

IL CIBO È CULTURA

Insieme c'è più gusto

LAUREATI E CON MASTER. COSMOPOLITI E DIGITALI. ATTACCATISSIMI ALLA LORO SICILIA: AMMINISTRANO FATTORIE, CANTINE, TENUTE. E SI SONO MESSI IN RETE. DA CATANIA A RAGUSA, STORIE, LUOGHI, PRODOTTI

di VALENTINA CASTELLANO CHIDO
foto di ROBERTO ROCCA

Salumi di suino nero siciliano, mandorle, confetture di agrumi, ortaggi sott'olio: i sapori di Sicilia dei piccoli produttori e trasformatori artigianali che aderiscono alla rete InCampagna, si acquistano anche sul web.



Nata dall'incontro fra i prodotti del mare e della terra vulcanica, la cucina catanese è barocca e sensuale. Come le architetture



1. Alla **Pescheria**, storico mercato ittico di Catania.
2. La **Cattedrale di Sant'Agata**, nel capoluogo etneo.
3. Le **linguine alle vongole** del ristorante dello **Shalai Resort**, a Linguaglossa.
4. **Andrea Graziano** seleziona eccellenze alimentari in tutta l'isola e le propone da **FUD, bottega con cucina** nel capoluogo etneo.

“Il bello della Sicilia è la scoperta quotidiana di siciliani sempre diversi?”. Parola di **Andrea Camilleri**, padre del commissario Montalbano, uno che gli abitanti dell'isola li conosce bene. Questa è la storia di alcuni di loro. Giovani innamorati della loro terra, eppure curiosi del mondo; orgogliosi della loro storia, ma con lo sguardo spalancato sul futuro. Imprenditori del turismo e dell'agroalimentare, che hanno preso in mano le aziende di famiglia portandovi una ventata d'aria fresca: hanno trasformato antichi palazzi in b&cb, prenotati da viaggiatori di tutta Europa, e convertito aziende agricole a conduzione tradizionale in modelli imprenditoriali di successo. Seconde e terze generazioni ipertecnologiche, superdigitalizzate, padrone del web. E capaci di cavalcarlo per dare nuovo impulso al business. Si incontrano viaggiando lungo la costa orientale, da **Catania a Ragusa**, là dove mare e storia hanno plasmato un paesaggio dalla bellezza che incanta e la vicinanza dell'Etna ha regalato al terreno una fertilità straordinaria.

UN GIRO PER MERCATI

Si parte dal capoluogo etneo, con un occhio al Mediterraneo e l'altro puntato sul vulcano: a tavola il mare e la terra lavica si mescolano dando vita a una cucina esuberante, barocca e sensuale. Il tour comincia in **Pescheria**, mercato ittico a pochi passi da **piazza Duomo**. Ogni mattina il rito della vendita va in scena sotto gli archi dell'**Antica Marina**, vecchio porto un tempo lambito dal mare, in un'esplosione di odori e colori, fra ceste di gamberi rosa, distese di tonno rosso in tranci e l'argento brillante delle spatole. Si cammina nei vicoli come in una *casbah*, fra le tavole dei macellai, le panetterie, i negozi di frutta e primizie. L'appetito non manca, quindi spazio allo street food, che in lingua e gusto catanese si dice **FUD**, bottega con cucina dal look newyorkese, scrigno di eccellenze isolate selezionate da **Andrea Graziano**, “ricercatore di emozioni gastronomiche”. Qui si può fare scorta di prodotti, gustare i caprini girgentani o la mortadella d'asino, provare sfiziosità come il Porc

Burgher, a base di carne di suino nero dei **Nebrodi**, pomodoro datterino, semi di finocchietto e formaggio ragusano Dop.

In città si soggiorna all'**Eh!13**, b&cb di design: camere con vista sul **Giardino Bellini** e colazione con dolci tipici, come i cornetti al pistacchio e gli iris fritti, come vengono chiamati i bomboloni ripieni di crema o cioccolato. Per riempire la dispensa di sapori locali e genuini c'è **Wine&Charme**: conserve di tonno e oltre 50 etichette di vini esposte tra paste di mandorla e variopinte teste di ceramica di Caltagirone.

