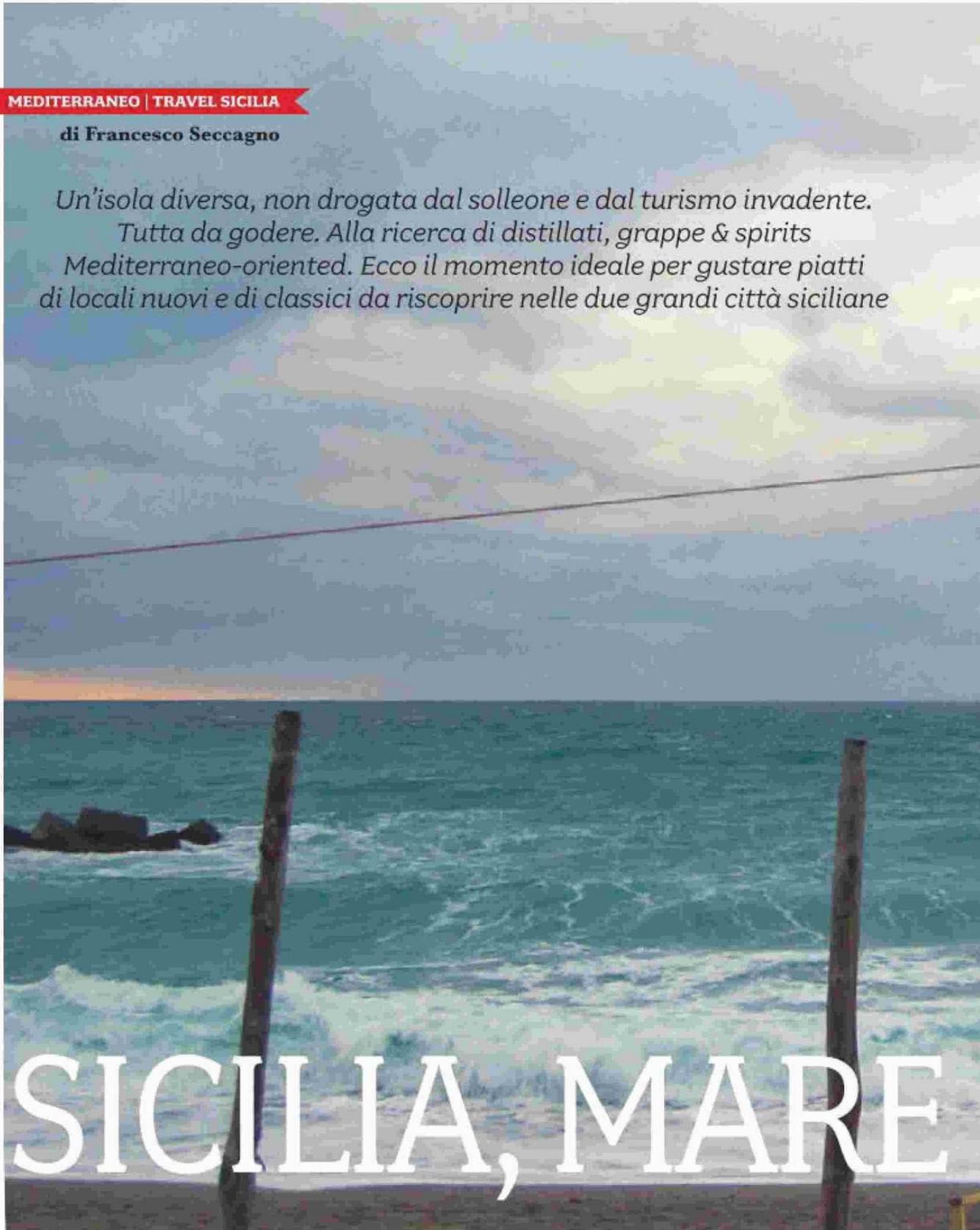


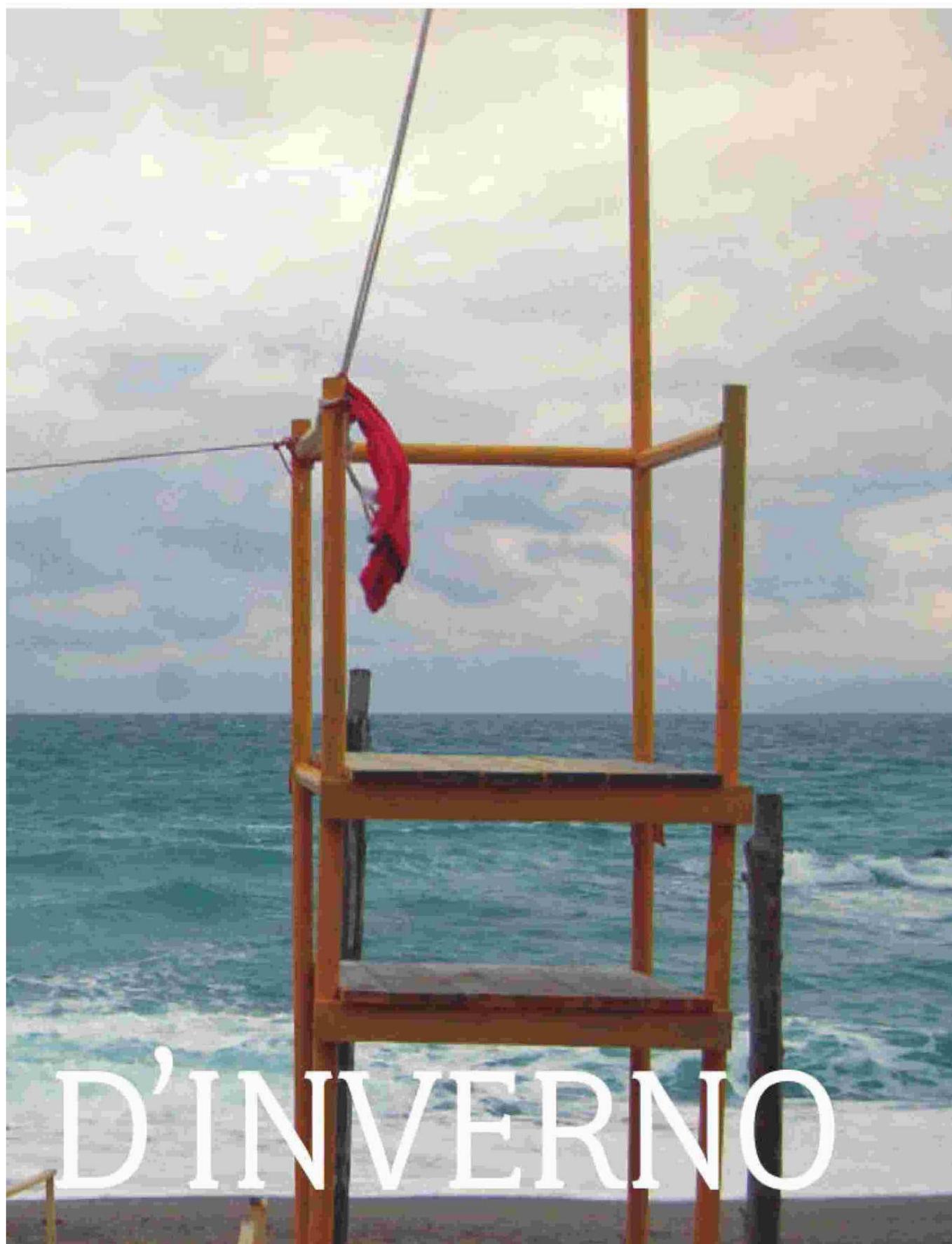
MEDITERRANEO | TRAVEL SICILIA

di Francesco Seccagno

*Un'isola diversa, non drogata dal solleone e dal turismo invadente.
Tutta da godere. Alla ricerca di distillati, grappe & spirits
Mediterraneo-oriented. Ecco il momento ideale per gustare piatti
di locali nuovi e di classici da riscoprire nelle due grandi città siciliane*



SICILIA, MARE



D'INVERNO

TRAVEL SICILIA

La Sicilia d'inverno, occasione per concentrarsi più sui colori, sui profumi e sui rimandi letterari di un'isola che tanto immaginario ha regalato al mondo, non solo all'Italia. Chiusa da poco la mostra sui paesaggi siciliani nella pittura dell'Ottocento, restano comunque impressi in quello che è ormai diventato l'affresco condiviso dell'isola, i quadri di Guttuso che appunto della Sicilia ci regala i colori, i prodotti, le atmosfere. Il più classico è il grande ritratto della Vucciria, lo storico antico mercato che insieme a quello di Ballarò non si possono non visitare nel capoluogo. Così, partendo proprio da qui, dai suoi storici e sempre pittoreschi mercati, incontriamo due dei più tradizionali locali in cui prendere un primo forte contatto con la robusta cucina siciliana. Così, se l'Osteria Ballarò è un punto di riferimento per i mangiari di strada, alias street food, da consumare al bancone o da portar via, ma anche da mangiare al piatto in una delle salette interne grazie anche all'estrema flessibilità del locale che non è mai chiuso da mattina a tarda sera, alla Vucciria c'è il Gagini Social Restaurant che propone una scopiccante cucina creativa che sulla tradizione gioca e inventa. Qui, a pochi passi dal porto della Cala, verso il mercato, Francesco Virga ha aperto da poco un'isola golosa affidata alla mano dello chef Giacchino Gaglio, che dalla Sicilia è partito per una serie di esperienze importanti in Italia e in Europa e che nella sua Sicilia è rientrato portando la sua idea di una "cucina dei 5 sensi". Alcuni esempi? Il risotto con cozze e limone verde, il tortello di gambero su crema di zucca e liquirizia, tagliolini con stracciata di ricotta di pecora e stracotto di vacca cimisara (razza tradizionale delle alture che da Palermo portano alle Madonie)...



