



Sapori all'ombra del vulcano

Da Randazzo a Castiglione, da Linguaglossa a Bronte: dalla fertile terra nera della “Muntagna” nascono vini d'eccellenza e materie prime uniche, dalle olive ai pistacchi. Da assaggiare nelle cantine, nei wine resort e alle tavole dei ristoranti gourmet **TESTO DI ALESSANDRA GESUELLI**

Sopra. Uno scorcio della pineta di Linguaglossa, sul versante nord dell'Etna, con le colate laviche. L'area verde, chiamata Bosco Ragabo, si estende tra i 1.400 e i 1.600 metri di quota ed è formata soprattutto da pini larici.



Sopra. Ad Acireale, la Basilica dei Santi Pietro e Paolo (XVII-XIX secolo), barocca e neoclassica. **Sotto.** La bizantina Cuba di Santa Domenica, databile al X-XI secolo, a Castiglione di Sicilia. **1. 2.** Al ristorante Acquapazza, risotto al nero di seppia con burrata e gambero rosso di Mazara; lo chef Alessandro Foti al lavoro. **3. 4.** Al ristorante Dodici Fontane, lo chef Elia Russo; dal menù, filet mignon panato al pistacchio di Bronte, farcia di Ragusano, giardiniera di verdure e salsa al cioccolato modicano.



All'ombra de *A Muntagna* cresce un giardino. Una terra vulcanica rigogliosa, quella dell'**Etna**, che fa della zona una meta unica in Sicilia per i visitatori in cerca di esperienze del gusto. Il rapporto tra il mare, e i suoi venti salini, e la terra nera ricca di minerali crea un microclima perfetto per i grandi vini dell'isola e non solo. L'Etna vitato disegna una mezzaluna, compresa tra i comuni di Randazzo sul versante nord e Santa Maria Licodia sul versante sud. Tra i vitigni, a nord prevalgono il Nerello Mascalese, il Nerello Cappuccio e la rara varietà Minnella, mentre nel meridione, più soleggiato, danno il meglio di sé le uve da bianchi, in particolare il Carricante.

Chiese, olive e pistacchi da Acireale a Bronte

Per un itinerario enogastronomico che abbracci le pendici del grande vulcano si parte dalla costa e da **Acireale**, a meno di 50 chilometri da Taormina. Centro di origine greca, protagonista di antiche leggende, è uno dei borghi gioiello del Barocco siciliano. Seduti ai tavoli a picco sul mare del ristorante **Acquapazza**, nella frazione di **Santa Tecla**, lo scenario naturale conquista tanto quanto i sapori, freschissimi nei piatti a base di pesce. Lo chef Alessandro Foti, con la sua squadra, punta su una cucina mediterranea e siciliana contemporanea, fatta di

ingredienti locali, in un abbinamento attento tra ricette, qualche fuori menù, e vini di grandi cantine della zona.

Si lascia il mare per andare sul versante nord dell'Etna dove il piccolo centro di **Linguaglossa** è la prima delle scoperte dell'entroterra. Punteggiato da antiche chiese – la più importante la **Chiesa di Sant'Egidio Abate**, il santo patrono che protesse il paese da un'eruzione del vulcano, dai begli affreschi cinquecenteschi – e circondato da un'estesa pineta, è la meta ideale per chi cerca natura e silenzio. Immerso tra i fiori gialli delle ginestre e la nera terra vulcanica dove crescono, oltre a pini, betulle, faggi e ulivi, si trova il **Villa Neri Etna Resort & Spa** con le sue camere e suite, un intimo centro benessere e una grande piscina di acqua salata nel giardino. Il resort ha anche un bel ristorante, il **Dodici Fontane**. Qui lo chef Elia Russo si fa interprete di profumi e aromi siciliani, rinnovando la tradizione con accostamenti sorprendenti. Come nel classico *peperone abbuttunatu*, rivisitato e servito insieme a un battuto di manzo, oliva e acciuga. La carta di quest'anno poi esalta i prodotti del territorio, come il pistacchio e il cioccolato presenti nel mignon di vitello panato al pistacchio di Bronte, farcia di Ragusano, giardiniera di verdure e salsa al cioccolato modicano. E le olive di Nocellara dell'Etna sono presenti nel dessert "ispirazione ulivo": una bavarese di ricotta ovina, cuore di olive candite, meringhe, gel di foglie di ulivo e spuma di cioccolato. A 15 minuti da Linguaglossa, riconoscibile da lontano per



