

TRAVEL

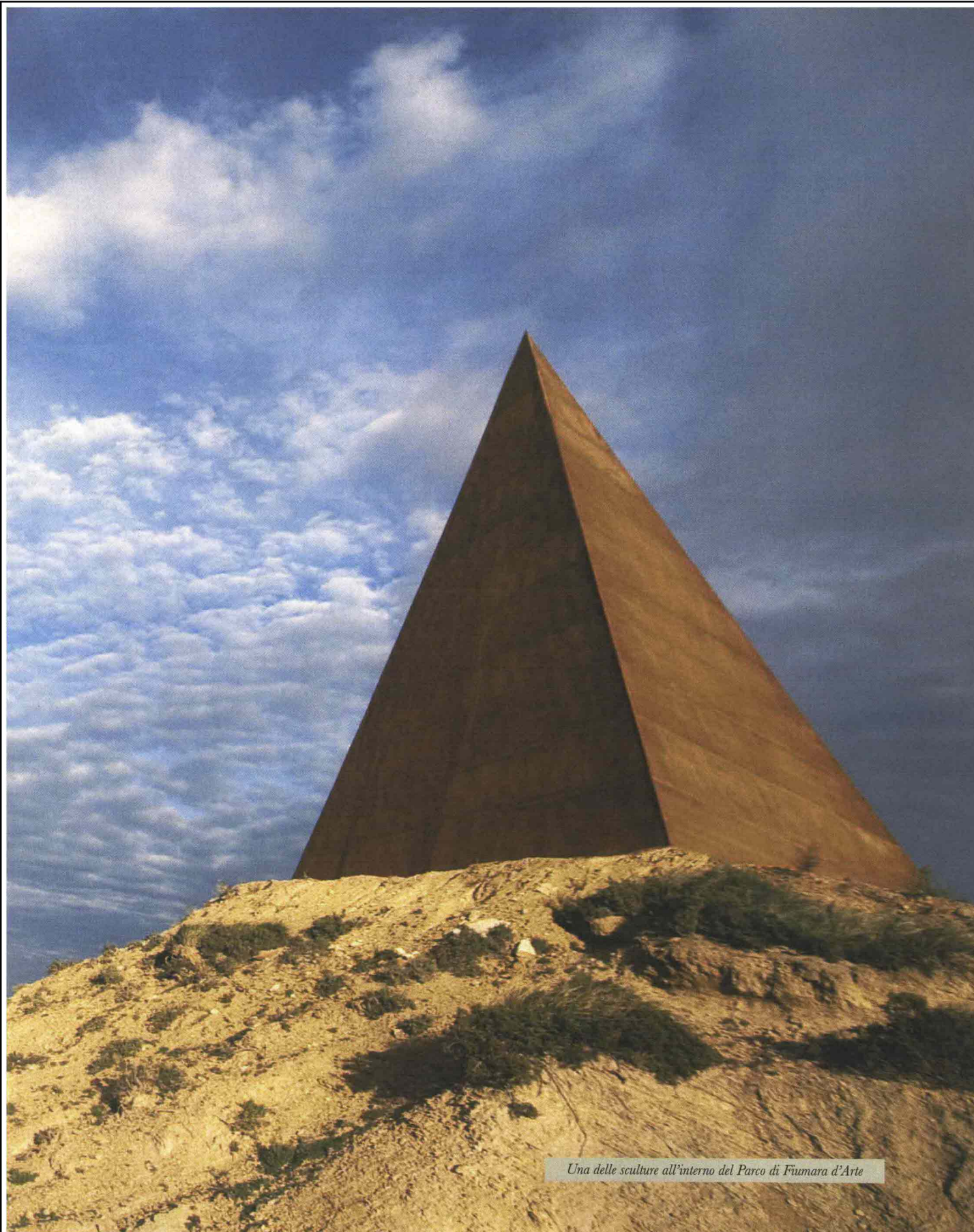
SICILIA.IT

L'isola che stupisce

La stagione è sempre giusta per lasciarsi conquistare da uno dei territori più ricchi e suggestivi del Mediterraneo. La Sicilia occidentale — da Palermo ad Agrigento, da Trapani alla Riserva dello Zingaro — è un caleidoscopio di colori e sapori

112

DICEMBRE 2013



Una delle sculture all'interno del Parco di Fiumara d'Arte



FIRRIATO

Il tratto autentico dell'essere...

