wind/3, Tim, Vodafone, Lycamodbile, 1mobile e HoMobile: una vasta scelta che può permettere ad ogni cliente di poter scoprire l'offerta giusta per le proprie esigenze. All'interno del punto vendita di Via Figuli 2, è possibile trovare anche tutti gli accessori per gli smartphone, sia originali che compatibili certificati realizzati dalle migliori aziende: Apple, Samsung, Huawei, LG e tanti altri marchi di assoluto livello. Cordialità, rapidità, competenza ed efficienza. Sono queste le parole chiave che guidano il percorso di Dottor Cell, da 20 anni il punto di riferimento della telefonia in provincia di Agrigento.



Dottor Cell 2.0
vendita e assistenza tecnica cellulari - tablet

Xacca Soccorso: al fianco di chi ha bisogno

Servizi mirati rivolti a soggetti in difficoltà

L'associazione Xacca Soccorso di Filippo Santannera e figli è una nuova realtà di spicco presente sul territorio ed ammessa dalla Regione Siciliana. La Xacca Soccorso si occupa della fornitura di ausili medici per disabili temporanei e permanenti, per anziani e per altri soggetti che si trovano momentaneamente in uno stato difficoltà. Dalla prescrizione medica alla consegna, l'associazione Xacca Soccorso segue passo dopo passo le necessità degli utenti: disponibili deambulatori, carrozzine, stampelle, letti sanitari, sedie speciali e molti altri dispositivi piccoli e grandi, forniti in comodato d'uso gratuito e con consegna gratuita. Tutte le straordinarie attività portate avanti dall'associazione saccense Xacca Soccorso possono essere aiutate ed incoraggiate dal pubblico. Indicando il codice fiscale 92029750848 nella dichiarazione dei redditi, sarà possi-

sarà possibile destinare il 5 x 1000 all'associazione Xacca Soccorso Filippo Santannera e Figli. L'associazione ha sede a Sciacca in Piazza Don Luigi Sturzo 15 C.

Dental Clinic, specialisti dell'odontoiatria

Chirurgia e implantologia qualificata

La clinica polispecialistica Dental Clinic, svolge un servizio di odontoiatria, con una particolare attenzione verso la chirurgia e l'implantologia, dal 1989. Lo staff è costituito da professionisti, in perfetta sintonia ed in continuo aggiornamento. Sin dall'accoglienza del paziente nella reception, la cura del dettaglio è massima: necessario per l'azienda è mettere a proprio agio il cliente e, successivamente, grazie all'ausilio di medici preparati ed attenti, avviare il percorso diagnostico e terapeutico. La pianificazione dell'intervento, attraverso strumentazione digitale, permette allo staff di Dental Clinic di eseguire una perfetta esecuzione di tutte le pratiche, messe in atto con criteri di eccellenza. Una delle avanzatissime tecniche messe a disposizione dei clienti consiste nell'implantologia *a carico immediato* che permette in poche ore di riabilitare un'intera arcata dentaria. L'ortodonzia è un altro dei settori in cui spicca la Dental Clinic. L'obiettivo perseguito è quello di permettere l'allineamento dei denti, sia esso per motivi funzionali, sia esso per motivi estetici, sia nei bambini che negli adulti. La clinica odontoiatrica Dental Clinic si trova a Sciacca in Via Piacenza 7 e può essere contattata allo 0925 83722.

DENTAL CLINIC

Sei dipendente o pensionato? Hai un progetto da realizzare?

ABBIAMO LA SOLUZIONE!

Chiama al **347.6757519** o vieni in Agenzia

Convenzione con

REGIONE SICILIA	**ARMA DEI CARABINIERI**	**AMMINISTRATI NoiPa**
MILITARI	**PENSIONATI Fondo Pensione Regione Sicilia**	**PENSIONATI Inps - Enpam Enasarco**

Girolamo Zanasi
ISCRIZIONE OAM A4930
Via Segni, 5/a - 92019 SCIACCA (AG)
Tel. 0925.441342 - Cell. 347.6757519
Email: girolamo.zanasi@agenti.bancasassari.it

QUINTO IMMEDIATO

Girolamo Zanasi, Sede Legale in Via Manfredi n. 17, 92019 Sciacca (AG). P.IVA 02781800848. Agente in attività finanziaria iscritto OAM A4930. Operante in qualità di Agente in attività finanziaria monomandatario, in virtù di contratto di agenzia con BANCA DI SASSARI S.p.a., per la promozione ed il collocamento, entro i limiti del mandato ricevuto, di prodotti delle Banche del Gruppo BPER.