



Prodotti Gastronomici Tutelati

DOP

ARANCIA DI RIBERA DOP (ff)
 CILIEGIA DELL'ETNA DOP (ff)
 FICODINDIA DELL'ETNA DOP (ff)
 FICODINDIA DI SAN CONO DOP (ff)
 OLIO EXTRAV. DI OLIVA MONTE ETNA DOP (o)
 OLIO EXTRAV. DI OLIVA MONTI IBLEI DOP (o)
 OLIO EXTRAV. DI OLIVA VAL DI MAZARA DOP (o)
 OLIO EXTRAV. DI OLIVA VALDEMONE DOP (o)
 OLIO EXTRAV. DI OLIVA VALLE DEL BELICE DOP (o)
 OLIO EXTRAV. DI OLIVA VALLI TRAPANESI DOP (o)
 OLIVA NOCELLARA DEL BELICE DOP (po)
 PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP (pp)
 PECORINO SICILIANO DOP (f)
 PIACENTINU ENNESE DOP (f)
 PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP (fs)
 RAGUSANO DOP (f)
 VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE DOP (f)

IGP

ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP (ff)
 CAPPERO DI PANTELLERIA IGP (po)
 CAROTA NOVELLA DI ISPICA IGP (v)
 LIMONE INTERDONATO DI MESSINA IGP (ff)
 LIMONE DI SIRACUSA IGP (ff)
 PESCA DI LEONFORTE IGP (ff)
 POMODORO DI PACHINO IGP (po)
 SALAME S.ANGELO IGP (s)
 SALE MARINO DI TRAPANI IGP (sp)
 UVA DA TAVOLA DI CANICATTÌ IGP (ff)
 UVA DA TAVOLA DI MAZZARRONE IGP (ff)

Tutele vinicole del territorio

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

1. Alcamo DOC
2. Cerasuolo di Vittoria DOCG
3. Contea di Sclafani DOC
4. Contessa Entellina DOC
5. Delia Nivolelli DOC
6. Eoro DOC
7. Erice DOC
8. Etna DOC
9. Faro DOC
10. Malvasia delle Lipari DOC
11. Mamertino o Mamertino di Milazzo DOC
12. Marsala DOC
13. Menfi DOC
14. Monreale DOC
15. Moscato, Passito di Pantelleria e Pantelleria DOC
16. Noto DOC
17. Riesi DOC
18. Salaparuta DOC
19. Sambuca di Sicilia
20. Santa Margherita di Belice DOC
21. Sciacca DOC
22. Sicilia DOC
23. Siracusa DOC
24. Vittoria DOC