Nella foto. La cantina Pietradolce di Solicchiata si fonde con il paesaggio.
1. 2. Nella Tenuta di Fessina, Silvia Maestrelli, creatrice di questo progetto enologico, e gli edifici dell'azienda.
3. 4. Gelato al pistacchio e Laura Lupo, fondatrice dell'azienda 'A Ricchigia di Bronte.
5. 6. La bottaia e alcune etichette di Pietradolce.
Pagina accanto. Il caratteristico borgo di Castiglione di Sicilia.



L'imponente **Castello di Lauria** scavato nella roccia (oggi sede dell'**Enoteca Regionale della Sicilia Orientale**), il medievale **Castiglione di Sicilia** sorge nel bel mezzo della valle che il fiume Alcantara disegna tra Randazzo e Taormina. È parte del Parco dell'Etna e del Parco Fluviale dell'Alcantara. Appena fuori dal centro abitato si trova la **Cuba di Santa Domenica**, la più importante chiesa bizantina di questo tipo in Sicilia. Il versante nord dell'Etna è terra di grandi cantine. Nella frazione di **Solicchiata**, appena fuori Castiglione di Sicilia, la cantina **Pietradolce** nasce nel 2005: 11 ettari tra i 600 e i 900 metri di altitudine coltivati a vitigni locali, quali Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante. La cantina ipogea, fatta con materiali naturali come roccia vulcanica, ferro e legno, si nasconde nel paesaggio e accoglie i visitatori che su prenotazione vogliono degustare le etichette di Etna Rosso, Bianco e Rosato. Sempre a Castiglione la **Tenuta di Fessina** è un sogno e un progetto al femminile voluto da Silvia Maestrelli. Innamorata di questo angolo di Sicilia, nel 2007 l'imprenditrice fiorentina acquista un vecchio vigneto di Nerello Mascalese risalente al secolo scorso. Da lì parte il progetto che oggi, a distanza di 15 anni, vede un importante rilancio della produzione vitivinicola della zona e la nascita di una proposta di ospitalità con l'affitto in esclusiva di Casa Palmento e la disponibilità di 7 camere distribuite nella tenuta. Che l'Etna sia terra di grandi vini e di un importante

rinascimento enologico si è accorto da tempo anche un nome noto a livello nazionale, **Donnafugata**. L'azienda ha investito nel territorio di **Randazzo**, su veri e propri vigneti di montagna piantati su terrazzamenti a un'altitudine di 750 metri, restaurando antiche vigne ad alberello, visitabili su prenotazione. Da Randazzo si sale ancora per raggiungere **Maletto**, il più alto dei paesi etnei a 960 metri di quota. Siamo già nel territorio del più prezioso dei prodotti siciliani, il pistacchio, un vero oro verde ricercatissimo da mezzo mondo. A **Bronte**, capitale del pistacchio Dop e Presidio Slow Food, l'azienda familiare **'A Ricchigia** che lavora da oltre 50 anni nel settore organizza tour guidati ai pistacchietti e degustazioni che vanno dalla merenda alla cena con ricette a base di pistacchio.