PH. GIO MARTORANA

www.firriato.it

VINZIA NOVARA
DI GAETANO

VINI: HARMONIUM, CAMELOT, RIBECA, CAVANERA, QUATER, SANTAGOSTINO, ALTAVILLA,
CHIARAMONTE, L'ECRÙ, GAUDENSIUS, JASMIN, MAHARAJÀ, SAINT GERMAIN.

TRAVEL

“Sono qui per stupirmi”, non può che iniziare sotto questo auspicio – quasi un’invocazione alla Musa – il nostro tour della Sicilia occidentale, prendendo in prestito i versi che ci accolgono dalla facciata dell’hotel “Atelier sul mare”, a Castel di Tusa (confine tra la provincia di Messina e quella di Palermo), davanti a una piccola baia blu. Il progetto è di Antonio Presti, l’artista siciliano che ha curato anche la realizzazione di Fiumara d’arte, il museo di sculture monumentali a cielo aperto più vasto d’Europa: al momento sono nove le installazioni (tra cui Finestra sul mare di Tano Festa e 38° parallelo -Piramide di Mauro Staccioli) disseminate tra i monti Nebrodi quasi a segnare un percorso iniziatico, fuori dalle mete turistiche usuali. Incontriamo questo romantico mecenate (razza in via d’estinzione!) sotto la scritta “Devozione alla bellezza”, mentre con orgoglio riceve i suoi ospiti e li guida all’interno della sua creatura. «A fare tutto questo mi ha spinto il bisogno di restituire e ringraziare. Restituire bellezza e ringraziare la natura, fonte inesauribile di questo splendore. Al viaggiatore che arriva fin qua vorrei donare energia positiva e luce». E anche un’esperienza unica. Perché qui ogni cosa è unica davvero, a partire dalle stanze d’arte, una diversa dall’altra, con tanto di firma d’autore: ogni ospite può scegliere se soggiornare nella



LA CATTEDRALE METROPOLITANA DI PALERMO

stanza dedicata a Pasolini o in quella dei Pupi Siciliani, se tuffarsi nella “Stanza dei portatori d’acqua” o lasciarsi sedurre dalla “Torre di Sigismondo” dove il soffitto si apre sul letto nelle notti di plenilunio. Un’esperienza unica, dicevamo, che passa anche attraverso il palato, grazie ad una cucina capitana dal giovane Paolo Mastroianni. «Anche il cibo è un viaggio ed è bellezza: non parlo del prodotto o del piatto in sé, già pronti e confezionati, quanto del seme di ogni cosa – spiega Presti – Quello che si può trovare solo nei luoghi d’origine e

che rende davvero ricco chi lo possiede». Sarà per questo che la pasta sarde e finocchietti nel ristorante dell’hotel è una delle più buone assaggiate sull’isola? Considerazioni papillari a parte, chi viene in questo hotel-atelier si tolga giacca, cravatta ed espressione da capitano di multinazionale: bisogna dotarsi di una particolare sensibilità e di uno spirito un po’ outsider per dormire dentro un’opera d’arte. Pronti? Spegnete il cellulare e attivate il terzo occhio. Adesso possiamo riprendere il cammino. Un’ora di macchina ed eccoci a Palermo, la città dei forti

TRAVEL

chiaroscuri. Luci e ombre che ci ricordano la sua storia, passata e recente, e che ci avvolgono in una bellezza mozzafiato che ama nascondersi tra i vicioletti, per poi emergere improvvisamente in un trionfo di palazzi e giardini stile liberty. «Palermo è una città variopinta e multiforme», la descrive il nostro compagno di viaggio, profondo conoscitore del capoluogo siciliano: Alberto Tasca D'Almerita che con i suoi vini rappresenta da generazioni l'eccellenza siciliana nel mondo. Anche lui crede nel terzo occhio. «A chi vuole visitare questa città consiglieri di lasciar perdere gli itinerari preconfezionati e di munirsi di tempo – dice – senza preoccuparsi di vedere tutto, quanto invece di parlare con la gente del posto, lasciandosi cullare dalla lentezza». Da dove iniziare? «Chiaramente dai quattro mercati principali – consiglia prontamente – Vucciria, Capo, Ballarò e Borgo Vecchio». E voltando l'angolo, si volta anche spazio e tempo: all'improvviso viene meno il traffico di ruote e di clacson e ci si ritrova ingabbiati dentro altri anacronistici ingorghi: i forti e decisi toni della Vucciria (un francesismo palermitano che deriva da "boucherie", ovvero macelleria) richiamano immediatamente alla memoria quelli del famoso quadro di Renato Guttuso. Il pittore bagherese dipinse il mercato dal balcone della trattoria Shangai (purtroppo chiusa da qualche anno), una prospettiva unica e