*Agrigento
Valle dei Templi*

Sicilia

Un'isola che è possibile descrivere utilizzando alcuni elementi e caratteristiche che non tutti i luoghi riescono ad avere contemporaneamente: il sole, il mare, la terra e il fuoco, l'arte e la tradizione. Con l'incomparabile bellezza della Valle dei Templi di Agrigento, dei teatri greci di Siracusa e di Taormina, dei resti di Selinunte e Segesta, delle tracce della cultura araba come la Zisa di Palermo, città intimamente siciliana con i suoi monumenti arabi, svevi, normanni, i mercati di Ballarò e della Vucciria e la spiaggia di Mondello. Dall'altra parte dell'isola Catania, la "Milano della Sicilia", con il castello Ursino, Siracusa con la grotta "Orecchio di Dionisio", Messina con la cinquecentesca fontana di Orione, Enna dominata dallo svevo Castello di Lombardia, Trapani con la cattedrale di San Lorenzo, la Riserva delle Saline, la barocca Noto e la seducente Cefalù, la mondana Taormina e la sorprendente Piazza Armerina con i mosaici romani della Villa del Casale. Come non ricordare il fascino dell'Etna, di Vulcano o di Stromboli, le suggestioni delle isole Eolie, delle Egadi, di Pantelleria o di Lampedusa, gli incantevoli panorami della Riserva naturale dello Zingaro, il Parco dei Nebrodi e quello delle Madonie. Ecco in sintesi perché si può affermare, senza possibilità di essere contraddetti, che visitare la Sicilia significa scoprire migliaia di mondi diversi. Alcuni di questi sono rappresentati dai sapori e dai profumi delle sue coltivazioni: limoni, arance, mandorle, pistacchi, capperi, pomodori. Il menù siciliano comprende i tipici arancini di riso, le olive schiacciate, i pomodori ripieni con olive, scampi e bottarga, oltre ai vari tipi di caponata. Fra i primi piatti da gustare la pasta condita con il pesce (tonno, sardine, acciughe o pesce spada); la tipica pasta con le sarde (condita con alici, olio e pane grattugiato); la catanese pasta alla Norma, il risotto nero con ricotta, peperoncino e pomodoro; la ragusana pasta "a picchi pacchiu" con pomodoro, aglio, peperoncino e basilico. Tra le pietanze è il pesce a prevalere; piatti insuperabili sono il pescespada alla ghiotta, con olive e capperi; alla griglia col salmoriglio oppure alla "stimpirata" (fritto a tranci e passato poi in salsa di capperi), infine il tonno alla siciliana con acciughe, erbe aromatiche, spezie e vino bianco. Per quanto riguarda la carne troviamo il coniglio e il capretto, alla griglia o a spezzatino ed il pollo ai peperoni con mandorle e uva sultanina. L'arte casearia è rappresentata dal piccante pecorino siciliano (tumazzu ri pecura), dalla ricotta fresca di pecora e dal "piacentinu" con zafferano della zona di Enna. Tra i prodotti agricoli le arance di Lentini sono le più famose, da queste si producono un'ottima marmellata siracusana e le scorze d'arancia candite dell'agrigentino. Eccellenti le ciliegie di Macchia, l'uva passita di Pantelleria, le noci di Belpasso e il pistacchio di Bronte. Negli ortaggi primeggia il pomodoro (molto rinomato il ciliegino di Pachino), le lenticchie e i capperi di Pantelleria. Sei le DOP che tutelano l'olio extravergine d'oliva: Val di Mazara, Monte Etna, Monti Iblei, Valdemone, Valle del Belice e Valli Trapanesi. Che dire dei dolci, assolute prelibatezze per i più golosi come i cannoli, la cassata decorata da colorati canditi, i deliziosi gelati e le granite di frutta, i fruttini di Martorana, il latte e la crema di mandorle (famosa quella di Noto) e la cioccolata di Modica. Di antica tradizione vinicola la Sicilia punta alla rivalutazione dei vitigni tradizionali (Grecanico, Nero d'Avola, Inzolia, Catarratto) a cui si affiancano i noti vini quali lo Zibibbo di Pantelleria e il Malvasia delle Lipari. Interessanti anche i vini di nicchia come nella DOC Delia Nivolelli, i rossi Nero d'Avola, Pignatello, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah. Tra i bianchi spiccano il Grecanico e il Damaschino. Vino siciliano per eccellenza è il Marsala, nato nel settecento. Tra le varie DOC della Trinacria possiamo ricordare quella di Alcamo con il suo Nero d'Avola, quella di Monreale con i bianchi Ansonica e Catarratto. La Menfi Vendemmia tardiva propone Inzolia e Chardonnay, mentre nella DOC Sambuca di Sicilia emergono Nero d'Avola e il Catarratto lucido. Nella Contea di Sclafani, il Calabrese e il Cabernet Sauvignon; in quella Faro invece è il Nerello ad imporsi, così come i bianchi Caricante e Catarratto primeggiano nella DOC Etna. Il rosso Frappato è interessante nella DOC Eloro mentre nel siracusano si trovano la DOC Moscato di Siracusa e il Moscato di Noto. Le DOC isolane sono: Moscato di Pantelleria, Passito di Pantelleria e Pantelleria ottenuti dal vitigno Zibibbo e la DOC Malvasia delle Lipari dove si produce invece l'omonimo vino.

INFO:

www.regione.sicilia.it/turismo



Sicilia: sapori isolani

di Franca Dell'Arciprete Scotti

Carretto siciliano

Estrosa, profumata, colorata, la gastronomia siciliana incanta come i paesaggi e i capolavori dell'isola. Completando così un quadro davvero unico al mondo. Terra e mare, dolce e salato, spezie e aromi, i contrasti si fondono in mille varianti creative.

Parlare di gastronomia siciliana è assolutamente generico; la cucina orientale differisce da quella occidentale, la cucina della costa differisce da quella dei monti centrali. Ma tutte le ricette sono il frutto di quella fantastica sovrapposizione di gusti e tradizioni e che segna la storia della Sicilia. Limitiamoci alla province del sud est, Catania, Siracusa, Ragusa, in quel magico triangolo caratterizzato in architettura e scultura dallo stile barocco. Come lo stile barocco, la cucina presenta capricci e volute, incanti ed eccessi.

