ANNO 1 _ NUMERO 1 _ LUGLIO 2025

Magazine
Capitolo di Palermo
Vincenzo Sellaro 3009
ORDER
Sons and Daughters of Italy
IN AMERICA®

ORGOGLIO ITALIANO

SICILIA E ITALIA NEL MONDO

PROUD OF ITALY

SICILY AND ITALY IN THE WORLD



Photo AdobeStock

PRESENTAZIONE

di Tiberio Mantia

Presidente OSDIA Capitolo di Palermo "Vincenzo Sellaro" #3009

La creazione di questo nuovo magazine si inserisce nell'ambito dei progetti ed obiettivi che come Associazione ci siamo posti, ma prima è doveroso fare una breve presentazione dell'Associazione.

L'Associazione, denominata **"Order Sons and Daughters of Italy in America"**, più brevemente **OSDIA**, è la più grande organizzazione degli Stati Uniti a supporto degli uomini e delle donne di discendenza italiana, è stata fondata nel 1905 a New York dal medico dr. Vincenzo Sellaro di Polizzi Generosa (PA), come organizzazione a supporto dei primi immigranti italiani negli Stati Uniti. L'OSDIA è una organizzazione senza fine di lucro, politicamente indipendente, con sede legale a Washington, DC. L'OSDIA si propone di aiutare i cittadini americani di discendenza italiana a mantenere vivi i propri valori e le tradizioni, facendo sì che l'opinione pubblica, ed i media in particolare, siano al corrente dei contributi degli italiani alla storia ed al progresso degli Stati Uniti. A questo fine, l'OSDIA collabora attivamente con il Congresso Americano, la Casa Bianca e mantiene rapporti con le più alte istituzioni italiane su questioni che riguardano i rapporti tra l'Italia e gli Stati Uniti d'America.

Il Capitolo di Palermo è la seconda unità territoriale dell'OSDIA, dopo il Capitolo di Roma, costituita fuori del territorio nord-americano in ltre centodiciotto anni di storia dell'OSDIA. Il Capitolo operative in Italia da giugno 2023 con la sua presentazione alla Sala Gialla di Palazzo dei Normanni, sede del Parlamento siciliano, è composto da studiosi, letterati, docenti, professionisti ed imprenditori, provenienti da varie località della Sicilia, ma non solo, che hanno forti interessi culturali e sociali nei confronti degli Stati Uniti e che intendono valorizzare le tradizioni italiane, in questo caso in particolare siciliane, sviluppando sinergie con gli italoamericani. Il Capitolo, riconosciuto negli Stati Uniti avendo ricevuto a Roma la Charter direttamente dall'allora Presidente Bob Bianchi, consta al momento di 35 soci. In questi pochi anni abbiamo realizzato una serie di iniziative volte alla promozione della nostra Associazione, fra le quali la consegna del premio Orgoglio Made in Italy ad imprenditori, giornalisti, attori e personalità che hanno dato lustro all'italianità positiva, la partecipazione a Washington ala Nela Gala Dinner con la proiezione di due video su Palermo e sulla Sicilia, la partecipazione quale sponsor al convegno internazionale "Coscienza e Libero Arbitrio" con la presenza di Federico Faggin l'inventore del microchip e di important relatori nel campo scientifico, medico e filosofico anche con la presenza come relatrice della nostra socia Marika Tutino, e tante alter iniziative . Fra le iniziative protocolli di Intesa con quattro associazioni di siciliani in Argentina.

The realization of this new magazine is part of the projects and objectives that we have set ourselves as an Association, but firstly a brief introduction of the Association.

*The Association, called **Order Sons and Daughters of Italy in America, more briefly OSDIA**, which is the largest organization in the United States supporting men and women of Italian descent was founded in 1905 in New York by Dr. Vincenzo Sellaro of Polizzi Generosa (PA), as an organization to support the first Italian immigrants to the United States. OSDIA is a non-profit, politically independent organization, with its registered office in Washington, DC. OSDIA aims to help American citizens of Italian descent keep their values and traditions alive, ensuring that the public, and the media in particular, are aware of the contributions of Italians to the history and progress of the United States. To this end, OSDIA actively collaborates with the American Congress, the White House and maintains relationships with the highest Italian institutions on issues concerning relations between Italy and the United States of America.*

***The Palermo's Lodge is the second territorial unit of the OSDIA**, after the Rome's Lodge, established outside of North American territory in over one hundred and eighteen years of OSDIA history. The Chapter, operative in Italy since June 2023 with its presentation at the **Sala Gialla of Palazzo dei Normanni, headquarter of Sicilian Parliament**, is composed of scholars, writers, teachers, professionals and entrepreneurs, from various locations in Sicily, but not only, who have strong cultural and social interests in the United States and who intend to enhance Italian traditions, in this case in particular Sicilian, developing synergies with Italian Americans. The Chapter, recognized in the United States having received the Charter in Rome directly from the Past President Bob Bianchi, currently consists of 35 members. In these few years we have carried out a series of initiatives aimed at promoting our Association, including the awarding of the **Orgoglio Made in Italy** prize to entrepreneurs, journalists, actors and personalities who have given prestige to positive Italianness, participation in Washington at the Nela Gala Dinner with the screening of two videos on Palermo and Sicily, participation as a sponsor in the international conference "Coscienza e libero arbitrio " with the presence of Federico Faggin, the inventor of the microchip, and important speakers in the scientific, medical and philosophical fields, also with the presence as a speaker of our member Marika Tutino, and many other initiatives. Among the initiatives, there are the protocols of understanding with four associations of Sicilians in Argentina.*

Capitolo di Palermo
Vincenzo Sellaro 3009
ORDER
Sons and Daughters of Italy
IN AMERICA

EDITORIALE

di Selene Grimaudo - Direttore Responsabile

Questo primo numero di Orgoglio Italiano – Sicilia e Italia nel Mondo nasce con l'ambizione di connettere le radici siciliane alle ramificazioni più lontane dell'identità italiana nel mondo. È una rivista culturale che affonda le proprie radici nella tradizione e guarda al futuro con occhi internazionali. Il progetto editoriale è promosso dal Capitolo di Palermo dell'OSDIA – Order Sons and Daughters of Italy in America, fondato da Tiberio Mantia e ha come obiettivo primario la valorizzazione della cultura italiana, in particolare siciliana, nelle sue forme più autentiche, dentro e fuori i confini nazionali. Siamo orgogliosi di proporre, in questo numero uno, un mosaico di voci, competenze e passioni che raccontano una Sicilia viva, complessa, in dialogo costante con l'America e l'Argentina, terre che hanno accolto generazioni di emigrati e oggi continuano ad alimentare un ponte culturale fatto di memoria, orgoglio e futuro. La rivista sarà pubblicata, al momento, in due lingue — italiano e inglese — per raggiungere lettori e comunità in tutto il mondo. Orgoglio Italiano è uno spazio aperto, inclusivo, multidisciplinare. Una rivista per chi ama la Sicilia e l'Italia, per chi la vive e per chi le porta nel cuore ovunque si trovi.

This first issue of Orgoglio Italiano – Sicilia e Italia nel Mondo is born with the ambition of connecting Sicilian roots to the most distant ramifications of Italian identity in the world. It is a cultural magazine that is rooted in tradition and looks to the future with international eyes. The editorial project is promoted by the Palermo's Lodge of OSDIA – Order Sons and Daughters of Italy in America, founded by Tiberio Mantia, and has as its primary objective the valorization of Italian culture, especially Sicilian, in its most authentic forms, inside and outside the national borders. We are proud to propose, in this zero issue, a mosaic of voices, skills and passions that tell of a living, complex Sicily, in constant dialogue with America and Argentina, lands that have welcomed generations of emigrants and today continue to nourish a cultural bridge made of memory, pride and future. The magazine will be published, at the moment, in two languages — Italian and English — to reach readers and communities all over the world. Orgoglio Italiano is an open, inclusive, multidisciplinary space. A magazine for those who love Sicily and Italy, for those who live there and for those who carry them in their hearts wherever they are.

