



# Vini perfetti per una ricca cucina

**C**ome tutte le regioni del sud protese nel Mediterraneo, e forse anche in misura maggiore visto il suo status di isola dai facili approdi, la Sicilia è stata a lungo punto d'incontro dei popoli. Fenici, greci, romani, arabi, bizantini, francesi, spagnoli... Da ogni direzione dunque, e in ogni epoca. I locali, i siciliani, sono stati accorti e bravi da assorbire – per poi riproporlo - il meglio da ognuno. Nell'architettura, nella cucina, per esempio, e nelle coltivazioni, per restare nel nostro argomento. La Sicilia non è mai stata un'isola ma, piuttosto, un continente. Dove hanno convissuto popoli e dove di loro si trovano ancora tracce evidenti. L'importante è non fermarsi solo davanti ai templi e ai mosaici o girare per spiagge bellissime e quartieri suggestivi oppure visitare solo i luoghi classici, seppur meritevoli, come per dirne alcuni, Taormina o Erice, Mazara del Vallo o Noto. C'è di più, molto di più. La Sicilia va attraversata, con lentezza, in lungo e in largo, soprattutto attraverso le strade che si intersecano nell'interno. Ci vuole tempo, perché sono strade non sempre facili e perché lo sguardo non deve appoggiarsi sulle cose o sui luoghi. Deve invece poter indagare, per ottenere



risultati sempre sorprendenti da un punto di vista storico, ambientale e relativo alle molte usanze.

Da un punto di vista agricolo, enologico e gastronomico la Sicilia è una specie di miniera inesauribile che ricorda appunto antiche dominazioni e grandi lasciti. La tonnara, per esempio, sistema antico

di pesca al tonno, fu fatta conoscere ai siciliani intorno all'anno Mille dagli Arabi. Ancora oggi questa pesca diventata simbolica, quasi estinta perché sostituita da sistemi di cattura industriali, è condotta dal Rais, parola araba che sta a indicare il capo. Per fare un altro esempio, la cassata, prodotto tipico siciliano ben



La Sicilia è la regione con il maggior numero di ettari vitati.



I vini prodotti sull'isola erano molto apprezzati anche da Giulio Cesare.

conosciuto e assai apprezzato, è sempre di marca araba, il suo nome deriva dal termine “qas’at”, che sta a indicare la bacinella in cui la ricotta di pecora veniva mescolata agli altri ingredienti come frutta candita, zucchero, pistacchi o altro (ancora oggi ogni buon pasticcere ha le sue ricette segrete). Anche l’uva passa,

quella usata tutt’ora per i dolci, è invenzione arabeggianti. Uva ricca di zuccheri ma avvizzita lasciando al sole i grappoli di Moscato d’Alessandria (d’Egitto), più conosciuto come zibibbo, in arabo zabib, uvetta appunto. Sempre nel X secolo gli stessi naviganti-guerrieri delle coste a sud del Mediterraneo fecero arrivare in



Sicilia gli agrumi, originari della Cina e poi diffusi in tutto l'Oriente. Ma a fornire i termini ancora in uso furono i Normanni: limone, arancia, agrumeto... sono tutti termini derivanti dalla lingua di questo popolo di antico ceppo scandinavo che arrivò in Sicilia, all'inizio della sua dominazione, proprio per fare fronte alle

armate saracene. Mercenari, insomma. Cibo dunque, anche decisamente nordico (il baccalà come lo fanno in Sicilia è davvero unico) o chiaramente orientale (il cus cus, per dirne uno), proposto da una cucina di strada, povera e ricchissima al tempo stesso, e da una cucina d'autore, in funzione da quando le nobili famiglie siciliane mandavano i loro cuochi a lezione dai migliori cuochieri di corte francesi. E prodotti sontuosi della natura, dai pesci di ogni "taglia" e forma e utilizzo (si pensi alla pasta con le sarde, che da un punto all'altro dell'isola subisce molte variazioni pur sempre gustose) alle coltivazioni orticole (vedi il pomodoro di Pachino, il carciofo violetto, la lenticchia di Ustica) a quelle fruttifere (agrumi, nespole, mandorle, nocciole, fichi, pere dalla forma e gusto particolari). Dalle produzioni spontanee come fichi d'India, capperi, pistacchi, carrube, a quelle consolidate ed estese come olive e uva.

