



Direzione Vendita  
tel. 095 2880269 - fax 095 722314  
direzionevendita@quotidianodisicilia.it

[Facebook](#) [Twitter](#) [Instagram](#) [YouTube](#)



Direzione Vendita  
tel. 095 2880269 - fax 095 722314  
direzionevendita@quotidianodisicilia.it

# Gusto

## Dolci, salati o pensati per chi vuole stare in forma: dai maestri italiani un panettone per ogni esigenza

Sono numerose le proposte che, da Nord a Sud, caratterizzano l'offerta dolciaria di queso ultimo scorso del 2024

**ROMA** - Da Nord a Sud, una proposta diversa da ogni territorio. Non solo custodi della tradizione, ma anche appassionati ricercatori e creativi innovatori: i maestri dell'Accademia del lievito madre e del panettone italiano, accanto al panettone artigianale tradizionale, hanno in serbo gustosissime novità per il 2024. Tante le proposte, dolci e salate, tutte realizzate rigorosamente con lievito madre vivo, che spaziano tra le eccezionalità del nostro territorio fino ai sapori esotici, prodotti healthy e bio, da degustare non solo sotto le Feste ma buone tutto l'anno.

**Il maestro Manuel Scarpa, che cura i lievitati di Caffè Pasticceria Nelly's di Chioggia, ha creato il panettone Havana: un viaggio sensoriale unico che fonde la tradizione italiana con l'anima di Cuba. Il lievito artigianale è impreziosito da un'infusione di sigaro cubano, rum dei Caraibi e cioccolato fondente. Ogni morso rivela la profondità aromatica del sigaro, bilanciata dalla dolcezza avvolgente del rum e dall'intensità vellutata del cioccolato.**

**È una versione salata, un vero tributo alla Romagna, quella ideata dal maestro Gianluca Casadei: una focaccia a lievitazione naturale, dove una parte di burro è sostituita dallo squacquerone (formaggio solitamente usato nei cappelletti). Le sospensioni interne sono pere Igp dell'Emilia-Romagna macerate nel Sangiovese di Romagna Doc e formaggio di Fossa di Sogliano Dop. Una focaccia da usare come aperitivo e non come dessert.**

**Il maestro Luca Diana propone invece il Panettone in Alpe: un impasto fatto con un'infusione di fiori ed erbe alpine e con licheni essiccati... Un viaggio emozionale nel bosco delle nostre montagne, disponibile anche in versione "bauletto dolomitico".**

**L'accademica Beatrice Volta presenta Apperò, nuovo lievitato salato dal cuore di spritz, buono da mangiare in qualsiasi momento dell'anno. L'interno racchiude i prodotti che si mangiano durante il momento dell'aperitivo come olive, pomodoro aromatizzato (gusto pizza), parmigiano, semi di zucca e girasole, il tutto accompagnato da un cuore rosa con gelatine di spritz. Al gusto spitz anche la bagna.**

**Il panettone proteico artigianale per lo sport** nasce dalla ricerca healthy del maestro Claudio Gatti: il burro è sostituito da olio di oliva e olio di semi di mais spremuti a freddo bio, gli zuccheri utilizzati sono naturali, bio e a basso contenuto glicemico: il cristallino d'uva, malto d'orzo, miele e zucchero di canna; le proteine, pari al 28%, sono quelle della soia, del latte e dell'uovo; i carboidrati 23%.

**Il maestro Stefano Laghi, titolare della Pasticceria Maison Antonella propone il panettone Bunet, ispirato all'omonimo dolce della tradizione piemontese, richiamandone fedelmente i sapori. L'impasto scuro, morbido e umido, contiene gocce di cioccolato fondente, che rimandano**



al cacao presente nel bunet. Le gelatine di amaretti e gli amaretti sbriciolati all'interno riprendono l'essenza di questo dolce al cucchiaio, caratterizzato dal contrasto tra la dolcezza del cioccolato e l'amarezza delicata degli amaretti. La glassa all'amaretto ne arricchisce ulteriormente il profilo aromatico, bilanciando i sapori e garantendo una continuità sensoriale tra l'interno e l'esterno.

**Il panettone innovativo del maestro Andrea Zino** (pasticceria Canepa 1862, Rapallo) celebra la Liguria, terra ricca di storia e sapori autentici. In questa versione viene reinterpretata la tradizione attraverso due eccezionalità del territorio: il chinotto di Savona, presidio Slow Food, e le olive Taggiasche candite. Il chinotto, con le sue note agrumate intense e leggermente amare, dona una freschezza unica, mentre le olive Taggiasche candite, dolci e aromatiche, aggiungono una sorprendente profondità di gusto.

**Il maestro Andrea Ceracchi**

(Maciste Pasticceria) ha ideato una tecnica innovativa per l'inserimento della frutta. Un lievito fermentativo dai mostri di uve autoctone delle nostre colline situate nei Monti Lepini: partendo da un ceppo fermentativo di mostri si porta poi in una madre solida, creando un prodotto fatto da una maglia particolare come seta e conferendo profumi discostanti dai soliti lievitati.

**Una scatola creata dall'artista bolognese Valentina Palmi** racchiude il panettone del maestro Francesco Elmi, disponibile in una speciale confezione da 1.250 kg: un impasto con un burro alla vaniglia, una pasta di mandorle profumata al bergamotto e fragole condite e un cioccolato bianco alla vaniglia bourbon. La proposta del maestro Fabio Ciriaci nasce in collaborazione con il Frantoio Muraglia: un grande lievitato a base di olio extravergine d'oliva franto con limoni freschi. Un panettone senza latticini e con canditi di limone home made.

**Il panettone Elvezia** è ideato dal

maestro Tiziano Busuoli (Pasticceria Busuoli): riprende la tipica torta mantovana, un dolce realizzato con daquise alle mandorle e crema zabaglione, che vengono riproposti nel lievitato con sospensioni di pasta di mandorle a crudo, glassa alle mandorle e, in allegato, un vasetto di zabaglione al Marsala e Madeira.

**Pink lady, lamponi, semi canditi, cioccolato bianco e gelatine al lampone** sono gli ingredienti del grande lievitato ideato dal maestro Oscar Pagani (Non solo pane): un dolce morbido e scioglievole, in cui le note acide del lampone contrastano perfettamente con la dolcezza della confettura di lampone e del cioccolato bianco. Si chiama Giardino d'inverno, il nuovo panettone del maestro Guido Rispoli (Grano e Sesamo Panetteria Artigianale) che combina note agrumate, fragola e pepe nero del Madagascar.

