



# DEGUSTA

RIVISTA MENSILE CARTACEA e iPad - NEWSLETTER QUINDICINALE - TRASMISSIONE TV - EVENTI LIVE  
 Tipicità e turismo enogastronomico, cucina del territorio, ristoranti e ristoratori, chef  
 vini e vigneron, hotellerie, itinerari turistici, trend di mercato, cultura e lifestyle

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: WWW.VINOCLIC.IT

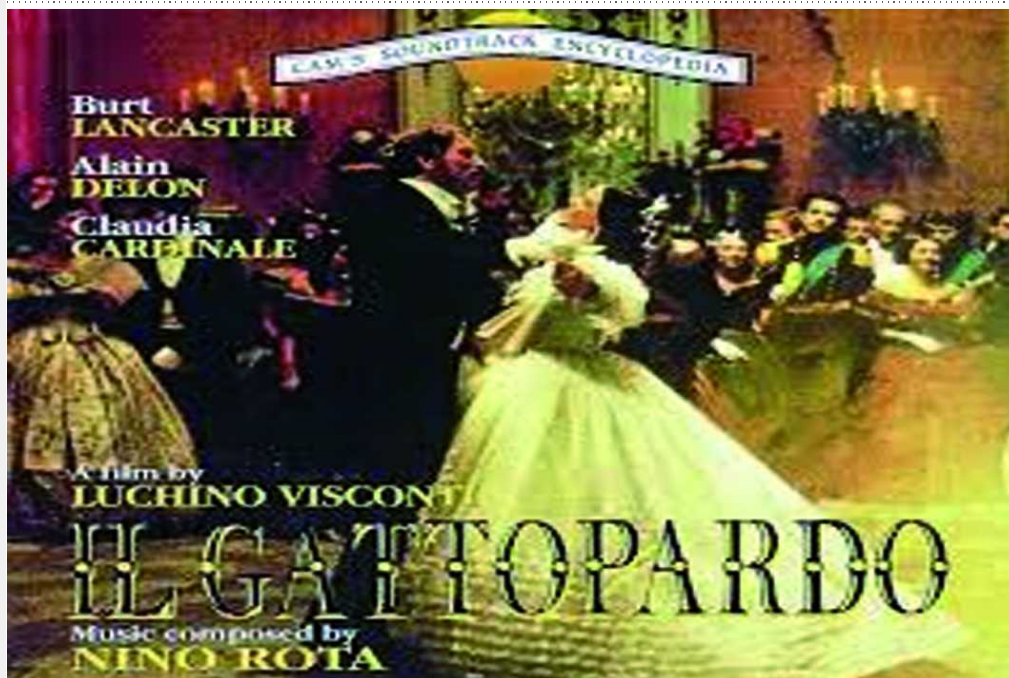


Home Rivista Tv Channel Newsletter Eventi Club Sondaggi Portfolio Contatti

Percorso: Home > Dal turismo enogastronomico... > La Sicilia de Il Gattopardo

cerca...

## La Sicilia de Il Gattopardo



**(Also English version)** Sulle orme de "Il Gattopardo" 50 anni dopo la prima proiezione del film che Luchino Visconti trasse dal romanzo di Giuseppe Tomasi di Lampedusa: storia, letteratura, vini e gastronomia