Cantine storiche e locande di charme

Da Bronte si scende verso il versante orientale dell'Etna per incontrare **Nicolosi**, famosa per i suoi funghi che si possono assaggiare anche in primavera, e per i meleti che caratterizzano il paesaggio fino a Pedara. A 10 chilometri circa, in località **Trecastagni**, nel 1898 Francesco Nicosia decise di aprire la prima bottega di vino. L'attuale proprietario, Carmelo Nicosia, ha continuato l'attività di famiglia ampliando i vigneti e costruendo una moderna cantina. Oggi **Cantine Nicosia** è una realtà siciliana importante che agli storici vigneti sull'Etna ha aggiunto un'altra proprietà nel Ragusano. Oltre a proporre



5

INDIRIZZI

Acquapazza
Acireale (CT) Località Santa Tecla, Via Costiglio Casino 36 ☎ 342 1612787; acquapazzasantatecla.it
Prezzo medio: 65 €.

Chiesa di Sant'Egidio Abate Linguaglossa (CT) Via Libertà 20 ang. Via Sant'Egidio ☎ 095 7415818. Orario: aperta solo per le festività o su appuntamento.

Villa Neri Etna Resort & Spa - Ristorante Dodici Fontane Linguaglossa (CT) Contrada Arigo ☎ 095 8133002 e 393 9026408; nerietna.com
Prezzi: doppia da 300 € con colazione, al ristorante menù degustazione da 120 €.

Castello di Lauria - Enoteca Regionale della Sicilia Orientale Castiglione di Sicilia (CT) Via Pantano 46 ☎ 339 2191741. Orario: castello 10-13 e 15.30-19, enoteca su appuntamento. **Prezzi:** visita e degustazione da 5 €.

Cuba di Santa Domenica Castiglione di Sicilia (CT) Via San Vincenzo ☎ 800 010552 e 0942 980222 (Comune). Orario: sito accessibile all'esterno.

Pietradolce Castiglione di Sicilia (CT) Frazione Solicchiata, Contrada Rampante ☎ 344 0640839; pietradolce.it Orario: degustazioni alle 10.30, 13 e 15.30 (dom. solo da 8 persone in su). **Prezzi:** visita e degustazione di 4 vini da 35 €.

Tenuta di Fessina Castiglione di Sicilia (CT) Contrada Rovittello, Via Nazionale SS120 22 ☎ 0942 395300;

tenutadifessina.com Orario: degustazioni alle 10.30, 13.30 e 15.30. **Prezzi:** da 40 € (3 vini con tagliere di prodotti locali).

Donnafugata Etna Randazzo (CT) Contrada Statella ☎ 095 7991949; visit.donnafugata.it/it/cantine/etna Orario: vendita 10.30-13 e 16.30-20, visite e degustazioni alle 11, 13 e 16, chiuso lun. **Prezzi:** da 30 € (4 vini con cioccolato e olio).

'A Ricchigia Bronte (CT) Via De Luca 115 ☎ 095 7723326; aricchigia.com
Prezzi: visita e degustazione da 40 €.

Cantine Nicosia - Osteria Trecastagni (CT) Via Luigi Capuana 65 ☎ 095 7806767; cantinenicosia.it Orario: vendita 8.30-13 e 15.30-19.30, dom. 9-13.30, visite e degustazioni su appuntamento. **Prezzi:** visita e degustazione di 3 vini 18 €, all'Osteria conto medio 65 €.

Monaci delle Terre Nere - Ristorante Locanda Nerello Zafferana Etnea (CT) Via Pietralunga (Via Monaci) ☎ 095 7083638 e 331 1365016; monacidelletterenere.it **Prezzi:** visita e degustazione di 5 vini da 60 €, doppia da 540 € con colazione, al ristorante conto medio 70 €.

I Vigneri Milo (CT) Palmento Caselle, Via Abate 3 ☎ 333 4526403; ivigneri.it Orario: visite e degustazioni su appuntamento. **Prezzi:** 25 €.