**Il panettone del maestro Marcio Orellana** (Nima Srl) si chiama Grande Bergamo: pensato per omaggiare Bergamo capitale della cultura 2023, è caratterizzato dalla presenza della polenta nell'impasto. Giancarlone è l'omaggio dedicato dal maestro Emanuele Comi (Pasticceria Comi) a suo padre: un panettone a impasto zabaione e uvetta al rum, noci pralinate e albicocche candite. Panmartina è la creazione del maestro Gabriele Spinelli, in cui si sposano fragole semi candite, cioccolato bianco e vaniglia. Il tutto ricoperto da una preziosa glassa al cioccolato alla fragola e perle croccanti al cioccolato bianco.

**Comune di Sant'Angelo di Brolo**

**7 Dicembre**  
Ore 16:30 - 20:30  
**Natale in Piazza Cairoli**  
dal 7 dicembre 2024 al 6 gennaio 2025  
Evento dell'Unione dei Comuni della Costa e dei Monti Saraceni

**13 Dicembre**  
Dalle ore 18:00 - Quartiere San Domenico  
**Festa in onore di Santa Lucia**  
A cura della Parrocchia Santa Maria  
in collaborazione con Ass. Camurria

**15 Dicembre**  
Ore 18:00 - Piazza Santa Maria  
**E il Natale ci annunziò**  
Animazione musicale natalizia con zampogne e strumenti tipici della tradizione popolare

**16 Dicembre**  
Ore 16:30 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**Aspettando il Natale ...**  
Super quiz e bingo di Natale - Laboratori ricreativi  
Biblioteca - Assessorato Politiche Sociali

**17 Dicembre**  
Ore 14:00 - Piazza San Francesco di Paola  
**E il Natale ci annunziò**  
Animazione musicale natalizia con zampogne e strumenti tipici della tradizione popolare

**18 Dicembre**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**Natale insieme ...**  
Giochi, musica, e non solo ...  
Biblioteca - Assessorato Politiche sociali in collaborazione con l'Avls

**19 Dicembre**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**Fisarmorevolissimevolmente Natale**  
Laboratori ricreativi - Piazza del sapere e della Conoscenza  
Biblioteca - Assessorato Politiche Sociali

**20 Dicembre**  
Visita con musiche e Babbo Natale nelle scuole  
A cura dell'Ass. Complesso Bandistico V. Bellini Città di Sant'Angelo 2000  
Ore 16:00 - Via del centro  
**Raduno di Zampognari Peloritani**  
Corteo itinerante natalizio - Evento dell'Unione dei Comuni della Costa e dei Monti Saraceni  
Ore 17:30 - A cura del Kiosco Bar

**21 Dicembre**  
Visita di Babbo Natale alla Rsa e Casa di Riposo "Cortese - Capizzi - Basile"  
A cura delle Assn. Falchi d'Italia e Misericordia  
Ore 15:30 - Chiostro San Francesco  
**Caro Babbo Natale vorrei...**  
Saranno offerti zuccheri filati e caramelle a tutti coloro che parteciperanno le letterine a Babbo Natale  
A cura della Poco Loco Sant'Angelo "Città dei Normanni"  
Ore 21:00 - C/da Santa Maria Lo Piano  
**Aspettando il Natale**  
A cura della Parrocchia Maria SS. della Stella

**22 Dicembre**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**Tombolata Saracena**  
Evento dell'Unione dei Comuni della Costa e dei Monti Saraceni

**23 Dicembre**  
Ore 16:30 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**Tombolata alla rovescia**  
Ne rimarrà solo 1 - Gioco a squadre per grandi e piccini  
A cura dell'Ass. Camurria

**24 Dicembre**  
A partire dalle ore 17:00 - Via del paese  
**Animazione natalizia itinerante**  
Al suono di zampogne e canti tradizionali del Natale siciliano  
Ore 18:00 - Largo San Michele  
**Arriva... la strenna**  
Distribuzione di dolci e caramelle per i più piccini

**26 Dicembre**  
Ore 18:00 - Chiesa Madre Santa Maria  
**Concerto in onore di Angelina Pintaudi**  
A cura dell'Ass. Acaì

**27 Dicembre**  
Ore 18:00  
**Pellegrinaggio**  
di Gesù Bambino per le borgate  
dal 27 dicembre 2024 e fino al 12 gennaio 2025  
A cura della Parrocchia Santa Maria  
Dalle ore 14:00 - Chiostro San Francesco  
**Delitto a Sant'Angelo**  
A cura della Conduita Giovanile

**28 Dicembre**  
Ore 18:00 - C/da Santa Maria Lo Piano  
**II Edizione Contrada Presepe**  
A cura dell'Ass. Falchi d'Italia  
Ore 18:00 - Chiesa Madre di Santa Maria  
**Rete di Santa Domenica**  
Consegna della Lampada Votiva di Santa Domenica alla Comunità Santangiolese

**29 Dicembre**  
A partire dalle ore 21:00 - O.d.v. C/da Mosè  
**Christmas party 24**  
Con giochi natalizi per grandi e bambini  
mini tornei di tennis  
A cura delle Assn. 35 SPORT e Valdemone Soccorso  
**Aperì Christmas**  
A cura dell'Ass. Camurria

**30 Dicembre**  
Ore 18:30  
**Festa delle famiglie**  
A cura della Parrocchia Santa Maria  
Ore 19:00 - Chiesa Madre Santa Maria  
**Concerto di fine anno**  
A cura del complesso bandistico V. Bellini

**2 Gennaio**  
Ore 20:30 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**"Affari tuoi" i pacchi delle contrade**  
A cura dell'Avls e della Consulta Giovanile

**3 Gennaio**  
Ore 16:00 - Salone Parrocchiale  
**Tombolata** per nonni e bambini  
A cura della Parrocchia Santa Maria

**4 Gennaio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**Insieme tra musica e dolcezza... Facciamo festa** - Dedicato agli over 60  
A cura dei Servizi Sociali in collaborazione con l'AVIS S. Angelo

**5 Gennaio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**I puzzle** - Giochi per bambini e ragazzi  
A cura dell'Avls e Rete civica  
Ore 19:30 - Chiesa di Santa Maria  
**The Christmas Sinfony**  
Concerto dedicato alla tradizione classica natalizia  
Evento dell'Unione dei Comuni della Costa e dei Monti Saraceni

