



sapori di Sicilia

LA SICILIA SA RACCONTARE,
ATTRAVERSO SAPORI
INTRIGANTI E MAI SCONTATI,
IL FASCINO DEL TERRITORIO,
DI UNA NATURA CHE
RESPIRA SOLE E VENTO,
NELL'ABBRACCIO DEL MARE

TESTI DI DOMENICO CACIOPPO,
ANTONINO FILIPPI, VINCENZO
ROMEO, CLAUDIO SCALETTA,
GIOVANNI ANTONIO SCROFANI
FOTO DI ENRICO BOTTINO,
D.CACIOPPO, A.FILIPPI,
A.GAROZZO, V.ROMEO, A.SAFINA,
C. SCALETTA, A.SCROFANI,
ARCHIVIO IAT TRAPANI

lo scalo nuovo di Marettimo, tra il borgo di case bianche
e le piccole imbarcazioni da pesca.

Pagina a lato: dalle cassate ai dolci a base di pasta di mandorle,
la pasticceria siciliana è indubbiamente una delle più golose della Penisola.

A destra: gli agrumi sono protagonisti nei frutteti della Sicilia.



SPECIALE

In Sicilia la storia del prodotto si confonde con
quella degli uomini che hanno vissuto, da
sempre, in sintonia con la loro isola, nel ri-
spetto dei luoghi, senza dimenticare l'attenzione
verso tecniche di produzione sostenibili e non
impattanti.

TREKKING
ITINERARI E VIAGGI NELLA NATURA
&OUTDOOR



Per l'occasione, i nostri Laboratori del Camminare siciliani, hanno scelto di lavorare assieme al servizio con il desiderio di proporvi, ciascuno, un prodotto che appartiene intimamente all'area in cui operano e di cui sono esperti conoscitori. Dopo aver letto i loro coinvolgenti racconti, non mancheranno i suggerimenti per incamminarsi sulle tracce di sapori unici; a questo proposito suggeriamo di rivolgersi al singolo Laboratorio del Camminare di riferimento per ogni itinerario, in modo da ricevere ulteriori informazioni o essere accompagnati direttamente dalle guide.

Il ficodindia, un concentrato di energia

Nell'immaginario comune, molto spesso, il ficodindia è associato alla splendida isola siciliana nonostante, questo frutto gustoso, non sia affatto autoctono delle regioni mediterranee ma provenga dal lontano Messico. Solo in seguito alla scoperta dell'America è stato importato dagli spagnoli nel Mediterraneo dove, oggi, è spontaneamente diffuso. Ovale, "corazzato", colorato, carnoso. Ecco il ritratto di un frutto gustoso, tutto siciliano e dalle numerose qualità. Apprezzato perché nutriente, ricco di proprietà terapeutiche e medicinali, tanto da essere battezzato da numerosi ricercatori "il frutto della salute". L'alto contenuto in fibre, sali minerali come il potassio, il magnesio, il calcio, il ferro, insieme a vitamine dalle proprietà antiossidanti, come la vitamina A (sotto forma di betacarotene) e la vitamina C, ne fanno un frutto dalle eccellenti caratteristiche organolettiche, indicato per la cura di diverse disfunzioni dell'organismo umano. Contiene poche calorie e viene consigliato dai dietologi nelle diete alimentari come integratore nella "dieta mediterranea". Al frutto del ficodindia, sono attribuite numerose virtù terapeutiche, tra queste un'azione positiva che facilita l'eliminazione e l'espulsione dei calcoli renali. Attraverso ricerche e studi del CNR di Milano, condotte dal biochimico Piergiorgio Pietta, è stato accertato che le fibre solubili (pectina) contenute nel frutto, sono in grado di diminuire le concentrazioni di colesterolo nel sangue. Ancora, la Professoressa Maria Livrea della Facoltà di Farmacia di Palermo, in collaborazione con l'Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari della Regione Sicilia, ha dimostrato come betanina e indicaxantina, siano in grado di fornire una marcata protezione delle cellule e delle lipoproteine LDL umane con azione antiossidante. Per chi desidera approfondire e assaggiare questo straor-



dinario frutto si segnala la "Sagra del Ficodindia e dei Prodotti Tipici", che avrà luogo a Santa Margherita di Belice, tra l'8 e il 10 ottobre 2010, grazie al supporto dell'Assessorato allo Sviluppo Economico della città, in collaborazione con l'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari e l'Istituto Mediterraneo.

