



Dove dormire



Il residence nell'antico palazzo al centro

MARIA CRISTINA CASTELLUCCI

Quattro appartamenti comodi, in stile contemporaneo, compongono il **Residence Ventimiglia**, in un palazzo storico in posizione centrale, restaurato per venire incontro alle esigenze dell'accoglienza. Tutti hanno cucina indipendente e impianto di condizionamento, wifi, tv (corso Umberto I 45 tel. 392 9237535, tariffa giornaliera appartamento a partire da 85 euro). L'**Hotel Miramonti** è da consigliare a chi cerca una sistemazione comoda, di stampo moderno. Le camere sono state rinnovate e hanno tutte servizi privati. A disposizione collegamento internet wifi, è possibile portare animali (via Nazionale 19, telefono 0921 644424, la doppia con prima colazione 67 euro).

1 Residence Ventimiglia corso Umberto I 45 (Gangi) tel. 392 9237535 appartamento a partire da 85 euro

Dove mangiare



In terrazza con la vista sul borgo

ADRIANA FALSONE

D'estate si mangia seduti in terrazza, con vista sul borgo più bello d'Italia, mentre d'inverno, sembra davvero di guardare un presepe d'altri tempi. In entrambi i casi, merita uno scatto fotografico. È questa una delle peculiarità del ristorante pizzeria **Divino** (contrada Marangolo Gangi. Telefono 0921 501104) garanzia di cucina casalinga. Tutto segue la stagionalità, dai primi con zucchina frita, zucca rossa, funghi, fave, ai secondi che prevedono diversi tipi di carne alla griglia. E per concludere, naturalmente c'è la cucchiata tipica gangitana, un dolce fatto con pastafrulla, mandorle, marmellata e cioccolato, oppure fichi secchi e marmellata. Al ristorante **Panorama** (contrada Piano. Telefono 0921502071) consigliamo i risotti con le verdure di stagione e le casarecce madonita, una sorta di Norma rivisitata, arricchita con pancetta affumicata, tocchetti di salsiccia e mozzarella fresca.

1 Ristorante Divino contrada Marangolo Gangi Telefono 0921 501104

Il luogo



Una montagna di libri le strade di Gangi scenario da festival

ELEONORA LOMBARDO

A partire da oggi Gangi ospita "Una montagna di luoghi" con la promessa di usare l'arte, la creatività e letteratura per mostrare il mondo. È questa la visione/missione di "Fuorilogos" l'associazione composta da giovani che, dopo aver viaggiato ed essersi formati in giro per l'Italia e l'Europa, hanno deciso di investire nel loro territorio: le Madonie. L'idea di fondo è quella di usare un punto di vista privilegiato, usare l'altezza per guardare lontano e abbracciare luoghi altri. Dopo una prima edizione lo scorso anno che ha registrato il sold out agli incontri per le presentazioni di libri, questa volta si rilancia pensando di animare tutti i luoghi magici del borgo madonita con letture collettive, passeggiate d'autore, mostre, concerti, dibattiti, libri e scrittori. Ad accompagnare e a sintetizzare concettualmente lo spirito della manifestazione è la mostra fotografica "Zurumbatico" del fotografo venezuelano Luis Cobelo ispirata ai luoghi di "Cent'anni di solitudine" di Gabriel Garcia Marquez. «La fotografia ha il potere di connettere luoghi e persone», dice il fotografo che ha intitolato la sua mostra "Zurumbatico" perché è una parola che tiene in sé i concetti di stupore e confusione insieme, gli ingredienti fondamentali del realismo magico che caratterizzano il capolavoro dello scrittore colombiano. La mostra è ospitata nei locali di Palazzo Sgadari e sarà visitabile fino al 16 settembre. E' proprio tra le foto di Cobelo avrà inizio ufficialmente oggi alle 17 la manifestazione con letture tratte dal capolavoro di Marquez. Per i più mattinieri, anteprima all'alba con una passeggiata

d'autore dal Santuario dello Spirito Santo fino a monte San Calogero in compagnia degli artisti residenti. Alle 18,30 a piazzetta Belvedere si confronteranno sul tema "Perché i luoghi" Mauro Filippi, Marco Mondino e Luisa Tuttolomondo, autori del volume "Street art in Sicilia" e Francesco Blancato di "Suq. Magazine". Alle 22 a piazza del Popolo il mistero e la meraviglia del Sud America prendono corpo attraverso la musica di "Un mondo raro", ovvero Fabrizio Cammarata e Antonio Dimartino che raccontano e cantano la vita e l'incanto di Chavela Vargas. Domani alle 17 a piazzetta Bongiorno Igor Scalisi Palminteri, l'artista che sta affascinando e facendo riflettere tutti con i suoi lavori per le strade di Palermo, presenterà il libro illustrato per bambini, scritto insieme ad Alberto Nicolino, "Le avventure di Peppasenzascuola a Ballarò". Il pomeriggio di domani sarà una