**6 Gennaio**  
Ore 21:00 - Chiesa del SS. Salvatore  
**Celebrazione di "U Battiu"**  
Ore 16:00  
**Sant'Angelo Art Fest**  
Con personaggi per bambini itineranti, artisti di strada con spettacoli di luci etc  
A cura dell'Animazione Boom Boom

**7 Gennaio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**8 Gennaio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**9 Gennaio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**10 Gennaio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**11 Gennaio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**12 Gennaio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**13 Gennaio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**14 Gennaio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**15 Gennaio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**16 Gennaio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**17 Gennaio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**18 Gennaio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**19 Gennaio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**20 Gennaio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**21 Gennaio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**22 Gennaio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**23 Gennaio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**24 Gennaio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**25 Gennaio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**26 Gennaio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**27 Gennaio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**28 Gennaio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**29 Gennaio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**30 Gennaio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**31 Gennaio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**1 Febbraio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**2 Febbraio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**3 Febbraio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**4 Febbraio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**5 Febbraio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**6 Febbraio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**7 Febbraio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**8 Febbraio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**9 Febbraio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**10 Febbraio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**11 Febbraio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**12 Febbraio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia del Natale**  
A cura dell'Avls e Rete civica

**13 Febbraio**  
Ore 16:00 - Palazzo della Cultura "E. Basile"  
**La magia**

IL DOSSIER DEL QdS

Direzione Vende: Tel. 095 2880269 - Fax 095 722314  
direzionevende@qdssicilia.it  
Facebook: QdS Sicilia

## Musica

IL DOSSIER DEL QdS

Direzione Vende: Tel. 095 2880269 - Fax 095 722314  
direzionevende@qdssicilia.it  
Facebook: QdS Sicilia

Da "Tu scendi dalle stelle" ad "All I want for Christmas is you", ecco i titoli più amati e riprodotti in questo periodo

# Canzoni di Natale, dalle origini alle più famose

*Secondo la tradizione, i primi canti vennero intonati nel tardo Medioevo, per poi trasformarsi nel corso dei secoli nelle irrinunciabili melodie che si ripetono ogni anno in occasione delle festività decembrine*



Da "Last Christmas" a "All I want for Christmas is you", le canzoni di Natale rappresentano il paradigma canoro d'eccellenza per accompagnare, sotto il profilo musicale, le giornate delle festività di fine anno. Si tratta di brani che, con il passare del tempo, sono entrati a far parte del nostro immaginario collettivo, legandoli insindibilmente al Natale.

**Il termine "carol"**  
in origine si riferiva  
a canti accompagnati  
da una danza circolare

E se oggi basta soltanto collegarsi a una piattaforma di riproduzione digitale per creare l'atmosfera giusta in pochi secondi, un tempo la trasmissione nel tempo dei canti caratteristici avveniva in modo orale, da orecchio a orecchio.

Si stima che i canti di Natale siano originari della tradizione del tardo Medioevo. Il termine inglese "carol" fa riferimento a un canto che doveva essere accompagnato da una danza che veniva eseguita in cerchio tra i partecipanti. Una sorta di "danza corale" - come suggerisce giustappunto il termine francese "carole".

### Bastano pochi secondi per ricreare la magia e rendere unica l'atmosfera

Nel corso dei secoli, la tipologia dei "carol" rappresentò la tradizionale musica di Natale inglese, la quale più in avanti conobbe un successo "internazionale" con il famoso libro di Charles Dickens "Canto di Natale, A Christmas Carol", del 1843, con protagonista lo scorbutoico finanziere londinese Ebenezer Scrooge.

Il soggetto divenne poi fonte di ispirazione per l'indimenticato fumettista statunitense Carl Barks, il quale creò il personaggio immaginario di Zio Paperone (Scrooge McDuck). Ma questa è un'altra storia.

Volendo realizzare un'ipotetica "compilation" delle canzoni di Natale, non possiamo non mettere in cima alla lista le immancabili "Jingle Bells", una delle canzoni natalizie più conosciute e cantate al mondo, scritta da James Lord Pierpont e pubblicata nel 1857 con il titolo "One horse open sleigh".

E poi "Tu scendi dalle stelle", brano italiano di Natale più famoso al mondo, composto nel Settecento in lingua napoletana da Sant'Alfonso Maria de' Liguori con il titolo "Quanno nascette Ninno". E, ancora, "White Christmas", scritta da Irving

Berling nel 1940 e successivamente incisa nel 1942. La canzone è poi stata tradotta in italiano in "Bianco Natale".

Sempre nella prima metà del '900 è stata composta la famosa "Santa Claus Is Coming to Town", per mano di Haven Gillespie e J. Fred Coots. La canzone, del 1932, venne intonata per la prima volta in occasione del Giorno del Ringraziamento del 1934 da Eddie Cantor.

Venendo ai giorni nostri, riprendiamo la già citata "Last Christmas", singolo del gruppo musicale britannico Wham!, pubblicato il 3 dicembre 1984 e cantato dall'indi-

mentato George Michael.

**C'è anche un brano italiano tra i canti più famosi e intonati nel periodo di Natale**

E, infine, torniamo nuovamente a menzionare "All I want for Christmas is you" singolo della cantante statunitense Mariah Carey, pubblicato il 1° novembre 1994 e divenuto negli anni uno dei brani più famosi dell'artista di Huntington.



# anima blu

Pietro Mondello. Un'altra azione concreta per il futuro dello Stretto.

GRUPPO CARONTE & TOURIST

**PIETRO MONDELLO**  
Nata per lo Stretto

carontetourist.it



Direzione Vendita  
tel. 096 2880269 - fax 096 722314  
direzionevendita@quotidianodisicilia.it  
Facebook, Instagram, YouTube, LinkedIn, Twitter



Direzione Vendita  
tel. 096 2880269 - fax 096 722314  
direzionevendita@quotidianodisicilia.it  
Facebook, Instagram, YouTube, LinkedIn, Twitter

## Sotto l'albero

Otto italiani su dieci non disertano l'appuntamento coi "pensierini" natalizi. La presenza del brand tra i principali criteri di scelta

# Più regali da scartare, con un occhio alla qualità

*Numeri in aumento suggeriscono una riscoperta del piacere di rispettare l'intramontabile usanza dei doni. Vari sondaggi hanno messo in evidenza quali sono le abitudini e le preferenze al momento dell'acquisto. Il 43% ritiene che i prodotti di marca siano un riferimento per il prestigio che comunicano a chi li riceve.*

ROMA - Con il Natale alle porte, la corsa agli ultimi regali è in pieno svolgimento. Otto italiani su dieci non mancano all'appuntamento con lo shopping natalizio: il 44,4% rispetto al 40% dell'anno scorso lo fa con ancora più piacere. Un trend che suggerisce una rinnovata vivacità delle tradizioni natalizie e una crescente tendenza ad associare i regali ai festeggiamenti. È quanto emerge dall'indagine realizzata da Confindustria-Imprese per l'Italia, in collaborazione con Format Research, sulla propensione e sui comportamenti di acquisto degli italiani in vista delle prossime festività natalizie e da Swg sulla desertificazione commerciale nelle città.