I DOLCI DEI MONASTERI ANISETTI, MUCCUNETTI, CASSATINE E PISTACCHI

Esiste una Sicilia arcaica e mistica dal sapore douceur gelosamente custodita dentro i monasteri dell'Isola. Si pensi che anche la frutta martorana, dolce di mandorla e zucchero molto diffuso in Sicilia, nacque nel Medioevo nel convento della Martorana a Palermo per accogliere il pontefice del tempo, supplendo alla mancanza di frutta vera. A chi volesse conoscere i segreti di questa arte dolciaria e raggiungere la pace del palato si consiglia un mini itinerario in quattro tappe che parte dalla provincia di Agrigento e arriva a quella di Trapani. Prima sosta al Monastero di Maria Santissima del Rosario a Palma di Montechiaro: fondata dagli antenati dello scrittore Giuseppe Tomasi di Lampedusa, fu nel '600 meta di pellegrini da tutta Europa per la sua Via Crucis del Giovedì Santo equiparata a quella della Terra Santa. Oggi nel monastero si possono assaggiare degli ottimi anisetti e buccellati preparati dall'ultima depositaria delle ricette, la madre badessa Suor Nazarena. E per gli appassionati del Gattopardo immancabile un assaggio di mandorlati, i manicaretti di mandorla che piacevano al Principe di Salina. Un'altra meraviglia dolciaria unica al mondo si trova ad Agrigento, al Monastero di Santo Spirito: il cous cous di pistacchio servito su vassoio di frutta candita. Si consiglia di non tentare la sorte, ma di prenotarlo per tempo, anche perché non esistono repliche: la ricetta è segretissima e non è mai uscita dal convento. Altro Monastero, altro peccato di gola: il Monastero di San Michele Arcangelo di Mazara del Vallo è il regno dei muccunetti, bonbon di sfoglia di mandorla ripieni di zuccata. Una ricetta tramandata nei silenzi della clausura e la cui sopravvivenza è affidata ad otto novizie nigeriane da poco arrivate nel convento per continuare la tradizione. Ultima tappa è il Monastero della Badia Nuova di Alcamo (città legata anche all'omonimo vino), dove però la pasticceria conventuale è aperta solo per le festività natalizie e pasquali.