La manna, dono del frassino

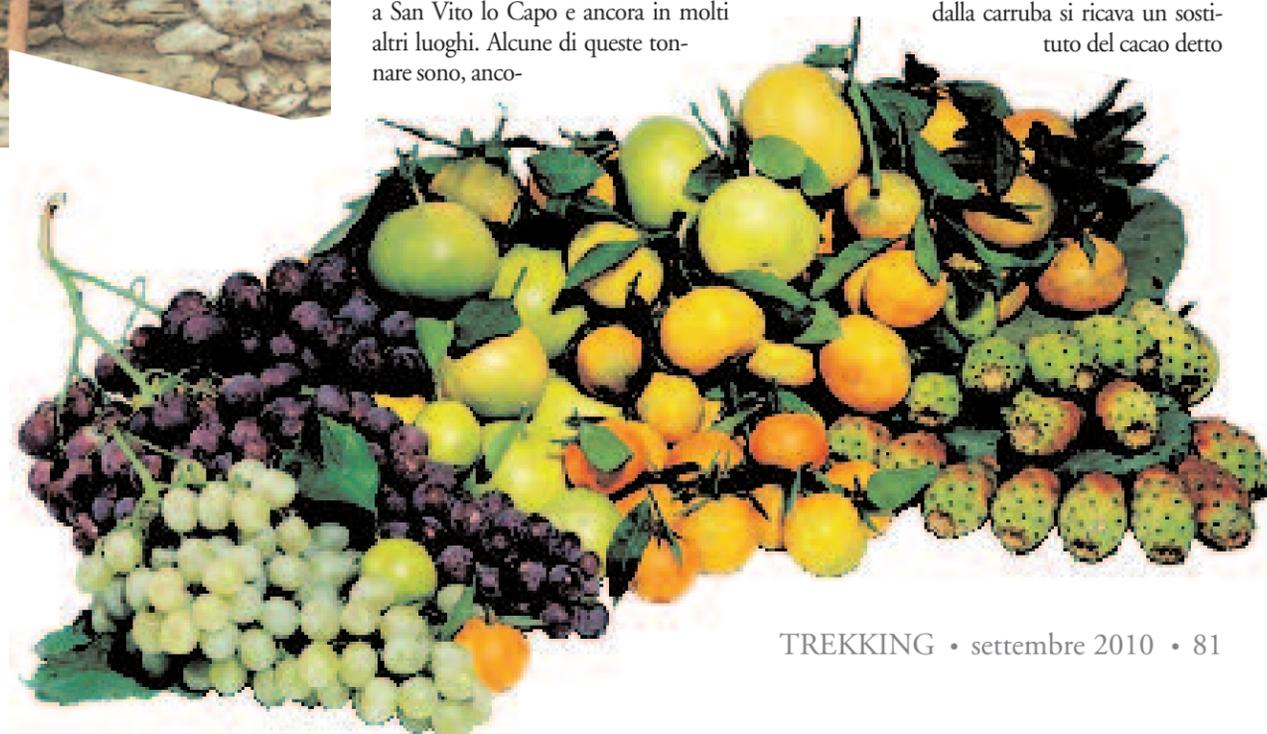
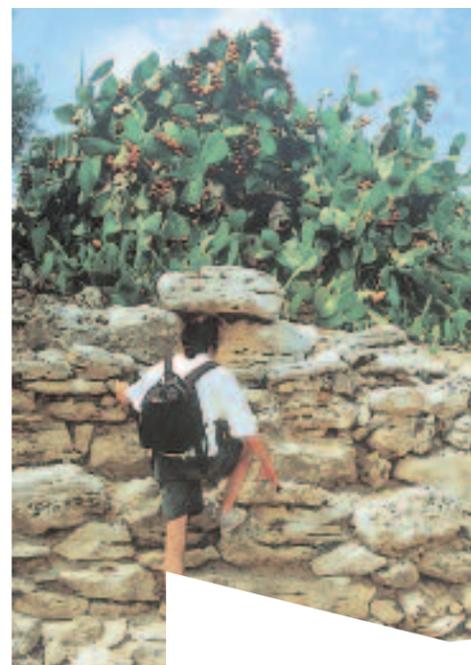
Il *Fraxinus ornus*, è chiamato comunemente frassino da manna o albero della manna, per il prezioso ricavato della sua corteccia. Frequente nei boschi misti è presente in tutta la Penisola ed è coltivato sia come albero ornamentale, sia per la produzione della manna, che si ottiene appunto incidendo la corteccia. Ama terreni asciutti, aridi, calcarei. Lo si riconosce per un tronco abbastanza tortuoso, una corteccia liscia e di colore grigio-verdastro che diventa più scura con l'età. La chioma, nelle piante isolate, è arrotondata. Dalla corteccia del frassino, a causa della puntura di insetti o di incisioni praticate dall'uomo, fuoriesce una linfa biancastra che si rapprende velocemente e si può spezzare, succhiare, sciogliere nelle bevande o impiegare per fare sciropi e dolci. In Sicilia, sono rimaste