Obiettivi della Rivista

- Promuovere la cultura, le tradizioni e le eccellenze siciliane e italiane nel mondo.
- Rafforzare i rapporti tra l'Italia, gli Stati Uniti e l'Argentina attraverso contenuti di valore culturale e umano.
- Raccontare le storie di chi ha fatto dell'identità italiana un punto di forza, dentro e fuori dai confini.
- Offrire uno spazio di riflessione e confronto su attualità, impresa, cultura e comunità italiane all'estero.

Aim of the Magazine

- *Promote Sicilian and Italian culture, traditions and excellence in the world.*
- *Strengthen relations between Italy, the United States and Argentina through content of cultural and human value.*
- *Tell the stories of those who have made Italian identity a point of strength, inside and outside the borders.*
- *Offer a space for reflection and discussion on current events, business, culture and Italian communities abroad.*

REDAZIONE

Proprietario - Tiberio Mantia
Dottore commercialista, revisore contabile e consulente aziendale dal 1992. Presidente del Capitolo di Palermo dell'OSDIA (Order Sons and Daughters of Italy in America). Fondatore e promotore della rivista "Orgoglio Italiano – Sicilia nel Mondo", si impegna a rafforzare i legami culturali, storici ed economici tra l'Italia, l'America.
Chartered accountant, auditor and business consultant since 1992. President of the Palermo Chapter of OSDIA (Order Sons and Daughters of Italy in America). Founder and promoter of the magazine "Orgoglio Italiano – Sicilia nel Mondo", he is committed to strengthening cultural, historical and economic ties between Italy and America.

Direttore Responsabile - Selene Grimaudo
Giornalista pubblicista, docente di scuola secondaria di secondo grado, laureata in psicologia e in pedagogia. Cura la linea editoriale, la qualità giornalistica e l'impianto pedagogico e culturale della rivista. Garantisce l'aderenza agli obiettivi divulgativi e identitari del progetto.
Journalist, secondary school teacher, graduated in psychology and pedagogy. She takes care of the editorial line, the journalistic quality and the pedagogical and cultural structure of the magazine. She guarantees adherence to the informative and identity objectives of the project.

Redattori con ambiti di competenza:

Francesco Barrancotto - Le Radici della Storia
Approfondimenti sulla storia della Sicilia, eventi salienti, personaggi chiave, connessioni storiche tra la Sicilia e le Americhe.
Insights into the history of Sicily, key events, key figures, historical connections between Sicily and the Americas.

Marcello Barrancotto - Tradizioni e Identità Siciliana
Tradizioni popolari siciliane, la memoria orale e la cultura immateriale. Studio dell'antropologia culturale legata alla Sicilia, della storia locale e della valorizzazione dell'identità siciliana.
Sicilian popular traditions, oral memory and immaterial culture. Study of cultural anthropology related to Sicily, local history and the valorization of Sicilian identity

Daniele Giacalone - Cultura, Impresa e Diritto
Approfondimenti legali e fiscali su investimenti culturali, mecenatismo, agevolazioni per italiani all'estero, diritti degli emigrati e delle imprese culturali.
Legal and fiscal insights on cultural investments, patronage, incentives for Italians abroad, rights of emigrants and cultural enterprises

Sabrina Gianforte - Gusto, Impresa e Territorio
Politiche alimentari, turismo enogastronomico, imprese culturali legate al cibo e alle tradizioni del Made in Italy.
Food policies, food and wine tourism, cultural enterprises linked to food and Made in Italy traditions.

Rosamaria La Placa - Tradizioni e Anima Popolare
Antropologia culturale, riti e usanze popolari, biografie di figure emblematiche della tradizione siciliana e italiana.
Cultural anthropology, popular rites and customs, biographies of emblematic figures of Sicilian and Italian tradition.

Antonella La Sorte - Talenti senza Barriere
Storie di successo e inclusione di persone diversamente abili nel mondo della cultura, dell'arte e del territorio.
Success stories and inclusion of people with disabilities in the world of culture, art and territory.

Giacomo Morello - Identità e Cultura Visiva
Arti visive e simboli dell'identità siciliana, linguaggi espressivi e interpretazioni artistiche della cultura locale.
Visual arts and symbols of Sicilian identity, expressive languages and artistic interpretations of local culture.

Tonino Rizzico - Ruralità e Sapori d'Italia
Turismo rurale, borghi autentici, cultura agroalimentare, tradizioni contadine, valorizzazione del patrimonio agro-pastorale siciliano.
Rural tourism, authentic villages, agri-food culture, peasant traditions, valorization of the Sicilian agro-pastoral heritage.

Marika Tutino - Attualità e Cultura Viva
Cronaca culturale contemporanea, eventi, mostre, premi, festival e dinamiche sociali nella Sicilia di oggi.
Contemporary cultural news, events, exhibitions, awards, festivals and social dynamics in today's Sicily

ORGOGLIO ITALIANO
SICILIA E ITALIA NEL MONDO
PROUD OF ITALY
SICILY AND ITALY IN THE WORLD

Linee Editoriali e Temi Guida
La rivista si struttura attorno a grandi aree tematiche, sviluppate in forma di articoli, rubriche, reportage, interviste e approfondimenti:

1. **Tematiche sociali in Italia e in Sicilia come collegamento con gli Stati Uniti**
- Politiche culturali e sviluppo territoriale
- Giovani, famiglia e innovazione
- Eventi e iniziative culturali
- Mobilità, spopolamento, ritorno alle radici

2. **Tradizioni popolari**
- Feste patronali, canti, leggende e rituali
- Tradizioni agro-pastorali e artigianato
- Riti e simboli della vita comunitaria

3. **Cucina tradizionale**
- Ricette storiche e ingredienti simbolici
- Storie di cuochi, famiglie e territori
- Vini, DOP/IGP e turismo enogastronomico

4. **Storia della Sicilia**
- Periodi chiave: greco-romano, arabo-normanno, borbonico, contemporaneo
- Borghi, città e siti UNESCO
- Migrazioni e legami storici con le Americhe

5. **Cultura**
- Letteratura, teatro, cinema, arti visive
- Giovani artisti e musei territoriali
- Iniziative culturali transnazionali

6. **Italiani e Siciliani Illustri**
- Biografie, interviste, racconti di eccellenza
- Rubrica "Orgoglio Made in Italy"
- Storie esemplari di connazionali all'estero

7. **Made in Italy e Valorizzazione del territorio**
- Turismo sostenibile, artigianato, filiere locali
- Promozione delle eccellenze italiane
- Economia culturale e identità produttiva

Editorial Guidelines and Themes
The magazine is structured around large thematic areas, developed in the form of articles, columns, reports, interviews and insights:

1. ***Social Issues in Italy and Sicily as a Link with the United States***
- *Cultural policies and territorial development*
- *Young people, family and innovation*
- *Cultural events and initiatives*
- *Mobility, depopulation, returning to the roots*

2. ***Popular traditions***
- *Patronal festivals, songs, legends and rituals*
- *Agro-pastoral traditions and crafts*
- *Rites and symbols of community life*

3. ***Traditional cuisine***
- *Old and historic recipes and symbolic ingredients*
- *Stories of chefs, families and territories*
- *Wines, DOP/IGP and food and wine tourism*

4. ***History of Sicily***
- *Key periods: Greco-Roman, Arab-Norman, Bourbon, contemporary*
- *Villages, cities and UNESCO sites*
- *Migrations and historical links with the Americas*

5. ***Culture***
- *Literature, theater, cinema, visual arts*
- *Young artists and museums territorial*
- *Transnational cultural initiatives*

6. ***Illustrious Italians and Sicilians***
- *• Biographies, interviews, stories of excellence*
- *"Orgoglio Made in Italy " column*
- *Exemplary stories of italians abroad*

7. ***Made in Italy and Enhancement of the territory***
- *Sustainable tourism, craftsmanship, local supply chains*
- *Promotion of Italian excellence*
- *Cultural economy and productive identity*