### Il 50% fa shopping nei negozi sotto casa per supportare l'economia locale

**Ma come si comportano nello specifico gli italiani?** Le donne si dimostrano più legate alle tradizioni natalizie. Fanno più regali (80,9%) e dedicano una spesa media superiore per decorazioni e doni rispetto agli uomini. Si distinguono anche come principali promotori di attività benefiche (63,2%), mostrando una sensibilità sociale che influenza le loro scelte di consumo. Prediligono



prodotti per la cura della persona (63,6%), abbigliamento e decorazioni natalizie. Per gli acquisti, combinano negozi fisici e online, ma preferiscono quelli tradizionali per l'esperienza di acquisto.

**La fascia di giovani tra i 18 e i 30 anni è la più ottimista**, con una forte cultura del regalo (83,2%) e una spiccata propensione agli acquisti online (80,1%). I giovani preferiscono articoli per la cura della persona e accessori digitali, mostrando interesse per prodotti innovativi e legati al lifestyle. Sono i più digitali e si affidano ai marketplace online per comodità e varietà di scelta. Dimostrano un interesse per

eventi e mercatini natalizi, soprattutto nelle regioni settentrionali.

**Gli adulti tra i 51 e i 64 anni preferiscono prodotti tradizionali** come enogastronomia e libri, sottolineando l'importanza della qualità e dell'aspetto culturale. Privilegiano un approccio multicanale agli acquisti, bilanciando tradizione e innovazione. Tra i consumatori, si distinguono per la maggiore spesa, superando spesso i 500 euro, soprattutto su regali di valore e spese familiari.

**I negozi nelle città contribuiscono a creare un clima festoso e socievole** per il 76% degli intervistati, seguiti dai mercatini natalizi

per il 72%. Oltre la metà degli intervistati preferisce fare shopping nei negozi sotto casa: 8 su 10 li preferiscono perché pensano sia giusto supportare il lavoro e l'economia locale ma anche il 69% per fare i regali in comodità senza spostarsi troppo.

### Tra le opzioni più gettonate, tecnologia, libri, e generi alimentari

Per quanto riguarda i regali più

scelti, tra i vari studi realizzati nel corso di queste settimane si può prendere in considerazione l'indagine di Conflavoro. Dal sondaggio è emerso che per i doni natalizi del 2024 gli italiani scelgono principalmente giocattoli e giochi (30%), prodotti per la cura della persona (20%), tecnologia ed elettronica (15%), libri e articoli di cartoleria (10%), generi casalinghi e di design (10%), esperienze come cene, biglietti, attività (8%), abbigliamento e accessori (7%). È interessante quanto emerge, invece, da un'altra rilevazione Swg per Centromarca, secondo cui tra le preferenze per regali e acquisti il primo posto spetterebbe ai generi alimentari e alle bevande con il 36%.

**Secondo lo stesso studio, inoltre, per il 43% degli intervistati i prodotti di marca, per la qualità e il prestigio che comunicano a chi li riceve in regalo, rappresentano un punto di riferimento al momento della scelta, con punte del 50% per l'alimentare, del 48% per i prodotti destinati alla cura della casa e del 47% per la cura della persona, a conferma della centralità della marca nel settore del largo consumo. La presenza del brand ha un peso fondamentale tra i criteri di scelta anche nel periodo natalizio, a tal punto che il 65% dei consumatori dichiara di cercare il prodotto preferito presso altri rivenditori se non lo trova nel punto di vendita abituale.**



**NATALE DI BAPS**  
Primi Auguri

**BAPS**

Una nuova Banca.  
Fondata a Ragusa  
nel 1889

baps.it

**Banca Agricola  
Popolare di Sicilia**



## Viaggi

# Natale in Trentino o sul Nilo? Ecco le mete più gettonate

Secondo l'Osservatorio Astoi il 2024 segna +12% dei ricavi. Tra le destinazioni emergenti Colombia e Arabia Saudita

MILANO - L'Osservatorio Astoi Confindustria viaggi - l'Associazione del Tour operating italiano - ha comunicato il positivo andamento delle prenotazioni delle vacanze in concomitanza di Natale e Capodanno, e rileva diversificati comportamenti di acquisto, preferenze e tendenze. Si registra un incremento dei ricavi del 12% rispetto al 2023 per le prenotazioni, con partenze dal 18 dicembre 2024 e rientri entro il 12 gennaio 2025. Questa crescita si confronta con le buone performance dello scorso anno, nonostante le pressioni inflazionistiche e l'instabilità geopolitica.

In Italia il Trentino si conferma prima scelta, seguito dalla Valle d'Aosta; all'estero la Scandinavia registra una domanda in aumento in europa, mentre il Mar Rosso, con località iconiche come Sharm el Sheikh e Marsa Alam, si riprende la scena registrando una crescita di circa il 35% nel



periodo delle festività. Si conferma la destinazione estera più venduta dai tour operator e una delle più apprezzate dagli italiani, grazie al rapporto qualità-prezzo, alla vicinanza, ai voli diretti e alla bellezza dei fondali marini. Sebbene i volumi non siano ancora tornati ai livelli dell'inverno 2022-23, il recupero rispetto allo scorso anno è evidente e segna un deciso ritorno della normalità. Anche gli Emirati Arabi continuano a mantenere

il loro fascino; attraggono sia per i soggiorni balneari sia per l'offerta crocieristica. Canarie e Capo Verde completano il quadro. Sul lungo raggio spiccano le Maldive, seguite da Zanzibar, Kenya e Thailandia. Per i tour culturali e itineranti, si distinguono le mete dell'Estremo Oriente (India, Sri Lanka, Cina, Giappone, Vietnam, Cambogia e, ancora, Thailandia), affiancate da quelle africane come Marocco, Egitto e Sudafrica e dal Sudamerica, in particolare Argentina, che offrono esperienze autentiche e percorsi su misura.