Nel romanzo e quindi anche nel film, è il paesaggio dove si intersecarono le vicende dei 1000 di Garibaldi e si visse la fine di un'epoca storica caratterizzata dal dominio dei Borbone, che acquisisce un ruolo primario. Il palazzo principeschi e le altre nobili dimore dove la vicenda si svolge impiantata in primis sul declino di una nobiltà secolare impersonata dal principe di Salina e che rappresenta quindi anche il filo conduttore del romanzo, si contrappongono a campagne selvagge descritte in modo avvincente magari all'interno dei ricchi tenimenti vitati dell'azienda "Planeta" o della "Settesoli" di Menfi. Oltre a introdurre lo spettatore nei luoghi della Palermo dove furono girate le scene del film, in una città che nonostante il sacco edilizio degli anni '50 e '60 che l'hanno in parte deturpata, conserva immutato nel centro storico e sul litorale il fascino di quella che un tempo fu la capitale della "Magna Grecia", un mix di testimonianze culturali che vanno dall'epoca romana passando attraverso gli Arabi, i Normanni e gli Svevi fino ad arrivare agli Spagnoli. I luoghi più legati al "Gattopardo" si trovano soprattutto nella parte occidentale dell'isola partendo da Palma di Montechiaro nell'agrigentino. E' da qui che la famiglia Filangeri di Cutò - in origine uomini d'armi napoletani - il "Gattopardo" (dall'effigie impressa nello stemma di famiglia), proviene. Furono loro gli antenati di Tomasi di Lampedusa elevati a ruolo nobiliare nel XVII secolo. Oltre al palazzo ducale (ora trasformato in museo) dove gli antenati di Tomasi abitarono, a poca distanza spicca l'imponente monastero delle Benedettine dove in passato le monache di clausura (ora ne sono rimaste poche) erano famose per il loro lavoro di pasticciare. Il vero palazzo del "Gattopardo" si trova però a Santa Margherita Belice nella valle omonima. Era la residenza estiva del principe di Salina, il personaggio principale del romanzo. Oggi l'edificio - salvatosi solo in parte dal disastroso terremoto del 1968 - accoglie il museo dove è custodito il dattiloscritto del celebre romanzo ed è possibile ascoltare le testimonianze di miti quali Claudia Cardinale e Alain Delon, interpreti, assieme a Burt Lancaster del capolavoro di Luchino Visconti che fece conoscere il "Gattopardo" al mondo intero conquistando la palma d'oro a Cannes. Anche quest'anno - ad inizio agosto - nel palazzo si svolgerà la cerimonia di consegna del premio letterario Giuseppe Tomasi di Lampedusa.

Inevitabile, trovandosi in una regione che ha un grande patrimonio enogastronomico, lasciarsi sedurre dai vini e dalla buona tavola. Nella vicina Menfi si trova la cooperativa vinicola "Settesoli", la più grande d'Europa, che produce, tra gli altri, Nero d'Avola, Grecanico, Grillo, Sauvignon, Syrah e Inzolia e lega il suo nome proprio al feudo "Settesoli", quello che nel "Gattopardo" don Calogero Sedàra (impersonificato da Paolo Stoppa) dava in dote ad Angelica (la giovane e affascinante Claudia Cardinale) per sposare Tancredi (Alain Delon) nipote del principe Fabrizio di Salina (il principe di Salina). Oggi la "Settesoli" conta 2000 soci e ha portato il nome della Sicilia enologica in tutto il mondo. I vini più griffati vestono l'etichetta "Mandarrossa". Dal canto suo l'altra nota azienda, "Donnafugata", con parte dei vigneti sempre nel Belice e precisamente a Contessa Entellina, ha salutato il 2014 con un "rosato" moderno battezzato "Lumera 2013" che nasce dalle uve rosse di Syrah, Nero d'Avola, Pinot nero e Tannat e proprio da queste parti hanno trovato il loro habitat naturale. Ad alcuni chilometri, a Sambuca, troviamo la cooperativa "Cantina Cellaro" più piccola di dimensioni, ma comunque altrettanto importante per i vini la cui qualità è alta non solo per via delle condizioni pedoclimatiche della zona, ma anche per le innovazioni tecnologiche introdotte nella produzione del Nerello mascalese, del Nero d'Avola, del Grillo e del Syrah. La valle del Belice custodisce un patrimonio di altissima qualità tra cui, dalla parte interna collinare, il formaggio Vastedda Dop da latte di pecora, caratteristico per il suo intenso aroma, l'arancia Dop di Ribera (altra località della storia italiana perché vi nacque Francesco Crispi, uno dei capi della rivolta contro i Borbone nel 1860 e successivamente presidente del consiglio) e l'olio extravergine Dop ottenuto con spremitura a freddo delle olive "Nocellara del Belice". Tutti prodotti che continuano a necessitare di tutela. Esistono poi anche piatti fatti direttamente in casa, ricette antiche come le "busiate" (sorta di fusilli arrotolati a mano sul ferro e conditi con carne) le "capulate" e poi ancora i "nucatoli", gli arancini e le sarde a beccafico, gli "gnocculi", tipica pasta fatta in casa e condita come le busiate, eccellenze che rendono onore alla cucina più antica e tradizionale dell'isola. I dolci: "Minni di virgini", in dialetto "seni di vergine", a base di mandorle e pistacchi che venne preparato nel 1725 dalle suore del convento in occasione del matrimonio di donna Francesca Reggio, divenuta marchesa di Sambuca, con il nobile don Giuseppe Beccadelli. Se poi ci spostiamo al mare, verso Porto Palo, inevitabile l'incontro con i piatti di pesce e tra questi, gli spaghetti con la bottarga di tonno, la pasta al ragù di scorfano e, tra le pietanze, tante con i molti tipi di pesce a partire dall'ottimo dentice rosso. Sul percorso del "Gattopardo" anche la riserva naturale alla foce del fiume Platani vicino al mare, nei territori di Ribera e di Cattolica Eraclea, mèta di villeggianti nella bella stagione e, da Sambuca (nelle vicinanze del sito archeologico di Adranone, località riferita alla prima guerra Punica) si sale verso il palermitano, prima a san Giuseppe Jato e Portella delle Ginestre (luogo tristemente famoso per la strage dei contadini avvenuta nel 1947) e poi si scende in direzione della piana degli