Quest'ultima è presente nell'isola da circa 5.000 anni, stando allo studio di alcuni tralci fossilizzati ritrovati ai piedi dell'Etna, vulcano che ha contribuito non poco alla fertilità dei terreni di mezza isola, grazie alle sue potenti e ancora vivaci eruzioni. Non a caso tutto il circondario etneo è da sempre il più vocato alla coltivazione della vite. Una pianta così importante, così vitale per l'economia dell'isola che nemmeno gli Arabi, nonostante il Corano vietasse drasticamente loro di bere liquidi alcolici, pensarono mai di ridurne la coltivazione. Anzi, ne perfezionarono alcune forme di coltivazione, come quella ad alberello, ancora in



## L'ISOLA DEI SAPORI

Ci vorrebbe l'intero fascicolo che state sfogliando solo per fare la lista delle prelibatezze enogastronomiche o dei singoli prodotti che si possono trovare in Sicilia. Ci dobbiamo perciò limitare a fare "segnalazioni" per grandi linee, per settori. A partire da quello che, di solito, chiude felicemente un incontro una riunione conviviale: i dolci. Cassata, con tutte le sue varianti, come quella di Erice, farcita di conserva di cedro e ammantata di pasta reale. Cannoli, con ricotta di pecora e farciture di scorzette e cioccolato. Ma anche buccellato (pasta di biscotto imbottita di fichi secchi), cucuzzata (dolce con zucca e zucchero), i facciuni di Avola, a base di mandorle, conserva di cedri e cioccolata. Ci sono poi i frutti di Martorana, che dei frutti hanno solo colore e forma ma sono a base

di impasto di mandorle e zucchero, e poi gelati, sorbetti e granite particolari, come quella di melone, dove in realtà si tratta di polpa d'anguria fredda con pistacchi, scaglie di cioccolato e gelsomino. Come si vede il cioccolato è un po' onnipresente anche perché il suo vero paradiso è a Modica, bella cittadina barocca nel Ragusano, dove il cacao è artigianalmente trasformato in tavolette, cioccolatini, polveri e altri da oltre quattro secoli. Cioccolato che si usa anche nella cucina locale e no, come le modicane 'mpanatigghie, mezzelune di pasta ripiene di carne e cioccolato, o come il coniglio e cioccolata, una delle tante specialità di Enna.

Da non perdere le proposte della cucina di strada, preparata in banchetti volanti che sostano nelle piazze e servita alla mano,

auge. Del resto lo zibibbo a Pantelleria lo portarono loro. Per restare in tema di religione, anche il Cristianesimo fece la sua parte, poiché spesso la Chiesa si ritrovò a gestire grandi estensioni di terreno che andavano "messe a frutto".

Si stima che le estensioni viticole in Sicilia già intorno al I secolo avanti Cristo coprissero ben 21mila ettari, una cifra decisamente consistente se si pensa al numero esiguo della popolazione isolana di allora. Segno che i vini erano merce da esportazione e già da lungo tempo. I Fenici per esempio erano riusciti a far arrivare le otri colme di "nettare degli dei" fin nella lontanissima Britannia. Te-

stimonianze in abbondanza sottolineano la presenza dei vini della Trinacria (nome dato dai Greci per la forma triangolare dell'isola) nelle tavole consolari dell'antica Roma, praticamente per tutta la durata del lungo Impero.

Secoli dopo i Romani a dare impulso alla vite furono gli Spagnoli, che in casa loro avevano vitigni di gran pregio ben adattabili alle lande soleggiate dell'isola. Ad accrescere la fama del territorio e delle sue uve furono però gli Inglesi, qui annoverati tra gli inventori del Marsala, dalla città omonima. Era il 1773. Un vino liquoroso che fece davvero conoscere la Sicilia nel mondo e diede lustro a mol-

ovvero in piccoli cartocci, per essere consumata al volo. Una cucina che è ricca di frattaglie, farine, riso, verdure, piccoli pesci, sughi. Il tutto derivante da tradizioni arabe (per le quali, giustamente non si buttava niente) poi diventata sostentamento di pescatori, carrettieri, contadini. Dai monti Nebrodi e anche dalle a loro vicine Madonie, con cime ragguardevoli dalle quali si vede il mare, e anche sui monti Iblei e i Peloritani, ci sono allevamenti quasi al naturale, con bestiame che si sposta al pascolo e si alimenta con quel che boschi e vallate offrono. Tradotto vuol dire carni saporite, genuine e mille ricette locali che le accompagnano, oltre naturalmente, a salumi più o meno stagionati e aromatizzati e composti da tagli diversi. Dagli allevamenti anche il latte e qui la fila dei formaggi si fa assai

lunga e gustosa. Provole, caciotte, cane-strati, il conosciuto ragusano Dop (origini del 1300) e i caci figurati, eredi della tradizione dei Nebrodi e delle Madonie dove le forme non sono tonde o cilindriche ma sono modellate per riprodurre cavalli, agnelli, porcellini e simili.



te famiglie locali che avviarono i primi “stabilimenti”, alcuni dei quali ancora in funzione, per la produzione di questo vino davvero particolare, diviso in varie tipologie in base anche al periodo di invecchiamento, prodotto nella sua terra d’origine, quella che compone gran parte della provincia di Trapani.