New York, in particolare, continua a registrare un buon volume di prenotazioni confermandosi tra le città più amate per le festività, in particolare per l'iconico conto alla rovescia in attesa del nuovo anno a Times Square. Ancora, Arabia Saudita e Colombia sono mete emergenti, protagoniste di un crescente interesse, insieme al-

l'inaugurazione di nuovi villaggi all-inclusive e voli diretti che arricchiscono e facilitano l'offerta per il pubblico italiano.

Pier Ezhaya, presidente Astoi Confindustria Viaggi, ha commentato: "Le prenotazioni per Natale e Capodanno mostrano una crescita per tutti i nostri associati, con un incremento medio del 12%. Questo trend positivo, sostenuto dall'Advance booking, si conferma anche negli altri mesi invernali e attesta la fiducia degli italiani nel turismo organizzato. Nonostante l'inflazione e le incertezze geopolitiche, il settore continua a rispondere con soluzioni mirate che favoriscono sia itinerari complessi verso mete lontane sia soggiorni rilassanti al mare. Il futuro ci vede impegnati in piani di formazione innovativi ed efficaci indispensabili per affrontare i profondi mutamenti sociali e tecnologici che si profilano all'orizzonte. Il turismo organizzato rimane centrale per chi cerca esperienze autentiche, sicure e certificate; guardiamo al 2025 con fiducia, pronti a innovare e ad affrontare le nuove sfide del mercato".

Sebbene l'estate sarà decisiva per definire il trend annuale, per il 2025 si prevede una crescita dei volumi del 5-7%, con una domanda turistica solida confermata dai primi dati invernali; tuttavia, permangono incertezze legate alle tensioni geopolitiche e all'inflazione. Tra le destinazioni più richieste, si prevedono Mar Rosso, Maldive, Oriente ed East Africa, oltre a mete emergenti come Arabia Saudita e Colombia. In estate la partita verrà giocata soprattutto sul Mediterraneo e sull'Italia. Le preferenze degli italiani sono in continua evoluzione, ma il comune denominatore rimane la ricerca di esperienze autentiche, sicure e ben strutturate che solo il turismo organizzato può offrire.

### I numeri dell'Aite

#### Turismo enogastronomico, una crescita a doppia cifra

ROMA - Il turismo enogastronomico in Italia è cresciuto nel 2024 del 12% rispetto al 2023 e un aumento del 49% sul 2016; vale 41,1 miliardi di euro e la Toscana è la regione più richiesta tra i turisti italiani, seguita da Emilia-Romagna e Puglia. Questi i risultati registrati dalla settima edizione dello studio annuale presentato a Parma, ideato da Roberta Garibaldi e realizzato da Aite-Associazione italiana turismo enogastronomico.

Il Rapporto 2024 ha posto l'accento sulle azioni necessarie per trasformare un business già consolidato in uno strumento strategico nazionale per lo sviluppo armonico del territorio, rivitalizzando i borghi e le aree rurali. "Urgono modifiche normative, investimenti pubblici per infrastrutture e centri museali, formazione e comunicazione dedicate, innovazione tecnologica, un nuovo modello di governance", ha affermato Garibaldi.

I dati del Rapporto certificano che si è ulteriormente consolidato il legame tra gli italiani e il viaggio alla ricerca di cibo, vino, olio e tutte le altre tipicità agroalimentari del territorio italiano. Il 70% degli intervistati dichiara infatti di aver svolto almeno una vacanza negli ultimi tre anni con questa motivazione primaria.

E mentre il turismo generalista ha segnato un calo nel corso dell'ultima stagione estiva, quello enogastronomico non ha deluso, anzi: c'è un ampio bacino di domanda, stimato in 14,5 milioni di potenziali turisti del gusto, che opta prevalentemente per mete domestiche (64%). La destinazione preferita tra gli italiani, sia per i viaggi passati (39,3%) che per quelli futuri (33,9%), è la Toscana; a seguire troviamo Emilia-Romagna e Puglia, che s'invertono nell'ordine se consideriamo le intenzioni di viaggio.

Come nei semestri passati, l'enogastronomia si conferma fra le esperienze più desiderate anche per i turisti europei: il 15,3% della popolazione del Vecchio continente (circa 20,6 milioni di potenziali turisti) ha intenzione di affrontarle nei viaggi in programma per questa stagione invernale, a prescindere dalla tipologia di viaggio (mare, city break, culturali e outdoor). Ed è alto anche l'interesse per le mete e le attrazioni a tema cibo dei mercati long-haul: in particolare svettano le destinazioni del Far East (Giappone, Corea del Sud, Cina) e il Brasile.



# aeroporto di catania

100 ANNI DI VOLI, VERSO IL FUTURO



Direzione Vendita  
tel. 095 2880269 - fax 095 722314  
direzionevendita@quotidianodisicilia.it  
Facebook, Instagram, YouTube, Twitter, LinkedIn



Direzione Vendita  
tel. 095 2880269 - fax 095 722314  
direzionevendita@quotidianodisicilia.it  
Facebook, Instagram, YouTube, Twitter, LinkedIn

## Sicurezza

Buio e case vuote: due fattori favorevoli ai ladri che potrebbero approfittare delle famiglie che partono in vacanza

# Come non farsi “sorprendere” dai furti a Natale

*I dati contenuti nella terza edizione del Rapporto dell’Osservatorio Censis-Verisure sulla sicurezza della casa confermano che i periodi festivi sono quelli caratterizzati da una maggiore incidenza di ruberie. Il mese con più denunce, nel 2023, è stato dicembre (quasi 19 mila). Alcuni consigli per non farsi trovare impreparati*

ROMA - Con l’arrivo delle vacanze molte famiglie italiane si preparano a partire e lasciare incustodite le proprie abitazioni. Secondo i dati contenuti nella 3° edizione del Rapporto dell’Osservatorio Censis-Verisure sulla sicurezza della casa, realizzato con il contributo del Servizio analisi criminale del ministero dell’Interno, i periodi di vacanza sono quelli caratterizzati da una maggiore incidenza di furti nelle case degli italiani.