### News dal Network Deg

- » News dal mondo del vino...
- » Dalla cucina e dalla gastronomia
- » Dal turismo enogastronomico
- » Mostre ed eventi...

### Filo diretto con Degus

- » Scrivi al direttore
- » Invia una ricetta
- » Segnala un prodotto
- » Chefbook

Albanesi, così chiamata per l'omonima comunità i cui antenati qui arrivarono nel XVI secolo. Da lì, percorrendo una stradina impervia si arriva alla masseria (ora diroccata) sovrastante il lago, dove venne girata la scena della carrozza con il principe Fabrizio e il suo seguito, fermati a un posto di blocco dai Garibaldini. Di luoghi legati al "Gattopardo" a Palermo ce ne sono ad ogni angolo, ma se ci si ferma nella piazzetta antistante palazzo Gangi, si possono rivivere, con la fantasia, le scene del celeberrimo ballo (con la musica di un brano inedito di Verdi) con la bella Angelica che volteggia tra le braccia del principe di Salina....

#### The Gattopardo's Sicily

In the footsteps of "The Gattopardo" 50 years after the first screening of the film that Luchino Visconti made ??from the novel by Giuseppe Tomasi di Lampedusa: history, literature, gastronomy and wines



In the novel and therefore also in the film, where the landscape is intersected by the events of the 1000 Garibaldi and lived at the end of a historical era characterized by the domination of Bourbon, who acquires a primary role. The princely palaces and other noble houses where the story took place primarily focuses on the decline of a secular nobility personified by the Prince of Salina and is therefore also the main theme of the novel, are opposed to wild countryside described in a convincing way maybe to 'internal estates of the rich vineyards of the company "Planeta" or "Settesoli" of Memphis. In addition to introducing the viewer to the places of Palermo, where scenes from the movie were filmed in a city that despite the building lot of 50s and 60s who have partially defaced, still holds in the historic center and the coast on the charm of what once was the capital of "Magna Grecia", a mix of cultural relics dating from Roman times, passing through the Arabs, the Normans and the Swabians up to the Spaniards. The more places related to the "Gattopardo" are