Nella seconda metà del 1800 in Sicilia c’erano ben 320mila ettari di vigneti che però, in pochi decenni, vennero drasticamente dimezzati dall’intervento vorace della minuscola fillossera. La quale mandò anche a rischio di estinzione diversi vitigni autoctoni, poi non più reimpiantati anche per far posto a uve più robuste,

dai grappoli più ciccioni e produttivi. Fortunatamente qualche previdente viticoltore, legato alle tradizioni anche in fatto di colture, tenne duro e oggi, grazie anche al supporto di istituti ed enti regionali specifici, si ritrova ancora un patrimonio viticolo davvero “impressionante”, con circa 70 vitigni autoctoni, molti dei quali hanno consolidato la storia vinicola dell’isola. Alcuni sono molto diffusi, vedi il nero d’Avola, il grillo, il catarratto o l’inzolia. Altri sono coltivati in quantità, ridotte come il damaschino, l’albanello, il corinto nero, il minnella, il nerello mascalese, il nocera. Ci sono poi vitigni ancor più sconosciuti, perle rare e antiche, ►



## Sicilia

coltivate per lo più per il vino di casa del contadino, pratica che comunque ancora lo salva dall'estinzione assoluta. Uve dal nome di fantasia, locale, curioso come per esempio il barabarossa, il grossonero, il verbo rosso, zu' Matteo, dunnuni, maialina...

Oggi la Sicilia, con i suoi 150mila ettari circa, è da considerare la regione più vitata d'Italia, seguita dalla Puglia e dal Veneto. Il 5% degli impianti si trovano in zone montagnose, intorno all'Etna per lo più ma anche in alcune aree dell'entroterra palermitano, il 30% occupa territori pianeggianti e il 65% cresce su terreni collinari. L'uva bianca prevale, intorno al 77% dell'intera produzione, coltivata prevalentemente nelle aree della Sicilia occidentale, mentre il rimanente 23% spetta ai grappoli dagli acini scuri, coltivati soprattutto nella parte orientale dell'isola. Con le dovute eccezioni da entrambe le aree. Grazie alle sue uve e a tecniche antiche la regione è anche prolificata di vini dolci o liquorosi. Il Marsala predomina, ma vale certo la pena ricordare il Passito e il Moscato di Pantelleria, il Moscato di Noto e quello di Siracusa, la Malvasia delle Lipari. In gran parte dei casi piccole produzioni ma sempre di crescente qualità.

La conformazione territoriale è varia, si va da vigne radicate a oltre mille metri d'altezza ad altre ancora che crescono sulla sabbia, lambite dalle onde del mare. Altri che s'abbarbicano alle rocce calcaree e altre ancora che sembrano immergersi nella morbida terra tufacea dal colore nero, omaggio del grande vul-



cano. Dunque la stessa tipologia d'uva coltivata in zone diverse, spesso dà risultati decisamente differenti, e questo altro non fa che aumentare il valore delle produzioni e l'interesse che esse suscitano. Queste diversità territoriali, varietà di suoli e climi hanno fatto della Sicilia la culla anche di vitigni definiti alloctoni (il termine ha origini geologiche e sta a indicare una massa rocciosa che si sposta dalla sua sede naturale), ovvero provenienti da altre regioni o Paesi e che poi hanno trovato qui ampia sistemazione e buona produzione. Vitigni come chardonnay, merlot, syrah, o i cabernet.

Tanti vitigni e a ognuno la sua coltivazione. Si trovano infatti vigneti a spalliera, a tendone, ad alberello e, in particolare nelle isole come le Lipari o Pantelleria, anche ceppi quasi interrati con i tralci "striscianti" sul suolo come arbusti. Un espediente della natura per proteggere i grappoli dal vento forte e salmastro che soffia con energia dal mare. 🍷

## INDIRIZZI UTILI

### **Consorzio di Tutela del Vino Cerasuolo di Vittoria DOCG**

piazza Libertà – 97100 Ragusa – Tel. 328.4580062

[www.cerasuolovittoria.eu](http://www.cerasuolovittoria.eu)

### **Consorzio di Tutela dei Vini Etna DOC**

via dei Cappuccini 2 – 95124 Catania – Tel. 348.2606259

[www.etnadoc.it](http://www.etnadoc.it)