MONASTERO DI MARIA SANTISSIMA DEL ROSARIO | Piazza Domenico

Provenzani | Palma di Montechiaro (AG) | Tel. 0922 968108

MONASTERO DI SANTO SPIRITO | Cortile Santo Spirito | Agrigento |

Tel. 0922 20664

MONASTERO DI SAN MICHELE ARCANGELO | Piazza San Michele |

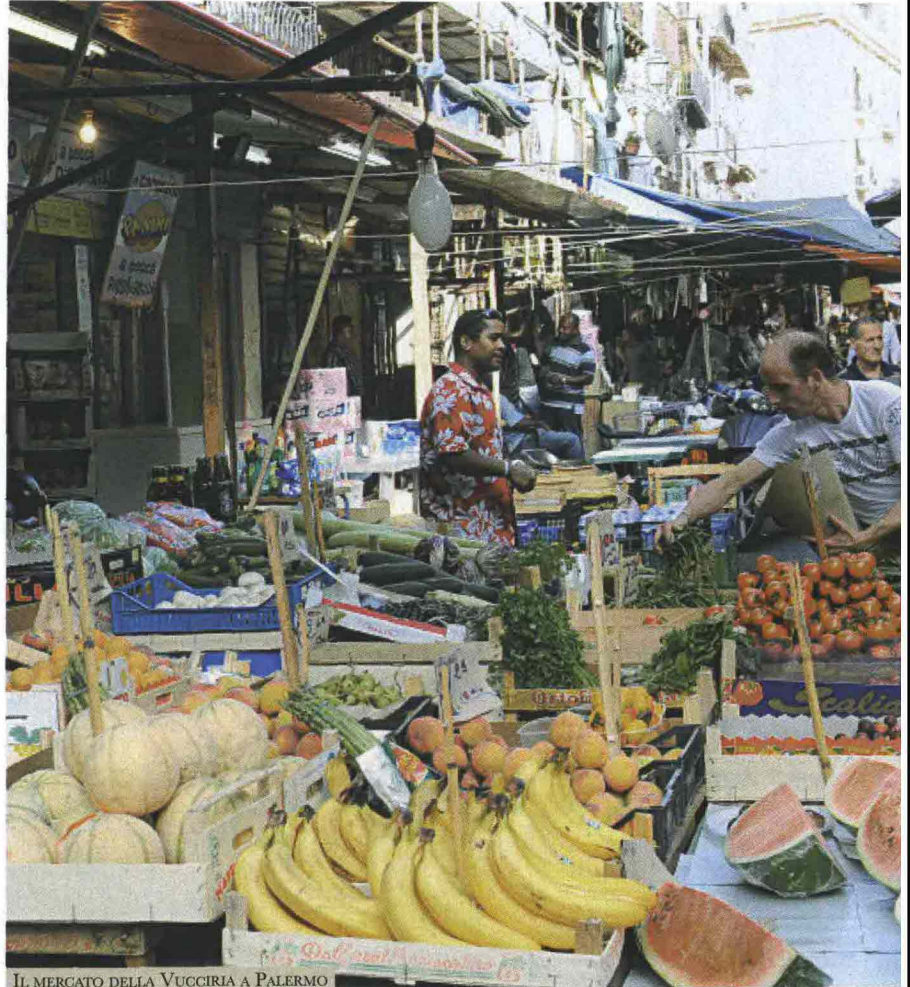
Mazara del Vallo (TP) | Tel. 0923 942491

MONASTERO DELLA BADIA NUOVA | Via Commendatore Navarra, 17 |

Alcamo (TP) | Tel. 0924 21635

TRAVEL

privilegiata per un grande osservatore che meglio di chiunque altro ne seppe riprodurre le sfumature, sia col pennello, sia con la penna: “Chi conosce la Vucciria - scriveva - questo straordinario avvallamento urbano nel quale si incastrano e si accavallano le mille botteghe del mercato di Palermo, sa in quale intrigo di vicoli, di piazzette, di crocicchi, di scalinate, esso si articoli; sa l'importanza che hanno il vociò, il frastuono, gli odori, il brulichio della gente”. Una volta dentro è impossibile resistere al richiamo dei succulenti odori che vengono da ogni dove: «A chi viene fin qui non si può negare un assaggio di pane e panelle, pane ca meusa o stigghiole - consiglia Alberto Tasca - La vera capitale di quello che oggi viene chiamato street food è qui ed esiste da tempi immemori». Una cucina barocca che mette insieme tradizione greca, araba, ebraica e normanna. Quel che si dice prendere la storia per la gola. Così, una volta riemersi dalla Vucciria, ci diamo al pellegrinaggio - non troppo spirituale - dei migliori e più noti panelari della città: Francu U Vastidaru (corso Vittorio Emanuele, angolo piazza Marina), Da Aurelio (via Montepellegrino) e Antica friggitoria (via Palmeri). Infine lasciamo il tcraffico cittadino e ci catapultiamo in un'altra Sicilia, quella più brulla e selvaggia, che ci porta dritti fino alla tenuta che costituisce il cuore della proprietà Tasca d'Almerita, un'isola



IL MERCATO DELLA VUCCIRIA A PALERMO



TRE BICCHIERI

- PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ '11** | **DONNAFUGATA** | WWW.DONNAFUGATA.IT
- ETNA BIANCO A' PUDDARA '11** | **TENUTA DI FESSINA** | WWW.CUNTU.IT
- FRAPPATO CAROLINA MARENGO '11** | **FEUDI DEL PISCIOOTTO** | WWW.CASTELLARE.IT
- SALA '11** | **FEUDO MACCARI** | WWW.FEUDOMACCARI.IT
- SANTAGOSTINO ROSSO BAGLIO SORIA '11** | **FIRRIATO** | WWW.FIRRIATO.IT
- ETNA BIANCO ARCURIA '11** | **GRACI** | WWW.GRACI.EU
- MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO RES. '10** | **HAUNER** | WWW.HAUNER.IT
- IL FRAPPATO '11** | **OCCHIPINTI** | WWW.AGRICOLAOCCHIPINTI.IT
- ROSSO DEL SOPRANO '11** | **PALARI** | WWW.PALARI.IT
- CONTRADA G '11** | **PASSOPISCIARO** | WWW.PASSOPISCIARO.COM

