

LA GAZZETTA DI SISOLO

n° 3/2023

L'editoriale del
Gusto e della
Convenienza

Offerte valide dal **19** al **25** ottobre 2023



SISA[®]

I SUPERMERCATI ITALIANI

Il mese della Zucca

**SCOPRILA
In Reparto
AD UN PREZZO SPECIALE**



VIPITENO
Yogurt Magro Bianco
2x125 gr

0,69



SOLE
Panna Fresca
500 ml

3,89

INGREDIENTI

350 g di farina 00
120 g di yogurt al naturale
120 g di zucchero di canna
60 g di burro freddo
1 uovo
1 pizzico di sale
250 g di polpa di zucca
(al netto degli scarti)
70 g di zucchero di canna
2 uova
80 ml di panna fresca
cannella in polvere
1 pizzico di noce moscata



TORTA alla Zucca

PROCEDIMENTO

Per realizzare la crostata di zucca e cannella partite dalla pasta frolla: nella planetaria sabbiate la farina con il burro e il sale a bassa velocità, utilizzando la frusta K. Unite lo yogurt, lo zucchero e l'uovo e impastate velocemente fino a ottenere un composto omogeneo. Prelevatelo dalla ciotola: se necessario lavoratelo ancora brevemente a mano, formate la classica palla, avvolgetela nella pellicola per alimenti e fate riposare in frigorifero per 1 ora. (Potete ovviamente svolgere le stesse operazioni impastando completamente a mano). Nel frattempo tagliate la polpa di zucca a cubetti e cuocetela a vapore per 20 minuti. Riducetela in purea schiacciandola con una forchetta e lasciatela raffreddare completamente. Tirate fuori dal frigorifero la pasta frolla e stendetela sulla spianatoia infarinata portandola a uno spessore di circa 5 mm con il mattarello. Disponetela all'interno di uno stampo da crostata da 22 cm di diametro con fondo amovibile. Bucherellate la base con una forchetta, appoggiatevi sopra un foglio di carta da forno e disponetevi all'interno gli appositi pesetti (o i legumi secchi, come i ceci) per la cottura in bianco. Fate cuocere nel forno per 10 minuti a 180°, quindi eliminate carta e pesetti, e fate asciugare ancora in forno per altri 10 minuti alla stessa temperatura. Sfornate e fate raffreddare su una griglia per dolci. Intanto, in una ciotola mescolate con una frusta la purea di zucca con lo zucchero di canna, le uova, la panna, la noce moscata e la cannella: il risultato sarà un composto liscio e omogeneo. Versate il tutto nel guscio di frolla e fate cuocere nel forno a 150° per circa 50 minuti o comunque fino a quando il ripieno apparirà ben sodo. Sfornate la crostata di zucca e cannella e fatela raffreddare completamente nello stampo prima di sformarla con delicatezza e servirla.

dal 19 al 25 ottobre
2023

SISA
I SUPERMERCATI ITALIANI

I BENEFICI

La zucca è tra gli ingredienti più preziosi che ci siano. Con poche calorie ha un sapore così buono da rendersi perfetta sia per le preparazioni dolci che salate. È ricca di fibre, vitamine e sali minerali, tra i quali zinco, calcio, selenio, fosforo, potassio e magnesio.

Ricca di betacarotene con poteri antiossidanti, precursore della vitamina A, contiene inoltre vitamine del gruppo B e vitamina C. Il suo alto contenuto di fibre aiuta a combattere la stitichezza, alleviando i problemi di emorroidi e di colite.

Aiuta, anche, a prevenire la ritenzione idrica grazie al suo contenuto di acqua e potassio. Inoltre, contiene amminoacidi capaci di incidere sui livelli di ansia e di stress ed è considerata un ottimo rimedio contro l'insonnia.

INGREDIENTI

Riso Carnaroli 320 g
Zucca 600 g
Cipolle ramate 100 g
Brodo vegetale 1,5 l
Parmigiano Reggiano DOP 80 g
Vino bianco 60 g
Burro 50 g
Pepe nero q.b.
Sale fino q.b.
Olio extravergine d'oliva 20 g