Dormire e svegliarsi in una vigna alle pendici dell'Etna, camminando tra i filari di cataratto e i grappoli di nerello mascalese coltivati su una colata lavica di fine '500, è l'emozione che regala il **Cavanera Etna Resort**. È un b&cb raffinato che l'azienda vinicola Firriato ha inaugurato nella tenuta di undici ettari a **Verzella**, sul versante nordorientale, non lontano da **Castiglione di Sicilia**, dalla **valle dell'Alcantara**, da



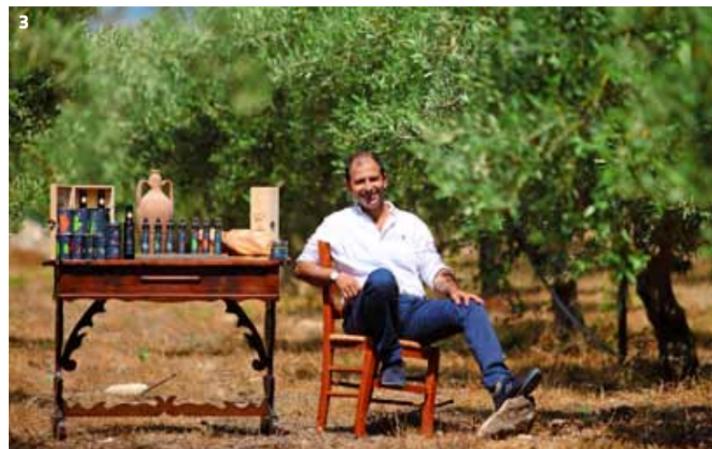


1

Innamorati della loro terra e orgogliosi della loro storia, i giovani imprenditori siciliani hanno deciso di **giocarsi il futuro sull'isola**