ORGOGLIO ITALIANO
SICILIA E ITALIA NEL MONDO
PROUD OF ITALY
SICILY AND ITALY AROUND



Foto (Pupi Siciliani)
www.flickr.com

Quando i “Cunti” raccontavano la Sicilia: memoria e identità di un popolo senza penna

di Marcello Barrancotto

Polizzi Generosa (PA) – Nei primi anni del Novecento, la Sicilia era una terra in cui l’analfabetismo raggiungeva l’80% della popolazione. L’alfabetizzazione era prerogativa dell’aristocrazia, della nascente borghesia e del clero, mentre la stragrande maggioranza della gente comune non aveva accesso alla scrittura. Eppure, anche in assenza di libri o giornali, il popolo trovò modi alternativi per informarsi, tramandare storie e costruire una memoria collettiva. Due erano gli strumenti principali attraverso cui si trasmetteva il sapere popolare: il Teatro dei Pupi nelle grandi città e il “Narratore di Cunti” nei piccoli centri rurali. Il Teatro dei Pupi, oggi riconosciuto come patrimonio dell’umanità dall’UNESCO, era animato dai pupari, abili artigiani e narratori che, attraverso marionette mosse con fili, mettevano in scena a puntate le gesta epico-cavalleresche dei paladini di Francia durante le Crociate, ispirandosi alla letteratura medievale. Talvolta, nelle rappresentazioni trovavano spazio anche grandi classici della letteratura, come “Romeo e Giulietta” di Shakespeare, rielaborati in chiave popolare. Nelle campagne e nei borghi dell’entroterra, invece, il ruolo del teatro veniva sostituito dai “Narratori di Cunti”: figure carismatiche attorno alle quali, nelle sere d’estate o durante le pause dal lavoro nei campi, si radunavano i contadini per ascoltare racconti di fatti realmente accaduti o leggende tramandate oralmente da generazioni. A Polizzi Generosa, in provincia di Palermo – paese natale del dottor Vincenzo Sellaro, fondatore nel 1905 dell’OSDIA (Order Sons and Daughters of Italy in America) – la tradizione dei “Cunti” era particolarmente radicata. I narratori locali, veri e propri maestri della parola, offrivano spettacoli quotidiani alla popolazione, rappresentando una delle principali forme di intrattenimento e istruzione popolare. Molto di questo patrimonio orale è andato perduto nel tempo, ma parte è stata salvata grazie all’impegno di studiosi e autori. Tra questi, Italo Calvino, che nella sua celebre “Raccolta di fiabe italiane” incluse anche un racconto proveniente dai Cunti di Polizzi. Lo studioso Claudio Saporetti, invece, notò sorprendenti analogie tra una favola sumera del 2500 a.C. e un cunto della tradizione polizzana. Un ruolo fondamentale nella salvaguardia di questa eredità culturale è stato svolto da Moffo Schimmenti, conosciuto come il poeta contadino, anch’egli originario di Polizzi Generosa. Con diverse pubblicazioni ha contribuito a tramandare la memoria orale della sua terra. Il suo ultimo lavoro è una commedia in un unico atto che racconta la vita di Vincenzo Sellaro e il suo storico incontro con Madre Francesca Cabrini, prima Santa italo-americana. In questo spazio continueremo a dar voce alla tradizione: nelle prossime edizioni pubblicheremo alcuni cunti della cultura popolare siciliana, per riportare alla luce storie che hanno formato l’anima di un popolo.

When the “Cunti” told the story of Sicily: memory and identity of a people without pen

by Marcello Barrancotto

Polizzi Generosa (PA) – In the early 20th century, Sicily was a land where illiteracy reached 80% of the population. Literacy was the privilege of the aristocracy, the emerging bourgeoisie, and the clergy, while the vast majority of ordinary people had no access to reading or writing. Yet, even in the absence of books or newspapers, the people found alternative ways to stay informed, pass on stories, and build a collective memory. There were two main tools through which popular knowledge was transmitted: the Opera dei Pupi (Puppet Theatre) in the larger cities, and the Cuntu Narrators in the small rural villages. The Opera dei Pupi, now recognized by UNESCO as an Intangible Cultural Heritage of Humanity, was animated by pupari — skilled craftsmen and storytellers who used string-operated puppets to stage episodic tales of the epic-knightly deeds of the paladins of France during the Crusades, inspired by medieval literature. Sometimes, these performances also featured great classics of literature, such as Shakespeare’s Romeo and Juliet, adapted into a more popular style. In the countryside and inland villages, the role of theater was replaced by the Narratori di Cunti — charismatic figures around whom, on summer evenings or during breaks from fieldwork, farmers would gather to listen to tales of real events or legends orally handed down through generations. In Polizzi Generosa, in the province of Palermo — the birthplace of Dr. Vincenzo Sellaro, founder in 1905 of the OSDIA (Order Sons and Daughters of Italy in America) — the tradition of Cunti was particularly strong. Local narrators, true masters of storytelling, offered daily performances to the people, representing one of the main forms of entertainment and informal education. Much of this oral heritage has been lost over time, but part of it has been preserved thanks to the work of scholars and authors. Among them, Italo Calvino included a story from the Cunti of Polizzi in his famous Italian Folktales collection. Scholar Claudio Saporetti even noted surprising similarities between a Sumerian fable from 2500 BCE and a tale from the Polizzi tradition. A key figure in safeguarding this cultural heritage was Moffo Schimmenti, known as the “peasant poet,” also a native of Polizzi Generosa. Through various publications, he helped preserve the oral memory of his land. His most recent work is a one-act play recounting the life of Vincenzo Sellaro and his historic meeting with Mother Frances Xavier Cabrini, the first Italian-American Saint. This space will continue to give voice to tradition: in upcoming editions, we will publish a selection of cunti from Sicilian popular culture, reviving stories that have shaped the soul of a people.

La Sicilianità: un viaggio attraverso 2500 anni di storia

di Giacomo Morello

Vorrei soffermarmi sull'analisi del concetto e dell'universo legato alla sicilianità. Spesso ci chiediamo chi siano davvero i siciliani, quali caratteristiche li contraddistinguano, da chi discendano e, soprattutto, chi siano oggi e dove desiderino arrivare. Di fronte a domande così complesse, non è sempre facile trovare risposte chiare. Tuttavia, una cosa è certa: la sicilianità è qualcosa di profondamente affascinante, ma anche incredibilmente complesso.

Persino la persona più colta, con solide conoscenze storiche e sociologiche, può faticare a cogliere appieno le sfumature del nostro essere. Noi siciliani affondiamo le nostre radici, la nostra storia e le nostre tradizioni in un arco temporale che abbraccia circa 2500 anni. Credo che pochi popoli al mondo possano vantare una simile continuità. In questo lungo cammino, abbiamo attraversato epoche di ogni tipo: dalla preistoria al mito, dalla storia documentata fino ai giorni nostri. Quello che siamo oggi è la somma di queste esperienze straordinarie, che ci rendono un popolo unico: capace di parlare con il cuore e di dare alla parola un valore profondo, capace di far percepire ciò che il siciliano pensa e sente ogni giorno, e ciò che vuole comunicare agli altri. Questa comunicazione avviene soprattutto attraverso due strumenti fondamentali: l'arte e, ancora di più, la cucina. Questo universo policromo di sapori e profumi si fonde con la terra e il mare per dare origine a qualcosa di veramente straordinario. Se oggi la Sicilia è riconosciuta come capitale internazionale dello street food e della cucina popolare, lo si deve a questi millenni di storia che ci hanno condotti dalla preistoria all'attualità. Vorrei aggiungere che ci troviamo oggi in una nuova fase di trasformazione. Il siciliano che emigra viene affascinato dalle nuove culture che, a loro volta, trovano nella Sicilia una nuova patria. L'isola si propone come terra di confine tra la forza delle tradizioni e il dinamismo delle nuove tecnologie. Non a caso, la Sicilia si candida oggi a diventare l'isola digitale per eccellenza, un punto di riferimento per i nomadi digitali di tutto il mondo. E il nostro futuro? Per un siciliano, il futuro non esiste in senso astratto. Perché il futuro, per noi, è sempre una grande reinterpretazione del passato… in salsa, potremmo dire. Ovvero: "'Na tagghiarinata ca milinciana fritta, 'n pocu ri basilico e na chiuvuta ri cascavaddru."