TRAVEL

nell'isola. Già lungo la strada, in lontananza, si intravedono scene di ordinaria amministrazione campestre: un'aquila che punta la sua preda, i contadini alle prese con la vigna, qualche daino che scorrazza libero tra i campi e una volpe che prova ad entrare nel baglio in cerca di cibo. «Benvenuti a Regaleali – ci fa strada il padrone di casa – questo è il mondo Tasca». Una famiglia, grande e accogliente. Lo capiamo subito accomodandoci nel vasto salone insieme agli altri ospiti (un trio di enoturisti ben assortiti – provenienti da San Paolo del Brasile, Modena e Cosenza – che soggiornano nelle stanze padronali di Regaleali, due signore americane in cerca di location per una celebrazione e due tour operator palermitani) con cui condividiamo una bottiglia di vino della casa (il bianco Contea di Sclafani - Nozze d'Oro: 2 Bicchieri rossi nella versione 2010) e qualche chiacchiera, per poi spostarci nella sala da pranzo: unico grande tavolo circolare dove in compagnia del team Tasca si improvvisa un piccolo simposio con tanto di pietanze siciliane condite da disquisizioni che passano dall'immagine dell'Italia all'estero ai segreti per preparare una buona pasta alla norma. L'esperta di ricette siciliane qui è Fabrizia Lanza che a "Case Vecchie" da anni tiene i suoi corsi di cucina. Quando lasciamo Regaleali Alberto ci consiglia la strada migliore per la nostra prossima tappa: Agrigento, la provincia



