

SULLE VIE DELL'ETNA

Otto tappe da non perdere per scoprire cibi e vini tra le lave del grande vulcano



RANDAZZO

Ristorante San Giorgio e il Drago

A conduzione familiare gestito da Daniele Anzalone. Menu che strizza l'occhio alla tradizione. Nel periodo autunnale cercate i funghi. In inverno assaggiate le verdure selvatiche. Buoni anche i primi e la carne. Ampia carta dei vini con prevalenza dell'Etna, ovviamente. Da 25 euro



RANDAZZO

Pasticceria Musumeci

Tra le migliori gelaterie italiane. Santo, aiutato dalla figlia Giovanna, ha vinto numerosi premi. Da provare il gelato strafico, con fichi secchi e freschi o il maperò, a base di mandorle tostate, pasta di pere e palline di sciroppo di pere congelate. Ottimo anche il gelato ai pistacchi di Bronte.

Randazzo

Bronte

Cantoniera dell'Etna



SOLICCHIATA (Castiglione)

Trattoria Pizzeria Cave Ox

Un vero cenacolo per chi fa vino e per chi lo ama. Sandro Dibella è un riferimento per i winelover. Da non perdere le pizze (la sera) o la zuppa contadina. Nel periodo verdure selvatiche e funghi. Carta dei vini molto ampia con etichette da tutto il mondo. Da 15 euro (ma molto dipende dal vino).

MILO

Osteria Pizzeria Quattro Archi

Locale verace gestito dal divertente Saro Grasso. Tra i fornelli Lina Castorina, sapiente interprete del territorio. Materie prime locali e ingredienti da presidi Slow Food. Da provare la pasta col cavolo trunz di Aci o lo stinco di maiale. Buono anche il semifreddo al pistacchio. Bella carta dei vini. Da 25 euro.



SOLICCHIATA (Castiglione)**Trattoria Terra Mia**

Piatti semplici e genuini. Ci si arriva da una provinciale con vista sui vigneti. In cucina Leonardo Cuscona. Spaghetti al pesto di carciofi, tagliate di carne, vitello o costole di suino nero, funghi in autunno. A volte anche trote pescate sui torrenti dei Nebrodi. Nella buona carta dei vini solo etichette del vulcano. Da 25 euro.



Messina

Castiglione
di Sicilia

Solicchiata

Linguaglossa

Taormina

Milo

Zafferana
Etnea

Giarre

LINGUAGLOSSA**Shalai Resort**

Piccolo e confortevole ricavato da un antico palazzo nobiliare. Un ristorante Stella Michelin (il primo sull'Etna), gestito dai cugini Pennisi e dallo chef Giovanni Santoro. Piatti in chiave moderna, molto buoni i tortelloni di farfara stracotta. Carta dei vini ricca con molte etichette etnee. Da 45/50 euro.

LINGUAGLOSSA**Villa Neri Resort**

Albergo nel bosco sul versante nord-est del vulcano. Camere ampie e confortevoli, piscina e un ristorante in crescita con il giovane chef Elia Russo. Proposte gourmet che spaziano tra terra e mare con attenzione alla materia prima. Buona carta dei vini con referenze etnee e siciliane. Da 50 euro.

ZAFFERANA ETNEA**Ristorante Sabir Gourmanderie**

Accogliente struttura ricettiva dell'Esperia Palace Hotel, con vista sullo Ionio. In cucina Seby Sorbello, tra i migliori chef della Sicilia e grande ideatore di eventi. Provate il risotto aglio, olio e peperoncino o il polpo alla cannella. Grande attenzione al territorio etneo. Carta dei vini molto ampia. Da 50 euro.