In alto, un'immagine di Gangi e sopra i cantautori Cammarata e Dimartino

sequenza di appuntamenti con i libri e i loro autori. Marinella Fiume presenterà in parole e note con Piero Romano "Viaggio in Sicilia", Franco Blandi racconterà il suo romanzo d'esordio "Francesca Serio. La madre", storia della madre del sindacalista Salvatore Carnevale e della sua lotta per ottenere giustizia per il figlio. Fabrizio Ferreri ed Emilio Messina presenteranno "Borghi di Sicilia", 58 itinerari inediti da scoprire. Chiudono l'intensa giornata di presentazioni "L'amore a prescindere" di Angelo Aliquò e "Nella pelle sbagliata" di Francesco Faraci. Alle 20, alla Discesa Madrice, si riscopre, grazie alla riedizione delle edizioni il Palindromo, un classico di Antonio Borgese "I vivi e i morti" e infine alle 22 si balla in piazza del Popolo con Jacaranda, la piccola orchestra giovanile dell'Etna. Domenica si inizia alle 16,30 con il gioco spettacolo per bambini "Proverbi dal Mediterraneo" di Loredana Benvenuti, per continuare con l'incontro con lo chef Bonetta Dell'Oglio che racconterà del suo manifesto rivoluzionario, della Sicilia e del lusso naturale. Per continuare a onorare i luoghi e la montagna con i libri, Giankrim De Caro presenterà il suo romanzo d'esordio "Malavita", storia ambientata nella Palermo a cavallo tra le due guerre, mentre Salvo Toscano svelerà le ultime avventure dei fratelli Corsaro ne "L'uomo sbagliato". Alle 19,30 Fulvio Viviano intervista il fotoreporter Francesco Malavolta sulle "Storie di confine". Si chiude alle 22 a piazza del Popolo con lo spettacolo concerto di Gio Evan, scrittore, poeta, umorista, artista di strada idolo delle nuove generazioni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il vino



Sul Vulcano Sua maestà l'Etna incontra il mare

MARIA ANTONIETTA PIOPPO

Quando si lavora con amore e in maniera costante si raggiungono sempre risultati soddisfacenti. Sul Vulcano, l'Etna Rosso Doc delle cantine Donnafugata è un esempio per tutti. La famiglia Rallo, dopo aver avviato la produzione di Cerasuolo di Vittoria Docg, lanciato sul mercato con il nome Floramundi, testimonial d'eccezione del quale è stata lo scorso autunno Carla Fracci, apre il suo racconto etneo con un rosso tutto da gustare. Il territorio di provenienza è il versante nord dell'Etna, più precisamente tra Randazzo e Passopisciaro, a un'altitudine di oltre settecento metri sul livello del mare. Quindici ettari per cinque contrade e produzione limitata di bottiglie della prima vendemmia di Donnafugata sul vulcano più alto d'Europa. Già il nome, Sul Vulcano, è più che eloquente oltre che evocativo. Doc Etna Rosso, annata 2016 presenta già al colore tutte le caratteristiche tipiche del Nerello Mascalese, l'autoctono per eccellenza del luogo e l'uva con il quale viene prodotto. Analizzando il vino dal punto di vista olfattivo, si ritrovano sentori di frutti rossi, in particolare fragoline di bosco e ribes oltre che note floreali che richiamano la rosa e la violetta di montagna. In successione si ritrovano anche tracce di erbe aromatiche e una leggera speziatura dolce. Il sottofondo è minerale e rimarca la radice dei suoli. L'ingresso al palato è fresco e sapido. Lo sviluppo gustativo è caratterizzato da una corrispondenza dei profumi ritrovati all'olfatto che ritornano piacevolmente lasciando spazio a morbidezza e a un tannino vellutato che promette già "nobiltà". Un vino strutturato che ha già un buon equilibrio benché giovane. La sua estrema freschezza denota infatti una notevole acidità, segno di un potenziale di longevità che è tipico dei grandi rossi. Molto gradevole con diverse preparazioni delle diverse cucine, Sul Vulcano ha un altro punto di forza: la versatilità. La scelta è un piatto del ristorante Amocù di Catania gestito da Nunzio Di Bella. Uno dei luoghi di ristoro più apprezzati dai catanesi e non solo. Il piatto in questione è un antipasto caratterizzato da vari elementi: orata impanata nelle spezie, chauffe di mango, takoiaki (polpettone di polipo) in tempura con Kotzubushi (tonno essiccato e tagliato sottilissimo), baccalà spagnolo marinato con menta e the in tempura firmato dallo chef portoghese Rui Antunes.

1 Sul Vulcano Etna Rosso Doc Donnafugata Randazzo-Passopisciaro