IL CARCIOFO SECONDO PINO CUTTAIA, CHEF DELLA MADIA A LICATA



TRE BICCHIERI

MARSALA SUP. AMBRA SEMISECCO RIS. '85 | CARLO PELLEGRINO |

WWW.CARLOPELLEGRINO.IT

ETNA ROSSO VIGNA BARBAGALLI '10 | PIETRADOLCE | WWW.PIETRADOLCE.IT

NOTO SANTA CECILIA '10 | PLANETA | WWW.PLANETA.IT

BIANCO MAGGIORE '12 | CANTINE RALLO | WWW.CANTINERALLO.IT

ETNA ROSSO FEUDO '11 | GIROLAMO RUSSO | WWW.GIROLAMORUSSO.IT

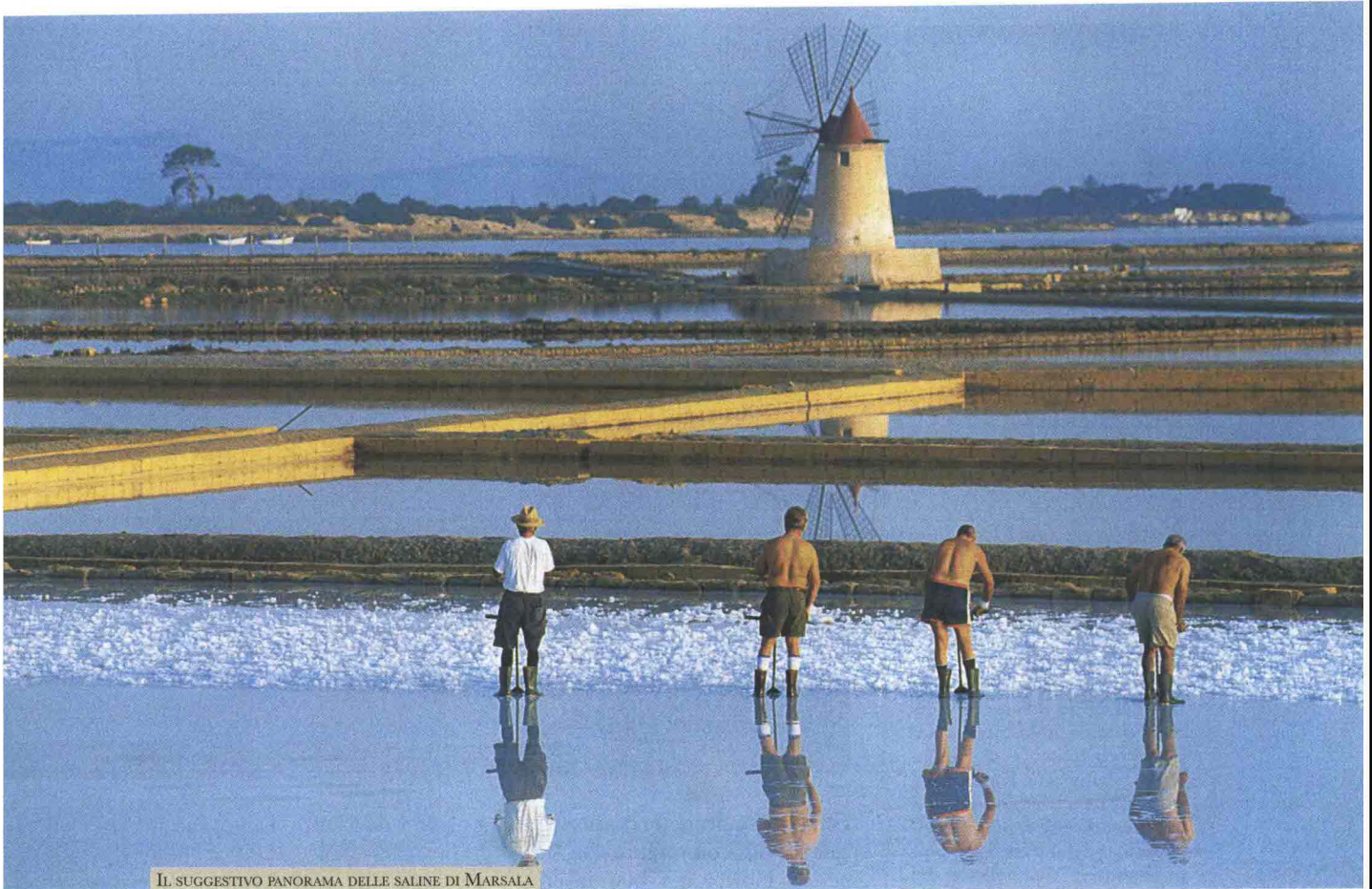
CONTEA DI SCLAFANI CABERNET SAUVIGNON '10 | TASCA D'ALMERITA |

WWW.TASCADALMERITA.IT

ETNA ROSSO SANTO SPIRITO '11 | TENUTA DELLE TERRE NERE |

WWW.TENUTATERRENERE.COM

TRAVEL



IL SUGGERITIVO PANORAMA DELLE SALINE DI MARSALA

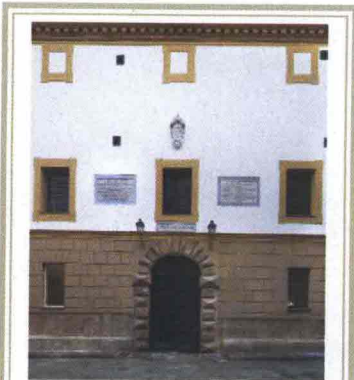
siciliana a più alta densità letteraria. Luigi Pirandello, Leonardo Sciascia e Andrea Camilleri sono agrigentini di nascita e Giuseppe Tomasi di Lampedusa ambientò in queste zone Il Gattopardo: il castello di **Donnafugata** è in realtà il Castello di Palma di Montechiaro, cittadina fondata proprio dagli antenati dello scrittore, dove resiste ancora uno dei pochi monasteri dell'isola dedito all'arte pasticceria (vedi box).

Nei romanzi di questi autori rivive l'anima più vera e ancestrale della Sicilia. La stessa che, in un certo senso, si ritrova nei capolavori culinari di Pino Cuttaia, chef del ristorante La Madia di Licata, una delle tavole migliori d'Italia. Ed è qui che inevitabilmente ci fermiamo. «Il mio ingrediente segreto è la memoria – è il motto di Cuttaia – Ogni mio piatto contiene sempre almeno un pizzico di ricordi e prova a

raccontare una storia. Utilizzo tecniche che citano giochi d'infanzia, episodi di vita quotidiana di una Sicilia ormai lontana nel tempo».