SPAGHETTI CON LE SARDE



CASSATINA SICILIANA



CATANIA, FUD

Qui, come negli storici mercati dei Lattarini e del Capo, intorno alla zona storica della Kalsa, domina il cibo di strada tradizionale, dalle panelle di ceci al pane con la milza (meusa) bollita.

Ancora alla Vucciria, sede della storica trattoria della Casa del Brodo con i suoi 120 e più anni, c'è da provare il locale di quello che era il ragazzino di bottega di quella storica osteria e che ha aperto il suo personale ristorante, il Maestro del Brodo, a poca distanza, dove dagli anni '80 Bartolo Arusa (e ora i suoi figli Sandro e Giuseppe) propone piatti veloci a base di bollito e brasati: qui dal brodo, però, la cucina su richiesta dei clienti si è sempre più spostata sul pesce, tanto che sono assolutamente da provare – se in stagione – la pasta con la neonata e i ricci, oppure con la cernia, con l'anciova (le acciughe) o i bucatini con il broccolo arriminato. Fermo restando che il bollito allo zafferano con le patate resta sempre una bandiera dell'osteria.

In tema di novità, merita una visita anche l'enoteca creativa con cucina Cuci, dove il nome sta però per "cugini", quali sono il marito di Stefania Lena – che cucina da mane a sera nel suo laboratorio – e suo cugino. Qui la cucina è centrata sul mercato, il pescato e una scelta curiosa di ingredienti non per forza locali: dal riso nero con salsiccia e verza agli spaghetti con uova di spada e pomodorini; dai cappellacci tartufo e funghi alle polpette agli agrumi... con tanti sfizi enologici e abbinamenti insoliti.

Restando in tema vino, piacevole intermezzo moderno è Vinoveritas: in viale Piemonte Giuseppe e Dimitri si muovono tra un bel po' di etichette accostandole a piatti ben fatti e mirati sul vino. L'atmosfera è molto minimal, ma accogliente: se volete assicurarvi un posto, conviene prenotare.

Diversamente trendy, anche il Ber-

TRAVEL SICILIA

lin Cafè, a due passi dal Politeama, dove sono protagonisti dei buoni cocktail (cosa non proprio facile da trovare) e dove si accalca la movida notturna del capoluogo siciliano. Restando in centro e in tema notte, c'è da provare il piccolo angolo di Pippo Anastasio (ex animatore del Ristorantino) sui tetti di Palermo, in cima alla terrazza dell'Hotel Centrale: Ai Tetti Dining, dove la cucina siciliana interpretata con sguardo moderno si gode insieme alla vista dei tetti della Palermo storica.

In chiave più storica, invece, ci sono da provare i piatti della trattoria I Cascinari e quelli più moderni dell'Osteria dei Vespri. Nella prima, Pietro e Vito Riccobono portano in tavola gli antichi, veri, sapori della cucina tradizionale palermitana, semplice ma ben realizzata: i classici sono il lessò bollito con acciughe e olive e le squisite polpette di melanzane; gli spaghetti con patate e caciocavallo e i ravioli con le sarde e la anciova; quindi il falsomagro, la classica grigliata di pesce, la trippa al sugo, gli involtini di vitello alla palermitana. Ai Vespri, dove la cucina dei fratelli Rizzo nella stagione primavera-estate si fa più creativa, in inverno viene proposta una cucina molto tradizionale e verace: non mancate di assaggiare il macco di fave, gli anelletti al forno, i bucatini con le sarde alla palermitana, calamari e fagioli, il rognone trifolato con verdure selvatiche, le pere cotte al vino rosso. Molto interessante la carta dei vini. A questi indirizzi si aggiunge la storica Piccolo Napoli, trattoria di solo pesce gestita con valore dalla famiglia Corona, alle spalle del Politeama in Borgo Vecchio: spaghetti alle uova di pesce, bucatini con le sarde, involtini di pesce spatola, gamberi panati. Appena fuori Palermo, a Mondello, c'è da provare la proposta di Badalamenti cucina e bottega: tortino di me-



