

WEEKEND in SICILIA



“Le due Torri”, relax e accoglienza in una villa nel verde

Coccolati e accuditi come se si fosse in famiglia. Con tutte le attenzioni e la cura per il dettaglio di una affascinante struttura con dieci camere. «Puntiamo tutto su accoglienza e gentilezza: il mix di un ambiente professionale e familiare», spiega Giuseppe Felisati, giovanissimo imprenditore che ha scommesso sul futuro di Vittoria trasformando

una villa immersa in uno splendido giardino nell'hotel - casa vacanza “Le due torri” (Sp 5, km 0,200 tel. 0932.879241), un caratteristico castello, punto di riferimento per «i professionisti che arrivano per lavoro, ma anche famiglie in vacanza» e che trovano «un parco ricco di palme, stanze luminose, una piscina dove rilassarsi. Un'atmosfera piacevole e fuori dal tempo».

MICHELE BARBAGALLO

Perdersi tra i vigneti per ritrovarsi poi nelle piazze barocche o liberty nelle città patrimonio dell'Umanità, assaggiando i prodotti del territorio, dal formaggio all'olio, dal cioccolato al vino. Soprattutto il vino perché il percorso in cui ci si perde è quello della “Strada del vino Cerasuolo di Vittoria”. Tre itinerari per conoscere terre che vanno da Caltagirone, in provincia di Catania, fino ad Ispica, lembo più estremo della provincia di Ragusa. Un'offerta turistica, tra cultura ed enogastronomia, che sta ottenendo sempre più successo e che non si rivolge solo ed esclusivamente agli appassionati di vino ma anche al turista della domenica per la classica gita fuoriporta, purché pianificata e organizzata per tempo.

Del resto molte delle 16 cantine aderenti alla “Strada”, anche grazie alla sensibilizzazione del Consorzio del Vino Cerasuolo di Vittoria, rimangono aperte e sono ben liete di ospitare i turisti, di far vedere i luoghi di produzione, di far assaggiare i vini. La “Strada” completa e in qualche modo amplia questa offerta del territorio coinvolgendo non solo le cantine ma anche alberghi, musei, bed and breakfast, negozi tipici. Un pieno coinvolgimento del territorio per un'offerta che è soprattutto di qualità.

Del resto dietro a ogni buon bicchiere di vino c'è la storia di un produttore, della sua famiglia, dell'azienda e più in generale di un territorio intero.

«Il territorio della Strada del Vino Cerasuolo di Vittoria va dal barocco al liberty e si trova tra la provincia di Ragusa e quella di Catania, là dove iniziano le prime ondulazioni dei monti Iblei - spiega Ilenia Amarù, direttrice della Strada del vino Cerasuolo di Vittoria - Territori legati da un denominatore comune, ovvero il nostro vino. Un territorio con ampie fasce incontaminate, dal collinare al marino, ricche di fascino mediterraneo e di testimonianze capaci di soddisfare le esigenze di un viaggiatore curioso, sensibile e attento. Città diverse per storia e tradizione, dove è possibile rintracciare i fasti di una cultura legata alla terra e al suo vino». E per esaltare tutti questi aspetti, la “Strada” ha attivato tre itinerari. Il primo si chiama “Terre Calatine” e



VITTORIA Sulla “Strada” del Cerasuolo

Un vino di qualità, garantito dalla Docg in un territorio ricco di storia e cultura

coinvolge Caltagirone, Niscemi, Mazzarone, Licodia Eubea. Il secondo itinerario si chiama “Mesopotamium” e coinvolge Chiaramonte Gulfi, Acate, Vittoria, Comiso. Infine il terzo itinerario dal nome “Terre Iblee”, coinvolge

“LA ROSA INGLESE”, L'ATELIER PER LA SPOSA RICERCATA

«La rosa inglese» è uno dei più ricercati atelier per la sposa in Sicilia. Mette insieme i capi esclusivi delle grandi firme e la ricerca del gusto attraverso il particolare e l'eleganza dei capi unici disegnati e costruiti su misura, con pizzi e tessuti originali “made in Italy” costruiti con le tecniche della haute couture. La titolare, Salvatrice Farruggio, è una designer diplomata a Londra che ha girato il mondo interpretando le mode e le tendenze del settore. A Vittoria, ha inaugurato il suo atelier nel 2010 con decine di modelli di abiti da sposa d'alta classe come Cutin, Love Colet, Giusari, Modeca e Beautiful.