davvero circoscritte le zone in cui è possibile coltivare i frassini da manna in quanto questi necessitano scarse escursioni termiche e bassa umidità dell'aria. Queste condizioni si verificano nei territori di Pollina e Castelbuono. Qui tra l'ultima decade di giugno e la prima decade di luglio si ripulisce il tronco dai getti dell'anno e si esegue la scalzatura ("squasatura") che consiste nell'asportare la terra attorno al tronco per preparare la superficie dove saranno posti i cladodi di ficodindia o le foglie di agave al fine di raccogliere la linfa che non riesce a solidificare sul tronco o che gocciola. Le incisioni vengono effettuate con l'utilizzo di un particolare coltello detto "mannaruolu" a partire da 5 centimetri dal suolo, nell'estrazione tradizionale, mentre per l'estrazione di manna da filo (nuova tecnica), le incisioni hanno inizio da 1 metro da terra. La tecnica d'estrazione tradizionale prevede tre tipologie di prodotti: manna da canno, manna raschiata - ottenuta con una particolare spatola detta "rasula" - e manna in sorte, raccolta in cladodi di fico d'india posti alla base del tronco. I migliori produttori di manna fanno parte del presidio Slow Food sostenuto dalla Regione Sicilia e dal Parco delle Madonie.



Pagina a lato: i frutti dei ficodindia assumono colorazioni differenti a seconda delle varietà: la sulfurina è gialla-arancione, il rosso porpora caratterizza la varietà sanguigna mentre la muscaredda è molto più chiara, quasi tendente al bianco.

Sopra: la Riserva Naturale Orientata dello Zingaro ospita il museo della manna; numerosi itinerari sull'isola consentono di camminare in mezzo alle grosse piante di ficodindia; colori e frutti di Sicilia.



Storie di tonnare

La Sicilia è terra di mare, di porti, di pesca e di tonni. Nel tempo, l'isola, non è stata solo il crocevia delle rotte di navigazione di tutti i popoli che nell'antichità hanno solcato il mare nostrum, ma ha rappresentato anche il fulcro delle rotte migratorie di tonni e di cetacei che da ponente a levante attraversano il Mediterraneo. Centro di tutte le attività legate alla pesca del tonno è la tonnara, un luogo mitico, dove i tonnaroti, personaggi quasi leggendari per forza, coraggio e vigore fisico, lavoravano un intero anno in attesa della grande pesca: la mattanza, attività che si compiva generalmente tra maggio e giugno. Nella Sicilia Nord-occidentale, più che in altri luoghi del Mediterraneo, le tonnare sono ancora ben conservate, seppure inattive oramai da decenni. Sono esempi eccezionali di archeologia industriale, ma anche, talvolta, veri e propri monumenti architettonici medievali e moderni. Qui il tonno veniva lavorato in ogni sua parte e trasformato in un'infinità di prodotti. Da Marsala a Cefalù, seguendo la costa, si trovano un numero impressionante di queste strutture o di luoghi che hanno nel nome le parole "tonnara" e "tonnarella", che un tempo ospitavano. I luoghi delle tonnare siciliane sovente conservano ancora testimonianze archeologiche di più antica memoria; sono le vasche per la produzione del garum, una salsa di pesce e altri intrugli che si lasciavano macerare al sole, lontano dai centri urbani a causa del fetore che emanavano. I punici e i romani, che del garum facevano grande uso come condimento, trasportandolo in apposite anfore, edificarono queste vasche in quegli stessi siti che nel corso dei secoli successivi diverranno le sedi delle più importanti tonnare: a Favignana nelle Egadi, a Cofano, a San Vito lo Capo e ancora in molti altri luoghi. Alcune di queste tonnare sono, anco-