### **Consorzio di Tutela del Vino Marsala**

via Curatolo, 32 (p. Fiorito) - 91025 Marsala (Tp) - Tel. 0923.953255

[www.consorziovinomarsala.it](http://www.consorziovinomarsala.it)

### **Consorzio di Tutela del Vino di Pantelleria**

via Borgo Italia, 68 - 91017 - Pantelleria (Tp) - Tel. 0923.953255

[www.consorziopantelleria.it](http://www.consorziopantelleria.it)

### **Consorzio di Tutela del formaggio Vastedda della Valle del Belice**

via Giovanni XXIII, 44 - 92100 Agrigento - [www.consorziovastedda.it](http://www.consorziovastedda.it)

### **Consorzio di Tutela Arancia Ribera di Sicilia DOP**

c/o Centro Direzionale per l'Agricoltura

via Quasimodo - 92016 Ribera (Ag) – Tel. 0925.561511 - [www.riberella.it](http://www.riberella.it)

### **Consorzio di Tutela dell'Arancia Rossa di Sicilia IGP**

via S.G. La Rena 30b - 95100 Catania – Tel. 095.7232990

[www.tutelaaranciarossa.it](http://www.tutelaaranciarossa.it)

### **Consorzio di Tutela del Pomodoro di Pachino IGP**

via C. Scalia Paolo, 87 - 96018 Pachino (Sr) - tel. 0931.595106 - [www.igppachino.it](http://www.igppachino.it)

### **Consorzio di Tutela della Mandorla di Avola**

piazza Umberto 1, N. 5 - 96012 Avola (Sr) - Tel. 0931.834735

[www.consorziomandorlaavola.it](http://www.consorziomandorlaavola.it)

### **Consorzio del Limone di Siracusa IGP**

C/o U.O.T. 50 - Viale Teracati, 39 - 96100 Siracusa - Tel. 0931.38234

[www.limonedisiracusa.it](http://www.limonedisiracusa.it)



## Cerasuolo di Vittoria Classico Docg "Vigna di Pettineo" 2010



*vitigni:*  
**nero d'Avola,  
frappato**

*da bere adesso  
fino al: 2015*

*Servire a 18°  
in calici  
di circa 6 cm  
all'imboccatura*

**M**assimo e Barbara sono i titolari dell'azienda vitivinicola Maggio, una realtà che da oltre mezzo secolo esprime il meglio del territorio ragusano e dell'area di Vittoria in vini di grande carattere e tipicità, ottenuti principalmente da uve autoctone.

### COM'È IL VINO

Rosso rubino molto brillante attraversato da piacevoli sfumature porpora. Al naso regala profumi speziati di noce moscata e di pepe che si intrecciano a note fruttate di amarena e sfumature di cioccolato After Eight. Sul finale si percepiscono anche note di vegetale fresco. In bocca ha un ingresso piacevolmente caldo ben sostenuto dall'acidità, che ridimensiona la nota alcolica. Leggermente tannico, ha un buon finale speziato.

### ABBINAMENTO

Rosso equilibrato e di buona struttura, va abbinato a piatti corposi di carne al forno, per esempio capretto con le patate, o anche a primi dai sughi importanti come le pappardelle al ragù di cinghiale.

**13 Euro**

**Maggio Vini - Vittoria (Rg)**  
tel. 0932.984771 - [www.maggiovini.it](http://www.maggiovini.it)

## Cerasuolo di Vittoria Docg 2010



*vitigni:*  
**nero d'Avola,  
frappato**

*da bere adesso  
fino al: 2015*

*Servire a 18°  
in calici  
di circa 6 cm  
all'imboccatura*

**P**laneta nasce nel 1995 ma ha alle spalle una lunga tradizione agricola che ha visto avvicinarsi 17 generazioni. Oggi l'azienda rappresenta sei diversi territori enologici dell'isola, tra cui Vittoria, dove si trova la tenuta Dorilli.

### COM'È IL VINO

Bel colore rosso rubino attraversato da tenui riflessi color ciliegia. Al naso regala piacevoli profumi fruttati di melograno maturo e piccoli frutti rossi, come la fragola e la ciliegia, che si intrecciano a sfumature accattivanti di fichi d'india e caramelle alla frutta. In bocca risulta piacevolmente sapido, la spiccata acidità gli dona una freschezza ben equilibrata dalla corposità vellutata. Ottima persistenza del finale.

### ABBINAMENTO

Perfetto in compagnia di piatti di carne come bolliti misti o ricette speziate, per esempio il pollo al curry, è da provare anche con gli arancini di riso della tradizione siciliana.

**12 Euro**

**Planeta - Menfi (Ag)**  
tel. 091.327965 - [www.planeta.it](http://www.planeta.it)