



## La visita A Petralia alla scoperta del sale

DOMENICA viaggia nel cuore della terra, dentro la miniera di salgemma dell'Italkali di Raffo, a Petralia Soprana. Una visita guidata, promossa da Sicilia Antica, in uno dei giacimenti più ricchi d'Europa con oltre 40 chilometri di gallerie per ammirare il processo lavorativo del sale, dalla raccolta al confezionamento. Nel pomeriggio è prevista una passeggiata nell'ex città demaniale di Polizzi Generosa, uno scrigno d'arte tra il noto trittico fiammingo del XV secolo, opere del Gagini, tele del pittore spagnolo Joannes De Matta e dello Zoppo di Gangi, e la mostra dedicata a San Gandolfo, manufatti, dipinti, sculture e tessuti. La partenza è fissata alle 8 da Palermo (piazzale Giotto-Lennon), per iscrizioni e info 346 8241076, palermo@sicilianantica.it. i.m.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Scorcio della miniera

## L'iniziativa Mercatini di Natale a Caltagirone

CON l'avvicinarsi di dicembre vanno via via aprendo i mercatini natalizi, con i coloratissimi stand in cui fare scorta di addobbi, regalini artigianali, prodotti enogastronomici, dolci, artigianato etnico e tanto altro. In provincia di Catania, Caltagirone è da molti anni uno dei comuni più ricchi di iniziative natalizie, con mostre di presepi, spettacoli, secondo un fitto programma che prenderà avvio il 1° dicembre. Nel frattempo sono già stati allestiti i mercatini di Natale, che si svolgeranno tutti i venerdì, sabato e domenica oltre al giorno dell'Immacolata, fino al 19 dicembre. L'apertura degli stand, allestiti in via Roma, Tondo Vecchio e piazza del Belvedere, è prevista con orario continuato dalle 9 alle 24. m.c.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Il festival del Mamertino il vino che piaceva ai Romani

MARIA CRISTINA CASTELLUCCI

IL MAMERTINO è uno dei più antichi vini siciliani, apprezzato fin dall'epoca dell'impero romano, come testimoniano, fra gli altri, il geografo Strabone, che lo classificò fra i migliori vini della sua epoca, e Plinio il Vecchio che, pur mettendo il Cecubo laziale in cima alla sua classifica dei 195 vini migliori, assegnò al Mamertino un dignitosissimo quarto posto. Perfino Giulio Cesare lo annoverava fra i suoi preferiti, tanto che, secondo la tradizione, scelse proprio il Mamertino per brindare al suo terzo consolato.

Oggi, l'erede di questo vino viene prodotto secondo i rigidi protocolli della denominazione di origine controllata, in un'area molto ristretta del territorio perloritano alle spalle di Milazzo.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

**A Santa Lucia del Mela  
in provincia di Messina  
la manifestazione  
enogastronomica con assaggi  
e visite ai tesori monumentali**

Un'autentica "chicca" dell'enoologia siciliana, insomma, che sarà possibile conoscere meglio, insieme alla sua zona d'origine, grazie al terzo Festival del vino Mamertino Doc e dei prodotti di qualità, organizzato per domenica nel piccolo paese di Santa Lucia del Mela, nel cuore della zona di produzione.

Non esattamente una zona turistica, anche se, a ben guardare, anche questo borgo ha i propri tesori da offrire: la cattedrale e il vicino vescovado, la chiesa dell'Annunziata e il santuario della Madonna della Neve, realizzato nel Seicento incorporando quel

## Le degustazioni

Sopra, una degustazione di vino: il festival del Mamertino prevede anche assaggi di prodotti tipici. Sotto, uno scorcio del paese



che restava del castello arabo-normanno del IX secolo; la chiesa di San Francesco, col suo belvedere dal quale lo sguardo spazia libero fino a Milazzo. Tutti monumenti compresi nella visita guidata alla quale si può partecipare domenica mattina e che comprende anche la sosta alle cantine in cui si produce il Mamertino (partenza alle 10,45 dal piazzale Asilo nido di viale dei Pini).

Il programma della giornata prevede altresì un pranzo a base di piatti tipici, ovviamente innaffiato da Mamertino, nei ristoranti convenzionati con la manife-

stazione e una piccola mostra-mercato in cui i produttori offriranno in degustazione i propri vini Doc (oltre al Mamertino, saranno presenti anche le altre Doc del Messinese, vale a dire il Faro e il Malvasia delle Lipari). Sarà possibile degustare prodotti tipici e tradizionali, né mancheranno stand con prodotti artigianali (dalle 15,30 presso il chiostro del Convento del Sacro Cuore).