ra oggi, lontane dai centri abitati, immerse in scenari naturali di incomparabile bellezza. Riscoprirle significa conoscere un frammento della storia più profonda e intima di questa terra.

I carrubi, memoria contadina

"Le strade dove il carrubo trema nel fumo delle stoppie", così Quasimodo parla della sua Sicilia con i maestosi carrubi disseminati tra ragnatele di muri a secco sugli altipiani incisi dai torrenti. Oltre a quelle di Quasimodo anche le opere di scrittori come Gesualdo Bufalino ed Elio Vittorini, di pittori come Salvatore Fratantonio e Piero Guccione o del fotografo Giuseppe Leone hanno avuto per soggetto il carrubo, prezioso albero portato in Sicilia dai greci e poi diffuso dagli arabi. D'estate nelle ore più calde del giorno si vedono spesso uomini e animali sostare per ripararsi dal sole sotto le sue accoglienti e fittissime chiome attorno al tronco massiccio e sinuoso. Oggi il 90% degli alberi di carrubo italiani si trovano tra le province di Ragusa e Siracusa dove si possono ammirare esemplari monumentali vecchi anche 500 anni e di altezza fino a 12 metri che hanno accompagnato nei secoli, silenziosamente e benevolmente, la vita di generazioni di contadini accanto alla "massaria" o nelle "ciuse", i campi recintati da muri a secco. Il nome del suo seme "carato" ha origine dall'arabo "khirat" e il suo peso sempre pressoché uguale (0,2 grammi) è utilizzato quale unità di misura per il peso dei diamanti. La carruba, frutto simile ad una grande fava di colore marrone scuro e dolciastra con i suoi piccoli semi, ha innumerevoli proprietà ed utilizzi sia per la produzione di mangimi sia, e soprattutto, per la medicina naturale e la cucina tradizionale: dalla carruba si ricava un sostituto del cacao detto



Il pistacchio verde di Bronte DOP

”carcao” molto simile al cacao per il gusto ma povero di grassi e privo di effetti stimolanti. Oltre al paesaggio, il carrubo caratterizza quindi anche la cucina della Sicilia sudorientale con le farine di polpa o di semi di carruba utilizzate per produrre gnocchi e tagliatelle, con il filetto al profumo di carruba e con gli squisiti biscotti, amaretti, caramelle, sciropi, creme e rosoli a base di carruba senza dimenticare il decotto che esalta meravigliosamente arrosti e dolci.

Arancia, la Sicilia in un frutto

L'origine e la diffusione dell'arancio (*Citrus sinensis*) è molto dibattuta: si hanno notizie della sua presenza già intorno al 2400 a.C. in Cina. Sembra certo che siano stati gli Arabi a introdurre, nel corso del VII secolo, l'arancio amaro in Europa. L'arancio dolce, invece, arriva soltanto diversi secoli dopo ad opera dei Genovesi e dei Portoghesi. Alcuni testi romani, però, ne parlano già nel I secolo: veniva coltivato in Sicilia e si chiamava mela-