RISOTTO alla Zucca



CURTIRISO
Riso Carnaroli
1 kg

2,99



OROGEL
Misto per soffritto
300 gr

1,49



GALBANI
Santa Lucia Burro
125 gr

1,29



PROCEDIMENTO

Per preparare il risotto alla zucca iniziate a mondare la zucca eliminando buccia, semi e filamenti interni. Tagliate quindi la polpa a dadini. In un tegame fate appassire la cipolla tritata finemente con 50 g di burro. Quando sarà imbiandita unite la zucca, mescolate e fatela cuocere per circa 15 minuti, rigirando di tanto in tanto e aggiungendo poco brodo se necessario. Quando la zucca sarà molto morbida e quasi completamente disfatta unite il riso, il vino bianco e un pizzico di sale. Mescolate e fate insaporire per circa 5 minuti. Proseguite la cottura del risotto come di consueto, aggiungendo un mestolo di brodo caldo alla volta e aspettando che il precedente sia stato assorbito prima di aggiungerne altro. Trascorsi circa 15 minuti, comunque quando il riso è quasi cotto, spostate il tegame dal fuoco e aggiungete il restante burro freddo e una manciata di parmigiano grattugiato. Mescolate energicamente e fate riposare il risotto alla zucca per 5 minuti nel tegame coperto. Servite ben caldo aggiungendo al piatto una macinata di pepe nero e un filo di olio a crudo, se gradito.

Abbinamento PERFETTO



RAPITALÀ
Vino Chardonnay
DOC 75 cl

4,99

Non perdersi in tutti i nostri punti vendita

**PREZZI
BLOCCATI**

SU TUTTI I PRODOTTI SISA

FINO AL 31/12/2023



**TRIMESTRE
ANTI-INFLAZIONE**



QUESTA È UNA
FAMIGLIA CHE SCEGLIE IL RISPARMIO.

esclusivo ortofrutta e carni fresche



Sisa
che
Conviene

Il grande risparmio è a portata di CARD!

**FINO A
DICEMBRE**

Cerca i **PRODOTTI EVIDENZIATI**
a scaffale e otterrai direttamente
lo **SCONTO ALLA CASSA**.

Rimani aggiornato su app e sito
SUPERSISA.COM



GLI INDISPENSABILI
scelti per te

**A PREZZI BLOCCATI
E RIBASSATI**

dal 1 Ottobre al 31 Dicembre 2023

Con **Gli Indispensabili**, Sisa offre
quei prodotti che non possono proprio
mancare nella tua casa per garantirti
una spesa completa, prodotti di prima
necessità a prezzi davvero competitivi,
BLOCCATI e **RIBASSATI** per 3 mesi.
Oggi che tutto costa di più, questo è il
solo modo per aiutarti.



**TRIMESTRE
ANTI-INFLAZIONE**



SISA
Prosciutto Cotto
Alta Qualità all'etto

1,09



SISA
Crepes ripiene
Pomodoro e Mozzarella/
Prosciutto e Formaggio 250 gr

1,49



SISA
Spinaci in foglia
600 gr

1,59

In **SISA** nulla è più importante
dei tuoi bisogni:
ci prendiamo cura di te,
accompagnandoti in ogni
momento della giornata,
dalla colazione al pranzo
con gli amici,
fino alla cena in famiglia.



SISA
Salmone Norvegese
100 gr

3,79



SISA
Speck a cubetti
100 gr

1,55



SISA
Pinoli Mediterranei 40 gr/
Pistacchi tostati 250 gr

3,99



SISA
Filetto di Sgombro
Olio di oliva 120 gr

1,59



SISA
Carciofi Tagliati/
Carciofini 170 gr

2,49



SISA
Pane per tramezzino
250 gr

1,29



SISA
Aceto di vino bianco
1lt

0,89



SISA
Crostatine Albicocca/
Cacao 240 gr

1,29



SISA
Succo di frutta Ace/
Ananas/Arancia 1,5 lt

1,49



SISA
Chicchi/Palline di cereali
al cacao 375 gr

1,49



SISA
Cioccolato latte/
Fondente Extra 100 gr

0,79



SISA
Bagno doccia Aloe/
Melograno 750 ml

1,29



SISA
Candeggina Classica
2 lt

0,79



SISA
Sgrassatore Spray
Marsiglia 750 ml

0,99



SISA
Detersivo piatti
Aceto/Limone 1 lt

0,99

Questomesecelebriamoi

WORLD

PASTA DAY



Ingredienti per la tua pasta fresca



CAPUTO
Farina "00" Pasta/Manitoba/
Pizzeria/Pasticceria 1kg

1,39



RATTENUTI
Uova Medie
x6

1,29



PRIMO AMORE
Olio 100% Italiano
750 ml

5,79



PEDRINI
Macchina per
pasta fresca

24,90



3 CONSIGLI UTILI PER UNA PASTA FRESCA PERFETTA

1. seamate una pasta più fine, utilizzate una farina di grano tenero; viceversa, se preferite i sapori più rustici;

2. alledosi della ricetta di base è possibile aggiungere 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva, che aiuterà a tirare la sfoglia con maggiore facilità;

3. Si possono sostituire le 2 uova intere con 4 tuorli; si otterrà una pasta dal colore e dal gusto ancor più intensi.

dal 19 al 25 ottobre
2023

SISA
I SUPERMERCATI ITALIANI

DA CHE PASTA SEI?