2

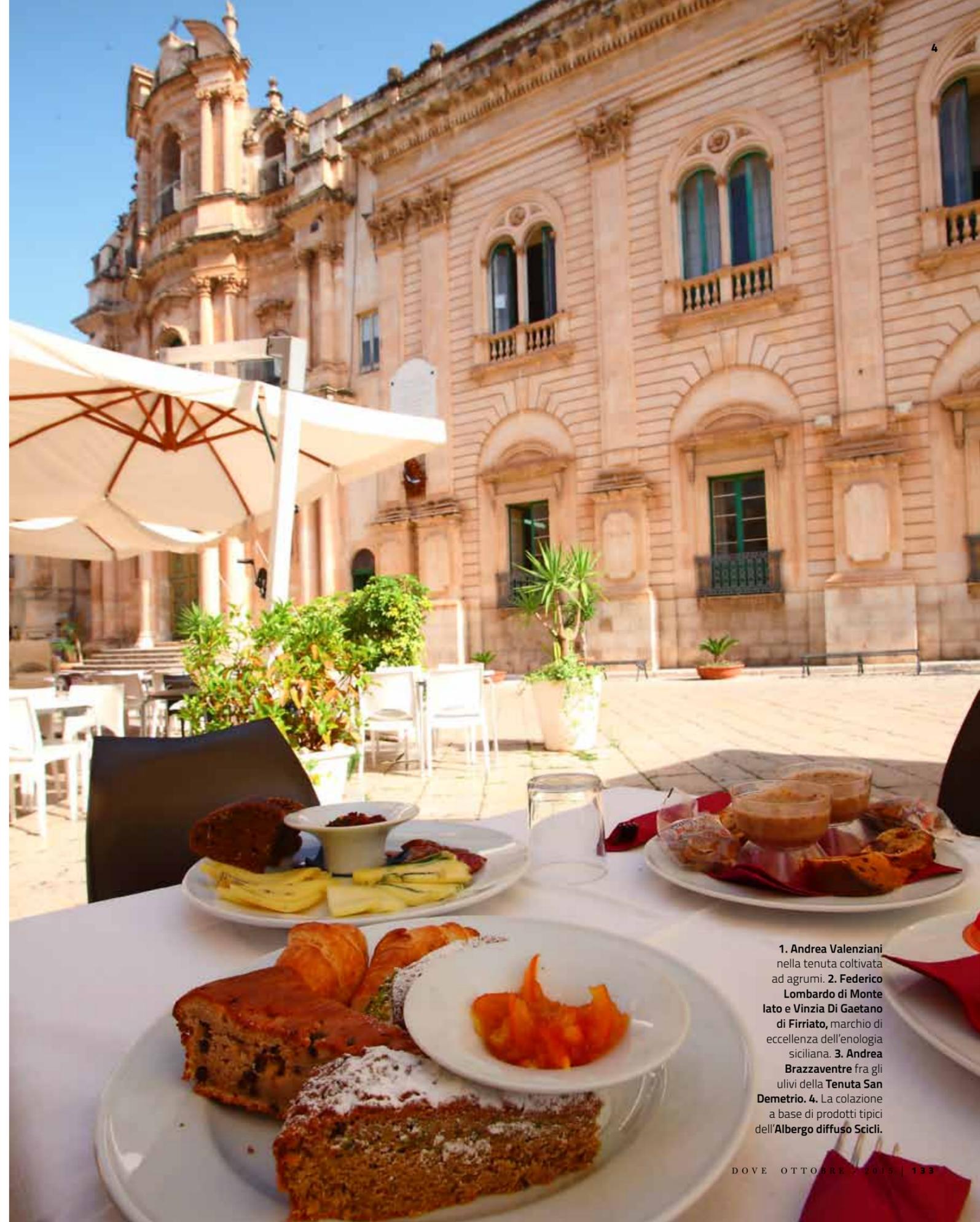


3

Taormina. Passato e futuro si intrecciano nel progetto di bioarchitettura che ha portato al restauro della casa patronale, con la creazione di undici eleganti camere, e del palmento settecentesco, che ospita la sala degustazione con vista sul grande torchio in legno e sulle vasche di contenimento scavate nella roccia. **Vinzia Di Gaetano** considera questa tenuta una scommessa di famiglia: “Lavoriamo su un terreno vecchio cinque secoli: in termini geologici, equivalgono a un nanosecondo. È *humus* giovane, ricchissima di minerali. Sembra statica, ma dentro ribolle. Così è il nostro vino: un’acqua

cheta, che esplose in bocca”. Al suo fianco in azienda, il genero **Federico Lombardo di Monte Iato**, non ha dubbi: “I vini dell’Etna raccontano la Sicilia. E hanno carattere, come le nostre donne: mia moglie è un rosso che dà emozioni, mia suocera è spumeggiante”.

Il tempo rallenta e l’aria è sempre più rarefatta mentre si percorre la sinuosa provinciale Mareneve, che da **Linguaglossa** sale verso **Piano Provenzana**, stazione sciistica a 1.850 metri. In mezzo a un gruppo di pini secolari c’è **Salvo Correnti**: a 30 anni ha lasciato il lavoro in azienda e con il padre accompagna i visitatori



4

1. **Andrea Valenziani** nella tenuta coltivata ad agrumi. 2. **Federico Lombardo di Monte Iato** e **Vinzia Di Gaetano di Firriato**, marchio di eccellenza dell’enologia siciliana. 3. **Andrea Brazzaventre** fra gli ulivi della **Tenuta San Demetrio**. 4. La colazione a base di prodotti tipici dell’**Albergo diffuso Scicli**.



DOVE CLUB
doveclub.it

Tra il mare e l'Etna

Una vacanza fra la Riviera dei Ciclopi e il parco dell'Etna. Con **DoveClub** si fa base alle pendici del vulcano per esplorare i dintorni: Taormina, le gole dell'Alcantara, le spiagge laviche lungo la costa, i crateri. A **Linguaglossa**, allo **Shalai Resort**, a ottobre e novembre, una notte in doppia b&b costa 280 €. **Plus:** una cena di due portate e dessert (bevande escluse); percorso benessere con bagno turco, sauna finlandese e idromassaggio con acqua salata; visita in cantina con degustazione di vini e oli e light lunch con vino incluso. A **Castiglione di Sicilia**, a **Il Picciolo Etna Golf**, resort con Spa in stile country-chic, a ottobre propone due notti in junior suite, con trattamento b&b (da 160 € a notte). **Plus:** accesso alla Spa con percorso benessere (sauna, bagno turco, idromassaggio, docce emozionali, cascate); un massaggio relax al mosto di vino da 25 minuti a persona; wi-fi; parcheggio.

Info: DoveClub.it; tel. 02.89.29.26.87.



2



3

Barocco in 500

Da ovunque la si scorga, **Modica** è un colpo al cuore: una cascata di architetture barocche abbarbicate su uno sperone roccioso su cui domina la magnifica facciata della settecentesca **Chiesa di San Giorgio**. Per arrivarci c'è una scenografica scalinata che sale a zigzag. Una volta in cima, la città, con le case aggrappate ai due versanti di una stretta valle, appare come un presepe. Un modo divertente per visitare Modica e conoscere la sua collezione di monumenti? A bordo delle colorate Cinquecento Fiat del **Modican Club 500** (via Modica Giarratana 83, cell. 339.52.13.056) fra le vie strette e tortuose, in cerca di angoli da fotografare e di cioccolaterie dove gustare il prodotto più conosciuto (e goloso) della città. Imperdibile la celeberrima **Antica Dolceria Bonajuto**, nascosta in un vicolo di Corso Umberto I (bonajuto.it). A sera si può salire sulle **Terrazze Campailla**, sotto la torre dell'orologio, per una cena con vista (terrazzecampana.it), mentre il soggiorno nella storia è assicurato da **Monoresort**, una collezione di case d'epoca nascoste fra i vicoli più affascinanti, che coniugano architetture d'antan e moderni comfort (monoresort.com). La visita con accompagnatori esperti, che conoscono leggende e segreti della città, si prenota con **GuideTalia** (guidetalia.it).



