

01 **Gianni Assenza** - Una antica storia fatta di gesti ripetuti e di attese ... un volta piantumata, la canna cresce da sola, come ha sempre fatto. L'uomo arriva dopo, osserva, tocca, prova a capire ... dopo, derivato dalla spremitura della canna da zucchero e dal trattamento a freddo del succo, arriva il Rum.
03 **Giò La Mendola** - L'oro naturale: il miele ... viaggio tra laboratori di smielatura , mie-
li, propoli, pollini e pappa reale. Un favo colmo di miele: il prezioso frutto del lavoro delle api, custodito nelle perfette geometrie della natura.



AUGUSTA PHOTO FREELANCE APF

Mostra presso la **Galleria FIAF APS Augusta**
Via Ronco Rossi, 12 Augusta (SR)

L'associazione fotografica Augusta Photo Freelance (APF), fondata nel 2009 ad Augusta (Sicilia), è un importante punto di riferimento culturale per gli amanti della fotografia nel territorio. L'associazione organizza regolarmente corsi di fotografia (sia per principianti che di livello avanzato), workshop tematici e incontri di approfondimento tecnico e concettuale, guidati da esperti del settore.

Promuove la cultura visiva allestendo mostre fotografiche collettive e personali, offrendo ai soci la possibilità di crescere fotograficamente e anche culturalmente. Attualmente l'associazione conta circa 30 iscritti. La sua sede funge da Galleria Fotografica accreditata FIAF. Questo spazio non è solo un luogo espositivo, ma un vero e proprio laboratorio di idee, dibattiti e lettura del portfolio. Attraverso le immagini dei suoi soci, APF racconta e valorizza la storia, le tradizioni e il paesaggio locale, partecipando attivamente alla vita culturale della comunità. Augusta Photo Freelance è una realtà dinamica che trasforma la passione per lo scatto in un'occasione di aggregazione, crescita artistica e condivisione sociale.

02 **Nicola Adragna** - Le olive dall'albero... alla ns. tavola. La spremitura a freddo simbolo di eccellenza, permetterà di preservare tutte le proprietà organolettiche e nutrizionali dell'olio.
04 **Armando Panarello** - L'arte antica della pesca e la generosità del mare nell'offerirci i suoi prodotti per il nostro sostentamento. Tra mare e cielo, la quiete di un pescatore si fonde con la maestosità dell'Etna.



IL PROGETTO

Al progetto Agrosfera hanno partecipato: Romolo Maddaleni, Valentina Vasta, Giuseppe Garufi, Domenico Morello, (Prog. Selezionato - Cotone), Gianni Assenza, Sebastian Brusca, Nicola Adragna, Armando Panarello (Prog. - Rum), Valentina Poli, Elena Niciforo, Giò La Mendola, Salvatore Boccaccio, Giuseppe Scapellato ed Ernesto Puzzo (Prog. singoli e/o di gruppo).

05 **Valentina Vasta** - Mani gentili e legame autentico con la natura rendono speciale Asilat ed ogni goccia del suo latte.. L'approccio alla mungitura rende il latte ancor più genuino, rievocando il sapore delicato ed il profumo della tradizione, come nel rituale di giovinezza di un'elegante Cleopatra.
07 **Romolo Maddaleni** - Il grido dei venditori si mescola al profumo della salsedine e all'argento del pesce appena sbarcato. La sacralità dello scambio economico come ultimo atto di una danza iniziata in mare aperto.



06 **Salvatore Boccaccio** - Lo spiritu de 'Frascitari' è un distillato di miele e cera d'api. Ha un intenso colore ambrato che si accompagna ad una dolcezza morbida. Il nome deriva da "fascetri", le antiche arnie costruite con legni di ferula, usate dagli apicoltori della zona degli Iblei.
08 **Ernesto Puzzo** - Uomini e donne organizzati a gruppi vanno lungo le filiere dove, con forbici apposite, tagliano i grappoli maturi. Il rituale si ripete ... l'uva viene adagiata delicatamente in ceste o cassette, senza foglie.