MOLISANA
Pasta di semola
vari formati 500 gr

0,79



MOLISANA
Pasta integrale
vari formati 500 gr

1,19



GIOVANNI RANA
Duetto/Sfogliavolo
vari tipi 250 gr

2,79



GIOVANNI RANA
Sfogliagrezza Pasta Fresca
vari tipi 250 gr

1,59



Chef Sisolo
Consiglia

TAGLIOLINI al Salmone



PROCEDIMENTO

Mettete sul fuoco una pentola d'acqua per la cottura della pasta da salare a bollore. Mondate e tritate finemente il cipollotto. Eliminate la pelle dal filetto di salmone, rimuovete le lische con una pinzetta da cucina e tagliatelo a cubetti. Soffriggete il cipollotto in una padella con un filo d'olio e lasciatelo imbiondire. A questo punto aggiungete il salmone e rosolate per qualche minuto mescolando spesso, poi salate. Alzate leggermente la fiamma e sfumate con il vino bianco, lasciandolo evaporare completamente. Nel frattempo cuocete i tagliolini al dente e tenete da parte un po' di acqua di cottura. Una volta cotti, trasferite i tagliolini direttamente nella padella col salmone e saltate il tutto a fiamma moderata, mescolando velocemente ma con delicatezza, per amalgamare bene il condimento. Se necessario potete aggiungere un mestolo dell'acqua di cottura della pasta che avete tenuto da parte. Spegnete il fuoco e guarnite con il prezzemolo fresco. I tagliolini al salmone sono pronti per essere serviti!

INGREDIENTI

Tagliolini all'uovo 250 g
Filetto di salmone 400 g
Vino bianco secco 60 g
Cipollotto fresco ¼
Prezzemolo 1 ciuffo
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale fino q.b.

stagione delle offerte

FRESCA
Confezione



FROSTA
Filetto di Merluzzo Croccante/
Rosmarino e Limone 240 gr

2,79



BONDUELLE
Piselli Teneri
600 gr

1,99



INVERNIZZI
Mozari Mozzarella
3x100 gr

1,89



AIA
Wudy Wurstel
Classico 250 gr

0,79



PARMALAT
Yogurt alla frutta
vari tipi 8x125 gr

1,99



AGROMONTE
Passata di Ciliegino/Datterino
520 gr

1,19



CURTIRISO
Riso Carnaroli
1 kg

2,99



CORVO
Glicine Vino Bianco/
Rosso/Rosa 75 cl

3,89



MADONIA
Olio di Semi Soia/Girasole/Vari/
Friok 1 lt

1,49



SCHWEPES
Bevande vari tipi
1 lt

1,09



PEPSI
Regular/Max Zero
1,5 lt

0,99

dal 19 al 25 ottobre
2023

SISA
I SUPERMERCATI ITALIANI

Dolce Risveglio



ZAPPALÀ
Latte Parzialmente
scremato 1lt

0,89



BAULI
Croissant Classici Farciti 300 gr/
Buonessere farciti Vari tipi 185/270 gr

1,79

KELLOG'S
Special K Cereali
Classici 450 gr/
barrette vari tipi
6x21 gr

2,29



MULINO BIANCO
Biscotti Abbracci/
Nascondini/
Pandistelle/
Ritornelli
600/700 gr

3,69



SPLENDID
Caffè Classico/Ricco
2x250 gr

3,49



MORETTI
Birra
66 cl

0,99



TENNENT'S
Birra
3x27,5

2,99



LENOR
Ammorbidente Vari tipi
40 lavaggi

2,59

BIO PRESTO
Detersivo liquido Classico/
colorati 50 lavaggi

4,49



DOXY
Carta igienica
Mega x4 2 veli

2,69



BULYSOFT
Tovaglioli
x400

2,39

EQUILIBRIO & PIACERE

Vivere bene.
Ricette semplici
e ingredienti
selezionati
per le nuove esigenze
alimentari
e i nuovi stili di vita:
con il nostro
Equilibrio&Piacere
ti presentiamo una
nuova esperienza di
benessere,
che unisce l'attenzione
per la salute al piacere
del gusto.