Ragusa, Ibla, il castello di Donnafugata, Modica, Scicli e Ispica.

«Ci spingiamo lungo vari bacini turistici - spiega ancora la Amarù - andando dall'area barocca fino alle cantine, dalla sughhereta di Niscemi alle visite in bicicletta tra Scicli e Sampieri, fino alle calvalcate tra vigneti e uliveti. E poi

nelle masserie per assaggiare i formaggi appena prodotti, con la possibilità per i turisti stessi di realizzarlo, per finire alla dolce degustazione del cioccolato modicano. Non è insomma solo vino ma è l'immersione in tutto il nostro territorio. In vista della primavera questi itinerari diventano ancora più accattivanti con tantissime attività, compresa, tanto per dirne una, la visita all'allevamento di suino nero».

Una poderosa offerta turistica che si avvale anche della sinergia con il Consorzio del Cerasuolo di Vittoria, il consorzio di tutela e valorizzazione, che ha ben sposato l'iniziativa della “Strada”. E quest'ultima ha pensato non solo a materiale cartaceo che sarà presto distribuito nei punti turistici ma anche al coinvolgimento della popolazione attraverso azioni di marketing mirato.

Nelle prossime settimane, ad esempio, le vetrine dei principali negozi del centro storico di Vittoria ospiteranno il marchio della “Strada” assieme alla campionatura del vino. L'idea di rafforzare il territorio all'interno del territorio stesso. «La Strada del Vino Cerasuolo - conclude il direttore - amplia dunque la prospettiva abbracciando il territorio e le tipicità che sono presenti, particelle e particolari del nostro

Enoteca Mattei, una cantina per intenditori

Nata nel '64 come stazione di servizio, oggi l'Enoteca Mattei è all'interno di un autogrill multiservizi che offre paninetteria, bar e servizio colazione. Il fiore all'occhiello dell'attività è l'enoteca, inaugurata cinque anni fa dalla passione dei titolari e che oggi ospita cinquanta etichette delle cantine siciliane e nazionali più prestigiose partendo proprio dal Cerasuolo di Vittoria: Terlan, Valle dell'Acate, Cos, Planeta, Torre di Giurfo e Poggio di Bartolomeo. L'enoteca è aperta tutti i giorni, con la possibilità di miscela e degustazione. Nella cantina sono presenti anche le migliori grappe in commercio.



Francesco Ferreri: «Strada e Consorzio collaborano attivamente cercando di rendere sempre più disponibile cantine presenti sul territorio, alcune delle quali permettono di poter pranzare o anche di restare a dormire. Si va verso la primavera e dunque verso una serie di even-



IL DOLCE ARTIGIANALE

Pasticceria Foresti, trionfo di uova e colombe pasquali

La specialità della casa è la colomba pasquale artigianale. «Solo ingredienti freschissimi, con lievito naturale e senza conservanti» spiega con un pizzico di orgoglio Emanuele Foresti che da 30 anni guida a Vittoria la “Pasticceria Foresti” (via Ricasoli 119, 0932.987622, www.pasticceriaforesti.com) puntando su qualità e freschezza. «Colomba semplice, con i canditi, con il cioccolato, farcita seguendo il gusto dei clienti. Siamo famosi per la versione con la ricotta che piace molto». Oltre alle colombe, le tradizionali uova di cioccolato, anche queste artigianali, cannoli, cassate, frutta martorana «uno dei nostri “pezzi forti”» e dolci di tutti i tipi. «Ma soprattutto offriamo un servizio “personalizzato” di catering per feste, compleanni, inaugurazioni». Rustici, biscotti e torte con disegni o glassate, seguendo l'ultimissima tendenza del cake design.



ti e iniziative che cominceranno con l'attività del Movimento del Turismo del Vino, cioè Cantine Aperte. Chi viene può visitare le aziende e assistere alle varie fasi di produzione del vino, immergendosi nei vigneti. Di certo ci sono i dati confortanti del mercato che, nonostante la crisi, vedono dei positivi segnali soprattutto all'estero».