INFO TURISTICHE Ufficio Informazioni Turistiche Acireale (CT) Via Ruggero Settimo 5 ☎ 095 895249.
Servizio Turistico Regionale Giardini Naxos (ME) Via Tysandros 54 ☎ 0942 23243.

continua ►

1

Sopra. Escursionisti sui Monti Sartorius, lungo un famoso itinerario di 3 chilometri sul versante nordest dell'Etna.
1. Salvo Foti, fondatore della cantina I Vigneri, enologo e scrittore.
2. Il resort con cantina Monaci delle Terre Nere, a Zafferana Etnea, visto dall'alto.
3. La sala da pranzo della Locanda Nerello.
4. Una delle botti delle Cantine Nicosia a Trecastagni.
5. I vigneti della cantina Donnafugata Etna a Randazzo.

2



3



4



visite e degustazioni, la cantina possiede un'Osteria che serve (solo a cena) solide ricette di terra, prodotti locali e stagionali e qualche incursione verso il mare. A una decina di chilometri da Trecastagni, nel territorio di **Zafferana Etnea**, si respira lo Ionio a **Monaci delle Terre Nere**, una villa nobiliare del '700 in una tenuta di 25 ettari trasformata in un eco wine resort alle pendici dell'Etna. Per dormire, ville e camere con piscina privata. Nel ristorante **Locanda Nerello** la cucina del territorio è basata su prodotti freschi e stagionali, provenienti soprattutto dall'azienda agricola di proprietà. Nei piatti anche i prodotti Presidio Slow

Food della zona, come la mela dell'Etna. A pochi chilometri, l'abitato di **Milo**, con la sua piazza panoramica verso il mare, è un altro centro enologico di rilievo sul versante est, con un indirizzo da segnare in agenda (e prenotare per le degustazioni): la cantina **I Vigneri** di Salvo Foti. Tra i più importanti enologi della zona, Foti è una vera istituzione etnea, da più di 30 anni sul territorio. Oltre a essere un'azienda vitivinicola, la cantina è un importante luogo di formazione per i giovani vitivinicoltori etnei. Il futuro dell'Etna passa da qui.

DOVE DORMIRE

da 80 a 207 euro in camera doppia

Relais San Giuliano

Boutique hotel ricavato da una dimora storica del Settecento. Attorno alla corte interna, le 9 camere, le 4 suite e le aree comuni si sviluppano tra la villa padronale, la casa del massaro e il palmento. All'interno l'ottimo ristorante I Palici. Anche un bar e una Spa.

Viagrande (CT) Via Garibaldi 280
☎ 095 9891671; relais-sangiuliano.it

Prezzi: da 207 € con colazione.

Santor Country House

Dodici camere in una bella casa tradizionale di campagna circondata da giardino con piscina. All'interno ristorante e negozio di prodotti tipici. Anche lezioni di cucina.

Castiglione di Sicilia (CT) Frazione Rovittello, Via Nazionale 620

☎ 0942 574660; santorcountryhouse.it
Prezzi: da 140 € con colazione.

Feudo Vagliasindi

Una villa Liberty del primo '900, con piscina e vista sulla natura dei dintorni. Bar e ristorante. Anche azienda agricola. Si organizzano diverse escursioni e trekking.

Randazzo (CT) SP89, Contrada Feudo Sant'Anastasia ☎ 095 7991823; feudo vagliasindi.it **Prezzi:** da 130 € con colazione.

Il Picciolo Etna Golf Resort & Spa

Tra il Parco dell'Etna, il Parco dei Nebrodi e il Parco Fluviale dell'Alcantara, un antico casale nobiliare ristrutturato è un elegante resort di 104 camere e suite con Spa e campo da golf da 18 buche per gli appassionati. Ha anche due ristoranti interni. Piscina.

Castiglione di Sicilia (CT) SS120, Km 200
☎ 0942 986384; ilpiccioloetnagolfresort.com
Prezzi: da 117 € con colazione.

Il Borgo Resort

Un bel casale di campagna, immerso nella natura del Parco delle Gole dell'Alcantara. Base ideale per trekking ed escursioni, grazie alla rete dei sentieri. Piscina e ristorante.

Castiglione di Sicilia (CT) SP81
☎ 0942 985129; ilborgoalcantara.it
Prezzi: da 80 € con colazione.

