

A Menfi e Marsala, fra le vigne. I cannoli e la ricotta pescata calda con il mestolo

La donna dai capelli al vento con il sapore dell'uva

Il vino ha il senso delle civiltà e le tramanda. L'antica e misteriosa Inycon (o Inico) era già famosa per l'eccellenza del vino negli scritti di Stefano di Bisanzio: Inycon, più o meno la moderna Menfi, era uno dei principali centri dei Sicani, popolo altrettanto misterioso. Sia Tucidide che Dionigi di Alicarnasso sostenevano che i Sicani fossero originari della penisola iberica e dopo una prima sistemazione nella parte orientale della Sicilia, travolti dagli elementi (le eruzioni dell'Etna) e dall'ostilità (le guerre con i Siculi), traslocarono nella zona occidentale sistemandosi tra due fiumi: l'Hypsa (oggi Belice) e l'Halycos (oggi Platani). Acqua, terra fertile, il mare a creare una corrispondenza amorosa di profumi e sapori tra questo lembo meridionale di Sicilia e l'Africa. Il frutto di queste colline che digradano verso il mare era già il preferito di Giulio Cesare, giura Plinio il Vecchio. Ogni anno, a giugno, Inycon è il nome di una grande festa del vino nella piazza di Menfi su cui arriva, leggero e benigno, il vento salmastro che rende particolare l'avventura dei vigneti. Eccone al-

cune.

Tra le colline di Contessa Entellina, Gabriella Anca Rallo accoglie gli ospiti tra gli alberi di jacaranda e carrubo sotto cui si rinfrescava Claudia Cardinale, ospite di questa villa. Siamo immersi in uno dei vigneti di **Donnafugata**, nome che rimanda alla fuga della regina Maria Carolina, moglie di Ferdinando IV di Borbone che si rifugiò quaggiù inseguita dai soldati di Napoleone. La sua storia rivive nel logo aziendale, una testa di donna con i capelli al vento. Fu Giuseppe Tomasi di Lampedusa, nel «Gattopardo», a offrire il nome di **Donnafugata** ai possedimenti di campagna del Principe di Salina che accolsero la regina in fuga. Il disegno del palazzo del Principe rende indimenticabile (insieme con profumo e gusto del vino) l'etichetta dello splendido rosso «Mille e una notte».

Le terre sicane, itinerario a grappolo. Partendo da Planeta con il suo progetto che intreccia la più antica tradizione enologica siciliana a una ricerca dei vitigni internazionali più importanti «interpretati da un territorio che li marca in maniera inconfondibile»; passando per

Mandarossa, prodotto di punta della Cantina Settesoli, cooperativa di 2.300 soci, famiglie dove lo spirito dell'ospitalità è qualcosa di tangibile, come la ricotta calda pescata col mestolo dalla pentola e l'effluvio di cannoli sotto il pergolato; per finire (ma gli esempi sarebbero tanti) con **PianadeiCieli**, piccola (30 ettari di vigneto con 40 mila bottiglie l'anno) ma emozionante cantina che la famiglia Giambalvo acquistò nei primi anni del '900. Annalisa, che ora mi fa da guida, mi racconta che, nel 2004, per dare nuovo impulso alla produzione e vinificare in proprio parte delle uve aziendali, la casa di campagna delle sue estati di bambina venne trasformata in cantina. Il nome, però, è sempre quello e deriva dalla collina su cui sorge la tenuta che fu dote, nel 1862, di una nobile fanciulla sposa di un barone.

Mi lascio cullare da queste storie di cultura, di vino, di umanità nel mare (bandiera) blu di Porto Palo. Affacciato sulla lingua di sabbia c'è il ristorante Vittorio e, oltre la collina, il Vigneto. Uno a pranzo e uno a cena, per non fare torti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La ricetta

Spaghetti ai gamberi rosé

di Alessandro Bursi *

Gli ingredienti per quattro persone sono: 500 g spaghetti; 300 g di gamberi sguosciati; 1 cipolla media tritata finemente; 150 g di pomodoro pelato; un bicchiere di latte; 2 cucchiari di brandy; 10 foglie di basilico tagliato; 6 gambi di prezzemolo tritato; sale e pepe (quanto basta); olio di oliva extravergine.

Ecco il procedimento da seguire: prendere la cipolla e rosolarla in padella con l'olio extravergine di oliva. Non appena sarà dorata, aggiungete il pomodoro pelato. Salate opportunamente e fate cuocere per circa cinque minuti a fiamma moderata. Aggiungete il brandy e subito dopo un bicchiere di latte e i gamberi. Coprite



Scorribande

di Roberto Perrone



la padella e lasciate cuocere i gamberi per altri cinque minuti.

Intanto in una pentola cuocere gli spaghetti; scolateli appena al dente e versateli nella padella. A questo punto fateli saltare per un minuto aggiungendo il pepe, un cucchiario di prezzemolo e basilico. Serviteli ben caldi spolverizzando con prezzemolo e basilico.

* Ristorante il Vigneto

La nostra scelta

1) Cantine **Donnafugata**

Via S. Lipari, 18 Marsala
Tel. 0923-724200

2) Cantine Planeta

Contrada Dispensa, Menfi
Tel. 0925-80009

3) Cantine Mandrarossa
SS 115, Menfi

Tel. 0925-77111

4) Cantine PianadeiCieli
Via Michelangelo, 67 Menfi

Tel. 0925-72060

5) Cantine Lanzara

C.da San Vincenzo, Menfi

Tel. 0925-75065

6) Cantine Domina Miccina

Corso Umberto I, 137

Sambuca di Sicilia

Tel. 0925-943498

7) Cantine Barbera

Contrada Terranova SP 79,

Menfi Tel. 0925-70442

8) Ristorante-Resort

il Vigneto

Contrada Gurra di Mare,

Menfi Tel. 0925-71732

9) Salumi Amato Camporeale

Via Roma, 32 Camporeale

Tel. 0924-36076

10) Formaggi

Consorzio Vastedda

Via Giovanni XXIII, 44

Agrigento

Tel. 0924-71416