Per informazioni ci si può rivolgere all'associazione Strada del Vino al numero 090 9223119 o consultare il loro sito [www.stradadelvinomessina.it](http://www.stradadelvinomessina.it)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Dove mangiare Dai calamari ripieni alla torta ricotta e pere

Ristorante "Doppio gusto", via Ammiraglio Luigi Rizzo, 44-45, Milazzo (Messina).

Telefono 090 924005 (chiuso la domenica). Dispone di una cinquantina di coperti questo ristorante nel centro storico a pochi passi dall'imbarcadero per le Eolie.

Come antipasto si può scegliere tra carpaccio o tartare di pesce, calamari ripieni di verdure, tagliata di tonno con caponata, arancino al nero di seppia. Tra i primi, paccheri allo scorfano, pasta ai broccoli e bottarga di tonno, ravioli di ricciola con salsetta di verdure, maltagliate con gamberi e finocchietto selvatico. Si continua, tra i secondi piatti, con il filetto di cernia alla eoliana, con il couscous di verdure, involtini di spada alla ghiotta con pomodoro, capperi e basilico, diletto di muo su crema di patate novelle. Come dolce, la torta di ricotta e pere, o il gelato al torrone. I vini sono prevalentemente regionali. Il conto, bevande escluse, si aggira sui 45 euro.

l.n.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Dove dormire Nell'agriturismo o nel quattro stelle

A SANTA Lucia del Mela una delle aziende in cui si produce il Mamertino mette a disposizione una camera matrimoniale e un appartamento con quattro posti letto per un soggiorno all'insegna di semplicità e tranquillità. Si tratta dell'agriturismo Vasari (contrada Casale, telefono 090 9359956, pernottamento 35 euro a persona) in cui è presente anche un ristorante (su prenotazione). Per una maggiore possibilità di scelta si può raggiungere Milazzo, che dista da Santa Lucia del Mela una dozzina di chilometri. Alla categoria quattro stelle appartengono il Principe, una struttura classica, con camere di diverse tipologie (lungomare Garibaldi, 118, telefono 090 9224341; doppia BB da 88 euro) e La Chicca Palace, in posizione centrale e con una ventina di camere (Via T. La Rosa, 1, telefono 090 9240151; doppia BB da 87 euro). Tre stelle invece per il Cassisi Hotel, nei pressi del porto, (via Cassisi, 5, telefono 090 9229099; doppia BB da 80 euro) e per il Petit Hotel, in un edificio ottocentesco ristrutturato; (via dei Mille, 37, telefono 0909286784, doppia BB da 79 euro). m.c.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## La manifestazione

Domani nel viale Santa Panagia gli stand con i prodotti tipici. Anche danze e una sfilata di auto d'epoca

# Siracusa, "La magia del dio Bacco" celebra i sapori della tradizione

MARA DI STEFANO

UN'INTERA giornata di degustazione dei migliori vini locali accompagnati dai prodotti agricoli tipici del territorio, intitolata "La magia del dio Bacco", si svolgerà domani nel viale Santa Panagia a Siracusa in occasione della prima edizione della manifestazione "I sapori perduti 2010". La festa eno-gastrono-

mica sarà arricchita dall'esposizione e dalle sfilate di auto d'epoca e delle moto antiche del "Vespa Club di Siracusa".

La degustazione, che aprirà i battenti già alle 8,30 per proseguire per l'intera giornata, è stata organizzata dalla Circoscrizione Tiche. Si tratta di una 12 ore "non stop" che accompagnerà i visitatori ad assaporare nei vari stand un gusto dopo l'altro della ricca tradizione ga-

stronomica siracusana e non solo, visto che la vetrina oltre al vino en ai prodotti agricoli proporrà le sfilate dei veicoli d'epoca, ma anche spettacoli di danza e esposizioni d'arte.

Durante la manifestazione infatti si esibiranno i campioni europei della "country dance", recentemente entrata a far parte delle discipline sportive della Federazione Sportiva Nazionale riconosciuta dal Coni.



## La città

Uno scorcio di Siracusa che ospita da domani "La magia del dio Bacco"

"La magia del dio Bacco" di sabato prossimo è solamente una delle tre tappe previste dalla manifestazione "I sapori perduti 2010".

I prossimi incontri in calendario sono previsti il 4 dicembre con "L'oroverde del Mediterraneo", degustazione e lavorazione dell'olio e derivati, l'8 dicembre con la degustazione di piatti tradizionali "da strada" della cultura siciliana.

© RIPRODUZIONE RISERVATA