IL QUADRO VUCCIRIA DI RENATO GUTTUSO

lanzane con fonduta di Ragusano, vellutata di pomodoro e basilico o i fiori di zucca ripieni con mousse di ricotta su pesto trapanese, tartare e crudité di pesce, la caponata di pesce in agrodolce. O i piatti di una trattoria più storica, Da Calogero, a base di pesce, polpo e frutti di mare. Se invece avete voglia di pizza, c'è una novità: Tondo, dove Dario Genova, pizzaiolo, 40 anni e appassionato di chimica, innamorato dell'impasto (dai tempi di lievitazione alla cottura) sceglie la mozzarella di bufala solo campana dop e l'abbina a mix di sapori locali, come il pomodoro siccagno o i salumi da maiali neri dei Nebrodi. Poi, se proprio volete un assaggio tipico tipico, allora c'è Ninu 'u Balcerino, "meusaro" da 4 generazioni e alfiere del tradizionale panino con la milza ("pane co'a meusa") che ha tirato fuori anche il panino

light, con la milza cotta a vapore! Da Palermo a Catania il passo non è molto lungo... Se volete, fermatevi per un bel pranzo a Bagheria, ai tavoli dei Pupì di Tony Lo Coco (via del Cavaliere, 59 | tel. 091 902 579 | www.ipupiristorante.it) uno degli chef più promettenti della regione proprio a due passi dalla suggestiva Villa Palagonia. Qui la cucina è divertente e creativa, Tony gioca con gli ingredienti e le tradizioni dell'isola a partire dai grani antichi e dai tagli più poveri dei pesci locali. Poi, ecco la "Milano sicula", Catania, centro e snodo economico vitale dell'isola. La centrale via Santa Filomena è un po' la strada dei sapori nuovi catanesi: si concentrano qui tre dei locali più interessanti della città. Il Sale Art Caffè, solido punto di incontro dei gourmet locali, ha dato vita anche **► SEGUE A PAG 88**



OSTERIA DEI VESPRI.
VERMICELLI CON SEPIA E SUO NERO, TAGCOLE E CIPOLLA ROSSA



MERCATO BALLARÒ A PALERMO

GLI INDIRIZZI

PALERMO

I GAGINI | VIA DEI CASSARI, 35 |
TEL. 091 589 918 |
WWW.GAGINIRESTAURANT.COM

J OSTERIA BALLARÒ |
VIA CALASCIBETTA, 25 |
TEL. 091 791 0184 |
WWW.OSTERIABALLARO.IT

CUCI | VIA S. MARCHESE, 9 |
TEL. 091 507 5057 |
WWW.CUCIENOTECACREATIVA.IT

J IL MAESTRO DEL BRODO |
VIA PANNIERI, 7 |
TEL. 091 329 523

**CASA DEL BRODO
DAL DOTTORE** |
C.SO VITTORIO EMANUELE, 175 |
TEL. 091 321 655 |
WWW.CASADELBRODO.IT

VINOVERITAS |
V.LE PIEMONTE, 22 |
TEL. 091 342 117

AI TETTI DINING |
RESTAURANT-ROOFTOPBAR |
CENTRALE PALACE HOTEL |
VIA V. EMANUELE, 327 |
TEL. 091 8539 |
WWW.AITETTIDINING.IT

I OSTERIA DEI VESPRI |
P.ZZA CROCE DEI VESPRI, 6 |
TEL. 091 617 1631 |
WWW.OSTERIADIEVESPRI.IT

PICCOLO NAPOLI |
P.TTA MULINO A VENTO, 4 |
TEL. 091 320 431

I CASCINARI |
VIA D'OSSUNA, 43 |
TEL. 091 651 9804

**BADALAMENTI
CUCINA E BOTTEGA** |
LOC. MONDELLO |
V.LE GALATEA, 55 |
TEL. 091 450 213 |
WWW.BADALAMENTI
CUCINAEBOTTEGA.COM

