

Maestri d'accoglienza





Fra cantine, ristoranti, negozi e strutture ricettive

*Foto grande, pasta con le sarde.
In alto a sinistra, dolci al limone; in alto a destra, fritto palermitano.*

Le strade del Vino

Se tre è il numero perfetto, e tre sono i vertici che racchiudono l'isola siciliana, sette è il numero della Creazione, delle meraviglie... e delle strade del vino in Sicilia. Sette, quindi, i percorsi straordinari che, di brindisi in brindisi, conducono alla scoperta di una terra benedetta dal sole, la cui terra fertile ha generato, insieme ai molti miti classici, un'agricoltura straordinaria che si sostanzia in uno dei suoi prodotti più apprezzati nel mondo: il vino.

Iniziando dalla provincia palermitana, si segue la strada del Monreale Doc, ovvero 16mila ettari di vigneti di cui il Catarratto è certamente il re. I doc prodotti da queste colline sono il Contea di Sclafani, il Contessa Entellina e il Monreale, nome che riporta certamente alla bella cittadina normanna con il suo famosissimo Duomo. Guardando a Ovest, si allunga la strada del vino Alcamo Doc, che comprende le doc di Erice e quelle di Marsala (Terre d'Occidente e Val di Mazara). Trattandosi della provincia (quella trapanese) più vitata d'Italia, è davvero una zona da gustare passo dopo passo, dalla splendida Erice medievale, alla riserva delle Saline fino al Satiro Danzante in quel di Mazara del Vallo. Troppi i vini doc qui prodotti per essere ricordati in questo spazio. Seguendo la curva che conduce sulle rive del Canale di Sicilia, ecco la Strada del Vino Terre Sicane, nella provincia agrigentina, laddove, con la Valle dei Templi a far da sfondo, la cultura enologica può essere considerata traino dell'economia della zona. Le doc sono quelle di Santa Margherita di Belice, Sambuca di Sicilia, Menfi e Contessa Entellina.

Addentrandoci nel cuore dell'Isola, si percorre la Strada del Vino dei Castelli Nisseni, dove il celebre vitigno del Nero d'Avola s'aggrappa ai siti archeologici di Morgantina, Piazza Armerina e Sperlinga con il suo magnifico castello. La doc è quella di Riesi. Famoso quanto il



Vini rossi

Cantine tradizionali





Nero nisseno, il Cerasuolo di Vittoria firma la Strada del Vino del Val di Noto, con le capitali barocche di Noto e Modica solo per citarne un paio. Siracusa, poi, è davvero un incanto, soprattutto se la si gusta insieme con l'omonimo Moscato. A chiudere la scenografia del vertice sud-orientale siciliano si erge l'Etna la cui strada del vino conduce lungo le pendici del vulcano. Un clima particolare, una terra fertile di fuoco e di lava per vitigni unici come il Carricante bianco, endemico. Siamo all'interno del Parco dell'Etna: oltre al vino, la bellezza di un angolo di natura davvero incontaminato. Dall'aspra terra vulcanica ai dolci declivi delle Eolie per concludere il tour enologico con la strada del vino della provincia di Messina, dalla città dello stretto fino alle sette sorelle del Mediterraneo. Le doc del Faro o la nuova del Mamertino accompagnano fino in mare aperto il gusto inconfondibile del Malvasia, accogliente ed appassionato proprio come la Sicilia.

Vini bianchi

Vigneti





Gli anelletti al forno

La gastronomia

“Banchettano come se dovessero morir domani, e invece costruiscono come se non dovessero morire mai”. Lo ha detto Diogene a proposito dei Megaresi, ma è un modo di dire che, nel lontano V secolo a.C., era stato preso in prestito anche dai Greci che giungevano in quel di Siracusa a conoscere gli antichi abitanti di Sicilia, isola che ha dato i natali a Epicarpo da Siracusa, che nel 485 a.C. fu il primo a scrivere sull'arte della cucina; a Ladbaco, che nel 380 a.C. circa istituì la prima scuola alberghiera; a Terspione, che

Antipasti e salse





La pasta alla "Norma"

negli stessi anni approfondiva quella che sarebbe stata chiamata scienza dell'alimentazione; ad Archestrato, che dal 320 a.C. organizzava pranzetti per i vip greci; e a Procopio de' Coltelli che nel XVII secolo esportò in Francia la tradizione tutta siciliana dei sorbetti ghiacciati, di origine araba, diventati famosi con il nome di gelati.

Insomma, parlare di gastronomia in Sicilia significa discutere dello stesso dna siciliano, che ancora oggi ha nella "mangiata" (un pranzo che dura un pomeriggio intero con tutta la famiglia riunita) una fede assoluta. Quindi, ci si può lanciare in uno di questi pranzi luculliani, cercando di illustrare così alcuni piatti caratteristici.

