

GIRO GOLOSO



● **Johann Wolfgang Goethe** «In primo piano, le masse di lava, a sinistra il Monte Rosso con la sua doppia cima e i boschi di Nicolosi al di sopra dei quali si leva la cima ricoperta di neve ed un poco fumante»

LE STRADE MITICHE FINO AL VULCANO

4ª tappa Cefalù-Etna
PARTENZA ALLE 12
118 KM FINALI AL 6,6%

181 KM CIRCA 5 ORE

POMODORO CILIEGINO CAMPISI
Conservato solo con un pizzico di sale

PIETRAMARINA BENANTI Etna Bianco Superiore, fruttato e corposo

CAPPERI LA NICCHIA
Di Pantelleria, carnosì e delicati, sotto sale

VENTU BAGLIO DI GRISI Da uve Cabernet Sauvignon, Syrah e Nero D'Avola

STIGGHIOLE F.LLI CERRA Di agnello o capretto, cotte alla brace nelle fumarole

Portella Femmina Morta km 90

Bronte km 124

Biancavilla km 143

ARRIVO Etna

LA RICETTA di PINO CUTTAIA



UNA CUCINA SENZA RETORICA

NATO NEL: 1968 **A:** LICATA
RISTORANTE: LA MADIA **CITTÀ:** LICATA (AG)

Carattere, memoria, cura. Questi gli ingredienti della cucina di Pino Cuttaia, cuoco siciliano cresciuto in Piemonte e tornato nel 2000 con la moglie Loredana in quell'estremo di Sicilia che è Licata per aprire il suo ristorante La Madia. Nel mezzo tanti lavori, tra cui l'operaio e il pizzaiolo, e grandi luoghi della ristorazione come il Sorriso di Soriso e il Patio a Pollone.

IN COLLABORAZIONE CON EATALY

pesce e dolci

MEMORIA VISIVA

● Una fetta di tonno crudo con un seme di limone che ricorda la fettina preparata con cura dalla mamma

ARANCINO RAGU' DI TRIGLIA

● Un grande classico con una sorpresa: uno sfizioso ragù di pesce con la regina del Tirreno, la triglia

MINISTRA DI GALLINELLA

● Minestra di pesce gallinella con gli spaghetti spezzati, servita in pentola come fanno le nonne

SPIGOLA IN CROSTA DI SALE

● Dalla tradizionale spigola in crosta di sale, monoporzioni da preparare in padella: base di sale di Trapani

LA CORNUCOPIA È TRADIZIONE

● L'abbondanza della Sicilia raccontata attraverso il cannolo, il dolce simbolo della tradizione isolana

Dal ciliegino al Syrah e i pistacchi di Bronte!

Andrea Grignaffini

Con ritmiche pedalate la corsa si sposta nella verde isola Trinacria, la Sicilia, luogo in cui nasce una cucina ricca di sfumature, tracciata dalla moltitudine di culture qui traghettate due millenni fa. Lo sciame di biciclette corre da Cefalù fino alla Porta dell'Etna, il potente vulcano alle cui pendici sorge Bronte, la città dell'oro verde, la sede dell'Antica Bronte Dolceria che vende e trasforma il pistacchio puro di Bronte DOP. Una delle loro specialità? Le paste di mandorla al pistacchio siciliano, che ingolosiscono ancor di più se gustate con Il Passito di Pantelleria «Ben Ryé» da uve Zibibbo, il figlio del vento di Donnafugata. Se parliamo di Pantelleria, al-

loro non possiamo farci sfuggire i Capparì spinosa dell'antico capperificio La Nicchia, che raccoglie dalle sue piante le infiorescenze ancora chiuse, i capperi appunto, conservati poi sotto sale e indispensabili protagonisti della caponata, insieme al pomodoro, magari quello dell'azienda Campisi, il ciliegino, conservato solo con un pizzico di sale, per mantenere tutto il sapore della terra.

VINO & C. Inerpicandosi tra le contrade dell'Etna, tanti sono i vigneti che ospita il vulcano e tante le cantine che hanno saputo valorizzare gli antichi vitigni autoctoni, come Benanti e il suo Etna Bianco Superiore DOC, il Pietramarina, 100% Carricante, un vino in cui acidità e salinità si alternano. A Piedimonte Etneo troviamo invece

la Macelleria Fratelli Cerra, tra i prodotti di punta la Stigghiole, lo street food palermitano per eccellenza, cotto alla brace dalle fumarole agli angoli delle strade, budella di agnello o capretto, infilate in uno spiedino o arrotolate attorno ad un porro, condite con sale e limone da abbinare al Ventu del Baglio di Grisi, Nero D'Avola Syrah e Cabernet Sauvignon. Dimostrano l'amore per questa terra e le sue antiche tradizioni anche altre due realtà: le Aziende Agricole Scyavuru, con la loro strepitosa confettura di fragoline di Sciacca e Ribera (diventate presidio Slow Food), e l'Agriturismo Sciaraviva, il luogo di sosta e di riposo, dove si conclude il nostro giro per rifocillarci con frutti, ortaggi e tante altre prelibatezze fatte in casa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Bell'Italia

di PIETRO COZZI

Etna, i sentieri in fiore Il parco è meraviglia



Uno scorcio della colata lavica sull'Etna

● La primavera è la stagione ideale per partire a piedi alla scoperta del Parco Regionale dell'Etna, istituito nel 1987 per proteggere un paesaggio unico, dalla cintura dei paesi etnei alla vetta del vulcano. «A muntagna», come la chiamano qui, si riveste dei colori dei fiori spontanei e del verde dei boschi di roverella e castagno, delle faggete e delle pinete. Molti itinerari fanno base al classico rifugio Sapienza (1.910 metri), raggiungibile in auto da Nicolosi e Zafferana Etnea: per ammirare i tondeggianti monti Silvestri, due crateri spenti da più di un secolo, basta una passeggiata di un chilometro, con scarpe adatte. Un sentiero più suggestivo ma un po' più lungo si sviluppa sui monti Sartorius (1.800 metri), creati dalla colata lavica del 1865, con un percorso ad anello di 5 chilometri che parte poco prima del rifugio Citelli, in zona Fornazzo. Info: www.parcoetna.it



IL SALUME DEL GIORNO
Mortadella Riserva Oro, fatta solo con carne italiana e aromi naturali è disponibile con o senza pistacchi di Bronte



CAFFÈ CON IL SINDACO
L'appuntamento di oggi della carovana rosa sarà a S. Pietro Clarenza, km 5, sosta intorno alle ore 11.55.

Oggi è il caffè di casa da Cefalù a Etna



Segafredo è di casa al 100° Giro d'Italia.



Segafredo Zanetti è **sponsor ufficiale della mitica Maglia Ciclamino**, e, naturalmente, è il Caffè Ufficiale di casa al Giro. Da Alghero a Milano.



Edizione limitata Centenario Giro d'Italia.