Ma ecco, ci siamo: la Valle dei Templi, imperiosa e mistica, si impone nel paesaggio fino a renderlo quasi metafisico. Ma poi raggiungiamo Marsala, Città europea del vino 2013. E di fatto la maggiore concentrazione di cantine siciliane si trova proprio in questo territorio, così

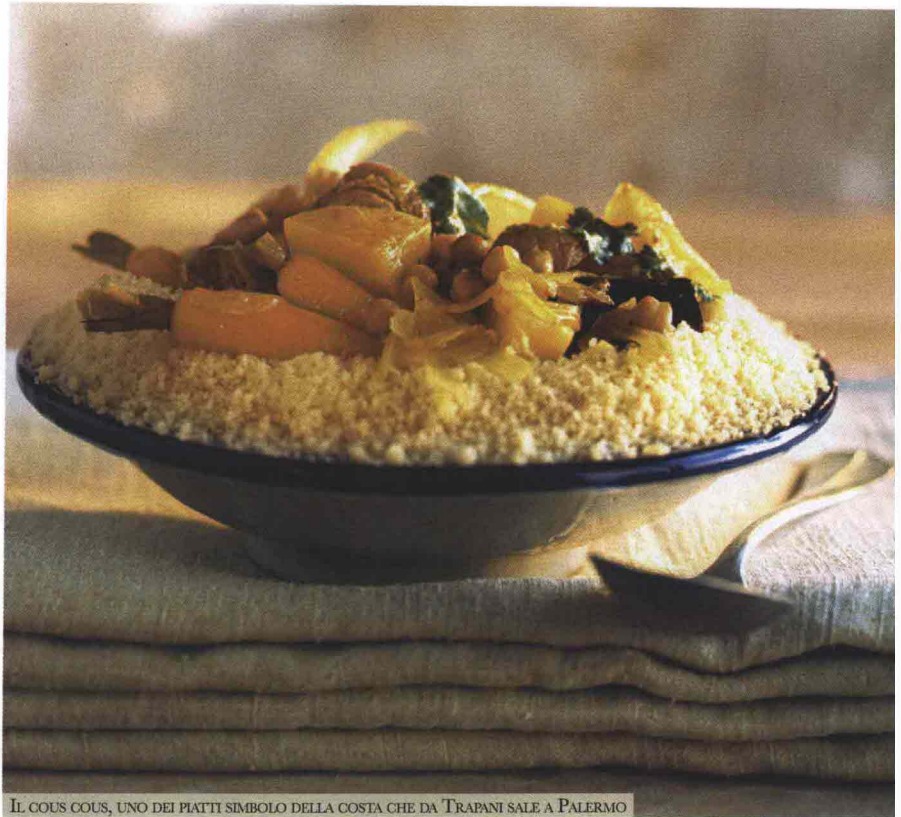
TRAVEL



**LA CITTÀ
DEL GUSTO
DI PALERMO
TUTTI AI FORNELLI
A PALAZZO
BRANCIFORTE**

Palazzo Branciforte, uno degli edifici storici della Palermo cinquecentesca, ospita la quarta - per ordine di arrivo - Città del gusto: al piano terra da poco più di un anno è stata inaugurata la Scuola di cucina, frutto di un accordo tra il Gambero Rosso e la Fondazione Sicilia (già Fondazione Banco di Sicilia) che mira a far diventare il capoluogo siciliano una delle città più rappresentative del bello e del buono made in Italy. Uno spazio dove la storia si coniuga con l'archeologia, con l'arte moderna e contemporanea, con i libri e con la grande tradizione culinaria italiana. Per tutto l'anno si tengono corsi di cucina per tutte le esigenze, da quelli professionali a quelli amatoriali, senza trascurare cene e degustazioni.