rancia. Un mosaico della villa del Casale di piazza Armerina testimonia che nel periodo tardo-imperiale romano erano già presenti in Sicilia il cedro ed il limone. In Sicilia, durante la dominazione araba, vennero realizzati i famosi “giardini”, la cui accezione evocava la funzione prevalentemente ornamentale degli agrumeti nell'isola che, tra gli altri, costituivano la Conca d'Oro di Palermo, così chiamata proprio per la presenza degli aranci. Alcuni termini, ancora oggi utilizzati nel dialetto siciliano, quali lumie (limoni), arengie (arance) e jardinum (giardino, agrumeto) sono stati introdotti dai normanni. La mitologia greca raffigura le arance come le favolose “mele d'oro” del giardino delle Esperidi, ninfe che custodivano l'albero dei frutti d'oro generato in occasione delle nozze tra Zeus ed Era. L'arancio con i suoi fiori e frutti trova utilizzi svariati in cucina, e in ambito farmaceutico, cosmetico ed ornamentale. Inoltre nell'industria profumiera viene utilizzata l'essenza di zagara o neroli, ottenuta da soli

fiori dell'arancio amaro (zagara deriva dall'arabo zahra che significa “fiore”). Con i fiori d'arancio si realizzano composizioni floreali in occasione di matrimoni per indicare la castità della sposa, e rappresentare così il simbolo della fecondità e dell'amore. L'arancia ha avuto una così vasta diffusione e una così grande importanza per l'economia siciliana, almeno fino agli anni Ottanta, tanto da divenire l'emblema del sole ed il frutto-simbolo della Sicilia. Oggi le arance vengono coltivate prevalentemente nella Piana di Catania: quelle a polpa rossa, nella zona di Scillato alle falde delle Madonie, mentre nell'area di Ribera (Ag) maturano le arance bionde (Naveline e Washington navel).



Un particolare del bianco fiore d'arancio



Spesso le arance aromatizzano i dessert



Come arrivare

1° itinerario / Provincia di Agrigento

Da Palermo, SS624 Palermo – Sciacca, uscita svincolo Santa Margherita di Belice.

2° itinerario / Provincia di Agrigento

Da Palermo SS624 a scorrimento veloce Palermo – Sciacca, da qui proseguire sulla SS115 fino al bivio Sant'Anna, svoltare a destra e proseguire in direzione di Lucca Sicula seguendo le indicazioni per l'azienda agricola.

3° itinerario / Provincia di Palermo

A20 Messina – Palermo, uscita Castelbuono. Da qui in direzione della borgata di San Giacomo, seguendo la SP23, dopo circa 15 chilometri si raggiunge un rifugio del Club Alpino Siciliano, sito nel pianoro di Piano Sempria.

4° itinerario / Provincia di Trapani

In auto. A29 Palermo-Mazara del Vallo, uscita Castellammare, seguire SS187 fino al bivio per Scopello. In treno. Da Palermo, fermata a Castellammare del Golfo.

5° itinerario / Provincia di Ragusa

Percorrere la A18 Messina – Catania. Una volta a Catania proseguire su SS114 fino a Siracusa, da qui si arriva a Giarratana seguendo SP14, SS267, SP23 e SP57. Con SS194 procedere fino a Ragusa. Subito dopo l'uscita del paese si incontra una stradina a destra immediatamente prima di una curva e di un ponte sul fiume Irminio, imboccarla e seguire le indicazioni per il ristorante “Le due palme” seguendo una strada che dapprima asfaltata diventa poi sterrata e che termina proprio presso il Feudo Calaforno sede del ristorante da dove parte l'escursione.

1° itinerario / Provincia di Agrigento

Nelle terre del Gattopardo

Località di partenza

Piazza Matteotti, Santa Margherita di Belice

Località di arrivo

“Café House” Villa Comunale

Difficoltà

T

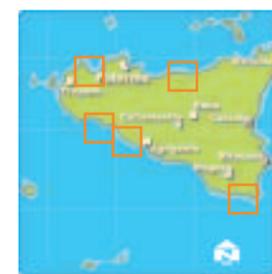
Dislivello

assente

Tempo di percorrenza

2 ore circa

Si parte da Piazza Matteotti dove è possibile ammirare il Palazzo Filangeri di Cutò, che presenta un'ampia facciata sulla quale si aprono eleganti portali, tribune e finestre, un tempo prestigiosa residenza estiva della famiglia di Giuseppe Tomasi di Lampedusa. Si prosegue per arrivare alla Villa del Gattopardo, si entra nel giardino, inserito nel contesto urbano, collocato su un piano più basso del complesso monumentale del Palazzo Filangeri di Cutò di Santa Margherita di Belice. Al-