**Tra coloro che ne hanno subito almeno uno, quasi il 70% non era in casa**

**Buio e case vuote sono, infatti, i due ingredienti principali per tentare di compiere un furto: il 30,8% dei furti in abitazione denunciati alle Forze dell’Ordine nel 2023 sono avvenuti di pomeriggio prima delle 20. Il mese con più denunce è stato dicembre con 18.864 furti. Tra coloro che hanno subito almeno un furto, il 68,9% dichiara che al momento del reato non c’era nessuno in casa; nel 52,8% dei casi i ladri sono entrati da finestre e porte finestre, nel 44,6% da una porta, principale (33,2%) o secondaria (11,4%). Alla luce di queste evidenze, Verisure, azienda leader in Europa nel settore degli allarmi mo-**



nitorati e della sicurezza di case, famiglie e attività commerciali, ha stilato una lista di linee guida sulla sicurezza, che fornisce consigli da mettere in pratica per prevenire le intrusioni di malintenzionati.

**Per prevenire le intrusioni dei ladri** durante le vacanze e garantire la sicurezza della propria abitazione, ecco i consigli di Verisure. Primo: sicurezza di porte e finestre. Assicurarsi che tutte le porte e le finestre siano chiuse e bloccate, inclusi accessi secondari, finestre del semin-

terrato e portefinestre. Impianto elettrico e gas: scollegare gli elettrodomestici non essenziali e verificare che il gas sia chiuso per prevenire incidenti. Simulazione di presenza: utilizzare timer per luci e dispositivi elettronici per creare l’illusione che la casa sia abitata.

**Discrezione sui social media: evitare di annunciare** le vacanze sui social media e di condividerne gli aggiornamenti in tempo reale, per non rendere nota l’assenza da casa. Sorveglianza di amici e vicini: chiedere a

un amico e a un vicino fidato di raccogliere la posta e di segnalare eventuali attività sospette.

**Verifica dell’assicurazione:** controllare che la polizza assicurativa sia attiva e copra eventuali furti o danni durante l’assenza. Contatti di

**Adottare tecnologie di sicurezza avanzate e moderne è uno dei deterrenti**

emergenza: lasciare un numero di emergenza a una persona di fiducia per essere contattati in caso di necessità. Telecamere di sorveglianza e app di controllo da remoto: installare telecamere di sicurezza ben visibili all’esterno per scoraggiare i ladri, utilizzando anche l’app di controllo da remoto per monitorare in tempo reale la situazione all’interno della propria abitazione.

**Attivazione dell’allarme e collegamento alla centrale operativa:** valutare l’installazione di un sistema di allarme che includa il collegamento a una centrale operativa, che offre vantaggi quali il controllo h24, l’intervento immediato in caso di emergenze o intrusioni, intervento in loco delle guardie giurate e avviso delle forze dell’ordine. Se già si è in possesso di un sistema di allarme, ricordarsi di attivarlo prima di partire, controllando che tutti i sensori funzionino correttamente e aggiornando i contatti di emergenza.

**Adottare tecnologie di sicurezza avanzate:** un sistema di allarme moderno, collegato a una centrale operativa attiva 24/7, non solo rappresenta un deterrente efficace, ma garantisce un intervento immediato, sia che ci si trovi in casa o meno. Può essere utile anche l’installazione di una serratura intelligente in grado di resistere alle tecniche di scasso più comuni, rafforzando la protezione contro i tentativi di intrusione.



## POLIUREA E POLIURETANO ESPANSO

IMPERMEABILIZZAZIONI E ISOLAMENTO TERMICO E ACUSTICO

Cefalù, Via S. Cannizzaro, 24 - 90015 - (PA) - Italia  
+39 3394385163 - +39 3343930119  
provenzaspurghi@libero.it | [www.provenzaspurghi.it](http://www.provenzaspurghi.it)

Soluzioni di qualità, sicure e performanti





## Benessere



Le vacanze sono sinonimo di cibo in abbondanza. Gli specialisti indicano le strategie per una buona dieta pre e post natalizia

# Coniugare feste e salute: i consigli degli esperti

*Dalle migliori abitudini alimentari ai comportamenti "banditi", l'Aigo spiega come godersi la tavola senza esagerare "Non bisogna risparmiare sulla qualità di ciò che si mangia: sì a una spesa programmata, no all'acquisto d'impulso"*

ROMA - L'impatto della crisi economica globale degli ultimi anni sta modificando anche le abitudini alimentari di molte persone. "Diminuisce il consumo di pesce, olio di oliva e frutta; aumenta quello di carboidrati, alimenti ricchi di sale, snack e prodotti di basso valore nutritivo. Secondo uno studio epidemiologico italiano, nelle regioni a Nord Ovest prevale l'eccessivo consumo di carni di bassa qualità, grassi e carboidrati; mentre al Sud" spicca "la progressiva riduzione del consumo di frutta e verdura e l'aumento di sovrappeso e obesità. A rimetterci è la salute, con un maggior rischio di patologie come diabete, malattie cardiovascolari e neoplasie". Ecco, dunque, soprattutto nel periodo delle festività natalizie, alcuni consigli a cura degli specialisti di Aigo (Associazione italiana gastroenterologi ed endoscopisti digestivi ospedalieri).

**L'aumento di peso e l'impatto metabolico sfavorevole** - hanno sottolineato dall'Aigo - possono essere prevenuti attraverso strategie alimentari relativamente semplici. Tuttavia, un unico programma alimentare adatto a tutti non esiste, poiché la dieta corretta dipende da una serie di variabili come l'età, il peso di partenza, la tipologia e il livello di attività fisica svolta, lo stile di vita e la presenza di comorbidità. Un principio fondamentale è non risparmiare sulla qualità degli alimenti ma su alcuni costi. Bisogna cambiare il modo di fare la spesa: no all'acquisto d'impulso, sì a una spesa programmata in anticipo".



#### Ecco la dieta pre e post-natalizia:

"Lo schema alimentare di base per il periodo precedente le festività è da integrare con porzioni limitate di pane integrale tostato o, in uno dei due pasti principali, di pasta o riso integrale. Gli stessi principi dietetici possono essere adottati nel periodo immediatamente successivo, nel quale si verifica notoriamente un incremento esponenziale nella adozione di piani dietetici improvvisati e scientificamente non controllati o addirittura potenzialmente dannosi", hanno suggerito i gastroenterologi. Principi generali: ridurre al minimo il consumo di alcolici, escludendo del tutto le bibite zuccherate e aumentando il consumo di acqua a un minimo giornaliero di almeno 1,5 litri; cercare di includere nell'alimen-

tazione cibi detossificanti come per esempio tè verde, sedano, mela, spinaci. Le fonti proteiche preferibili sono quelle provenienti dal pesce e dalle carni bianche come pollo e tacchino; adottare tecniche di cottura leggere come quella al forno, al vapore o alla griglia; i grassi non devono essere totalmente eliminati, ma sostituiti con quelli sani come per esempio gli Omega 3, contenuti principalmente nel pesce e nella frutta con guscio.