Sicilian Identity: A Journey Through 2,500 Years of History

by Giacomo Morello

In this first issue, I would like to reflect on the concept and the world surrounding Sicilianità — the essence of being Sicilian. We often ask ourselves: who are the Sicilians, really? What traits define them? Where do they come from, and more importantly, who are they today, and where are they going? Faced with such complex questions, clear answers are not always easy to find.

One thing, however, is certain: Sicilianità is deeply fascinating — and also incredibly complex. Even the most educated person, with a solid grasp of history and sociology, may struggle to fully capture the nuances of our identity. We Sicilians root our way of being, our history, and our traditions in a legacy that spans over 2,500 years. Few peoples in the world can claim such continuity. Over this long journey, we have passed through every imaginable phase: from prehistory to myth, from documented history to the present day. Who we are now is the sum of all these experiences — a people who speak from the heart and who attach meaning to words, conveying every day what a Sicilian thinks, feels, and wishes to share with others. We do this primarily through two powerful means: art and, perhaps even more, cuisine. This richly colorful universe of flavors and aromas merges earth and sea to create something truly exceptional. Today, Sicily is recognized internationally as a capital of street food and humble cooking — a title earned through millennia of history that have shaped what we are today. I would also add that we are now facing a new revolution. The Sicilian who leaves the island is drawn to new cultures that, in turn, find a new homeland in Sicily. The island is becoming a cultural crossroads, where deep-rooted traditions meet cutting-edge technologies. Indeed, Sicily is positioning itself as a digital island par excellence — a new home for digital nomads from around the world. And our future? For a Sicilian, the concept of the future doesn't really exist in isolation — because the future is always a grand reinterpretation of the past… in sauce, so to speak. Or as we'd say:

"'Na tagghiarinata ca milinciana fritta, 'n pocu ri basilico e na chiuvuta ri cascavaddru."

(A dish of pasta with fried eggplant, a touch of basil, and a generous sprinkle of salty ricotta.)

Vi presento Cammarata

di Tonino Rizzico

Cammarata è un affascinante borgo siciliano di circa 6.000 abitanti, situato nella provincia di Agrigento, ai piedi della Riserva Naturale del Monte Cammarata. Il paese presenta un'economia prevalentemente agricola, con una forte tradizione zootecnica, incentrata soprattutto sull'allevamento di ovini da latte e bovini. È rinomato per i suoi formaggi e per la ricotta di altissima qualità, grazie ai pascoli naturali di montagna che garantiscono un latte ricco e genuino. Numerosi piccoli caseifici locali trasformano il latte direttamente in azienda, dando vita a pecorini e altre specialità, alcune delle quali riconosciute dai Presìdi Slow Food. La ricotta è anche protagonista della pasticceria tradizionale, diventando ingrediente fondamentale di dolci tipici come i cannoli e la cassata. Accanto alla produzione casearia, il territorio di Cammarata si distingue per l'eccellenza dell'olio extravergine d'oliva, vincitore di premi internazionali, e per la coltivazione di grano duro, da cui si ottengono farine ideali per la produzione di pane e pasta artigianali. La posizione strategica del paese — a soli 75 km da Palermo e 45 km da Agrigento — lo rende ideale per il turismo rurale e culturale. Diverse strutture ricettive accolgono i visitatori interessati a esplorare il centro storico, il Castello del XIII secolo, o a raggiungere luoghi unici come il celebre Teatro Andromeda di Santo Stefano Quisquina, la Valle dei Templi o la stessa Palermo. Negli ultimi anni, Cammarata ha investito molto nel turismo esperienziale. Grazie alla collaborazione con agenzie locali, è possibile partecipare a lezioni di cucina, percorsi enogastronomici, visite in fattoria, tour delle cantine e altre esperienze autentiche. Sono inoltre attive nuove strutture dedicate al tempo libero, tra cui parchi acquatici e piscine. Un'iniziativa singolare è rappresentata dal progetto delle "case a 1 euro", promosso da un'associazione locale: molte famiglie straniere hanno già acquistato e ristrutturato abitazioni nel centro storico, scegliendo di vivere immerse nella natura. Il paese ospita anche case-albergo per anziani, pensate per garantire soggiorni sereni e confortevoli.
Recentemente, uno scavo archeologico ha portato alla luce monete medievali (XII-XV secolo) e frammenti ceramici risalenti al XIII secolo, tra cui protomaioliche decorate in blu cobalto e verde. Un ritrovamento prezioso che merita attenzione e sostegno, per proseguire le ricerche e valorizzare ulteriormente il patrimonio storico e culturale del paese.

Per info: rizzicotoninoosdiapalermo@gmail.com

Introducing Cammarata

by Tonino Rizzico

Cammarata is a charming Sicilian village of around 6,000 inhabitants, located in the province of Agrigento at the foot of the Monte Cammarata Nature Reserve. The town has a predominantly agricultural economy, with a strong livestock tradition focused on dairy sheep and cattle farming. It is renowned for its cheeses and high-quality ricotta, thanks to the mountain's natural pastures that produce rich and genuine milk. Numerous small local dairies transform milk directly on-site, producing pecorino and other specialties, some of which have been recognized by Slow Food Presidia. Ricotta is also a star ingredient in local pastries, forming the base of traditional desserts such as cannoli and cassata. Alongside dairy production, the area also excels in the production of extra virgin olive oil, which has received international awards, and durum wheat, used to produce flour ideal for quality bread and pasta. Thanks to its strategic location — just 75 km from Palermo and 45 km from Agrigento — Cammarata is perfect for rural and cultural tourism. Various accommodation facilities welcome visitors interested in exploring the historic center, the 13th-century castle, or nearby sites such as the famous Andromeda Theatre in Santo Stefano Quisquina, the Valley of the Temples, or Palermo itself. In recent years, the town has also invested in experiential tourism. With the support of local agencies, visitors can take part in cooking classes, food and wine tours, farm visits, winery experiences, and much more. New leisure facilities have also emerged, including water parks and swimming pools. One unique initiative is the "1-euro home" project promoted by a local association: many foreign families have already purchased and renovated houses in the historic center, choosing to live surrounded by nature. Cammarata is also home to residential care homes for the elderly, offering peaceful and comfortable stays. Recently, an archaeological excavation unearthed medieval coins (12th–15th century) and ceramic fragments dating back to the 13th century, including proto-majolica decorated in cobalt blue and green. This valuable discovery deserves continued research and support to enhance the historical and cultural heritage of the town.

Info: rizzicotoninoosdiapalermo@gmail.com



Foto (Panorama - Cammarata)

Foto (Contrada Gallinica - Cammarata)





Foto
(Ricotta fresca)
(Grano duro siciliano)



Riggi: farine di Sicilia, radici antiche, eccellenza contemporanea



Il marchio Riggi nasce da un'ispirazione chiara e potente: portare nel mondo le antiche farine artigianali siciliane, realizzando pasta, pizza e prodotti da forno di altissima qualità e dal sapore autentico e distintivo. È una storia dalle radici profonde, che inizia nel 1955, quando Calogero Riggi fonda il suo primo mulino a Caltanissetta. Grazie alla sua posizione strategica, il mulino diventa rapidamente un punto di riferimento per la raccolta di grano e legumi in tutta la Sicilia. Negli ultimi 60 anni, Riggi ha maturato una grande esperienza e costruito solide relazioni con fornitori fidati che garantiscono grani certificati 100% siciliani. Materie prime eccellenti che, unite ai valori fondanti dell'azienda e alla passione per ciò che fa, danno vita a prodotti di qualità superiore, dalle proprietà nutrizionali e sensoriali straordinarie.

Gli ingredienti segreti della nostra bontà:

MOLITURA A PIETRA
Lenta e delicata, non surriscalda il grano e preserva tutte le proprietà organolettiche della farina.