COSA FARE

Scalare l'Etna in sicurezza, acquistare il gin locale e camminare nelle Gole dell'Alcantara

Sul vulcano con la guida

Fare la conoscenza dell'Etna è una cosa seria. Per questo è meglio affidarsi alle guide e ai vulcanologi esperti del **Gruppo Guide Etna Nord** di Linguaglossa, che accompagnano i turisti sulle pendici del vulcano in tranquillità. **Info:** Via Roma 81-83 ☎ 095 7774502; guidetnanord.com **Prezzi:** escursione base di 3 ore 35 € a persona.

Un distillato di successo

La zona dell'Etna è diventata terra di distillati autoctoni. Tra questi il gin, grazie all'uso delle botaniche locali. Nuovo è il **Gin U' Mauru** (umaurugin.it), nato da un'idea dell'azienda siciliana Scogliera Lavica, che usa l'alga rossa tipica del litorale tra Catania e Acireale. Per acquisti c'è l'**Enoteca La Torinese** (Taormina, Corso Umberto I 59 ☎ 0942 23321).

Alla scoperta del parco

Da Francavilla di Sicilia si possono visitare le spettacolari **Gole dell'Alcantara** grazie a itinerari organizzati. Chi invece fa base a Castiglione di Sicilia può, dalla Cuba di Santa Domenica, costeggiare in autonomia il fiume fino ai famosi e freschissimi canyon. **Info:** diversi itinerari su golealcantara.it **Prezzi:** in base al numero dei partecipanti.

TOP
inviaggio



RELAIS SAN GIULIANO



SANTORO COUNTRY HOUSE



IL BORGO RESORT



SABIR GOURMANDERIE



LA DISPENSA DELL'ETNA

DOVE MANGIARE

da 35 a 65 euro vini esclusi

Sabir Gourmanderie | Raffinato

Lo chef etneo Seby Sorbello propone un percorso sensoriale tra le specialità dell'alta gastronomia siciliana ed etnea in particolare. Come nei ravioli come fosse un cous cous, oppure nel calamaro nel giardino dell'Etna o infine nel gambero rosso di Mazara con fonduta di Ragusano Dop e tartufo dell'Etna. **Zafferana Etnea (CT)** Via delle Ginestre 1 ☎ 095 7082335; sebyorsorbello.it/ristorante-sabir-gourmanderie **Prezzo medio:** menù degustazione 65 €.

Cave OX | Cucina e pizza

Osteria autentica di specialità etnee e buona cucina. Anche pizzeria. Bella scelta di vini locali. Da provare le pappardelle al pistacchio e in stagione l'agnello al ginepro.

Castiglione di Sicilia (CT) Frazione Solicchiata, Via Nazionale Solicchiata 159 ☎ 0942 986171; caveox.it **Prezzo medio:** 55 €.

La Dispensa dell'Etna | Verace

Ristorante semplice e vineria nel cuore di Castiglione. Ambiente caldo e tradizione nel piatto. Da assaggiare la caponata. Vini e prodotti locali.

Castiglione di Sicilia (CT) Piazza Sant'Antonio 2-3 ☎ 0942 984258; ladispensa delletna.eu **Prezzo medio:** 35 €.

San Giorgio e il Drago | Tradizionale

Da oltre 20 anni solido indirizzo di cucina siciliana etnea. In menù formaggi e salumi locali, pasta fresca, anche fatta a mano, funghi locali e verdure di stagione, carni bianche e rosse. Cantina di vini siciliani.

Randazzo (CT) Piazza San Giorgio 28 ☎ 095 923972; ristoranteangiorgioeilDrago.it **Prezzo medio:** 35 €.

4 Archi | Anima Slow Food

Indirizzo a gestione familiare che segue la filosofia Slow food nell'approccio al menù e alle materie prime, sempre locali e stagionali. Pane a lievitazione naturale. Il posto giusto per le tagliatelle ai funghi dell'Etna.

Milo (CT) Via Crispi 9 ☎ 095 955566; 4archi.it **Prezzo medio:** 35 €.