

TRAVEL

testi e foto di Clara Minissale

# Nebrodi

Verde, fresca, profumata Sicilia

*A picco sul mare, con vista sulle Eolie, i Nebrodi propongono una Sicilia verde e fresca, dove la natura regala erbe, profumi e sapori spettacolari e dove un manipolo di artigiani produce veri e propri gioiellini golosi, dai salumi ai formaggi, dall'olio al vino e alla frutta secca. L'estate è il momento migliore per scoprire questo piccolo grande paradiso isolano*



**P**ochi probabilmente immaginano – e tanto più in estate – una Sicilia verde e rigogliosa, di fitti boschi, itinerari naturalistici che si inerpicano sui costoni rocciosi, fiumi, laghi e piccoli borghi che hanno conservato pressoché intatto il fascino rurale. Eppure basta allontanarsi un po' dalla costa per scoprire un'isola inedita: qui passeggiare, scoprire e gustare, vanno di pari passo con l'espandersi della natura. I monti Nebrodi, assieme alle Madonie a ovest e ai Peloritani a est, fanno parte dell'Appennino siculo e sono uno scrigno naturale di biodiversità custodita nella più grande area protetta della Sicilia, il parco dei Nebrodi, appunto, che abbraccia ventiquattro comuni di tre provincie, Messina, Catania ed Enna.

Ottantaseimila ettari all'interno dei quali è possibile trovare formaggi, carni, salumi, frutta secca, birra artigianale, pasticceria tradizionale, ortaggi e funghi, vino e olio, oltre alla preziosa banca vivente del germoplasma vegetale che si trova a Ucria e ospita i campi di diverse specie di piante di interesse terapeutico insieme a una grande varietà di semi di vecchie cultivar tradizionali da frutto che rischiano di scomparire.

Dopo una passeggiata nel bosco di Mangalaviti, a Longi, dove vi accoglierà la vegetazione fitta e rigogliosa della faggeta più a sud d'Europa o dopo una risalita lungo le acque del torrente San Basilio, nel territorio di Galati Mamertino fino alle suggestive cascate del Catafurco che precipitano per oltre trenta metri, è d'obbligo una sosta all'Antica Filanda, poco fuori Rocca di Caprileone. Tappa obbligata per gli amanti della buona cucina, la struttura (che è anche locanda) è gestita dal 1990 dalla famiglia Campisi e propone – anche nella terrazza con vista sulle isole Eolie – piatti della tradizione

## IL SALAME DI SANT'ANGELO MAIALI ALLEVATI E GHIANDE E L'ARTE DEL COLTELLO

**Il salame Sant'Angelo è certamente una delle eccellenze gastronomiche dei Nebrodi. La sua produzione inizia a Brolo alla fine dell' XI secolo, dopo la colonizzazione dei normanni che introdussero nuove abitudini alimentari. Questo insaccato, frutto del sapiente lavoro dei produttori, delle particolari condizioni climatiche, dell'umidità e ventosità che ne facilitano la stagionatura, si è perfezionato nel tempo pur mantenendo inalterati componenti e metodi di lavorazione. Innanzitutto la materia prima: solo le parti nobili del maiale, allevato con ghiande, fave e crusca. Le carni sono tagliate a striscia e ridotte a pezzettini mediante il caratteristico taglio "a punta di coltello", un tempo effettuato a mano e oggi riprodotto da macchinari creati apposta per gli artigiani santangiolesi. Il periodo della stagionatura viene curato con grande attenzione e in base al tipo di budello utilizzato, può variare da 20 ai 100 giorni.**

**Il microclima delle vallate santangiolesi fa il resto, influenzando positivamente la flora microbica ed i processi biochimici e conferendo al salame le sue tipiche caratteristiche. Giovanni Pintaudi, titolare dell'omonima azienda, produce questo salame da trent'anni. Prima di lui, lo produceva il padre e oggi sta insegnando il mestiere ai suoi due figli. «È uno dei pochi salami naturali – racconta – Alla carne di prima scelta aggiungiamo solo sale grosso, pepe e lo 0,25% di nitrato per ogni chilo. Noi ne produciamo circa duemila chili la settimana. A Sant'Angelo prima c'erano dodici aziende a farlo. Oggi, per effetto della crisi, siamo rimasti in nove, ma è un prodotto che ha ancora grandi potenzialità, per questo stiamo pensando alla costituzione di un consorzio che ci dia forza e ci tuteli».**