MOLITURA A CILINDRI
Utilizzata per la semola rimacinata di grano duro; conserva al meglio le proprietà nutrizionali e il germe del grano grazie a un numero limitato di passaggi.

FARINE RICCHE DI GERME DI GRANO
Naturalmente ricche di polifenoli (antiossidanti), vitamina E, vitamine del gruppo B e grassi "buoni".

TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ
Un impegno concreto per preservare il patrimonio agricolo e genetico siciliano.

PRODUZIONE SOSTENIBILE
Alimentata da energie rinnovabili e supportata da filiere corte e trasparenti.

SOSTEGNO ALL'ECONOMIA RURALE
Valorizzando la produzione locale e mantenendo un legame profondo con il territorio e le sue comunità.

Negli ultimi cinque anni, Riggi ha ampliato ulteriormente la sua offerta sviluppando una gamma completa di farine specifiche per la pizza, disponibili sia in versione macinata a cilindri che a pietra. Questo rafforzamento produttivo è stato reso possibile anche grazie alla nascita del nuovo polo produttivo ad Assoro, in provincia di Enna: una testimonianza concreta della continua dedizione dell'azienda all'innovazione, alla qualità e al territorio.

Riggi: Sicilian flour, ancient roots, modern excellence

RIGGI

The Riggi brand was born from a clear and powerful inspiration: to bring ancient Sicilian artisan flours to the world by crafting top-quality pasta, pizza, and baked goods with distinctive and authentic flavors. It's a story with deep roots, stretching back to 1955, when Calogero Riggi founded his first mill in Caltanissetta. Thanks to its central location, the mill quickly became a key hub for the harvesting of wheat and legumes across Sicily. Over the past 60 years, Riggi has grown in expertise and built strong, lasting relationships with trusted suppliers who provide only certified 100% Sicilian grains. These exceptional raw materials, combined with the company's core values and deep passion for quality, give life to superior products with outstanding nutritional and sensory qualities.

The secret ingredients behind our goodness

STONE GRINDING
Gently processes the grains without overheating, preserving all the flour's organoleptic properties.

CYLINDER MILLING
Used for re-milled semolina from durum wheat; it maintains the grain's nutrients and germ thanks to fewer break stages.

GERM-RICH FLOURS
Contain wheat germ, naturally rich in polyphenols (antioxidants), vitamin E, B-complex vitamins, and healthy fats.

BIODIVERSITY PROTECTION
A strong commitment to preserving Sicily's agricultural heritage and genetic diversity.

SUSTAINABLE PRODUCTION
Powered by renewable energy and supported by short, transparent supply chains.

SUPPORT FOR RURAL ECONOMIES
By valuing local production and maintaining a profound connection to the Sicilian land and its people.

In the last five years, Riggi has further expanded its production by developing a full line of pizza-specific flours, available in both roller-milled and stone-ground versions. This evolution was made possible by the opening of a new state-of-the-art production facility in Assoro, in the province of Enna—a testament to Riggi's ongoing dedication to innovation, quality, and territory.



Sicilia, Terra di longevità Benessere e medicina integrativa per una nuova qualità della vita

di Tiberio Mantia in collaborazione con Gaetano Catalano

In un tempo dominato da ritmi accelerati, pressioni ambientali e stili di vita frammentati, il concetto stesso di salute si trasforma. Sempre più persone cercano esperienze che vadano oltre la semplice cura dei sintomi, orientandosi verso un benessere profondo, consapevole, sostenibile. In questo scenario prende forma una nuova visione della salute, fondata sulla medicina integrativa: un approccio personalizzato che unisce la scienza medica alle pratiche tradizionali, con l'obiettivo di migliorare la qualità della vita. La Sicilia, terra generosa, autentica e ricca di storia, si rivela un luogo ideale per abbracciare questo paradigma. Natura incontaminata, clima mite tutto l'anno, cultura millenaria e relazioni umane sincere fanno dell'isola uno spazio privilegiato per la rigenerazione del corpo e dello spirito.

Oltre la cura: la medicina integrativa
La medicina integrativa promuove la sinergia tra la medicina convenzionale e pratiche complementari come l'alimentazione consapevole, la fitoterapia, la meditazione, l'attività fisica dolce e una relazione terapeutica empatica. L'obiettivo non è solo curare, ma prevenire, accompagnare e rafforzare la salute fisica ed emotiva della persona, intesa nella sua totalità. In Sicilia, questa visione trova terreno fertile: la cultura locale da sempre intende la salute come armonia tra alimentazione, relazioni, stile di vita e ambiente naturale. Un equilibrio profondo, che non si esaurisce nella cura ma diventa un cammino personale, flessibile e rispettoso della storia individuale.

La dieta mediterranea: rito e cura
Riconosciuta dall'UNESCO come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, la dieta mediterranea è molto più di una pratica alimentare. In Sicilia, essa rappresenta un vero e proprio rito quotidiano, un modo di vivere che intreccia gusto, storia e relazioni. I benefici per la salute sono ormai largamente confermati dalla scienza: riduzione del rischio cardiovascolare, prevenzione del diabete e delle malattie neurodegenerative, gestione del peso e della longevità. Ma il valore più profondo sta nella ritualità del cibo, nella convivialità e nella connessione emotiva che accompagna ogni pasto. Mangiare in Sicilia è un atto di cura, un momento di comunione, una forma di guarigione.

Una Terra che guarisce
Paesaggi mozzafiato, coste selvagge, sentieri montani, vigneti e borghi storici creano un ambiente favorevole alla riconnessione con i ritmi essenziali della vita. In questi spazi, il tempo rallenta e lo stress si dissolve. Si fa spazio al silenzio, alla presenza, allo stupore: elementi potenti nei processi di guarigione. Le esperienze di benessere sull'isola hanno un impatto tangibile: calmano il sistema nervoso, migliorano il sonno, riducono l'infiammazione e attivano risorse interiori per la rigenerazione fisica e psico-emotiva. Spesso rappresentano l'inizio di un cambiamento duraturo nello stile di vita.

Benessere accessibile
Sempre più realtà siciliane propongono percorsi di benessere inclusivi, pensati anche per persone con mobilità ridotta o esigenze specifiche. Perché la salute è un diritto, e il benessere deve essere per tutti. Scegliere la Sicilia come meta per un'esperienza di benessere significa abbracciare la lentezza, ritrovare la gioia, prendersi cura di sé. In un mondo che premia la velocità e la performance, questa terra ci insegna la forza della presenza, della connessione, della longevità vissuta in armonia.

Gaetano Catalano
Fondatore di CAREONHOLIDAY, promuove esperienze trasformative di benessere radicate nella ricchezza naturale, culturale e umana dell'isola.

www.careonholiday.com











Sicily, Land of longevity
Wellness and integrative medicine
for a new quality of life

by Tiberio Mantia
and Gaetano Catalano

In an era marked by hectic rhythms, environmental stress, and fragmented lifestyles, the very concept of health has evolved. More and more people seek experiences that go beyond simply treating symptoms, aiming instead for deep, conscious, and sustainable well-being. In this context, a new vision of health is emerging, based on integrative medicine: a personalized approach that combines conventional medical science with traditional practices, with the goal of improving quality of life. Sicily, a generous, authentic land rich in history, proves to be an ideal place to embrace this paradigm. Untouched nature, mild year-round climate, millennia-old culture, and sincere human relationships make the island a privileged space for regenerating body and spirit.

Beyond cure: integrative medicine
Integrative medicine promotes synergy between conventional medicine and complementary practices such as mindful nutrition, phytotherapy, meditation, gentle physical activity, and empathetic therapeutic relationships. The aim is not only to cure but also to prevent, accompany, and strengthen the physical and emotional health of the whole person. In Sicily, this vision finds fertile ground: local culture has long understood health as harmony between nutrition, relationships, lifestyle, and the natural environment. A profound balance that goes beyond treatment and becomes a personal, flexible journey respectful of individual history.