EQUILIBRIO E PIACERE
Acqua Naturale
2 lt

0,35

Tagliere di SisoLo



VALVO
Pecorino Semistagionato/con
pepe all'etto

1,49
€ 14,90 kg



GUSTO & PASSIONE
Prosciutto di San Daniele
DOP all'etto

2,99
€ 29,90 kg



NEGRONI
4 Castelli Mortadella
Bologna IGP all'etto

1,09
€ 10,90 kg



NEGRONI
Negronetto Salame
Classico all'etto

1,79
€ 17,90 kg



COSTANZA
Olive Nere Alla Contadina
all'etto

0,59
€ 5,90 kg



COSTANZA
Giardiniera
all'etto

0,39
€ 3,90 kg



GUSTO & PASSIONE
Formaggio Gorgonzola
all'etto

1,39
€ 13,90 kg

COMPLETA
Il tuo tagliere



Salsa di
FICHI
Salsa di
CIPOLLE

Salsa di
MANDARINO
Salsa di
PERE

100 gr

1,49

dal 19 al 25 ottobre
2023

SISA
I SUPERMERCATI ITALIANI

Il Vino

aggiunge un sorriso all'amicizia!



FEUDO ARANCIO
Vino DOC Grillo/Inzolia/
Nero d'Avola/Syrah 75 cl

Provenienza
Sicilia

Temperatura
di Servizio* **16/18 C°**

Certificazione
D.O.C.

3,49
€ 4,65 lt



RAPITALÀ
Vino DOC Alcamo Bianco/
Disiù/Grillo/nerammuri Syrah/
Nero d'Avola/Syrah/
Terre Siciliane Rosé
75 cl

Provenienza
Sicilia

Temperatura
di Servizio* **14 C°**

Certificazione
D.O.C.

4,99
€ 6,65 lt



FAZIO
- A' Vampa Vino Nerello
Mascalese/
- U' Cantu vino
Cattarratto IGT 75 cl

Provenienza
Sicilia

Temperatura
di Servizio* **8 C°**

Certificazione
I.G.T.

3,79
€ 5,05 lt



MICELI
Fiammato Nero d'Avola
75 cl

Provenienza
Sicilia

Temperatura
di Servizio* **14/16 C°**

Certificazione
D.O.C.

6,99
€ 8,65 lt



REGALEALI
Vino Nero d'Avola/Bianco/
Le Rose 75 cl

Provenienza
Sicilia

Temperatura
di Servizio* **16/18 C°**

Certificazione
D.O.C.

6,99
€ 9,32 lt



CONTE DI MATAROCCO
Vino IGT Grillo/Frappato/
Inzolia/Nero d'Avola/
Syrah

Provenienza
Sicilia

Temperatura
di Servizio* **8 C°**

Certificazione
I.G.T.

2,49
€ 3,32 lt



VAL D'OCA
Prosecco DOC Extra
Dry Millesimato 75 cl

Provenienza
Veneto

Temperatura
di Servizio* **6/8 C°**

Certificazione
D.O.C.

6,99



LAV
Calici Vino 46 cl
6 pezzi

6,90

Lav
di Sisa



*valore indicato per il prodotto rappresentato graficamente.

nostri Punti vendita



Provincia di Agrigento

Agrigento
Via Crispi, 140 - Tel. 0922 20231
Favara
Via Cola di Rienzo, 18 - Tel. 0922 611375
Via del Ponte - C.da Cicchillo - Tel. 0922 420315
Lampedusa
Via Terranova, 71 - Tel. 0922 971280
Menfi
Via Alessandro Volta, 38 - Tel. 0925 72776
Porto Empedocle
C.da Durrueili SS. 115 - Tel. 0922 601300
Sambuca di Sicilia
Contrada Anguilla - Tel. 0925 969818
Villaggio Mosè
Viale Cannatello, 36 - Tel. 0922 608913

Provincia di Caltanissetta e Enna

Gela
Corso S. Aldisio, 379 - Tel. 0933 1960784
Viale Cortemaggiore, 47 - Tel. 0933 1963323
Viale La Paz, 11 - Tel. 0933 1963196
Via Venezia, 81 - Tel. 0933 1963204
Piazza San Giacomo, 1 - Tel. 0933 907065
Santa Caterina Villarmosa
Via Francesco Crispi, 255 - Tel. 0934 679852
Piazza Armerina
Via G. Lo Giudice, 6/7 - Tel. 0935 685482