**SALUMIFICO PINTAUDI | BROLO (ME) | FRAZ. SANT ANGELO | C.DA STAGNATARO |  
TEL. 0941 533940 | SALUMIFICIOPINTAUDI.IT**

rivisitati e una buona scelta di cantina. Per quanti preferiscono una cucina più tradizionale, la trattoria dei fratelli Borrello a Sinagra è il posto giusto. Con annesso punto vendita nel quale acquistare carni, salumi e formaggi, la trattoria propone la carne di suino nero dei Nebrodi, fiore all'occhiello dell'azienda, in tutte le sue declinazioni oltre a una serie di piatti a base di carne e ortaggi locali con un ottimo rapporto qualità-prezzo. E sempre a Sinagra si trova uno dei più giovani birrifici artigianali siciliani, Epica, fondato da tre amici un paio di anni fa: se vi trovate da queste parti, vale la pena assaggiare una delle loro sei tipologie di birra.

Per gli appassionati di formaggio, merita una visita l'azienda della famiglia Fioriglio a Mistretta: formaggi storici siciliani prodotti in maniera artigianale da cinque generazioni che sanno dare il giusto valore ai pascoli e al latte di questo territorio.



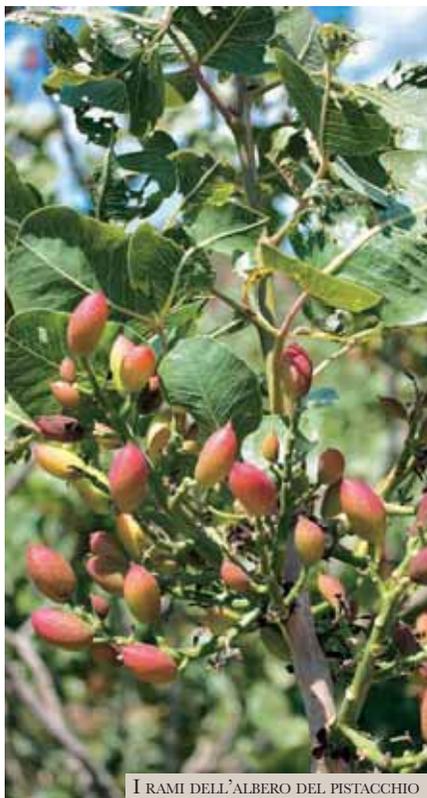
Su tutti, la provola dei Nebrodi, che racchiude nella sua pasta filata fatta con latte intero crudo di vacca, tutto il sapore delle essenze odorose di questi pascoli. Ma anche la ricotta infornata merita un assaggio e rientra tra le antiche specialità gastronomiche regionali. Dai formaggi ai salumi il passo è breve. Insieme ai prodotti realizzati con carne di suino nero, protagonista incontrastato in questi territori in numerose preparazioni – dal prosciutto crudo al salame, dalla lonza al capocollo, oltre naturalmente alle carni fresche – altrettanto rinomato è il salame di Sant'Angelo fatto a Brolo secondo un apposito disciplinare che gli garantisce il marchio Igp (indicazione geografica protetta). La particolarità di questo salame, che anticamente veniva prodotto tagliando al coltello la carne attentamente selezionata e pulita, sta nella cura che viene posta nel taglio e nella



SALAME DI SUINO NERO DEI NEBRODI DEI F.LLI BORRELLO



LE CASCADE DEL CATAFURCO



I RAMI DELL'ALBERO DEL PISTACCHIO

preparazione dell'impasto: sempre a coltello, anche se le lame sono ora inserite in macchine ad hoc in cui a comandare è sempre l'artigiano. La stagionatura, poi, viene fatta in ampie sale adeguatamente aerate e separate tra loro, in modo che gli insaccati possano catturare i profumi della vegetazione circostante. La particolare morfologia dei versanti della vallata di Sant'Angelo di Brolo, infatti, dà vita a un andamento delle correnti, della temperatura e dell'umidità tali da creare un microambiente che fa assomigliare questa zona a una grande sala di stagionatura, con connotazioni non riproducibili altrove.