The mediterranean diet: ritual and care
Recognized by UNESCO as an Intangible Cultural Heritage of Humanity, the Mediterranean diet is much more than a way of eating. In Sicily, it represents a true daily ritual, a lifestyle that intertwines taste, history, and relationships. Its health benefits are widely confirmed by science: reducing cardiovascular risk, preventing diabetes and neurodegenerative diseases, managing weight, and promoting longevity. But its deeper value lies in the ritual of food, conviviality, and emotional connection that accompany every meal. Eating in Sicily is an act of care, a moment of communion, a form of healing.

A Land that heals
Breathtaking landscapes, wild coasts, mountain trails, vineyards, and historic villages create an environment conducive to reconnecting with the essential rhythms of life. In these spaces, time slows down and stress dissolves. Silence, presence, and wonder take their place—powerful allies in the healing process. Wellness experiences on the island have tangible effects: calming the nervous system, improving sleep, reducing inflammation, and activating inner resources for physical and psycho-emotional regeneration. They often mark the beginning of lasting lifestyle changes.

Accessible wellness
An increasing number of Sicilian facilities offer inclusive wellness programs, designed also for people with reduced mobility or special needs. Because health is a right, and well-being should be for everyone. Choosing Sicily as a destination for wellness means embracing slowness, rediscovering joy, and truly caring for oneself. In a world that celebrates speed and performance, this land teaches us the power of presence, connection, and longevity lived in harmony.

Gaetano Catalano
Founder of CAREONHOLIDAY, promoting transformative wellness experiences rooted in the island's natural, cultural, and human wealth.

www.careonholiday.com

CARE ON HOLIDAY

EZ Lab dà voce ai prodotti: il potere del Digital Product Passport con AI

di Angela Pontarollo

E se i prodotti potessero parlare? EZ Lab, MarTech company italiana e leader nelle soluzioni di tracciabilità blockchain e Digital Product Passport (DPP), lo sta rendendo possibile. Attraverso la piattaforma proprietaria Made in Block, EZ Lab crea gemelli digitali che collegano i prodotti fisici al mondo digitale tramite dati verificabili. Accessibile tramite QR code o tag NFC, il DPP mostra informazioni essenziali: origine, impatto ambientale, metriche di sostenibilità e servizi post-vendita. Più di un'etichetta digitale, è uno strumento contro la contraffazione, per la trasparenza, la valorizzazione ESG e la conformità alle nuove normative. In settori come il tessile, l'arredamento, l'elettronica e le batterie, il Digital Product Passport è già un requisito nell'Unione Europea. Il DPP apre un nuovo canale di marketing: sempre attivo, totalmente personalizzabile, integrato nel prodotto e costruito intorno al consumatore. È il prodotto stesso a diventare narratore della propria storia, condividendo in tempo reale dati verificati. Potenziato dall'intelligenza artificiale, trasforma le informazioni grezze in esperienze intelligenti e interattive. Gli utenti possono fare domande, ricevere assistenza, esplorare il percorso del prodotto, mentre i brand personalizzano l'ingaggio, attivano dinamiche di gamification e si connettono con le nuove generazioni. Con oltre 300 progetti realizzati e 200 milioni di prodotti tokenizzati, EZ Lab aiuta i brand a trasformare la tracciabilità in fiducia, i dati in valore e ogni prodotto in un touchpoint smart e coinvolgente.

EZ Lab gives products a voice: the power of the Digital Product Passport with AI

By Angela Pontarollo

What if products could speak? *EZ Lab, an Italian MarTech company and a leader in blockchain traceability and Digital Product Passport (DPP) solutions, is making it happen. Through its proprietary platform Made in Block, EZ Lab creates digital twins that connect physical products to the digital world through verifiable data. Accessible via QR code or NFC tag, the DPP displays essential information: origin, environmental impact, sustainability metrics, and post-sale services. More than a digital label, it's a tool for anti-counterfeiting, transparency, ESG value creation, and alignment with new regulations. In several sectors, including textiles, furniture, electronics, and batteries, the Digital Product Passport is already a requirement for exporting to the European Union. The DPP opens up a new kind of marketing channel: always active, fully customizable, embedded in the product, and built around the consumer. The product itself becomes the narrator of its own story, sharing verified data in real time. Powered by AI, it transforms raw information into intelligent, interactive experiences. Users can ask questions, receive support, and explore the product's journey, while brands personalize engagement, activate gamification, and connect with new-generation consumers. With over 300 projects delivered and 200 million products tokenized, EZ Lab helps brands across industries turn traceability into trust, data into value, and every product into a smart, engaging touchpoint.*



SWA Advertising Comunicazione visiva, identità e creatività per il tuo brand

di Salvatore Sansone

SWA Advertising è uno studio creativo specializzato in grafica, comunicazione e pubblicità, nato con l'obiettivo di aiutare aziende, attività locali e professionisti a costruire un'identità forte, riconoscibile e coerente. Crediamo che ogni progetto abbia una storia da raccontare, e il nostro lavoro è dare voce a quella storia attraverso immagini, colori, parole e design. Dalla creazione del logo alla progettazione grafica completa, dalla realizzazione di siti web alla produzione di contenuti per i social media, SWA è il partner ideale per chi vuole distinguersi nel mercato con un'immagine solida, moderna e curata in ogni dettaglio.
Il nostro approccio è sartoriale: ascoltiamo il cliente, analizziamo i suoi obiettivi e costruiamo un progetto su misura, in grado di comunicare efficacemente e lasciare il segno. Collaboriamo con realtà di ogni settore, dalla ristorazione all'artigianato, dall'agricoltura alla consulenza, offrendo soluzioni personalizzate per la stampa, il packaging, il branding e la promozione online.
Crediamo nella bellezza delle idee semplici, nell'equilibrio visivo e nella forza della coerenza. Ogni lavoro firmato SWA è il risultato di passione, esperienza e visione strategica.
Se anche tu vuoi trasformare la tua immagine in un'identità che comunica davvero, contatta SWA Advertising
www.swa-adv.it



SWA Advertising Visual communication, identity and creativity for your brand

di Salvatore Sansone

SWA Advertising is a creative studio specializing in graphic design, communication and advertising, created to help companies, local businesses and professionals build a strong, recognizable, and consistent identity. We believe that every project has a story to tell, and our job is to give that story a voice through images, colors, words, and design.
From logo creation to full brand identity design, from website development to social media content, SWA is the ideal partner for those who want to stand out with a professional, modern, and well-crafted image.
Our approach is tailor-made: we listen to the client, analyze their goals, and create a personalized strategy that communicates effectively and leaves a mark. We work with businesses across all sectors - from food service to craftsmanship, agriculture to consulting - offering custom solutions for print, packaging, branding, and digital promotion.
We believe in the beauty of simplicity, visual harmony, and the power of consistency. Every SWA project is the result of passion, expertise, and strategic vision.
If you want to turn your image into a brand that truly communicates, contact SWA Advertising
www.swa-adv.it