TRATTORIA DA CALOGERO |
VIA TORRE MONDELLO, 22 |
TEL. 091 684 1333 |
WWW.TRAITTORIADACALOGERO.COM

TONDO PIZZERIA |
P.ZZA L. FLORIO | PALERMO |
TEL. 091.328254

BAR BERLIN |
VIA ISIDORO LA LUMIA, 21 |
TEL. 091 334 398

NINO U' BALLERINO |
C.SO C. FINOCCHIARO APRILE, 76
|TEL. 091 334 398 |
WWW.NINOUBALLERINO.IT

CATANIA

Q CUCINA QUI |
VIA UMBERTO, 229 |
TEL. 095 613 0317 |
WWW.QCUCINAQUI.IT

IL CARATO | VIA MARCHESE
DI CASALOTTO, 103 |
TEL. 330 292 404

FUD | PANINERIA WINEBAR |
VIA SANTA FILOMENA, 35 |
TEL. 095 715 3518 |
WWW.FUD.IT

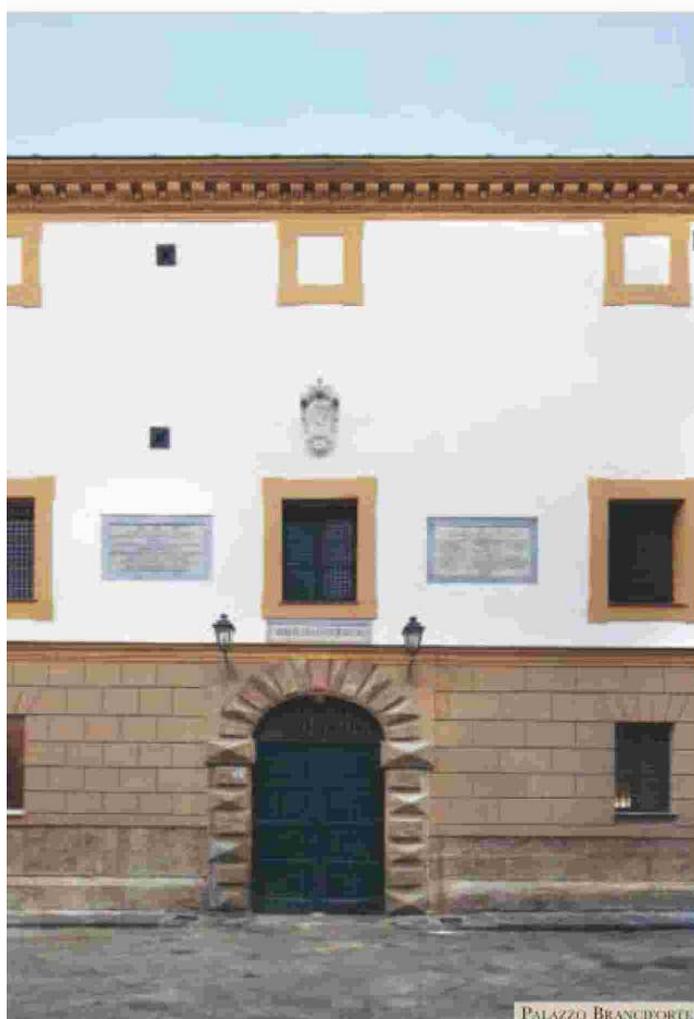
SALE ART CAFÈ |
VIA SANTA FILOMENA, 10 |
TEL. 095 316 888 |
WWW.ILSALEARTCAFE.COM

CAFÈ CURTIGGHU |
VIA SANTA FILOMENA, 43 |
TEL. 095 5861352

POLPETTERIA |
VIA SANTA FILOMENA, 48 |
TEL. 095 715 9433 |
WWW.POLPETTERIA.IT

LE TRE BOCCHE |
VIA M. SANGIORGI, 7 |
TEL. 095 538 738 |
WWW.LETREBOCCHE.IT

OSTERIA ANTICA MARINA |
VIA PARDO, 29 |
TEL. 095 348 197 |
WWW.ANTICAMARINA.IT



PALERMO E CATANIA. LE CITTÀ DEL GUSTO PER INCONTRARE IL TERROIR

Palermo, palazzo Branciforte: all'interno di questa splendida dimora cinquecentesca da poco restaurata nel cuore della vecchia città, ha sede la Città del gusto del Gambero Rosso con la sua Scuola di formazione che programma corsi amatoriali e professionali, degustazioni e coking show. L'aula, dotata di 10 postazioni doppie di lavoro, ospita per ogni corso 20 partecipanti, che hanno la possibilità di lavorare testando la funzionalità di moderni piani cottura a induzione, forni di nuova generazione e altre attrezzature professionali. Dalla fine di gennaio sono in programma corsi di sushi (il 29), otto lezioni "Davvero cuochi" dal 3 febbraio al 24 marzo, Masterclass il Pesce il 5 e 6 febbraio, la Cucina emiliana il 12 febbraio, un focus sui crostacei il 19 febbraio e una giornata dedicata ai dolci finger food il 26 febbraio.

La sede di Catania, invece, è ospitata dal 2010 nella suggestiva struttura della Vecchia Dogana, edificio del tardo '800 completamente ristrutturato e base delle degustazioni, scuole e botteghe della Città del gusto del Gambero Rosso. Lo spazio, oltre ad essere un punto di riferimento per conoscere da vicino i prodotti della Sicilia, si pone anche come rete d'incontro fra imprese-buyer-pubblico di appassionati destinata allo scambio di esperienze e culture diverse. In programma i corsi amatoriali Davvero Cuochi, Cuochi per Passione e Pasticceri per Passione (10 incontri, della durata di 3 ore) e l'ottava edizione del corso professionale Professione Cuoco. Al primo piano della struttura è aperto il wine bar della Città, punto di incontro ideale per degustare le eccellenze enogastronomiche di una terra ricche di gioielli golosi.