L'appel del Cerasuolo di Vittoria è infatti cresciuto negli ultimi anni tra i consumatori anche grazie all'ulteriore garanzia della Docg. «I dati sono molto interessanti - conclude Ferreri - A prescindere dai consumi in Italia, dove c'è una crisi e un calo dei consumi non indifferente, è all'estero che il Cerasuolo di Vittoria sta trovando la sua strada commerciale, a partire dal Giappone, ma sono in crescita anche i mercati della Germania, del Brasile, del Canada dove ci sono economie molto vivaci e i dati rincuorano i produttori vitivinicoli». Il Cerasuolo di Vittoria nella sua tipologia attuale nasce nel 1606, quando fu fondata la città di Vittoria. La sua fondatrice Vittoria Colonna Enriquez, infatti regalò in quell'anno ai primi 75 coloni un ettaro di terreno a condizione che ne coltivassero un altro a vigneto. Intanto a giugno torna a Vittoria il Jazz Festival e la “Strada” organizza uno stage formativo con pernottamenti e degustazioni.

TRADIZIONE, FRESCHEZZA E QUALITÀ, DALLA COLAZIONE ALLA CENA

Tinghino: pane, dolci, scacce. La ricetta è la passione

Il segreto del suo successo è la passione. Quella di un ragazzo di 37 anni che sognava di fare l'ingegnere, ma che si ritrova ad ereditare il panificio creato dal padre e dal nonno quasi 45 anni fa. «Non volevo assolutamente mandare all'aria la tradizione di famiglia», racconta Paolo Tinghino. Perché il profumo del pane “all'antica”, il sapore delle scacce tradizionali, l'aroma di vaniglia e farina dei dolci fatti in casa possono lasciare tracce indelebili. E i sogni diventano di zucchero. «La passione è cresciuta sempre di più, è diventata il mio lavoro, tutta la mia vita racconta con le “mani in pasta”, mentre prepara un fragrante pan di Spagna. «E' facilissimo trovarmi con il grembiule - sorride - la pasticceria è il mio forte».

Il regno della tradizione e della passione si chiama panificio - biscottificio “Tinghino” in centro a Vittoria (www.panificiotinghino.it), ma “panificio” è riduttivo, perché dentro si può dav-



Panificio - biscottificio “Tinghino” a Vittoria, un indirizzo da segnalare per la varietà e la qualità dei prodotti: pane, dolci, gastronomia, tavola calda. Un punto vendita anche a Scoglitti

vero trovare di tutto: pane di moltissime varietà, «lievitato naturalmente, tradizionale ragusano con farine della zona iblea», precisa Tinghino, pasticceria, gastronomia, scacce, biscotti, persino una piccola cantina «di fascia medio-alta». Prodotti «sempre freschi» e di qualità «senza grassi idrogenati», aggiunge ancora.

Dalla “frolla” per colazione alle paste arcabaleno del tè pomeridiano fino alla pizza per cena, “Tinghino” offre proposte gustose per tutta la giornata. Con qualche chicca: «Ad esempio i panini “speciali” - prosegue - con farina integrale biologica di grano duro macinato a pietra. E poi, pane alla soia, al mais, multifibra...».



Una storia familiare che è anche un successo imprenditoriale: con Paolo collaborano la moglie e il fratello più piccolo, «la mia spalla destra», sottolinea, venti dipendenti in tutto. Alla sede di via Magenta 360 (0932.986026), trecento metri quadri di bontà, si sono aggiunte quella di Scoglitti (via Venezia 35) e, nata nel 2011, quella in via Ne-

ghelli 71 (0932.983458) «per essere presenti anche in una zona più moderna e densamente popolata di Vittoria venendo incontro alle esigenze dei nostri clienti».

L'elenco delle specialità fa girare la testa e mette già appetito: mpanatighie e nucatoli, buccellati e biscotti di mandorla; arancini dai sapori originali - pistacchio, zucca e pancetta, carciofi, gorgonzola e radicchio, speck e porcini - panettoni artigianali indimenticabili; frolla per la colazione, biscotti al latte, al cacao e con gocce di cioccolato; il famoso “squisito” ragusano; taralli al limone, al pistacchio e al cacao; immancabili scacce vittoriesi. E prodotti davvero “speciali” «come il pane a basso indice glicemico con un tipo di farina diverso fornito da un'azienda che impone un protocollo produttivo particolare perché è il pane per chi soffre di diabete. Buono e soprattutto sanissimo».