Fadibè:
arte, invenzione e cuore al servizio dei più fragili

di Antonella La Sorte

Prendere visione e coscienza di tutto ciò potrebbe farci crescere meglio come esseri umani… ma questa è un'altra storia. Questo spazio nasce per dare voce ai nostri artisti, più o meno conosciuti, e per valorizzare le eccellenze di persone diversamente abili, spesso ignorate ma capaci di donare bellezza, intelligenza e umanità. Viviamo in un mondo in cui l'intelligenza artificiale sembra dominare. Già il nome è discutibile: non c'è nulla di "intelligente" in senso umano, ma solo una sequenza di algoritmi programmati da persone in carne e ossa. Proprio per questo, oggi più che mai, è fondamentale dare luce alla creatività e all'ingegno propri dell'essere umano. Dobbiamo incoraggiare i giovani al pensiero critico, creativo, non meccanico. L'intelligenza artificiale va governata, non subita. Non sono in contraddizione in ciò che scrivo: sono amministratrice di un'azienda informatica e lavoro quotidianamente con i sistemi digitali a ogni livello. Proprio per questo credo che sia indispensabile coglierne gli aspetti positivi – velocità, efficienza, fluidità – senza però rinunciare alla nostra umanità. Per inaugurare questa rubrica dedicata agli artisti, voglio parlarvi di Fabio Di Bella, in arte Fadibè, messinese che io definisco senza esitazione un vulcano perennemente attivo: generoso, colto, umile. Ciò che mi ha colpito di più in lui, oltre alla sua pittura e alle numerose "invenzioni", è il modo in cui mette il suo talento al servizio dei più fragili. Fadibè infatti allena ragazzi diversamente abili nella ginnastica artistica e li accompagna nella scoperta delle tecniche pittoriche e scultoree. Troppo spesso, parlare di disabilità significa evocare limiti e difficoltà. Ma frequentando da vicino diverse realtà, posso affermare con certezza che molte persone cosiddette "diversamente abili" sono abilissime – talvolta più capaci dei normodotati. Fadibè dimostra tutto questo con la sua storia. Fin da piccolissimo mostra una forte passione per il disegno e la pittura, ma è anche un talento sportivo: gioca a calcio e pratica ginnastica artistica a livelli agonistici. Riceve persino un'offerta da una squadra del nord Italia, che rifiuta per continuare a dedicarsi alla ginnastica, in cui diventa campione regionale. Ma a 17 anni, un incidente in moto gli cambia la vita. Seguono anni bui, difficili, ma l'arte diventa il suo riscatto. Si iscrive al liceo artistico, poi frequenta l'Accademia di Belle Arti, e oggi è anche docente in un liceo artistico. Tra le sue iniziative più belle c'è il progetto "Il seme dell'amore", rivolto a persone con disabilità e fragilità di ogni età. Dopo settimane di laboratori svolti nella splendida tenuta di Fondachelli Fantina (ME), i partecipanti hanno realizzato opere che sono state messe all'asta. Il ricavato è stato interamente devoluto ai disabili coinvolti e alle loro famiglie. Un solo articolo non basta per raccontare la creatività, la versatilità e la sensibilità di Fadibè, sempre attento ai più deboli e pronto a mettere l'arte al servizio dell'umanità. Alla prossima puntata.



"La pittura di Fadibè riconosce la mediazione nella riproducibilità di tematiche religiose in cui intervengono simboli appartenenti ad una controcultura popolare, della quale l'artista si appropria per risignificarne il contenuto. Possiamo osservare in molti quadri un esercito di carte siciliane che fluttua nel libero mare della trasfigurazione, corroso dalle onde o specchiato da ambienti freddi e surreali, e in cui il gioco di luci e di ombre racconta il mistero di Dio da una prospettiva inedita. Come altrettanto provocatorie risultano le trasposizioni dei personaggi delle carte illanguiditi da un erotismo sofisticato. Possiamo osservare questi ultimi prendere vita dalle simulazioni concettuali dell'artista che scompone i singoli elementi delle carte da gioco per ricostituirli nel teatro beckettiano dello spaesamento metafisico. Il linguaggio artistico di Fadibè, per di più, non si limita a virtuosismi pittorici di altissima levatura, ma a suffragio di una poetica così complessa scomoda il ritrovamento di un codice veneto del 1500, quello Pasquino, che traccia una mappatura di assonanza di suoni per sperimentare una vera e propria conversazione attraverso il mazzo di carte" (da Laura Costa critica)

Fadibè:
Art, Invention, and Heart in Service of the Most Vulnerable

by Antonella La Sorte

Becoming aware of all this could help us grow better as human beings… but that's another story. This space is dedicated to showcasing our artists—whether well-known or not—and highlighting the excellence of people with disabilities, who are often overlooked yet capable of expressing beauty, intelligence, and profound humanity. We live in a world where Artificial Intelligence seems to be taking over. The term itself is misleading—there's nothing "intelligent" in the human sense, just a series of algorithms programmed by people. Precisely for this reason, now more than ever, we must shine a light on human creativity and ingenuity. We need to encourage young people to think critically and creatively, rather than mechanically. AI must be governed, not endured. I am not contradicting myself here: I am the administrator of an IT company and work daily with digital systems at every level. This makes me all the more convinced that while we should harness their advantages—speed, efficiency, and fluidity—we must never abandon our humanity. To launch this column dedicated to artists, I'd like to introduce you to Fabio Di Bella, known artistically as Fadibè, from Messina—whom I would describe, without hesitation, as a constantly active volcano: generous, cultured, and humble. What struck me most about him, beyond his painting and countless "inventions," is the way he uses his talent in service of the most vulnerable. Fadibè coaches young people with disabilities in artistic gymnastics and teaches them various painting and sculpting techniques. Too often, talking about disability evokes a sense of limitation and difficulty. But through my experience with various communities, I can say with certainty that many so-called "differently abled" individuals are incredibly skilled—sometimes even more so than those considered able-bodied. Fadibè is living proof of this. From a very young age, he showed a deep passion for drawing and painting, and he was also a talented athlete—playing football and excelling in artistic gymnastics. He even received an offer from a major football team in northern Italy, which he declined to continue with gymnastics, where he became a regional champion. But at 17, a motorcycle accident drastically changed his life. Dark years followed, but his profound love for art became his path to redemption. He enrolled in an art high school, then went on to study at the Academy of Fine Arts. Today, he is also an art teacher. Among his most beautiful initiatives is the project "The Seed of Love," aimed at people with disabilities and vulnerabilities of all ages. After several weeks of workshops held on a beautiful estate in Fondachelli Fantina (province of Messina), the participants created impressive artworks that were later auctioned off. All proceeds went directly to the individuals with disabilities and their families. A single article is not enough to fully capture the creativity, versatility, and sensitivity of Fadibè—a man consistently focused on the most fragile and always ready to put his art in service of humanity. Until next time.

"Fadibè's painting acknowledges the mediation found in the reproducibility of religious themes, where symbols from a popular counterculture are appropriated by the artist and re-signified. In many of his works, we see an army of Sicilian playing cards drifting in the open sea of transfiguration—eroded by waves or reflected in cold, surreal environments—where the interplay of light and shadow reveals the mystery of God from an unexpected perspective. Equally provocative are the reinterpretations of playing card figures, softened by a sophisticated eroticism. We witness these figures coming to life through the artist's conceptual simulations, as he deconstructs individual elements of the cards to reconstruct them within the Beckettian theatre of metaphysical disorientation. Fadibè's artistic language goes far beyond high-level pictorial virtuosity: to support such a complex poetics, he even references a 16th-century Venetian code—Pasquino—that maps phonetic resonances in order to experiment with a true conversation through a deck of cards."
(from critic Laura Costa)



Foto (Teatro Antico di Taormina)
www.freepik.com

LE NOSTRE RUBRICHE
OUR COLUMNS

Impresa e Diritto / Business and Law

Approfondimenti legali e fiscali su investimenti culturali, mecenatismo, agevolazioni per italiani all'estero, diritti degli emigrati e delle imprese culturali a cura di Daniele Giacalone, Avvocato, Dottore Commercialista, Revisore Legale, Patrocinante dinanzi alla Suprema Corte di Cassazione ed alle altre Giurisdizioni Superiori.

Legal and Fiscal Insights on Cultural Investments, Patronage, Incentives for Italians Abroad, and the Rights of Emigrants and Cultural Enterprises by Daniele Giacalone, Lawyer, Chartered Accountant, Statutory Auditor, and Counsel before the Supreme Court of Cassation and other Higher Jurisdictions.



Foto (Vernazza - Liguria)



Foto (Scala dei Turchi - Realmonte AG)
www.freepik.com

Sud Italia:
il paradiso fiscale e di vita per i pensionati stranieri

di Daniele Giacalone

Il Sud Italia non è solo sinonimo di paesaggi mozzafiato, clima mite e stile di vita rilassato. Negli ultimi anni, questa parte del Bel Paese si è distinta anche per una politica fiscale vantaggiosa, pensata per attrarre cittadini stranieri - in particolare pensionati - che decidono di trasferire qui la propria residenza. Per i neo-pensionati alla ricerca di una qualità della vita superiore e di un regime tributario favorevole, il Mezzogiorno italiano rappresenta oggi una scelta concreta e molto attrattiva.