CITTÀ DEL GUSTO DI PALERMO |
via Bara all'Olivella 2 |
Palazzo Branciforte) |
Palermo | Tel. 0916406000 |
palermo@cittadelgusto.it |
www.gamberorosso.it



IL COUS COUS, UNO DEI PIATTI SIMBOLO DELLA COSTA CHE DA TRAPANI SALE A PALERMO

come in questo territorio nasce il vino omonimo. Fu Vincenzo Florio, già ben inserito nel commercio di tessuti, spezie e navi, decise di entrare nel business insediando il suo baglio proprio a ridosso delle cantine rivali inglesi di Woodhouse fino ad allora monopolisti del business del Marsala. Florio fu il primo italiano a produrre Marsala, ma soprattutto fu il primo produttore a capire l'importanza di avere un testimonial. Correva l'anno 1862: era l'anno dello sbarco di Garibaldi e pare che il generale, notoriamente astemio, abbia invece apprezzato mol-

to i vini di Florio. Tanto che il Garibaldi Dolce (GD) è una tipologia che esiste ancora. Le cantine appartengono all'Illva (gruppo Di Saronno) che controlla anche i marchi Corvo e Duca di Salaparuta. Esempio tangibile di come a volte il nome possa sopravvivere anche a chi l'ha generato. Lasciamo la via del vino, per seguirne un'altra altrettanto importante e seducente: la via del sale che inizia a Marsala, coi suoi monumentali mulini a vento tutt'ora utilizzati per il pompaggio dell'acqua e la macinazione del sale. Molto suggestiva la ri-

TRAVEL



I FILARI D'UVA NELLA TENUTA DEI TASCA D'ALMERITA NELLA CONTEA DI SCLAFANI

serva dello Stagnone con le sue montagne bianche e le vasche che riflettono i colori del cielo. Qualche litorale più avanti si apre alla vista San Vito Lo Capo, ormai indissolubilmente legata al cous cous e al suo Festival internazionale che ogni anno coinvolge tutti i popoli del bacino mediterraneo. Ma anche fuori Festival non mancano i posti dove assaggiare il cosiddetto "piatto della pace", come al ristorante-hotel Pocho dove la proprietaria, Marilù, oltre a cucinarlo, tiene anche dei corsi su come prepararlo. Da qui per tornare a Palermo ecco la traversata di una delle riserve più belle dell'isola, la Riserva dello Zingaro: sette chilometri che sono un'incursione nel Paradiso Terrestre, con la sua aspra bellezza verde e blu, fatta di alte rocce, profonde insenature e rigogliosa macchia mediterranea in cui si alternano tenaci olivastri e maestosi carrubi.

ha collaborato Loredana Sottile

GLI INDIRIZZI MANGIARE



LA MADIA | LICATA (AG) |
WWW.RISTORANTELAMADIA.IT |
PREZZO 90 VINI ESCL.



OSTERIA DEI VESPRI | PALERMO |
WWW.OSTERIADEIVESPRI.IT |
PREZZO 75 EURO VINI ESCL.



BYE BYE BLUES | MONDELLO (PA) |
WWW.BYEBYEBLUES.IT |
WWW.OFFICINABYEBYEBLUES.COM |
PREZZO 60 EURO VINI ESCL.



L'OSTE E IL SACRESTANO | LICATA (AG) |
WWW.LOSTEELSACRESTANO.IT |
PREZZO 55 EURO VINI ESCL.



LE LUMIE | MARSALA (TP) |
WWW.RISTORANTELELUMIE.IT |
PREZZO 40 EURO VINI ESCL.



POCHO | SAN VITO LO CAPO (TP) |
WWW.POCHO.IT |
PREZZO 45 EURO VINI ESCL.



PICONE | PALERMO |
WWW.ENOTECAPICONE.COM | PREZZO 40 EURO VINI ESCL.



NANGALARRUNI | CASTELBUONO (PA) |
WWW.HOSTARIANANGALARRUNI.IT |
PREZZO 40 EURO VINI ESCL.



ANTICA FOCACCERIA SAN FRANCESCO | PALERMO |
WWW.AFSE.IT | PREZZO 25 EURO VINI ESCL.



DON CICCIO | BAGHERIA (PA) |
WWW.TRATTORIADONCICCIO.NET | PREZZO 30 EURO VINI ESCL.



CANTINA SICILIANA | TRAPANI |
WWW.CANTINASICILIANA.IT |
PREZZO 35 EURO VINI ESCL.

L'ATELIER SUL MARE | CASTEL DI TUSA (ME) |
WWW.ATELIERSULMARE.COM |
PREZZO 30 EURO VINI ESCL.