4

fra i crateri spenti, per una gita a dorso d'asino con **Etna Donkey Trekking**: "L'onoterapia aiuta a scaricare lo stress", spiega Correnti. "All'inizio ci prendevano in giro, ma gli asinelli danno una grande lezione di vita: sono loro, i pionieri della montagna, che trainavano i carretti con i limoni e la neve, coperta di felce. Così è nata la granita siciliana".

ARANCE E PEPERONCINO, CHE COPPIA

In ottobre i frutteti dell'Etna sono carichi di piccole mele e sulle pale di fichi d'India i frutti sono maturi. "È il momento giusto per raccogliarli e trasformarli in confettura", osserva **Massimo Pulvirenti**, tecnologo alimentare. Dopo anni al Nord è tornato a casa, a Linguaglossa, e con l'amico Alfio Chiarenza ha creato **Terre Nere**. Producono marmellate e composte "utilizzando solo frutti di stagione, nati nelle coltivazioni vulcaniche", spiega Pulvirenti. "Li sbucciamo a mano per selezionarli e custodirne l'aroma, come con le fragole di Maletto, e ci piacciono i mix: arance tarocco con peperoncino o con gelatine di vino Nero D'Avvo-

o Marsala, da abbinare alla selvaggina. Ogni nostro prodotto è un vasetto di Sicilia: ovunque lo apri, ti riporta sull'isola. E si acquista con un click!".

Il viaggio continua inseguendo lo *scialo*: in dialetto indica la gioia, il gusto soddisfatto, la sensazione di relax completo. Da qui prende il nome lo **Shalai Resort** di Linguaglossa: arredi vintage e di design in un palazzo di fine '700. Gli occhi azzurri e il sorriso di Leonardo Pennisi accolgono gli ospiti. Questo gioiello dell'ospitalità, con 13 camere, è il sogno realizzato di una grande famiglia. Nel ristorante si fa un viaggio nel tempo: **Giovanni Santoro**, chef trentenne, aggiorna i piatti della nonna, tingendo il pane con gli agrumi e servendo crudi i porcini dell'Etna "per sbalordire con il bianco brillante nato dal nero vulcano".

Sembra un profumo e in effetti la boccetta spray può ingannare. Contiene l'olio d'oliva della **Tenuta San Demetrio**. Qui si incontra **Vincenzo Brazzaventre**: messa nel cassetto la laurea in archeologia, nell'agrumeto del nonno, a **Lentini**, in provincia di Siracusa, ha piantato 4 mila ulivi di varietà autoctone

1. Enrico Russino fra le piante di lavanda del suo vivaio. **2. Angelo Dipasquale** con il nipote **Emanuele** nella grotta dove affinano formaggi Dop. **3. Cena all'aperto** nel centro di **Sciacca**. **4.** Con il Modican Club 500 si visita **Modica** a bordo delle colorate citycar targate **Fiat**.

1
 La spiaggia di Sampieri, vicino a Scicli, 20 chilometri di sabbia fine e dorata: una cornice perfetta per lo scialo, come dicono i siciliani, ovvero il piacere del completo relax



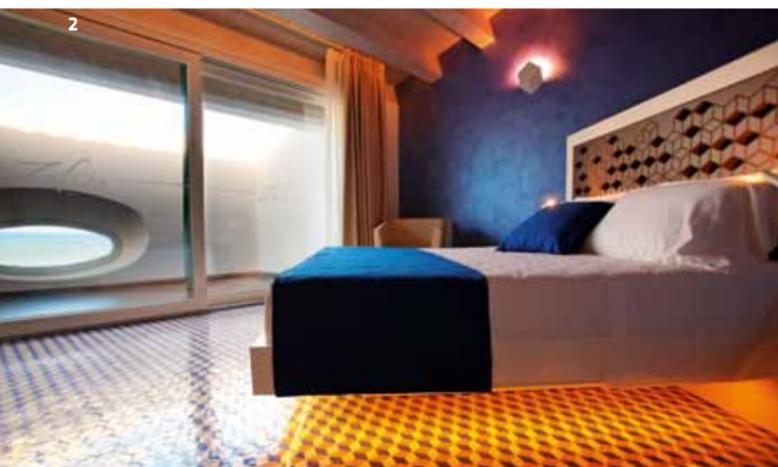
1. La sabbia dorata della spiaggia di Sampieri, vicino a Scicli. 2. Finestre a oblò aperte sul mare nel boutique hotel Zafran, a Donnalucata. 3. Un piatto del ristorante Satra, a Scicli. 4. Ciccio Sultano e Carmelo Cilia nella fattoria Aia Gaia.