Cominciamo dalla provincia meridionale, quella incantevole Ragusa ancora poco conosciuta dal turismo di massa, sebbene si sia recentemente affermata come set televisivo per le avventure del Commissario Montalbano. Spiagge bianche semideserte,

una campagna ricca di vegetazione e grandi distese di serre. Un'atmosfera rilassata come fuori del tempo, forse per la collocazione così lontana dal "continente", e quell'inconfondibile colore dorato che dovunque segna la pietra del barocco della Val di Noto. Modica è la cittadina che ormai si è imposta all'attenzione del mondo per il famosissimo cioccolato che nella storica pasticceria Buonajuto raggiunge vertici di dolcezza. Prodotto secondo le antiche tecniche di lavorazione che risalgono agli Aztechi, il cioccolato modicano si presenta granuloso e croccante, insaporito da mille aromi intensi, primo fra tutti quello del peperoncino. Di gusto particolare anche le "impanatizze", che ricordano le empanadas spagnole, ravioli ripieni di carne mescolata col cioccolato. (www.bonajuto.it)

Nella provincia di Ragusa non si può dimenticare il famoso vino rosso DOCG Cerasuolo di Vittoria, perfetto per gli accostamenti sia di carne che di pesce, mentre il cacio cavallo ragusano accompagnerà le merende più saporite. Tra le aziende agricole di questa zona una visita intrigante si può fare all'azienda agricola COS a Vittoria, famosa, oltre che per la qualità dei suoi vini, anche perché vini-

fica in giare di terra con la forma di antichi pythoi greci, il che permette di far respirare il vino e ricorda le antiche lavorazioni di tutto il Mediterraneo. (www.cosvittoria.it)

Ma l'esperienza davvero imperdibile in questa incantata punta d'Italia è una cena presso il ristorante Locanda Don Serafino a Ragusa Ibla, la città antica. Qui lo stellato giovane chef Vincenzo Candiano, crea piccoli capolavori come la lasagnetta al ragout di suino dei Nebrodi al timo selvatico e foie gras d'oca al Marsala, oppure la cernia al vapore di citronella e ostrica cruda in brodo e foglie di borragine. Accanto alle mandorle di Avola, i pistacchi di Bronte, la ricotta, anche l'originale carruba contribuisce alla pasticceria ragusana, lavorata in mousse, gelati e creme brulée. (www.locandadonserafino.it).

Un'insalata di mare ricchissima di calamari, gamberi, scampi e molluschi conditi con olio di oliva, prezzemolo ed aglio, insieme con bruschette ai pomodorini di Pachino ci attende sulla panoramica splendida terrazza dell'hotel Des Etrangers nel centro di Siracusa, proprio davanti alla fonte Aretusa, dove un ciuffo di papiri ri-

corda l'antichissima origine della città. (www.desetrangers.it)

Ma questi piatti prelibati si possono gustare anche sulle bancarelle al mare, come in una piccola trattoria dell'isola di Ortigia. Fin dall'antichità la ricercatezza della cucina siracusana era rinomata e faceva scuola in tutta la Magna Grecia: minestre contadine con pane tostato o soffritto, zuppe di vegetali e legumi, piatti di pesce succulenti, dalla zuppa di granchio, alle paste condite con un tonno, bottarga e frutti di mare.

Catania ci attende infine con il suo dinamismo quasi settentrionale. Ma è tutta meridionale invece la fusione armonica di ingredienti di origine agreste e doni del mare.

Pesce squisito in ogni stagione, frutti di mare introvabili in altre parti dell'isola, arancini di riso ripieni di ragù di carne, formaggio e piselli, celebrati anche nelle pagine dei grandi autori di letteratura, arance dorate o rosse succose, profumate di zagara, come nei giardini arabi e la famosa pasta alla Norma con le melanzane, il basilico e la ricotta salata al forno, dedicata al grande musicista Vincenzo Bellini.