Provincia di Catania

Caltagirone
Piazza Bellini, 5 - Tel. 0933 916502
Catania
Via Siena, 16 - Tel. 095 503404
Via Ursino, 44 - Tel. 095 535161
Trecastagni
Corso Italia, 64/68 - Tel. 095 8368106

Provincia di Messina

Patti
Via P. Mattarella, 124 (Ang. C/so G. Matteotti) - Tel. 0941 328337
Santo Stefano di Camastra
Via della Pace snc - Tel. 0921 766325

Provincia di Palermo

Alia
Via Kennedy, 8 - Tel. 091 8214978
Bagheria
Via A. Fleming (ang. Via F. Gioia) - Tel. 091 969408
Via Dante, 92 - Tel. 091 6497341
Via Papa Giovanni XXIII, 135 - Tel. 091 6539628
Belmonte Mezzagno
Via Placido Rizzotto, 46/50 - Tel. 091 8736742
Bisacchino
Via San Ciro, 9/11 - Tel. 091 8886106
Via Dec. C. Di Vincenti, 72 - Tel. 091 8886303
Campofelice di Roccella
Viale Europa, 4 - Tel. 0921 996590
Cefala Diana
Contrada San Lorenzo S/N - Tel. 091 7524612
Ciminna
Corso Umberto I, 233/235 - Tel. 091 8204552



Realmonite
Largo Parpaglione, 22 - Tel. 0922 816743
Santa Margherita Belice
Via Gorizia, 2 - Tel. 0925 31885
Sciacca
Via Modigliani, 2 - Tel. 0925 24365
Mussomeli
Via Spezia S/N - Tel. 0934 95872
Via Bellini - Tel. 0934 993738
Catania
Via R. Franchetti, 72/E - Tel. 095 2869535
Grammichele
Via Papa Giovanni XXIII - Tel. 0933 942805
Castell'Umberto
Contrada Margi, 14 - Tel. 388 1776230
Cesarò
Via Mercato, 54 - Tel. 095 696091
Terme di Vigliatore
Via Nazionale, 208 BIS - Tel. 090 9740705
Altofonte
Contrada Blandino, 6E/6F - Tel. 091 438274
Balestrate
Via Madonna del Ponte, 109 - Tel. 091 8987496
Belmonte Mezzagno
Via Giacomo Matteotti, 34 - Tel. 091 8736429
Bologneta
Via Baucina, 2 - Tel. 091 2751893
Castelbuono
Via Panarella, 1 - Tel. 0921 821403

Corleone
Via Vespri Siciliani, 15 - Tel. 091 8462362
Ficarazzi
Via Padre G. La Rocca, 45 - Tel. 091 496996
Gangi
Via Umbria, 2 - Tel. 0921 689481
Isola delle Femmine
Passaggio dell'Albatros, 2 - Tel. 091 7908381
Lercara Friddi
Via Scamacca - Tel. 091 8213327
Misilmeri
Via A. Paternostro, 2/A-B - Tel. 091 8721237
Via Antonio Ugo, 4 - Tel. 091 8733015
Contrada Roccabianca snc - Tel. 091 8726315
Palermo
Via dei Nebrodi, 53/C - Tel. 091 6651646
Via Papa Pio XII, 15/B - Tel. 091 6619244
Via Don Orione, 16 - Tel. 091 541300
Via Portella della Ginestra 15 - Tel. 091 6619076
Via Aquino, 31 - Tel. 091 6409124
Viale Strasburgo, 498 - Tel. 091 7815591
Via Laurana, 35 - Tel. 091 8249928
Corso dei Mille, 1604 - Tel. 091 5081097
Corso Calatafimi, 973/D - Tel. 091 6688925
Largo Valana, 7 (Via Orsa Minore) - Tel. 091 7296779
Via Giacomo Puccini, 58 - Tel. 091 6810313
Via Strasburgo, 26/28 - Tel. 091 513491
Via del Bersagliere, 26 - Tel. 091 305666
Via M. di Villabianca, 60 - Tel. 091 5558425
Via Serradifalco, 117 - Tel. 091 8931307
Via Uditori, 12 - Tel. 091 401607
Via Patti, 121 A/B - Tel. 331 2563227
Via San Lorenzo, 75 - Tel. 091 9101844
Piazza B.no Costanzo, 37/41 - Tel. 091 423169
Via Resurrezione, 95 - Tel. 091 6739399
Pioppo
Via Bivio, 89/D - Tel. 091 419234
San Giuseppe Jato
Via Palermo, 138 - Tel. 091 8577992
Santa Flavia
Via Sant'elia, 97/H - Tel. 091 957474
Termini Imerese
Via Ugo La Malfa, 36 - Tel. 091 8115939
Via Iannelli, 35 - Tel. 091 8112873
Trabia
Via Cosimo, 1 - Tel. 091 8146044
Provincia di Siracusa
Augusta
Via Turati, 102 - Tel. 0931 991933
Floridia
Via Garibaldi, 2 - Tel. 0931 942888
Via Ugo Foscolo, 102 - Tel. 0931 544335
Noto
Via Toscanini, 11 - Tel. 0931 573222
Contrada Faldino - Tel. 0931 837775
Priolo Gargallo
Via Grimaldi - Tel. 0931 767166
Provincia di Trapani
Alcamo
Piazza Bagolino, 7 - Tel. 0924 200616
P.zza Falcone Borsellino, 106 - Tel. 0924 503150
Castellammare del Golfo
Via Segesta, 209 - Tel. 0924 34416
Marsala
C.da Ponte fiumarella, 4 - Tel. 0923 998948
Via Mazzini, 139 - Tel. 0923 562340
Via Favara (Contrada Ciano) - Tel. 0923 982114