come biancolilla, nocellara etnea e tonda iblea. “L’olio è sempre stato prezioso”, si entusiasma. “Nell’antica Grecia il vincitore dei giochi ne riceveva un’anfora come premio. In questa zona i piccoli ulivi restituiscono grande sapore, ideale per i miei sette oli aromatizzati con limone e arancia, basilico o rosmarino, ottenuti, naturalmente, per infusione”.

CONTADINI 2.0

A pochi chilometri, vicino a Carlentini c’è l’azienda dei **Fratelli Valenziani**. Laureato in fisioterapia, dopo soggiorni a Milano e Londra Andrea ha scelto di tornare alla terra del bisnonno. Con il padre e la sorella si occupa di agrumi secolari dalla pigmentazione unica: dal tarocco all’arancia amara, dai mandarini al piretto di Spatafora, il limone cedrato da mangiare a fette. È sua anche l’idea di **InCampagna**, una rete di imprese e un sito di e-commerce per la vendita diretta: ne fanno parte 15 fra agricoltori e trasformatori artigianali, che spediscono i loro prodotti in tutta Italia e all’estero e che nella comunicazione digitale e in una logistica efficiente hanno trovato un’opportunità di crescita. “Recapitiamo i nostri prodotti in *cabotti*, che riempiamo con frutta e bontà fresche, come i salumi ottenuti con l’antica razza di suini neri siciliani. Non inviamo aria, ma occupiamo lo spazio fra un articolo e l’altro con agrumi di stagione che consigliamo in base alla disponibilità. Siamo forti nella diversità: tra noi c’è chi possiede aziende agricole e laboratori all’avanguardia e chi segue processi rigorosamente tradizionali. Così il patrimonio di esperienze millenarie siciliane sopravvive”.

A Ragusa, dal 1959 la famiglia **Dipasquale** affina i formaggi tipici siciliani. Nella bottega di corso Italia c’è zio Angelo: a 71 anni ancora si divide tra il negozio e la grotta in cui le forme di Ragusano, provenienti da produttori selezionati, vengono messi in salamoia e poi appe-



Il Sultano si fa in tre

Dall’Aia alle stelle (Michelin), passando per I Banchi: il protagonista è sempre **Ciccio Sultano**. Il suo ristorante **Duomo** di **Ragusa Ibla**, premiato dalla guida francese, resta l’indirizzo di riferimento per i gourmet in viaggio in questa parte dell’isola. Ma il principe degli allori del successo: lo scorso anno, insieme agli amici Carmelo Cilia e Paolo Moltisanti, ha dato vita all’**Aia Gaia**, una fattoria, a pochi minuti d’auto dalla città, dove galli e galline di razze autoctone vengono allevate a terra e alimentate con sementi e grani locali. In questa miniera di uova fresche

vengono inoltre coltivate erbe aromatiche e sperimentate piantagioni come le fragoline di bosco. È a suo modo un esperimento anche I **Banchi**, l’ultima creatura di Sultano. Si tratta di un bistrot un po’ speciale: oltre a proporre la cucina dello chef in versione semplificata (e meno costosa rispetto al ristorante di Ragusa Ibla), con una selezione di prodotti tipici, il locale si distingue per la varietà di pane. È una passione di Sultano, che per la produzione utilizza solamente farine di grani duri autoctoni. Ne vengono preparati diversi tipi, dal ragusano al **pane di Castelvetro**: accompagnano i piatti e sono in vendita.





Città e paesi abbarbicati su colline e valloni rocciosi regalano viste strepitose

si da uno a 18 mesi, in attesa del marchio Dop. Il nipote, Emanuele, 30 anni, cura il marketing aziendale: con il cellulare fotografa lo zio nell'antro dei formaggi, là dove si tramandano i segreti della stagionatura, e le inoltra ai suoi follower. I formaggi vengono agganciati in coppia: "il gusto dolce o piccante", svela Angelo, "è un gioco di equilibrio e attesa".