ampio piazzale su cui confluiscono i viali secondari ed una piccola fontana di forma rettangolare definita dei “bambù” per la vicinanza di tali piante. Successivamente troviamo una voliera ed una nicchia, incorniciata con pietra arenaria, ricavata nel muro del viale. Da un rilievo redatto dal Dipartimento di Scienze Botaniche dell'Università di Palermo sono state individuate 86 tipi di piante di cui 15 specie rare. Uno dei luoghi più singolari ed interessanti è il “giardino delle yucche”, così chiamato per la presenza delle yucche elephantipes, che formano un'area a forma trapezoidale situata a Sud del Palazzo. Usciti dal giardino si raggiunge il Parco della Rimembranza. Quest'area faceva parte di un vasto appezzamento prima appartenente alla Chiesa e al Convento dei Padri Riformati (XVIII sec.). Questo sito mantiene il nome originario “Selva”, che presuppone la sua appartenenza a quella vasta zona “del bosco della baronia”. Il percorso continua per raggiungere l'ingresso del paese fino ad arrivare alla Villa Comunale, che si sviluppa su un'area a forma allungata con un viale che la percorre interamente e alla cui estremità si trova il tempietto a pianta circolare del “Café House”. A Santa Margherita di Belice è possibile degustare le fantastiche specialità locali preparate con cura dai ristoratori locali (La Bandiera 1, Tel. 0925.31144 – Il Cenacolo del Gattopardo, Cell. 349.4252427 – Hypsa, Tel. 0925.31001 Cell. 338.9788337 – Opuntia, Cell. 339.2717380) o fermarsi a soggiornare per affrontare con più calma la visita dei luoghi (Bed & Breakfast Genco, Tel. 0925.31144 – Bed & Breakfast da Patrizia, Cell. 333.6762915 – Bed & Breakfast di Mauro Gosi, Tel. 0925.33238, Cell. 338.8325805)

l'interno incontriamo quattro fontane, prive delle sculture, due a forma di quadrifoglio, di cui una posta all'incrocio dei due viali centrali e l'altra collocata vicino alla scala di Leopoldo, che unisce il palazzo al giardino, una grande di forma circolare con al centro un isolotto ricco di piante in un



il tempietto a pianta circolare della “Café House”

2° itinerario / Provincia di Agrigento

Da Piana di Ribera a Caltabellotta in mountain-bike

Località di partenza
Piana di Ribera (m 220)
Località di arrivo
Caltabellotta (m 950)
Difficoltà
media
Lunghezza del percorso
12 chilometri
Dislivello
↑700 metri circa
Tempo di percorrenza
2 ore circa

L'itinerario proposto si sviluppa nell'area di Ribera, considerata un "oasi agrumicola" la cui particolare conformazione del territorio e, soprattutto, gli effetti della presenza del mare, determinano condizioni termiche e igrometriche che ben si coniugano con le esigenze ecofisiologiche dell'arancio. L'itinerario ha inizio dall'azienda agricola biologica Piscione presso la quale, è possibile assaggiare i prodotti tipici a base di arance, dalle spremute all'insalata di arance, cipolle e aringhe. L'itinerario prosegue, quindi, in direzione del paese di Burgio, dove si incontrano botteghe artigiane di ceramica, tra le più antiche della Sicilia, che producono le ceramiche dai tipici colori blu cobalto, turchino e verde, spesso decorate con fiori e frutti simbolo della Sicilia. Inoltre è possibile visitare la "fonderia delle campane" della famiglia Virgadamo dal 1500, in cui tramanda di padre in figlio la passione per quest'arte. La visita prosegue al Museo delle Mummie conservato presso il convento dei Cappuccini, recentemente restaurato. Terminata la visita si seguono le indicazioni per Caltabellotta, deliziosa cittadina incastonata ai piedi del Pizzo Kratas, dal quale si può godere dello

splendido panorama che si apre sulla campagna di agrumeti e oliveti da Ribera a Lucca Sicula a Burgio e non di rado, nelle giornate limpide di primavera, si può osservare in lontananza il profilo di Pantelleria.