Tanto per aprire l'appetito, a mo' di antipasti, ecco cardi e carciofi passati in pastella e fritti, gli insaccati (il salame di Chiaramonte Gulfi o quello di Sant'Angelo di Brolo è quello che vi consigliamo), le olive "accirate", ossia annegate nell'olio extravergine d'oliva insieme con odori tipici, e la caponata, una ricetta a base di melanzane. Immane il piatto di panelle, cotolette di farina di ceci incredibilmente gustose con una spruzzata di limone. E poi i formaggi, dal caciocavallo al maiorchino, dall'ericino al piacentino e al fiore sicano... Passiamo alla pasta. Prima tra tutti, la pasta al forno, ossia uno sformato di anelletti infarciti da tutto quello che detta la fantasia della cuoca: sugo, carne macinata, melanzane, formaggio a pasta filante, salame... Per i palati più delicati c'è sempre la pasta con le sarde, deliziosa. In estate è assolutamente



Tonno ai capperi

imperdibile la pasta con i tenerumi, ovvero i germogli della pianta di zucchine lunghe. Semplice come la pasta alla trapanese, ovvero con il pomodoro crudo e l'aglio, o come la pasta alla "Norma" con il sugo e le melanzane fritte. Passiamo al secondo, ovvero pesce in tutte le salse (in genere cucinato al forno o alla brace) come il pesce spada, il tonno, le spigole etc. senza dimenticare le sarde a beccafico, involtini di sarde ripieni di pangrattato, pinoli, uva sultanina; oppure – e qui si passa alla carne – la gustosissima salsiccia, fritta o cotta alla brace, la carne di castrato, tradizionale per il lunedì di Pasqua insieme con il capretto. Sull'uso della carne



Involtini di pesce spada



di maiale si potrebbero scrivere enciclopedie. Come contorno, la classica insalata: pomodoro, finocchio, cipolla, lattuga... e chi più ne ha più ne metta. Ovviamente a tutto si accompagna il pane, quello cotto in forno a legna, che ha un profumo inconfondibile. Dopo la frutta, il dolce. C'è la cassata, è vero, ma ci sono anche altri capolavori come i buccellati a base di marmellata di fichi, la frutta martorana a base di zucchero e farina di mandorle, i cuddreddi, dolcetti al ripieno di miele o di ricotta o di frutta candita, i dolcetti alle mandorle o le reginelle, biscotti ricoperti di sesamo. Su tutti, i cannoli, presenti in tutta l'Isola.

Dolci di frutta martorana

La cassata, i cannoli e dolci alle mandorle





Venditore di pane e panelle

Cibo di strada ed antichi mercati

Il cibo di strada, ovvero le tipiche bancarelle di Palermo ove è possibile mangiare un po' di tutto, si trova ancora oggi in tutta la città e soprattutto nei quartieri popolari al margine dei grandi mercati storici: la Vucciria (dal francese bucherie - baccano), il Capo, Ballarò (forse l'angolo più multietnico della città) ed il Borgo Vecchio. Vi si giunge seguendo il forte odore di fritto: presentati alla buona su grandi vassoi ricoperti di carta fanno bella mostra dietro al vetro le tipiche "panelle", di cui detto in precedenza, da gustare in grandi focacce di pane e sesamo, a cui spesso si abbinano i così detti "cazzilli" fritti (ovvero croccché di patate fritte nell'olio). Non meno gustosi sono le melanzane fritte o il "cicireddu", ovvero pesce piccolissimo infarinato e fritto al momento. Spesso all'ingresso della friggitoria resiste la scritta "pani cà meusa". Vuol dire che qui si rispetta davvero la tradizione. Si tratta di un cibo gustosissimo ma per palati forti. Messa a ribollire nello strutto, le interiora di bue, milza e polmone vengono servite dentro al pane e condite con limone o in alcuni casi con la ricotta o formaggio locale. Non meno popolare è la "stigghiola", spiedini di pecora o di vitello arrostiti sulla griglia.

Nati con gli arabi, i suk presenti in diverse città e cittadine dell'Isola conservano intatte le radici arabe della cultura siciliana nel modo di sistemare la frutta fresca, le arance soprattutto, quella secca, ma anche la grande varietà di specie esotiche, le spezie, provenienti dall'Oriente vicino e lontano e le olive, nella loro incredibile varietà





Il mercato del pesce di Catania

e profumo di aglio, origano e peperoncino. Bellissimi sono i banchi del pesce, come nel famoso Mercato del Pesce di Catania. Vi troneggiano interi pescispada, cernie scure, orate e saraghi, cozze e vongole, polpi ed altri crostacei, abbonda il pesce azzurro, tra sarde già pulite, sgombri, spatole argentate e caponi. I gamberi, da quelli grossi e rossi di Mazara del Vallo, a quelli più piccoli di sabbia, spesso già puliti e sguosciati.

Nei mercati di Sicilia si parla, si contratta e si vive immersi in un mondo che sembra quasi un teatro.



Venditore di pane con la milza

Il mercato della Vucciria, Palermo

