

L'ENERGIA DEL VULCANO

di Maurizio di Maggio



Soggiorno alle pendici dell'Etna, tra escursioni, buona tavola, benessere e il Barocco siciliano.

Per la gente del posto è "a Muntagna". Appena sorge il sole, si guarda se ha il pennacchio, segno di normalità. L'Etna fin dall'antichità regala un terreno fertilissimo, ricco di minerali, dove tutte le colture crescono rigogliose. Ma ogni tanto si riprende quello che ha donato agli uomini.

Ho camminato sulla sabbia vulcanica che scricchiola sotto i piedi e sulla lava recente della spettacolare eruzione del 2002. La lava avanza come un cingolato, rotola su se stessa. È un bacio ardente alla terra e alle piante. Ma molti pini non li ha bruciati, li ha cotti, perché il calore mangia l'ossigeno e senza ossigeno non c'è combustione. Così sono rimasti in piedi dei grandi pini sbucciati, con mozziconi di rami. Sono lì, scheletri bianchi piantati in un mare di onde nere, un nero assoluto, inquietante. Mi ha accompagnato un ragazzo di 23 anni che è la guida vulcanologica più giovane d'Italia, Vincenzo Greco. Anche suo nonno era una guida alpina dell'Etna. Cammina con le mani dietro, salendo con il passo lento di montagna, chinato in avanti, tenendosi i polsi come un pattinatore. Con

una facile escursione di 2 ore e mezza si sale alle Bottoniere, serie di piccole bocche eruttive in fila, e si osservano le colate del 1911 e del 1923. Si cammina in un paesaggio lunare dove il nero del vulcano si fonde con il verde brillante della vegetazione. Scendendo da quota 2100 metri ci si imbatte in una scritta realizzata con i legni bianchi dei pini, sulla sabbia nera vulcanica: I lava you Etna!

Per la camminata in quota sono consigliate scarpe da trekking e per riprendere energie sono indicati i piatti tipici della cucina etnea del Rifugio Ràgabo, che significa bosco in arabo. Verdure, formaggi e salumi locali e degli indimenticabili maccheroni con salsiccia.

La cucina della Sicilia orientale si può apprezzare nella sua versione più elegante alla Capinera di Taormina, dello chef stellato Pietro d'Agostino. Il suo piatto Viaggio in Sicilia aggrega i prodotti dell'isola che lo chef taorminese seleziona con cura e usa con fierezza e che accompagnano un polpo grigliato. Tutto buono, interessante e ben presentato, con una bella proposta di vini e oli, firmati dallo chef. Nel 1700 le pendici fertili dell'Etna erano dedicate alla coltura del gelso per i bachi da seta. Poi arrivò il vino: grazie al vitigno Mascarello, il vino dell'Etna sopportava il viaggio



per mare, si imbarcava e partiva per la Francia per essere utilizzato come vino da taglio. Questo cambio di economia creò una borghesia ricca: palazzi, buon livello di vita e una richiesta di vini sempre migliori. Tutto grazie al "vino navigabile". Sull'Etna si svilupparono piccoli appezzamenti e molti poderi mentre il resto della Sicilia era latifondo. Una regione economica unica. Poi arrivò la fillossera a fine 800 e primi 900 e fu la fine di un'epoca. Le culture furono riconvertite in aranceti. Ora si ricomincia, mi ha spiegato Ruggero Fischetti che ha una piccola produzione vitivinicola curatissima e di gran pregio: da 30 anni il vino dell'Etna piano piano rinasce. Nel 1968 è stata una delle prime DOC italiane, e la prima in Sicilia, estesa sul territorio di 20 comuni alle pendici del vulcano. Ho visitato un po' i paesi intorno, da Castiglione di Sicilia, arroccato intorno al castello di Lauria, a Randazzo, con i suoi bei palazzi nobiliari e le bifore, e poi a Maniace il Castello di Nelson, purtroppo chiuso. Un possedimento regalato dal Re di Napoli all'ammiraglio inglese che si trova nei pressi di Bronte, il paese dei pistacchi. Il prezioso frutto, che si raccoglie ogni due anni, nasce su alberi di 2/3 metri, con belle foglie arrotondate e un po' cerate. Il frutto sta in una guaina pelosa che assomiglia a quella delle mandorle. Tutta Bronte è circondata da alberi di pistacchi, buonissimi e di qualità superiore. Durante la mia esperienza sulle pendici del vulcano ho fatto base a Linguaglossa, paese barocco con chiese e palazzi importanti, patria adottiva dell'artista Salvatore

Incorpora. Nell'esposizione permanente a lui dedicata si possono vedere le opere più significative, quelle in cui sono posti in evidenza mani e piedi di figure arcuate. Un artista innovativo e umanista, ben radicato sul territorio.

Ho soggiornato a Villa Neri, un resort con spa fuori paese, circondato da vigne e uliveti, dove si avverte nel silenzio delle campagne l'energia del vulcano. E da dove partivano le mie camminate tra i poderi limitati dai muretti a secco di pietra vulcanica, boschetti, ruderi di fattorie e frutteti. L'azzurro della facciata di Villa Neri richiama quello delle case padronali, il rosso era invece il colore delle casette contadine, ottenuto dai coppi vecchi pestati. Cucina di alto livello, piacevolissima, mai banale e ricercata al punto giusto del giovane chef Elia Russo. E colazioni meravigliose che includevano granita e briosche col tuppo. Si sbocconcella la briosche e si immerge nella granita che si scioglie regalando il suo sapore: al pistacchio, al gelso, alla mandorla tostata. La tradizionale colazione estiva siciliana.

Villa Neri offre un'enoteca verticale in ogni camera, con 9 bottiglie di vino Etna DOC, un tocco di classe dedicato al territorio. E non manca una deliziosa veranda dove assaporarlo con vista sull'Etna. Se nel tempo di un breve soggiorno si riesce ad assorbire un po' la cultura e il modo di vivere ai piedi di un vulcano, avere vista sulla "Muntagna" è fondamentale: se c'è il pennacchio di fumo, va tutto bene.





Mangiare:

La Capinera, Taormina

www.pietrodagostino.it/il-ristorante

Rifugio Ragabo, piano Provenzano, Linguaglossa

www.ragabo.it

Soggiornare:

Villa Neri Resort and Spa, Linguaglossa

www.hotelvillanerieta.com/it

Visitare:

Etna Nord con

www.guidevulcanologicheetna.it

Permanente di Salvatore Incorpora, Linguaglossa

www.salvatoreincorpora.it

Vini Fischetti, Castiglione di Sicilia

www.fischettiwine.it

Palazzo Comunale, Randazzo

Castello Nelson, Maniace, Bronte

GelFruit Italia, frutta secca locale, Contrada Cerro,

Castiglione di Sicilia

Pasticceria L'Alhambra, pasta di nocciola,

Via Marconi 64, Linguaglossa



Villa Neri Resort and Spa