Un regime fiscale agevolato
La principale leva fiscale è rappresentata dal regime previsto dall'art. 24-ter del Testo Unico delle Imposte sui Redditi (TUIR), introdotto con la Legge di Bilancio 2019. Tale normativa prevede che le persone fisiche titolari di pensioni estere, che trasferiscono la residenza in un Comune del Sud Italia con una popolazione non superiore a 20.000 abitanti, possano beneficiare di un'imposta sostitutiva pari al 7% su tutti i redditi di fonte estera (pensioni, dividendi, interessi, canoni, plusvalenze e altri proventi).

Requisiti per accedere al beneficio
Per usufruire di questa agevolazione fiscale, occorre:

- Trasferire la **residenza fiscale** in un Comune di una Regione del Sud Italia (Sicilia, Calabria, Sardegna, Campania, Basilicata, Abruzzo, Molise o Puglia);
- Non essere stati fiscalmente residenti in Italia nei **cinque anni** precedenti il trasferimento;
- Percepire una **pensione estera** (non di fonte italiana);
- Trasferirsi in un Comune con **meno di 20.000 abitanti.**

Il regime è valido per un periodo massimo di **10 anni** e va attivato tramite **opzione nella dichiarazione dei redditi.**

Perché scegliere il Sud Italia?
Oltre all'evidente vantaggio fiscale, ci sono numerose ragioni per cui il Sud Italia è una meta ideale per i pensionati stranieri - in particolare per quelli provenienti dagli Stati Uniti:

1. **Costo della vita contenuto** rispetto ad altri Paesi occidentali;
2. **Assistenza sanitaria pubblica** garantita a tutti i residenti;
3. **Patrimonio culturale e naturale straordinario:** città d'arte, borghi storici, spiagge incontaminate, cucina mediterranea e uno stile di vita più lento e appagante;
4. **Comunità di expat già presenti** in aree come la Sicilia sud-orientale, il Cilento, il Salento e la Basilicata, che favoriscono l'integrazione e la socializzazione.

Un'opportunità per reinventarsi
Sempre più pensionati stranieri vedono il pensionamento non come un punto di arrivo, ma come una nuova fase della vita. C'è chi apre una struttura ricettiva, chi si dedica alla scrittura, all'arte o al volontariato, chi semplicemente si gode il tempo tra mercatini, gite culturali e aperitivi al tramonto. Il Sud Italia offre il contesto ideale per tutto questo — con il vantaggio di una **fiscalità leggera.**

Conclusione
Con una tassazione favorevole, un ambiente autentico e accogliente e una qualità della vita elevata, il Sud Italia rappresenta oggi una destinazione perfetta per i pensionati desiderosi di unire **benessere economico e ricchezza esistenziale.** Trasferirsi in questa terra generosa non è solo una scelta fiscale, ma **un vero investimento in felicità.**



Foto (Positano - Costiera Amalfitana
www.freepik.com

Southern Italy: A paradise for retired expats

by Daniele Giacalone

Southern Italy is not only known for its breathtaking landscapes, mild climate, and relaxed lifestyle. In recent years, this part of the Bel Paese has also gained recognition for a highly advantageous tax policy aimed at attracting foreign citizens - particularly retirees - who choose to relocate here. For newly retired individuals seeking a higher quality of life and favorable tax conditions, Southern Italy represents a concrete and highly attractive option.

A tax regime tailored for foreign pensioners
The key fiscal incentive is outlined in Article 24-ter of the Italian Consolidated Income Tax Law (TUIR), introduced by the 2019 Budget Law. This provision allows individuals receiving a ***foreign pension,*** *who establish residency in a* ***southern Italian municipality with fewer than 20,000 inhabitants,*** *to benefit from a* ***flat 7% substitute tax*** *on all foreign income. This includes pensions, dividends, interest, rental income, capital gains, and other income sources.*

Eligibility requirements
To qualify for the reduced tax rate, one must:

- *Transfer* ***tax residency to a municipality*** *in one of the southern regions (Sicily, Calabria, Sardinia, Campania, Basilicata, Abruzzo, Molise, or Puglia);*
- *Not have been a* ***tax resident in Italy during the previous five tax years;***
- *Receive a* ***foreign pension*** *(i.e., not from an Italian source);*
- *Choose a municipality with a* ***population of no more than 20,000.***

This special regime can be applied for up to 10 years and must be activated through the annual income tax return.

Why southern Italy?
Beyond the clear tax benefits, there are many reasons why Southern Italy is an ideal destination for foreign retirees, especially Americans:

1. ***Low cost of living*** *compared to other Western countries;*
2. *Access to* ***universal public healthcare****;*
3. ***Unique cultural and natural heritage:*** *historic towns, art cities, stunning beaches, Mediterranean cuisine, and a slower, more fulfilling pace of life;*
4. ***Well-established expat communities*** *in areas such as southeastern Sicily, Cilento, Salento, and Basilicata, making integration smoother and more enjoyable.*

A chance to reinvent yourself
For many American retirees, retirement is not an end but a new beginning. Some open guesthouses, others pursue writing or art, while many simply enjoy their time exploring local markets, cultural outings, and sunset aperitifs. Southern Italy offers the perfect setting for all of this - paired with a ***light tax*** *burden.*

Conclusion
With its ***favorable tax regime, welcoming atmosphere****, and* ***exceptional quality of life****, Southern Italy is now one of the best places for retirees looking to combine* ***financial wellbeing with life enrichment.*** *Relocating to this generous land is not just a fiscal decision, but a* ***true investment in happiness.***

SOSTENITORI

ORGOGLIO ITALIANO
SICILIA E ITALIA NEL MONDO

PROUD OF ITALY
SICILY AND ITALY IN THE WORLD

Capitolo di Palermo
Vincenzo Sellaro 3009
ORDER
Sons and Daughters of Italy
IN AMERICA

Vuoi scriverci?
Manda la tua e-mail a:
redazione@osdiapalermo.it
presidente@osdiapalermo.it
Oppure inquadra il QR code

Would you like to write to us?
Send your e-mail to:
redazione@osdiapalermo.it
presidente@osdiapalermo.it
Or scan the QR code below:

www.osdiapalermo.it

L'Italia da Scoprire – Uno scatto, mille emozioni
Italy to Discover – One Shot, a Thousand Emotions

Terre da Ricordare

Ogni numero della rivista si chiude con uno scatto che racconta l'Italia e la Sicilia, in particolare, nel loro splendore. Dalle coste alle colline, dai borghi antichi ai paesaggi mozzafiato, dalle chiese ai monumenti, celebriamo l'eredità naturale e culturale del nostro Paese.
Un invito a riscoprire le radici, a lasciarsi ispirare, a viaggiare con il cuore.

In questo numero: la Scala dei Turchi – Sicilia
Una scogliera bianca che sfida il tempo e il mare, scolpita dalla marna e illuminata dal sole. Simbolo di una bellezza che non ha bisogno di parole.

Prossima tappa? Restate con noi per scoprirla.

Places to Remember

Every issue of the magazine closes with a snapshot capturing the beauty of Italy and, in particular, Sicily.
From coastlines to hills, from ancient villages to breathtaking landscapes, we celebrate the natural and cultural heritage of our land.
An invitation to rediscover your roots, find inspiration, and travel with your heart.

In this issue: Scala dei Turchi – Sicily
A white cliff carved by time and sea, shaped by marl and lit by the sun. A symbol of beauty that needs no words.

Next stop? Stay with us to discover it.









Foto (Scala dei Turchi - Realmonte AG)



Consegna Charter OSDIA
da Bob Bianchi a Tiberio Mantia



Cerimonia di consegna Charter



Presentazione soci OSDIA presso l'Assemblea Regionale Siciliana

"Essere italiani è un onore. Essere siciliani è un privilegio che profuma di storia, coraggio e bellezza."

www.osdiapalermo.it

www.swa-adv.it