**No al digiuno gestito autonomamente** come meccanismo per compensare i successivi eccessi. "La strategia del digiuno gestito autonomamente come meccanismo per compensare i successivi eccessi alimentari non solo è inefficace - ha avvertito l'Aigo - ma può addirittura risultare dannosa, perché l'elimina-

zione completa dei pasti rallenta il metabolismo e alimenta un senso di frustrazione che rende difficile limitarsi successivamente di fronte a pietanze ricche e gustose. Più utile e intelligente è adottare una dieta pre-natalizia varia, povera di zuccheri raffinati, ricca di fibre che favoriscono il senso di sazietà. Per lo stesso motivo non è opportuno iniziare un pranzo natalizio totalmente a digiuno ed è preferibile farlo precedere da un piccolo spuntino, ad esempio una porzione di frutta secca o di semi, in grado sia di saziare grazie all'alto contenuto in grassi sani Omega 3, sia di evitare i picchi glicemici".

**Un'altra strategia efficace è quella del 'mindfuleating'** - ha indicato Gloria Mumolo, gastroenterologa presso l'Azienda ospedaliero universitaria Pisana e membro del-

l'Aigo - Durante le festività è maggiore il rischio di alimentarsi in modo automatico, veloce e inconsapevole senza riflettere sulla tipologia degli alimenti che ci vengono presentati. Il mindfuleating educa alla consapevolezza e al controllo della quantità e della qualità degli alimenti, nonché a percepire più facilmente il senso di sazietà. Limitare la quantità di ogni singola portata permette di apprezzare la gratificazione di un pasto completo riuscendo a evitare l'aumento ponderale; Uno dei principi chiave di questa pratica è la masticazione lenta che contribuisce a evitare l'introduzione di eccesso di cibo e a limitare l'ingestione di aria riducendo in tal modo l'apporto calorico complessivo di ciascun pasto e il gonfiore. Una buona masticazione aiuta anche a favorire i processi digestivi e la funzionalità intestinale".

**"D'aiuto alla dieta, il coinvolgimento** nella preparazione delle ricette aiuta a ridurre l'appetito per effetto psicologico dovuto alla concentrazione, oltre che alla vista e all'olfatto che generano un senso di sazietà. Molto utile è associare a pasti sani l'esercizio fisico. È sufficiente trascorrere qualche ora all'aria aperta, svolgendo attività a intensità moderata come la camminata veloce o il giro in bicicletta. Al contrario, stendersi dopo un abbondante pasto natalizio è assolutamente da evitare poiché la posizione rallenta i processi digestivi e favorisce il reflusso gastro-esofageo".

Happy Holidays, with Love.  
Buone feste da F3 Motors.

Mercedes-Benz

F3 Motors srl Concessionaria Ufficiale di Vendita Mercedes-Benz  
Messina, Via Oretto ZIR, tel. 090 2984411  
Reggio Calabria, Zona Industriale  
Campo Calabro, 0965 655811

**IL DOSSIER DEL QdS**



Direzione Vendite  
tel. 095 2880269 - fax 095 722314  
direzionevendite@quotidianodisicilia.it  
www.quotidianodisicilia.it

**IL DOSSIER DEL QdS**



Direzione Vendite  
tel. 095 2880269 - fax 095 722314  
direzionevendite@quotidianodisicilia.it  
www.quotidianodisicilia.it

## Decorazioni

A dicembre, in occasione del periodo festivo, tutte le città ospitano uno spettacolo che si rinnova e affascina sempre più

# Luminarie tra storia, esperimenti, curiosità e record

*Fu un immigrato turco negli Usa, Albert Sadacca, il primo a utilizzare le luci per decorare ambienti e alberi*

**ROMA** - Ogni anno, a dicembre, le principali metropoli globali s'illuminano in vista del Natale. Uno spettacolo luminoso che, puntualmente, si rinnova e che affascina miliardi di persone. Molti meno, però, sono quelli che conoscono le lontane origini di questa tradizione che ha una storia che parla, soprattutto, d'inclusione e riscatto. Sebbene pochi lo sappiano, infatti, la diffusione dell'usanza di decorare ambienti e alberi con le luci in occasione della principale festività cristiana, partita dagli Stati Uniti, si deve a un migrante adolescente. Il suo nome era Albert Sadacca e, quando prese la decisione che avrebbe cambiato il volto di tutte le città del mondo durante il Natale, aveva solamente 15 anni.

**La vera storia di Sadacca, però, comincia in Turchia**, a Çanakkale, sulla sponda asiatica dello stretto dei Dardanelli, dove nacque nel 1901 all'interno della locale comunità sefardita. Immigrato in America con la famiglia, Albert aveva altri cinque fratelli. Nel 1917, mentre in Europa infuriava la I Guerra mondiale, un tragico incendio scoppiato a New York provocato dalle candele posizionate su un albero di Natale (come

**lizzando delle luci**, invece, è molto più datata. Un'idea forse partorita da Martin Lutero. Già, perché, secondo una vulgata condivisa, sarebbe stato proprio il padre della Riforma protestante del XVI secolo (1483-1546) ad avviare la tradizione di applicare delle candele a un abete: si dice infatti che, passeggiando di sera in una foresta, rimase così incantato dalle stelle che brillavano tra gli alberi che decise di portarne uno a casa propria e legò delle candele ai suoi rami. Questa tradizione durò a lungo. Anche oltre l'avvento dell'energia elettrica, fino agli anni Venti del XX secolo. Il perché è presto spiegato: a lungo le luminarie natalizie sono state un privilegio per pochi. Ad allontanare le luci natalizie dalle case delle famiglie ci pensavano, come detto, i costi: ancora nel 1900, potevano servire fino a 300 dollari (l'equivalente di circa 10.000 dollari di oggi) per pagare le luci, un generatore e i servizi di un addetto ai cavi per illuminare un albero di Natale all'interno della propria abitazione. Ecco perché, fino alla "scoperta" di Sadacca, la maggior parte delle famiglie continuava a decorare i propri alberi di Natale con candele, come ai tempi di Lutero. Una scelta sicuramente elegante, ma decisamente poco sicura.

