

SPECIALE SULLE STRADE DEL GUSTO



Gli indirizzi
PRODUTTORI DI AGRUMI
Consorzio Il Tardivo di Ciaculli (mandarini, limoni, nespola gigante rossa, melone gialletto, specialità gastronomiche), Via Enrico Ferruzza, 3-5, 90124 Palermo PA www.tardivodicaculli.net tel. 091 - 6304260
Consorzio A.P.O. Sicilia, limoni di Bagheria e altri agrumi www.aposicilia.com tel. 091-902000

Azienda agricola Paolo Ganduscio (arance) Via Ospedale Cortile C, 6 92016 Ribera (Ag) www.ganduscio.it tel. 0925-540285 - 66463

PASTICCERIE
Il Piccolo Magri, Via Mazzini 47, Palermo, tel. 091.584788, pasticceriamagri.com
Extra Bar, Piazza Vittorio Emanuele 8, Piana degli Albanesi, tel. 091.8571033

ATTIVITÀ
Lezioni di cucina siciliana: chef Bonetta dell'Oglio a Palermo, bonettadelloglio.com
Museo Civico Nicola Barbato, Piana degli Albanesi, tel. 091.8575668, pianadeglialbanesi.info

orari: mar / gio 9.30/12.30, ven / dom 9.30/12.30 e 15.30/18.30 chiuso lunedì, ingresso 2 euro
Fratelli Cusumano, www.cusumano.it Real Casina di Caccia di Ficuzza, piazza Tenente Colonnello Russo, (Corleone), tel. 091.8460108, orario invernale: mar-ven 8.30/12 e 13/16, sab 8.30/12 e 14/18, chiuso lunedì, ingresso 2,50 euro
Centro regionale per il recupero della fauna selvatica, tel. 339.2567961, orari 9-13 e 14.30 al tramonto
Visita di un'antica città preistorica vicino a Corleone con gli studiosi dell'Archeoclub (tel. 331 7895798).

DOVE DORMIRE
Afea Art & Rooms Via Principe di Belmonte n.33 Palermo, tel. 334 5083744, www.bbafea.it
Chiosci Country Club, Corleone, chiosciountryclub.com
DOVE MANGIARE
Busambra, Ficuzza, agriturismobusambra.it

Alla scoperta della Trinacria più dolce

Dalla frutta Martorana ai cannoli degli antichi harem

La Sicilia da conoscere e da amare sono tante. C'è la Sicilia che si tinge di colori forti e, specie al tramonto, colpisce col vigore del rosso, del turchino e dell'oro. Quella ventosa, dove i caldi venti africani che sagomano le dune e le spiagge dorate, dominano incontrastati le antiche rovine e l'odorosa macchia mediterranea. Quella lambita dal mare che infuria sulle scogliere riecheggiando i clamori di mitiche battaglie e duelli. Ma per chi non disdegna i peccati di gola, c'è anche un'altra Sicilia: quella delle pasticcerie, dove colori e profumi solleticano l'occhio e il palato. Le suggestive testimonianze dei numerosi popoli che nei secoli hanno invaso la Sicilia, si estendono su tutta l'isola. La storia attribuisce all'antica Trinacria anche una tradizione dolciaria senza confronti. È storia che Caterina de' Medici avesse al suo seguito un gelataio siciliano e che il primo café di Parigi, le Procope, sia stato fondato, nel 1686, dal palermitano Procopio del Coltell.

La pasticceria isolana ha due fonti di ispirazioni. La prima deriva dalla tradizione culinaria di monasteri e conventi. Molti ordini religiosi vivevano di carità e facevano dolci per arrotondare le entrate. La frutta Martorana, la tradizionale pasta di mandorle a forma di frutta, più conosciuta come marzapane, prende il nome dalla omonima chiesa di Palermo che anticamente



L'auto «in tinta»
 La Jeep Wrangler Sahara arancione

aveva il monopolio della sua preparazione. Le possibilità di manipolazione dell'impasto sono state uno stimolo per la creatività dei pasticceri ma, nel centro di Palermo, al Piccolo Magri (un tempo in via Isidoro Carini) questi dolci prendono le forme più strane

ed originali. E poi c'è la pasticceria legata al mondo contadino, dove le donne di casa preparavano i dolci per ogni cerimonia. Una leggenda vuole che i cannoli siano un'invenzione delle cuoche di Caltanissetta. La città, Kalat el Nissa, era il luogo dove gli emiri te-

nevano gli harem, e qui le mogli vincevano la noia diletandosi a preparare dolci. Oggi i cannoli si trovano su tutta l'isola. Particolari sono quelli provenienti da Piana degli Albanesi, comunità albanese a trenta chilometri da Palermo, enclava arbëreshë di rito bizantino e centro delle colonie greco-albanesi della Sicilia. Lo stile bizantino caratterizza le chiese e l'abitato con archi in pietra, volte a botte e fontane in pietra locale. Qui si soddisfano la curiosità, ammirando i pregiati e antichi costumi esposti nel museo antropologico Nicola Barbato, e la gola nella pasticceria di fronte al museo dove sotto agli occhi degli avventori riempiono di ricotta un memorabile cannolo siciliano. In una vallata riparata dai venti e baciata dal sole tra Piana degli Albanesi e Ficuzza, i fratelli Cusumano hanno impiantato

ettari di vigneto a mosaico ortali dalla macchia mediterranea per mantenere la biodiversità del luogo. Una manciata di chilometri ed ecco la bellissima Real Casina di Caccia di Ficuzza voluta da Ferdinando IV di Borbone, oggi circondata dai 7.397 ettari della Riserva naturale orientata Bosco della Ficuzza, piazza Tenente Colonnello Russo, Bosco del Cappelliere e Gorgo del Drago, habitat del 50% delle piante vegetali conosciute in Sicilia. All'interno del monumentale palazzo è stato ideato un percorso interattivo storico e naturalistico con uno sguardo attento sul periodo storico e sulla dinastia Borbonica. Gli operatori forestali, custodi del museo con grande competenza illustrano la storia dell'edificio, del parco e del bosco, dove periodicamente sono organizzate escursioni naturalistiche alla scoperta delle biodiversità e degli endemismi, come la Centaurea busambrensis, fiordaliso della Busambra, dal fiore viola e le foglie vellutate. Dal 1996, accanto al reggia è stato creato il Centro regionale per il recupero della fauna selvatica, nato per aiutare la fauna in difficoltà e poi liberarla in natura, condotto dai naturalisti Giovanni e Annamaria Giardina. Da qui in 15 chilometri si arriva a Corleone, che a maggio ha ospitato una tappa del Campionato Italiano regolarità d'epoca.

Ornella D'Alessio
 © RIPRODUZIONE RISERVATA