SULLA SCIA DELLE SPEZIE

In direzione sud, superata **Modica**, incanta la bellezza di **Scicli**, perla del barocco ibleo, iscritta fra le città della **Val di Noto** al Patrimonio Unesco e stranota per essere il set della serie televisiva *Il commissario Montalbano*. Da pochi mesi Palazzo Favacchio ospita **Site Rooms**, 11 stanze in stile neoclassico e arricchite da opere contemporanee, incluse nella rete d'ospitalità **Scicli albergo diffuso**. Poco distante, nei bassi di Palazzo Spadaro, dove un tempo c'erano le stalle, la cultura contadina e le ricette storiche rivivono nel **Museo della Cucina Iblea**, tra attrezzi di campagna e utensili, in una collezione dall'800 a oggi.

A pochi chilometri dal centro, tra i campi che guardano il mare, ci sono gli **Aromi di Russino**, un vivaio specializzato in erbe aromatiche e officinali, con 200 varietà

di piante. Enrico, 39 anni, accompagna i visitatori nel suo showroom verde dispensando consigli tra le foglie di menta e i fiori di lavanda: "Chi partecipa ai percorsi olfattivi e all'aperitivo di campagna, durante il quale offriamo salvia in pastella e dolci con la stevia, si innamora dei profumi e acquista piante che siamo in grado di spedire ovunque. Il più richiesto è il kit *Fatti i capperi tuoi!*, un vasetto di terra e semi di capperi, un simbolo della Sicilia".

Il miele di timo satra fu definito dal poeta latino Virgilio il "nettare degli iblei". **Satra** è il nome che Rita Rusotto, chef ragusana cresciuta a New York, ha scelto per il suo piccolo ristorante nel centro di Scicli. Erbe e spezie danno un tocco speciale alle pietanze: "I miei piatti si ispirano alle origini, ma con spirito giovane: come le linguine con tonno crudo al profumo di basilico o il gelato allo zafferano, oro rosso che cresce spontaneo nelle nostre terre". Si chiama proprio **Zafran**, ovvero zafferano in arabo, l'elegante boutique hotel inaugurato negli interni di Palazzo Mormino, sul lungomare di **Donnalucata**: a pochi passi dalla spiaggia dorata e dal molo dell'antico borgo marinaro, ha undici stanze con pavimenti maiolicati e finestre a forma di oblò che regalano un'ultima, indimenticabile vista sull'azzurro del Mediterraneo. **D**

Una veduta di Ragusa-Ibla, perla del barocco siciliano.



Dimore nobiliari e Ragusano dop

COME ARRIVARE

In aereo: voli diretti su Catania partono dai maggiori aeroporti italiani con Alitalia (alitalia.com), Airone (flyairone.com), Meridiana (Meridiana.it); da Milano Malpensa e Napoli si vola con Easyjet (easyjet.com), mentre Ryanair (ryanair.com) opera da Bergamo Orio al Serio, Torino, Bologna o Treviso.
In auto: attraverso l'autostrada A18 Messina-Catania-Siracusa-Gela.

DOVE Dormire

1 EH!13
 B&Cb di design. La camera 2 è angolare, con finestre che affacciano su due lati e balcone panoramico su Villa Bellini. La 3 ha il letto a baldacchino.
Indirizzo: via S. Euplio 13, Catania, tel. 095.71.52.216.
Web: eh13.it.
Prezzi: doppia b&cb da 80 a 100 €.

2 CAVANERA ETNEA RESORT
 Il wine resort dell'azienda vinicola Firriato offre 11 camere in un'antico insediamento rurale recuperato, nel cuore della tenuta. La stanza con la vista migliore sulla vigna e l'Etna è

il numero 8, all'interno dello storico palmento restaurato, dove c'è anche la nuova sala degustazione. Chi desidera massima privacy può scegliere le stanze 1 e 2.
Indirizzo: Contrada Verzella, Castiglione di Sicilia (Ct), tel. 0923.86.16.79.
Web: firriato-cavanera-etna.it.
Prezzi: doppia b&cb da 90 €; degustazione e tour della vigna da 12 €.

3 SHALAI RESORT
 La suite 101 è la più romantica, con affreschi e balconcini sul silenzioso cortile interno. Il ristorante è elegante. Da provare la finta pizza di carne dello chef Giovanni Santoro.
Indirizzo: via Guglielmo Marconi 25, Linguaglossa (Ct), tel. 095.64.31.28.

Web: shalai.it.
Prezzi: vedere la proposta di DoveClub a pag.134.