Un giro sui Nebrodi non può prescindere dallo spingersi fino al Biviere, il lago nei pressi di Cesarò, la zona umida d'alta quota di maggior valore naturalistico della Sicilia, anche per la particolarità del suo popolamento vegetale e animale. A

questo punto, poco meno di venti chilometri vi separano da Bronte, la cittadina del pistacchio e, se non lo avete mai visto nel suo habitat naturale, vale la pena fare una gita già solo per questo. Scoprirete un albero ricco di piccoli grappoli di frutti dal colore rossastro che ricorda i più bei tramonti isolani. E per l'assaggio non avrete che l'imbarazzo della scelta: creme dolci o salate, torte e dolcetti, liquore, farina o semplicemente sgusciato e conservato in barattolo.

Non solo pistacchio, però, sui Nebrodi. In pieno territorio del parco, infatti, c'è Tortorici, nota anche come città delle nocciole. Particolarmente apprezzata per l'inconfondibile aroma, il sapore delicato e l'intenso retrogusto, questa varietà di nocciola tutta siciliana si è piano piano ritagliata un suo spazio nel panorama gastronomico italiano, in attesa del definitivo marchio Dop come prodotto di ori-



LA PASTA REALE DI TORTORICI



ADELE GIACONIA DELL'AZIENDA VILLA COLONNA



DOLCE INCONTRO

## EXTRAVERGINE LA MINUTA DI FICARRA E LA NOVELLA SANTAGATESE

Ficarra, piccolo comune dell'entroterra messinese, è l'unico sui Nebrodi a far parte, da oltre quindici anni, del circuito nazionale delle "Città dell'olio" in collaborazione col quale, da sei anni, organizza un concorso regionale dedicato agli oli di oliva per promuovere uno dei suoi patrimoni più importanti, quello olivicolo plurisecolare. La cultivar più diffusa da queste parti è la Minuta, che trova il suo centro di coltura nella zona nord-orientale dei monti ed è così chiamata per la sua drupa molto piccola. È una varietà autoctona Presidio Slow Food molto resistente alle avversità. Negli ultimi mesi, però, grazie al lavoro di produttori attenti e scrupolosi, si è fatta largo anche un'altra varietà della zona, la Santagatese. Con questa cultivar l'azienda Villa Colonna, nell'omonima contrada di Reitano, nel messinese, ha partecipato, lo scorso aprile, alle tredicesima edizione della rassegna dedicata agli oli monovarietali di Ascoli Piceno. Il loro olio ha superato ampiamente tutti i test e la Santagatese è stata inserita nel catalogo nazionale degli oli monovarietali, ottenendo successivamente a Parigi anche il riconoscimento come "Prodotto Gourmet 2016" dall'Agence pour la valorisation des produits agricoles. È ricca di polifenoli che incidono positivamente sulle caratteristiche antiossidanti e salutistiche, sulla longevità dell'olio e sul suo valore organolettico. «Se ben conservato – spiega Salvatore Mocciano che con la moglie Adele Giaconia gestisce Villa Colonna – quest'olio può durare davvero a lungo». Al naso dà sentori fruttati di media intensità e in bocca un retrogusto amarognolo che lo contraddistingue insieme con una leggera piccantezza, per ottenere le quali l'azienda anticipa la raccolta delle olive alla fine settembre.

**VILLA COLONNA** | REITANO (ME) | C.DA COLONNA | TEL. 339 7771996 | [WWW.VILLACOLONNA.COM](http://WWW.VILLACOLONNA.COM)

**IL FEUDO DEI F.LLI BONTEMPO** | NASO (ME) | C.DA FICHERUZZA, 39 | TEL. 0941 961021 | [WWW.ILFEUDOBONTEMPO.IT](http://WWW.ILFEUDOBONTEMPO.IT)

**MILIO CALOGERA** | FICARRA (ME) | C.DA S. NOTO, 11 | TEL. 0941 582068 | [WWW.SANNOTO.IT](http://WWW.SANNOTO.IT)

**MILIO** | FICARRA (ME) | VICO 1A SALITA CASTELLO, 2 | TEL. 0941 955059 | [WWW.AZIENDAMILIO.IT](http://WWW.AZIENDAMILIO.IT)