PALERMO | Palazzo Branciforte | via Bara all'Olivella, 2 | tel. 091 6406 000 - 091 6072 0235 | email: palermo@citadelgusto.it

CATANIA | Vecchia Dogana | Porto di Catania | via Cardinale Dusmet | tel. 095 530 152 | email: catania@cittadelgusto.it

TRAVEL SICILIA

GRAPPE & SPIRITS.**CHE SORPRESA, GLI ALAMBICCHI ISOLANI**

Dici grappa e pensi al nord, al freddo, al Veneto e all'arco alpino italiano. Invece, sono diverse le distillerie e i laboratori dedicati a infusi e bevande alcoliche a base di erbe e frutta locale che hanno sede in Sicilia. Sono diverse le cantine che si fanno distillare le vinacce, ma ci sono anche diversi laboratori siciliani che producono liquori "autoctoni" con etichette molto interessanti. Possiamo partire con una novità e con un classico, alla scoperta di questa Sicilia particolare: dalla Distilleria Giovi di Valdina (ME), un classico ormai nell'empireo delle eccellenze made in Italy con le sue grappe da monovitigno, Moscato di Pantelleria e Malvasia delle Lipari in primis. E da un giovane tandem catanese, Rossa Sicily, che vede impegnati l'ingegnere Giuseppe Paolo Librizzi e il suo socio Edoardo Strano: i due hanno alle spalle un agrumeto di 80 ettari e producono un amaro di nuova generazione - Amara - partendo dalle arance rosse e da un mix di erbe spontanee isolane.

Tra queste interessanti realtà, c'è tutto un panorama da assaggiare, dal Blandanino (vino alle mandorle) dell'Antico Caffè San Giorgio di Castelmola, nel Messinese, al liquorificio Giuffrida di Santa Venerina (CT), dall'Alambicco di Sicilia Trapas, a Petrosino (TP) che lavora le vinacce di Marco De Bartoli o di Carlo Hauner, alla vicina Distilleria Bianchi di Marsala, dal gustosissimo Ficodi della Fattoria Valle del Sole di Gagliano Castelferrato (EN), alle Distillerie Russo, sempre a Santa Venerina (CT), con i suoi rosoli a base di frutta dell'Etna.

Una distilleria in proprio con 4 piccole caldaie che lavorano molto lentamente con impianto discontinuo a vapore è quella della cantina Avide di Comiso che si distilla le proprie vinacce di Cerasuolo di Vittoria. E, ultima ma non da certo da meno, si erge a Caltanissetta la fabbrica del mitico Amaro Averna, fondata da Salvatore Averna a metà '800. Era l'amaro che i frati dell'Abbazia di Santo Spirito producevano per la famiglia Averna, benefattrice del convento, e che Francesco Averna cominciò a portare nel mondo alla fine del secolo fino a fregiare l'amaro di casa con il "Brevetto della Real Casa" e gli stemmi dei Savoia. Un'eccellenza 100% italiana che da qualche mese è entrata a far parte del gruppo Campari. «Con l'acquisizione di Averna - sottolinea Bob Kunze-Concewitz, Chief executive officer di Campari - continuiamo a migliorare il nostro portafoglio e ci confermiamo gruppo di riferimento per quanto riguarda l'offerta di liquori e amari italiani nel mondo».

DISTILLERIE E LIQUORIFICI

AVERNA S.P.A. | Caltanissetta | via Xiboli, 345 | tel. 0934 72111 | www.averna.it

AVIDE | Comiso (RG) | c.da Mastrella, 346 | tel. +39 0932 967456 | www.avide.it

DISTILLERIE FRATELLI RUSSO | S.Venerina (CT) | via Duccio Galimberti, 70 | tel. 095 953321 | www.russo.it

FATTORIA VALLE DEL SOLE | Gagliano Castelferrato (EN) | via R. Sanzio, 161 | tel. 0935 693 112 | www.ficodi.it

DISTILLERIA BIANCHI | Marsala (TP) | Via Lungomare Mediterraneo, 31 | tel. 0923 951 288 | www.distilleriabianchi.it

DISTILLERIA GIOVI | Valdina (ME) | Via Valdina, 30 | tel. 090 9942 256 | www.distilleriagiovi.it

ROSSA SICILY | Catania | via P. Toselli, 35 | tel. 095 8265 667 | www.rossasicily.com

TRAPAS ALAMBICCO DI SICILIA | Petrosino (TP) | c.da Ferla | tel. 0923 741207 | www.alambiccodisicilia.it