3° itinerario / Provincia di Palermo

Castelbuono e il Castello dei Ventimiglia

Località di partenza e arrivo
Castelbuono
Difficoltà
T
Dislivello
↑↓400 metri
Tempo di percorrenza
4 ore circa

Lungo un facile sentiero, chiaramente segnato, subito a destra del piccolo parcheggio dove si lascia l'auto, inizia l'escursione. Tra vegetazione, pascoli e panorami si possono ammirare dei veri e propri monumenti della natura. Il primo, è una roverella vecchia di 800 anni, che fa capolino tra la vegetazione, ben evidenziata per il cartello che ne narra storia e caratteristiche botaniche. Superato il maestoso esemplare, si continua in leggera salita sino ad un punto panoramico, il "Balzo del Gatto". Continuando ancora all'interno del bosco, in estate punteggiato di ginestra del cupani, tipica della zona, si giunge, nuovamente, alla carrareccia della forestale che, tenendo la sinistra e superando un piccolo cancello in legno, in breve, conduce ad un altro pianoro e nostra meta: Piano Pomo. Il nome non dipende dalla presenza di piante di melo, bensì, dall'abbondante presenza delle bacche rosse degli agrifogli che ricordano piccole mele. Il pregio naturalistico del sito risiede nella presenza di un consistente popolamento di agrifogli, unico al mondo per longevità e dimensioni. Ripreso il cammino, ancora in salita e sullo stesso evidente



sentiero, in prossimità del boschetto di agrifogli, si ritrova un'altra magnifica pianta, un esemplare di acero montano, anch'esso secolare. In circa mezz'ora si giunge a Cozzo Luminario. Si tratta di un piccolo pianoro che consente di dominare Castelbuono e la sua valle. La via del ritorno non è la stessa. Infatti, superato Cozzo Luminario, si procede, in discesa, lungo un'ampia scarpata, verso Piano Sempria, immettendosi su una carrareccia molto evidente da seguire verso destra. Proseguendo per circa 10 minuti, si incontrerà la stessa pista forestale lasciata qualche ora prima da seguire, in discesa, deviando a sinistra. Ancora 20 minuti è si giunge alla meta. Qui, l'escursione ha fine e si riprende l'auto. Rientrati a Castelbuono, è d'obbligo una visita alle sue pasticcerie, dove si preparano prelibati dolci e panettoni ricoperti di manna e al suo Castello dei Ventimiglia che si erge sulle campagne madonite.

4° itinerario / Provincia di Trapani

Alla scoperta della tonnara del Secco

Località di partenza
Scopello, Castellamare del Golfo (m 106)
Località di arrivo
Tonnare del Secco, San Vito lo Capo (m 16)
Difficoltà
T/E
Dislivello
↑400 metri circa
↓500 metri circa
Tempo di percorrenza
4 ore circa comprese le soste

L'itinerario ha inizio dalla più suggestiva delle tonnare siciliane, un monumento di straordinaria bellezza per lo scenografico paesaggio, set recente di



fiction di successo e location di importanti campagne pubblicitarie: la tonnara di Scopello. I faraglioni con la torre medievale, le grandi ancore utilizzate per calare le reti, l'antica chiesetta dove i tonnaroti andavano a pregare prima di ogni pesca, rendono unico questo luogo. Da Scopello si percorre la provinciale in direzione Castellammare e si svolta a destra per il bivio che, con una serie di tornanti in salita e un tratto in falso piano, asfaltati, conduce al Castello di Baida, antica struttura baronale a dominio dei feudi dell'entroterra. Si continua a salire lungo lo sterrato che cinge le pendici del Monte Sparagio fino alla sella di Marcato della Ficara. Da qui, riprende la strada asfaltata in discesa fino al bivio (a destra) per San Vito lo Capo e, attraversata Castelluzzo, si scende giù al mare fino alla Calazza. Uno sterrato a sinistra segue la costa con un alternarsi continuo di calette fino alla tonnara di Cofano, dominata dall'imponente torre cinquecentesca. Si ritorna indietro e si riprende la strada per San Vito lo Capo, attraversata il quale si segue la provinciale per la Tonnara del Secco, posta in eccezionale posizione al vertice del golfo di Castellammare. Nei fondali del mare antistante si conservano ancora i resti di una nave che trasportava corani. Segno evidente che, mai come in questi luoghi, le due sponde del Mediterraneo si sono sempre incontrate.