gine protetta. Oggi la sua produzione rappresenta più di un decimo di quella nazionale e i circa 12mila ettari di noccioleti fanno della Sicilia una tra le regioni più produttive in Italia. Il centro storico di Tortorici si snoda in un dedalo di viuzze che portano a suggestive chiese in pietra e poco fuori, in contrada Mulinazzo, c'è l'azienda agricola dei fratelli Caprino, che vanta un'esperienza antica nella lavorazione della frutta secca biologica e si alimenta a energia solare. Le nocciole sono da sempre il suo frutto più prezioso: in guscio o sgusciate, tostate, in granella, ma anche la pasta di nocciole e la farina, che rimane il prodotto più pregiato. In pieno centro del paese invece, le nocciole vengono trasformate dalle abili e appassionate mani di Lidia Calà della pasticceria Dolce Incontro nella tradizionale pasta reale, in croccantini, praline e nei "baciotti", caratteristici cioccolatini locali.





## GLI INDIRIZZI

### MANGIARE

**ANTICA FILANDA** | CAPRI LEONE (ME) |  
C.DA RAVIOLA | TEL. 0941 919704 |  
WWW.ANTICAFILANDA.NET

**TRATTORIA DEI FRATELLI BORRELLO** |  
SINAGRA (ME) | C.DA FORTE |  
TEL. 0941 594844 |  
WWW.TRATTORIABORRELLO.IT

**OSTERIA VINEBRIO** | LONGI (ME) |  
VIA MESSINA, 7 | TEL. 393 8155181

**PASTICCERIA LIDIA DOLCE INCONTRO** |  
TORTORICI (ME) | VIA GARIBALDI, 15 |  
TEL. 0941 421206

### DORMIRE

**ANTICA FILANDA** | CAPRI LEONE (ME) |  
C.DA RAVIOLA | TEL. 0941 919704 |  
WWW.ANTICAFILANDA.NET

**AGRITURISMO PARDO** | UCRIA (ME) |  
C.DA PARDO | TEL. 0941 664003 |  
WWW.AGRITURISMOPARDO.IT

**MASSERIA SANTA MAMMA** |  
ACQUEDOLCI (ME) | VIA NAZIONALE |  
TEL. 347 6792.228 | WWW.SANTAMAMMA.IT

**FEUDO VAGLIASINDI** | RANDAZZO (CT) |  
C.DA FEUDO S. ANASTASIA |  
STRADA PROVINCIALE 89 |  
TEL. 095 7991823 |  
WWW.FEUDOVAGLIASINDI.IT

### FOODSHOP

**ELLI BORRELLO** | SINAGRA (ME) |  
C.DA FORTE | TEL. 0941 594844 |  
WWW.TRATTORIABORRELLO.IT

**SALUMIFICIO AGOSTINO** | MIRTO (ME) |  
VIA SAN ROCCO, 15 | TEL. 0941 919403 |  
WWW.LAPAISANELLA.COM

**ZOOTECNICA FIORIGLIO** |  
MISTRETTA (ME) | C.DA BAFI |  
TEL. 333 7469809 (ANTONINO) |  
327 5506488 (BIAGIO) |  
388 1659052 (PAOLO) |  
WWW.PROVOLAFIORIGLIO.IT

**FRUTTA SECCA F.LLI CAPRINO** | SINAGRA (ME) |  
C.DA MULINAZZO, 1 | TEL. 0941 582040 |  
WWW.NOCCIOLECAPRINO.IT

**BIRRA EPICA** | SINAGRA (ME) |  
AREA ARTIGIANALE | C.DA FILIPPELLO  
TEL. 333 40 56 644 - 333 22 78 492 - 333  
31 73 272 | WWW.BIRRAEPICA.IT

### CANTINE

 **TENUTA DELLE TERRE NERE** |  
RANDAZZO (CT) | C.DA CALDERARA |  
TEL. 095 924002 |  
WWW.TENUTATERRENERE.COM

 **ALICE BONACCORSI** | RANDAZZO (CT) |  
LOC. PASSOPISCIARO | C.DA CROCE MONACI |  
TEL. 095 337134 | WWW.VALCERASA.COM

 **TERRAZZE DELL'ETNA** |  
RANDAZZO (CT) |  
C.DA BOCCA D'ORZO |  
TEL. 091 6236343 |  
WWW.TERRAZZEDELLETTNA.IT

**FEUDO VAGLIASINDI** | RANDAZZO (CT) |  
C.DA FEUDO S. ANASTASIA |  
S.DA P.LE 89 | TEL. 095 7991823 |  
WWW.FEUDOVAGLIASINDI.IT