LIQUORIFICIO CAV ROSARIO GIUFFRIDA | via Stabilimenti, 257 |

Santa Venerina (CT) | tel. 095 953494 | www.liquorigiuffrida.com

ANTICO CAFFÈ SAN GIORGIO | Castelmola (ME) | p.zza Sant'Antonio, 1 | tel. 0942 28228 | www.barsangiorgio.com

**GRAPPE IN CANTINA**

BARONE DI VILLAGRANDE | Milo (CT) | www.villagrande.it |

Grappa di Bianco; Grappa di Rosso

BENANTI | Viagrande (CT) | www.vinicolabenanti.it |

Grappa di Pietramarina; Grappa di Rovittello;

Grappa di Terre della Contessa

CORNELISSEN | Castiglione di Sicilia (CT) |

www.frankcornelissen.it | Distillato di vinaccia di Magma;

Grappa di Contadino; Distillato alla Nepitella; Distillato al

Ginepro di Timparossa

CUSUMANO | Partinico (PA) | www.cusumano.it | Grappa Noà

DONNAFUGATA | Marsala (TP) | www.donnafugata.it |

Grappa di Mille e una notte; Grappa Ben Ryè

DUCA DI SALAPARUTA | Casteldaccia (PA) | www.duca.it |

Grappa di Duca Enrico

FAZIO WINES | Erice (TP) | www.faziowines.com |

Excelsa (grappa di Nero d'Avola); Pietrasacra (grappa riserva affinata in botti di rovere)

FIRRIATO | Paceco (TP) | www.firriato.it |

Grappa Quater e Harmonium

FLORIO | Marsala (TP) | www.duca.it/cantineflorio |

Grappa Morsi di Luce

HAUNER | Messina (ME) | www.hauner.it |

Grappa di Malvasia

CANTINE PELLEGRINO | Marsala (TP) | www.carlopedellegrino.it |

Grappa di Marsala; Grappa di Moscato Passito;