**"Proprio nel periodo natalizio** - afferma Ada Rosa Balzan, sociologa ambientale e una tra i massimi esperti italiani in tema di sostenibilità - si re-



tenui e color panna che vanno speinte la notte".

**Secondo un recente rapporto** pubblicato da GlobeNewswire.com il mercato globale delle decorazioni natalizie è cresciuto da 5,06 miliardi di dollari nel 2023 a 5,33 miliardi di dollari nel 2024 e si prevede che continuerà a crescere a una media annuale del 5,42%, raggiungendo 7,32 miliardi di dollari entro il 2030. Gli approfondimenti di mercato rivelano inoltre che l'aumento del reddito globalmente disponibile e il trend di decorazioni sempre più personalizzate ed ecocompatibili sono fattori chiave di crescita, che creano nuove opportunità di mercato. L'integrazione intelligente della tecnologia nell'illuminazione e nell'arredamento, insieme alla crescente popolarità delle decorazioni a tema, offre opportunità redditizie per gli operatori del mercato.

**Per approfondire la "storia segreta" delle luminarie natalizie**, ecco altre curiosità del passato e del presente individuate dagli esperti di Espresso Communication, per apprendere come si sono evolute le luminarie ma anche per risparmiare in bolletta. L'esordio delle luci elettriche a Natale avvenne con Thomas Alva Edison, l'Incantatore. Il celebre inventore statunitense (1847-1931), diffusore delle lampade a incandescenza, era determinato a elettrificare il centro di Manhattan. Così, in occasione del Natale del 1880, cercò di attirare l'attenzione sulla sua lampadina. Edison posò otto miglia (pari a dodici chilometri) di filo sotterraneo per alimentare stringhe di luci attorno all'esterno del suo laboratorio nel New Jersey. I pendolari dei treni che viaggiavano tra New York e Filadelfia erano così stupiti dai campi luminosi che un giornalista etichettò Edison come l'Incantatore.

**Fu solo nel 1882, però, che queste luci furono utilizzate per scopi decorativi**. Sempre durante le festività natalizie, il socio di Edison, Edward Hibberd Johnson (1846-1917), appese ottanta luci elettriche colorate attorno a un albero di Natale nel laboratorio dello stesso Edison.

**A contribuire al costo elevato delle prime luminarie natalizie** era il fatto che, ai tempi, fossero cablate a mano e realizzate con preziose e de-



era costume fare, visto che le luci elettriche, sebbene già esistenti, avevano un prezzo troppo elevato per la maggior parte delle persone) ispirò il giovane Albert, allora adolescente, ad adattare le economiche lampadine vendute in un negozio dai suoi genitori agli abeti natalizi, realizzando delle vere e proprie corde di luci. Il primo anno furono vendute solo un centinaio di corde, ma una volta che Sadacca dipinse i bulbi di rosso, verde e di altri colori, l'attività decollò. Nel 1926 Sadacca fondò un gruppo commerciale composto da diverse piccole imprese che divennero poi la più grande azienda di illuminazioni natalizie al mondo fino alla metà degli anni Sessanta.

**L'usanza di decorare abeti uti-**

luci e i fili. Fu poi durante la presidenza di Calvin Coolidge (1872-1933) che prese il via la tradizione dell'accensione ufficiale di un albero di Natale nazionale. Nel 1923 un abete alto 15 metri e proveniente dal Vermont, stato natale di Coolidge, fu adornato con 2500 lampadine elettriche rosse, bianche e verdi.

**Solo dal 1927, sebbene Sadacca avesse contribuito a diffondere la tradizione delle luminarie, il loro utilizzo in ambienti all'aperto da parte delle famiglie non sarebbe stato sicuro fino al 1927.** Da lì in poi, per aumentare le vendite e diffondere sempre di più le luminarie elettriche, le principali società di distribuzione hanno sponsorizzato concorsi di quartiere, mettendo i vicini di casa in competizione tra di loro. Anche questa tradizione continua anche ai giorni nostri.

**Il primato mondiale per il maggior numero di luminarie** posizionate in una sola proprietà appartiene a una famiglia di New York che, nel 2014, installò 601.736 luci intorno alla sua abitazione. Per quanto riguarda gli alberi di Natale, il record per il più decorato spetta agli Universal Studios di Osaka, in Giappone, con 612mila lampadine (novembre 2022).

**Il fatto che oggi le luminarie** abbiano un costo popolare, non significa che si debba ignorarne l'impatto sulla bolletta. Anzi, chi avesse ancora in casa le vecchie luminarie realizzate con luci a incandescenza, potrebbe pensare di sostituirle con le più moderne luci a led: durano tendenzialmente di più e consumano parecchio di meno (circa 1'80%). Le moderne luminarie offrono inoltre la possibilità di selezionare "setting" differenti: luce fissa, alternata, lampeggiante. Proprio quest'ultima tipologia, secondo gli esperti, è quella che riduce i costi maggiormente. Inoltre, in commercio (è semplice trovarli sul web) è possibile acquistare un timer plug-in, per garantire che le luci non vengano dimenticate e lasciate accese per lunghi periodi di tempo. Se si è sbadati è la soluzione più efficace per evitare di lasciare le luminarie accese quando si esce di casa.



*“Capodanno è il momento in cui si guarda verso nuovi orizzonti, si pensa ai nuovi sogni da realizzare, a riscoprire la forza e la fede, a gioire dei piaceri semplici e attrezzarsi per tutte le nuove sfide”*  
*(cit. Stephen Littleword)*

*Che l'anno nuovo possa essere l'occasione  
per rinascere più forti di prima  
e per raggiungere traguardi inesplorati  
insieme ai nostri clienti, partner  
e collaboratori.*

*Buon anno dal Quotidiano di Sicilia!*



In edicola a soli **0,50€**

In abbonamento a:

★ **8,25€** al mese per un anno = **99€** (carta e digitale)\*

★ **5,75€** al mese per un anno = **69€** (digitale)

\*compreso archivio storico con 500 mila articoli

**QdS - QdS.it**  
dal 1979



**Il Quotidiano d'inchiesta  
per le persone curiose**

servizioabbonamenti@quotidianodisicilia.it - tel. 095 372217

Seguici su  
    