4 IL PICCILO ETNA GOLF RESORT & SPA
 Approdo per gli amanti del golf, con vista sul vulcano, ha camere in stile country-chic. La suite 114 ha balconcini e un salotto con finestre rivolte verso il campo. Fra i servizi dell'hotel, il volo privato in elicottero per sorvolare i crateri dell'Etna. Nel ristorante La Ghiandaia lo chef riseriva le ricette tradizionali, come la Millefoglie di lasagne con melanzane affumicate, ricotta salata, datterini confitti.
Indirizzo: strada statale 120, km 200, Castiglione di Sicilia (Ct), tel. 0942.98.63.84.
Web: jsh-hotels.com/picciolo.

Prezzi: doppia b&cb da 90 €; menu di 3 portate da 25 €.

5 SCICLI ALBERGO DIFFUSO
 Rete di dimore familiari riconvertite in b&cb, con reception e sala per le colazioni comuni all'interno del Bar Millennium, nel cuore di Scicli. Fra le sistemazioni, Site Rooms, all'interno di un palazzo in stile neoclassico con soffitti affrescati e giardino privato, e il Giardino dei Limoni Dolci, sette camere in un antico palazzo, alcune con giardino esclusivo.
Indirizzo: via Francesco Mormina Penna 15, Scicli (Rg), tel. 0932.18.55.555, cell. 329.42.20.515.
Web: scicli albergo diffuso.it, scicliospitaladiffusa.it.
Prezzi: doppia b&cb da 65 €.

6 ZAFRAN BOUTIQUE HOTEL
 Undici camere e suite in un'antica residenza nobiliare con giardino arabeggiante. La suite Z ricorda la cabina di una nave e garantisce privacy completa. Per la vista migliore chiedere le stanze 4 e 6, con balconcino e doccia vista mare.
Indirizzo: via Luigi Pirandello 47, Donnalucata (Rg), tel. 0932.93.70.07.
Web: zafranhotel.it.
Prezzi: doppia b&cb, 280 €.

7 DONNALUCATA RESORT
 Un quattro stelle che fonde lo stile antica masseria con il design contemporaneo. La suite 24 ha un balcone alla francese con vista sul mare e sulla riserva naturale, mentre la 225 ha una terrazza panoramica. Le stanze dalla 1 alla 9 sono costruite con antiche pietre di tufo.
Indirizzo: strada Provinciale 63, km 3, Donnalucata (Rg), tel. 0932.85.02.85.
Web: jsh-hotels.com/donnalucata.
Prezzi: pensione completa da 77 € a persona (aperto da maggio a settembre).

DOVE Mangiare

8 FUD
 Antipasti, taglieri di salumi e formaggi, panini super nel locale di Andrea Graziano. I piatti hanno divertenti nomi inglesi siciliani. Consigliate le Bec Potetos Cis, spicchi di



1. Una camera dell'EH!13, b&b con ambienti di design, a Catania. 2. La piscina del Donnalucata Resort, un quattro stelle in stile masseria. 3. Architetture d'epoca e arredi contemporanei nelle sistemazioni di Monoresort a Modica.

patate siciliane con buccia con Provolone delle Madonie, guanciale croccante di suino nero e salsa barbecchiù. Oltre che ristorante, Fud è anche bottega, dove acquistare oltre 100 eccellenze provenienti da tutta la Sicilia.
Indirizzo: via Santa Filomena 35, Catania, tel. 095.71.53.518, web: fud.it.
Prezzi: piatti da 4,50 a 15 €.

9 SATRA RISTORANTE
 Gli chef Rita ed Emanuele nei loro piatti amano giocare con gli aromi naturali. Da provare assolutamente il cannolo di ricotta allo zafferano, con latte di mandorle tostate.
Indirizzo: via Duca degli Abruzzi 11, Scicli (Rg), tel. 0932.84.21.48.
Web: ristorantesatra.it
Prezzi: piatti da 10 a 25 €.

10 I BANCHI
 Per degustare la cucina di Ciccio Sultano in versione bistrot ognuno è libero di scegliere il proprio angolo: dal tavolo sociale alla saletta privé in cantina, ai pochissimi posti nascosti nella cucina, dove l'aperitivo si può sorseggiare seduti sui gradini gialli di fronte ai fornelli. Il pane fresco viene sfornato in continuazione e si può anche acquistare.
Indirizzo: via Orfanotrofo 43, Ragusa Ibla, tel. 0932.65.50.00.
Web: ibanchiragusa.it.
Prezzi: menu degustazione a 45 €.

11 IL DUOMO
 Il menu comprende l'opzione "Volete che faccia lo chef?" e affidarsi all'estro di Ciccio Sultano vale sempre la pena.