Grappa di Zibibbo

SETTESOLI MANDRAROSSA | Menfi (AG) |

www.cantinesettesoli.it | Grappa di Nero d'Avola

TASCA D'ALMERITA | Sclafani Bagni (PA) |

www.tascadalmerita.it | Grappa di Rosso del Conte

VALLE DELL'ACATE | Acate (RG) | www.valledellacate.it |

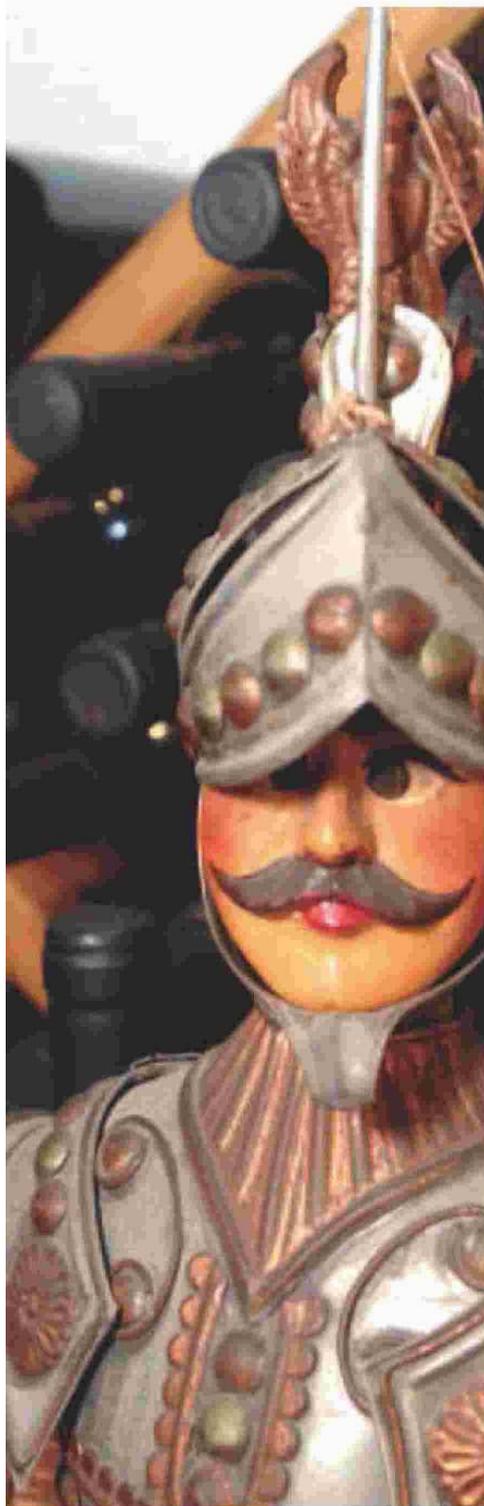
Grappa di Cerasuolo di Vittoria

TENUTA PALMERI | Avola (SR) | www.cantinapalmeri.it |

Grappa di Nero d'Avola

PLANETA | Menfi (AG) | www.planeta.it | Grappa Eruzione 1614

TRAVEL SICILIA



SEGUE DA PAG 82 ► al vicino Fud, una paninaria interessante e divertente con un focus davvero goloso su hamburger d'autore a base di carni e verdure isolate. Relativamente nuovo anche il caffè Curtighiu, bistrot aperto da mattina a sera con una interessante selezione di birre e una cucina intelligente a metà fra tradizione e spirito mediterraneo-gourmet. Novità invece molto più recenti sono Q Cucina Qui e Il Carato. Il primo è un locale dalla formula innovativa dove la cucina di Bianca Celano è fatta di passione e di semplicità: da provare il suo baccalà confit e i fagottini di alici. Altra novità, dicevamo, è il ritorno a Catania di Carlo Sichel che in città ha rifondato il suo Carato dopo anni passati a girare Italia e mondo. Un ritorno all'insegna della estrema semplicità, con la voglia di presentare nel piatto, a tavola, il mondo della terra, la sua Sicilia profonda, senza barocchismi, senza interventi sovrastrutturali né sofisticazioni. Certo, la semplicità non è

necessariamente banale o superficiale, come spiegano bene i ravioli di calamaro e crema di riccio o l'uovo "chinu", lessato, farcito di tuorlo e ricotta e poi fritto... Insomma, un'esperienza. Per chi invece non voglia tentare più di tanto, ci sono due classici assoluti a livelli diversi di prezzo e di atmosfera. L'aria della vecchia trattoria del porto si respira all'Antica Marina, osteria tradizionale dove i tavoli girano di continuo e il pesce è freschissimo e cucinato in maniera classica. Diversa l'atmosfera alle Tre Bocche, ambiente in vecchio stile, ma informale: classici crudi, pasta con le sarde o (ottime) con gli scampi, pesci al sale a regola d'arte. Format in stile concept food e sempre nella via gourmet di Catania, ecco la Polpetteria: locale recente, ma dal sapore antico e dedicato a un classico siciliano, le polpette, "a puppetta": proposta in tutte le sue immaginabili varianti, da quelle al pistacchio di Bronte, fino alle classiche alle foglie di limone, oppure di pesce o a base di verdure.



VINO. I TRE BICCHIERI 2015

ALGAMO BELEDA '13 | Rallo | Marsala (TP) | www.cantinerallo.it
 CERASUOLO DI VITTORIA CL. DORILLI '12 | Planeta | Menfi (AG) | www.planeta.it
 CONTEA DI SCLAFANI ROSSO DEL CONTE '10 | Tasca d'Almerita | Sclafani Bagni (PA) | www.tascadalmerita.it
 DELIELLA '12 | Feudo Principi di Butera | Butera (CL) | www.feudobutera.it
 ETNA BIANCO A' PUDDARA '12 | Tenuta di Fessina | Castiglione di Sicilia (CT) | www.tenutadifessina.com
 ETNA ROSSO '11 | Cottanera | Castiglione di Sicilia (CT) | www.cottanera.it
 ETNA ROSSO 'A RINA '12 | Girolamo Russo | Castiglione di Sicilia (CT) | www.girolamorosso.it
 ETNA ROSSO ARCURIA '12 | Graci | Castiglione di Sicilia (CT) | www.graci.eu
 ETNA ROSSO SANTO SPIRITO '12 | Tenuta delle Terre Nere | Randazzo (CT) | www.tenutaterrenere.com
 ETNA ROSSO V. BARRAGALLI '11 | Pietradolce | Castiglione di Sicilia (CT) | www.pietradolce.it
 FARO PALARI '11 | Palari | Messina (ME) | www.palari.it
 IL FRAPPATO '12 | Occhipinti | Vittoria (RG) | www.agricolaocchipinti.it
 MALVASIA DELLE LIPARI RIS. '11 | Carlo Hauner | Messina (ME) | www.hauner.it
 MOSCATO DELLO ZUCCO '10 | Cusumano | Partinico (PA) | www.cusumano.it
 NERO D'AVOLA VERSACE '12 | Feudi del Pisciotto | Niscemi (CL) | www.castellare.it
 PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYE '12 | Donnafugata | Marsala (TP) | www.donnafugata.it
 SAGANA '12 | Cusumano | Partinico (PA) | www.cusumano.it
 SAIA '12 | Feudo Maccari | Noto (SR) | www.feudomaccari.it
 SANTAGOSTINO ROSSO BAGLIO SORIA '12 | Firriato | Paceco (TP) | www.firriato.it