Mazara del Vallo
Via San Pietro, 8 - Tel. 0923 949183
Paceco
Via Ugo Foscolo, 104 - Tel. 0923 526441
Salemi
Via G. Uddo, 67 (Contrada Gorgazzo) - Tel. 0924 65323
Santa Ninfa
Via F.lli Kennedy, 54 - Tel. 370 1513319



Cammarata
C.da S. Isidoro (C/C La Fornace) - Tel. 0922 904037
Tremestieri Etneo
Via dei Giardini S/N - Tel. 095 7706402
Capo d'Orlando
C.da Masseria, 36 - Tel. 0941 329826
Gioiosa Marea
Via Liguria, 6 - Tel. 0941 302604
Partinico
Via Santi Savarino, 23 - Tel. 091 8783790
Alcamo
Via Puccini, snc - Tel. 0924 28984
Marsala
C.da Bosco km 21,97 (via Trapani) - Tel. 0923 968002
Via Dante Alighieri, 84 - Tel. 0923 25137
Paceco
Via Trapani, 26 - Tel. 0923 29237
Trapani
Via Nicolò Riccio, 69 - Tel. 0923 547555



ARTE IN CUCINA Una esperienza da gustare



DAL 16 OTTOBRE 2023 AL 7 GENNAIO 2024

**COLLEZIONA LA LINEA H&H COOKING STYLE
E "ALESSANDRO BORGHESE - IL LUSSO DELLA SEMPLICITÀ"**

Via Sant'Isidoro, 60 - Tel. 388 5816251
Roccamena
Via Roma, 173 - Tel. 091 8465778
Termini Imerese
Via Bevuto, 14 - Tel. 091 7524279
Trabia
Corso Umberto I, 171 - Tel. 339 7411081
Vicari
Via Roma, 1 - Tel. 091 8216359

Villabate
Viale Europa, 57/C - Tel. 091 8049002
Melilli
Viale Kennedy, 54 - Tel. 0931 955109
Alcamo
Via Narici, 23 - Tel. 0924 22244
Castellammare del Golfo
Via Aldo Moro, 11 - Tel. 0924 1990171
Favignana
Via Francesco Crispi, 13/15 - Tel. 0923 921575
Marsala
Contrada Rakalia, 141 - Tel. 0923 746236
Contrada Ranna, 531/C - Tel. 0923 968001
Via Sibilla, 43 - Tel. 0923 953476
Mazara del Vallo
Via Santa Maria di Gesù, 108 - Tel. 0923 948721
Vita
Viale Europa, 11 - Tel. 0924 955100

www.sisasiciliaspait

**Il nostro
aiuto
continua.**

**Giornata Mondiale della
Sicurezza del Paziente**

La Giornata Mondiale della Sicurezza del Paziente è ricorrenza di fornire cure mediche sicure e di alta qualità. A tutti anche per questo Sisa sostiene medici senza frontiere, che in oltre 70 Paesi cura e assiste migliaia di pazienti, con oltre 50.000 operatori sanitari MSP impegnati ogni giorno nel mondo.