Lipari (ME)

VIAGGIO IN SICILIA

di *Camilla Mori*

La flora mediterranea della Sicilia

Te ne accorgi praticamente subito che è una terra decisamente singolare: ha una forma triangolare, con tre punte, capo Peloro, capo Passero e capo Lillibeo, individuate già in piena classicità da tre belle gambe di donna, al cui centro sta il suo volto, la Trinacria, adornato da spighe, con un rimando a Cerere: la Sicilia, una terra dai sapori genuinamente mediterranei, ma con un tocco magico, il profumo d' Africa.

Una piccola avventura la nostra, durata solo dieci giorni, quanto basta per capire che qui la vita è diversa, la gente è diversa, i valori hanno un altro "sapore".

E' una terra divisa in due realtà nettamente differenti: una orientale più festosa, giovane, aperta agli influssi della "terra ferma"; una occidentale più soggetta a quel tipico scetticismo di fondo, quasi esistenziale, che leggi negli occhi della

gente, specialmente in quei piccoli paesi, dove sembra che il tempo si sia fermato a cinquant'anni fa. Nei campeggi trovi intere famiglie, tre generazioni in vacanza insieme, e la sera puoi persino fermarti a cena con loro, saranno felici di offrirti un piatto di caponata o del buon pesce alla griglia.

Vale la pena esplorare le riserve naturali che troverete sul vostro cammino, in particolare la Riserva dello Zingaro, che si estende da Scopello a San Vito lo Capo; nasconde angoli incontaminati, cale, faraglioni, torri costiere immerse in uno degli ultimi lembi di vegetazione mediterranea: cespugli di lentisco, piante di carrubo, macchie di euforbia, ginestre, ulivi, pal-



Levanzo (TP)



Riserva dello Zingaro

me nane. Anche la fauna è composta: una quarantina di specie di uccelli, il coniglio, l'istrice, la volpe.

Al margine della riserva vi è Scopello, piccolo borgo contadino, sorto sul sito di un antico casale arabo e rinomato per la sua tonnara, documentata agli inizi del '200 e attiva fino a tempi recenti; è una meta famosa per i pittoreschi faraglioni.

All'altro margine, c'è la celebre spiaggia di San Vito lo Capo, dalla sabbia così bianca che sembra proprio di esser giunti ai Caraibi.

Dall'altra parte dell'isola, dopo essersi fermati ad assaggiare l'irresistibile cioccolato di Modica, un'altra avventura vi attende: l'esplorazione della Riserva del Cassibile. Questo fiume ha scavato nei secoli un profondo canyon, nel quale la vegetazione è rigogliosissima; le libellule blu e rosse svolazzano sui fiori rosa degli oleandri e tra le rocce cresce folto e mor-

bido il muschio.

L'estate in Sicilia è torrida, il caldo è secco e "avvolgente", ma l'acqua del Cassibile è sempre gelida, rigenerante.

Non molto distante si trova la spiaggia di Fontane Bianche, famosa per la sua sabbia così chiara che riflette la luce, ma anche molto affollata. Per godersi veramente il mare e la natura selvaggia di queste terre, bisogna lasciarsi un po' andare allo spirito d'avventura e esplorare le coste alla ricerca di piccole calette; ce ne sono a bizzeffe!

Meta importante sono le Egadi, minuscole isole della Riserva marino-paesaggistica a occidente di Trapani: calcaree e arenacee come la piccola Lèvanzo, la rupestre e appartata Maretimo e la più visitata Favignana, abitate già in epoca preistorica, come testimoniano i graffiti nella grotta del Genovese a Lèvanzo. Qui l'acqua è così limpida che può capitare di imbarcarsi in qualche stella di mare e persino in uno sperduto cavalluccio marino.

Sicuramente anche Trapani merita una passeggiata, magari in notturna, specialmente la punta estrema dove spicca la torre di Ligny, innalzata nel 1671 in onore dell'arrivo del Vicerè di Ligny.

Un consiglio: non perdetevi le sagre di paese; ce ne sono tantissime, più o meno ogni paese ne organizza una, offrendo le proprie specialità. Il cibo è di ottima qualità, a prezzi veramente stracciati e l'atmosfera è accogliente, molto animata; si balla, si canta e la serata termina quasi sempre con fuochi d'artificio, perchè no.... sul mare! Questa è la Sicilia, non solo le bellissime e sontuose città, non solo i templi, vetusti ma ancora molto affascinanti, non solo le spiagge caraibiche; la Sicilia e i siciliani vanno vissuti, scoperti, esplorati, hanno molto da insegnarci!



Faraglioni di Scopello