mainly located in the western part of the island starting from Palma de Lichtenberg in Agrigento. And 'here that the family Filangeri Cutò - originally thugs Neapolitans - the "Gattopardo" (image stamped on the family coat of arms), comes. They were the ancestors of Tomasi di Lampedusa to high noble role in the seventeenth century. In addition to the ducal palace (now a museum) where the ancestors of Tomasi lived a short distance stands the imposing Benedictine monastery where the nuns in the past (now they were few) were famous for their work pastry chef. The actual building of the "Gattopardo", however, is located in Santa Margherita Belice valley. It was the summer residence of the Prince of Salina, the main character of the novel. Today the building - having survived only in part by the disastrous earthquake of 1968 - includes the museum which houses the manuscript of the famous novel, and you can hear the testimonies of myths like Claudia Cardinale and Alain Delon, interpreters, along with Burt Lancaster's masterpiece Luchino Visconti, who introduced the "Gattopardo" to the entire world by winning the Palme d'Or at Cannes. Even this year - in early August - the building will host the award ceremony of the literary prize Giuseppe Tomasi di Lampedusa. Inevitably, being in a region that has a great food and wine heritage, seduced by wine and good food. In nearby Memphis is the wine cooperative "Settesoli", the largest in Europe, which produces, among others, Nero d'Avola, Grecanico, Cricket, Sauvignon, Syrah and Inzolia and ties his own name to the feud "Settesoli", "what in the" Gattopardo "Don Calogero Sedàra (personified by Paolo Stoppa) gave a dowry to Angelica (Claudia Cardinale young and attractive) to marry Tancredi (Alain Delon), grandson of Prince Fabrizio Salina (the Prince of Salina). Today, the "Settesoli" has 2000 members and has brought the name of the Sicilian wine in the world. The wines designer dress label "Mandarossa." For its part, the other well-known company, "Donnafugata", with part of the vineyards in the Belice and always precisely at Contessa Entellina, greeted 2014 with a "rosy" modern baptized "Lumera 2013" that comes from red grapes of Syrah, Nero d'Avola, Pinot Noir and Tannat and right around here have found their natural habitat. A few kilometers, Sambuca, we find the cooperative "Cellar Cellaro" smaller in size, but equally important for wines whose quality is high not only because of the climatic conditions of the area, but also to the technological innovations introduced in the production Nerello mascalese, Nero d'Avola, Grillo and Syrah. The valley of the Belice preserving a wealth of high quality, including, from the inside of the hill, the Vastedda PDO from sheep's milk, distinctive for its intense aroma, orange PDO Ribera (other places in history as the birthplace of Italian Francesco Crispi, one of the leaders of the revolt against the Bourbons in 1860 and subsequently Chairman of the Board), and the DOP extra virgin olive oil obtained by cold pressing of the olives "Nocellara del Belice". All products that continue to need protection. Then there are also dishes made directly into the house, the old recipes such as "busiate" (sort of fusilli pasta on hand-rolled iron and topped with meat) the "capulate" and then again the "nucatoli" and the Sardinian warbler, the "gnocculi", a typical home-made "pasta" and served as busiate, excellences that pay homage to the oldest and most traditional island cuisine. Sweets: "Minni of virgins" in dialect "virgin breasts", made with almonds and pistachios which was prepared in 1725 by the sisters of the convent for the marriage of a woman Francesca Reggio, became the Marchioness of Sambuca, with the noble Don Joseph Beccadelli. If we then move on to the sea, to Porto Palo, the inevitable encounter with the fish dishes and among those, the roe "spaghetti" with tuna, with meat sauce and redfish, including dishes, many with the many types of fish from the excellent red snapper. On the trail of the "Gattopardo" also the nature reserve at the mouth of the river Platani near the sea, in the territories of Ribera and Cattolica Eraclea, a destination for vacationers in the summer and, from Sambuca (nearby archaeological site of Adranone, location refers to the First Punic War) up towards the Palermo, first in San Giuseppe Jato and Portella Broom (place infamous for the massacre of peasants in 1947) and then descend towards the plain of the Albanians, so named for the eponymous community whose ancestors arrived here in the sixteenth century. From there, along a narrow road impassable you arrive at the farm (now in ruins) above the lake, where the scene was filmed in the carriage with Prince Fabrizio and his entourage stopped at a roadblock by Garibaldi. Of places associated with "Gattopardo" in Palermo there are at every corner, but if you stop in the square before the palace Gangi, you can relive the fantasy, the scenes of the famous dancing (to the music of an unreleased song by Verdi) with the beautiful Angelica circling the arms of the Prince of Salina....

[Tweet](#) Condividi con i tuoi amici!

#### I più letti

- News dal Network Degusta
- Servizi
- Copia omaggio
- Storia
- Archivio eventi

#### Ultime notizie

- I vini della Macedonia
- La Sicilia de Il Gattopardo
- PORTO CARRAS GOLF CLUB in Macedonia, Grecia English Version
- PORTO CARRAS GOLF CLUB in Macedonia, Grecia
- Al Mo.Wa di Marina di Ravenna la tappa conclusiva del RUM TOUR 2013

©1997-2014 DEGUSTA NETWORK by Papi Editore Sas - p.iva 01979251202 | [contatti](#) | [policy](#)