Chiedere il tavolo in fondo a destra, a pochi passi dai fornelli dove ogni tanto lo chef fa capolino con il suo sorriso.
Indirizzo: via Bocchieri 31, Ragusa Ibla, tel. 0932.65.12.65.
Web: cicciosultano.it/ristoranteduomo.
Prezzi: menu degustazione da 120 €, rapid lunch da 45 €.

DOVE Comprare

12 WINE & CHARME
 Si sorride ascoltando gli aneddoti di cultura siciliana raccontati dal proprietario di questa eno-antiquoteca, crasi fra enoteca e antichità. Oltre ai vini, si acquistano composte, tonno dell'isola e altre specialità alimentari, disseminate fra le ceramiche di Caltagirone. Ma che si possono anche degustare in loco, sotto il gazebo davanti all'ingresso.
Indirizzo: via Vittorio Emanuele 143, Catania, tel. 095.32.17.73.
Web: wineandcharme.com.

13 TERRE NERE
 Marmellate e confetture in mix originali. E poi miele, gelatine di vino e creme spalmabili a base di prodotti tipici del territorio. Provare la marmellata fichi e mandorle con la provola, o quella di fichi d'India con miele e pinoli.
Indirizzo: via G. Marconi 18, Viagrande (Ct), tel. 095.78.90.172.
Web: terrenere.it.

14 TENUTA SAN DEMETRIO
 L'olio extravergine d'oliva viene prodotto anche in versioni

aromatizzate - al peperoncino, al basilico, al limone -, proposte in bottigliette spray. Quello all'arancia è perfetto su pane caldo e lardo piccante.
Indirizzo: Contrada Bonvicino, Lentini (Sr), tel. 095.37.50.10.
Web: tenutasandemetrio.it.

15 FRATELLI VALENZIANI
 Nella tenuta si coltivano agrumi in ampia gamma, dalle arance tarocco a quelle amare, e si producono confetture. In vendita anche pancetta, salsicce e altri salumi ricavati da suini neri siciliani allevati in proprio.
Indirizzo: Contrada San Lio, Carlentini (Sr), tel. 333.98.16.561.
Web: fratellivalenziani.it.

16 INCAMPAGNA
 Rete di aziende agricole e artigianali medio-piccole che fanno vendita diretta on line. Si può acquistare dalla verdura ai saponi, dai formaggi ai salumi all'olio.
Indirizzo: Magazzino, strada G, zona industriale, Scordia (Ct), cell. 388.17.84.893.
Web: incampagna.eu.

17 FORMAGGI DIPASQUALE
 Storico selezionatore e affinatore di formaggi tipici siciliani, dai canestrati al piacentinu ennese. Chiedere ad Angelo quale pezzo di Ragusano Dop scegliere.
Indirizzo: corso Italia 387, Ragusa, tel. 0932.22.74.85.
Web: dipasqualeformaggi.it.

18 GLI AROMI DI RUSSINO
 Si coltivano oltre 200 varietà di piante officinali e aromatiche, dalla citronella ai capperi. Essiccate, vengono vendute

in vasetti di vetro. In catalogo anche sale aromatizzato, pasta al finocchietto, creme di peperoncino.
Indirizzo: Contrada Santa Rosalia, Scicli (Rg), cell. 342.06.16.781.
Web: gliaromi.it.

DOVE Andare

19 ETNA DONKEY TREKKING
 La passeggiata con Salvo è fatta di momenti di relax e risate: chiedergli di farsi mostrare il pino secolare che è un omaggio a Catania, con il grosso ramo a forma d'elefantino.
Indirizzo: piazzale Monte Conca Etna, Linguaglossa (Ct), tel. 095.64.30.98.
Web: etnadonkeytrekking.com.
Prezzi: tour da 10 €.

20 MUSEO DELLA CUCINA IBLEA
 È importante prenotare la visita e informarsi sui nuovi orari e giorni di apertura. Entrando con la Scicli Card si può vedere anche l'Antica Farmacia Cartia, detta Farmacia di Montalbano.
Indirizzo: via Spadaro 25, Scicli, cell. 366.46.61.713.
Prezzi: la Scicli Card costa 6 € e dà accesso a quattro siti.

Il tuo consulente DOVE CLUB 02.89.29.26.87

Gli esperti di DoveClub sono a disposizione per offrire preventivi gratuiti e dare informazioni su viaggi in Sicilia. Orari: lun.- ven. 9-20; sab. 10-19. Costo di una chiamata nazionale.