5° itinerario / Provincia di Ragusa

A cavallo tra i carrubi e la macchia

Località di partenza e arrivo
feudo Calaforno
Difficoltà
facile
Dislivello
↑↓250 metri
Tempo di percorrenza
2 ore circa

L'itinerario, in compagnia del cavallo o dell'asino, parte dall'antico feudo Calaforno nei pressi di Giarratana in provincia di Ragusa. Si tratta di una splendida passeggiata in una delle zone più suggestive dei Monti Iblei tra boschi di pino comune e d'aleppo, di querce e di lecci, uliveti, carrubeti, mandorleti e macchia mediterranea. Il punto di partenza è uno splendido caseggiato del diciottesimo secolo ricostruito su uno precedente distrutto dal terremoto del 1693. In questo feudo, fin dal 1723, si produce un olio extravergine di oliva di altissima qualità recentemente premiato in varie esposizioni internazionali. Il percorso può essere effettuato sia a cavallo che a dorso d'asino, a disposizione grazie all'azienda agricola presente in loco. Salendo in mezzo al bosco, un comodo e panoramico sterrato conduce fino alle Case Stizzitti, una tipica masseria recentemente ristrutturata ed abbellita dalla azienda forestale regionale dove è possibile sostare per dissetarsi alla fontana, fare bere gli animali e, se si vuole, assaggiare alcuni prodotti tipici. Dalla fattoria si riprende la via del ritorno su un altro sterrato che riconduce al punto di partenza dove, lasciati i cavalli, sarà possibile assaggiare i sapori della Sicilia sudorientale nei piatti sapientemente e fantasiosamente creati dallo Chef Gaetano Angelica (Locanda Angelica, le due palme, località Calaforno - 15 posti letto - Tel. 0932.976446) utilizzando gli ingredienti tipici degli iblei quali in primis le carrube ma anche il finocchio selvatico, la menta, i pomodori secchi, il paté di olive, il rosmarino, la cipolla tipica di Giarratana, il ragusano dop, la ricotta al forno, la salsiccia secca e le mandorle.

Pagina a lato in alto: muovendosi a piedi è anche possibile fermarsi ad osservare gli artigiani al lavoro.

In alto: Trapani, uno dei tanti piatti a base di pesce.

Sotto: scoprire la macchia mediterranea in sella al cavallo è un'esperienza unica.



notizie utili

Laboratori del camminare
LE TERRE DEL GATTOPARDO
Tel. 0925.33707
Cell. 333.8066163 (Domenico Cacioppo)
Cell. 333.9515122 (Vita Di Campo)
i.mediterraneo@libero.it
www.istitutomediterraneo.it

Laboratori del camminare
RIPORTIAMO ALLA LUCE
Tel. 091.6884417
Cell. 346.6778346 (Claudio Scaletta)
info@riportiamoallaluce.org
www.riportiamoallaluce.org

Laboratori del camminare
CAMMINASICILIA
Tel. 095.7890656
Cell. 340.6006591 (Vincenzo Romeo)
Cell. 328.9381471
info@camminasicilia.it
www.camminasicilia.it

Laboratori del camminare
GRUPPO ARCHEOLOGICO DREPANON
Tel. 0923.966958
Cell. 339.2433729 (Antonino Filippi)
info@drepanon.org
www.drepanon.org

Laboratori del camminare
WONDERFUL SICILY
Cell. 333.3160488 e 329.0275688
(Giovanni Antonio Scrofani)
info@wonderfulsicity.org
www.wonderfulsicity.org

Scopello, uno dei luoghi più affascinanti del Mediterraneo

