

IL FEMMINILE DEL **CORRIERE DELLA SERA**

io donna

Salvatores & Guadagnino
"ABBIAMO LA RICETTA
PER LA FAMIGLIA
(QUASI) IDEALE"

**LAVINIA
ELKANN**
"QUEL GIORNO
CHE LAPO
MI PRESENTÒ
JOHN"

ISRAELE
ADDIO
VECCHI
KIBBUTZ ORA
DIVENTANO
BEAUTY FARM

MODA
IL FASCINO
DISCRETO
DELLA NEO
BORGHESIA

MARGARETH MADÈ

"SONO L'EREDE
DI SOPHIA LOREN
MA GLI UOMINI
MI FANNO
SEMPRE SOFFRIRE"

RCS Periodici

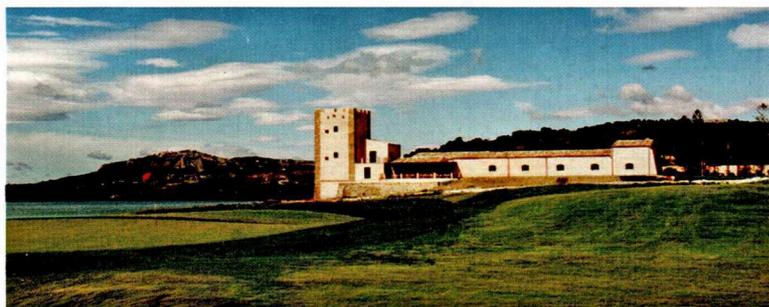
RCS PERIODICI SPA N. 11 SETTIMANALE DISTRIBUITO
IN ABBONAMENTO CON IL CORRIERE DELLA SERA
DEL 13 MARZO 2010 SPED. IN A.P. - D.L. 353/03
CONV. L. 46/04, ART. 1 C. 1. DCB MILANO - CORRIERE
DELLA SERA (€ 1,20) + IO DONNA (€ 0,90 € 0,30)
€ 1,50 - NEI GIORNI SUCCESSIVI € 1,50
- PREZZO DEL QUOTIDIANO -
CON IO SPOSA - IL MIO MERAVIGLIOSO
MAGGIOR MONIO 9,90 IN PIÙ



WEEKEND INCONTRO AL SOLE

fuga in SICILIA

Cucina d'autore, green in riva al mare, piscine, spa. È il momento di andare. Il relax ci (a)spetta
di Mariateresa Montaruli foto Guendalina Ravazzoni



“

era una volta una stazioncina anni Venti alla vecchia fermata Verdura, tra Ribera e Sciacca, sulla costa siciliana di sudovest. E una torre di vedetta nel mezzo del nulla, in una conca di ulivi e agrumi digradante sul Mediterraneo. Ha aperto qui il **Verdura Golf & Spa, resort contemporary chic** fortemente

voluto da Rocco Forte e sorella, l'interior designer Olga Polizzi: due campi da 18 e 9 buche disegnati da Kyle Phillips sul modello dei links scozzesi, due piscine più che olimpioniche e una Spa con prodotti a base di terra vulcanica. La stazione ne è diventata la reception. Alla torre è stata accostata la clubhouse. Peccato che la spiaggia sia di sabbia riportata (la costa qui sarebbe di sola roccia e ghiaia). Ma tant'è. Più "maschile" di quello che ci si aspetterebbe nella terra del barocco, il resort ha finiture color terra e ocra in contrasto cromatico con gli incannucciati bianchi. A stemperare la rigidità delle forme, dettagli come i lampadari che ripropongono il motivo botanico della piastrella trovata in una bottega antiquaria di Palermo. Il tema è reinterpretato nelle trame di alluminio del ristorante e nei grandi pannelli del bar, rosso e arancio, dove una composizione di "coralli" scarlatti riallaccia il legame con il Mediterraneo. Alla ricerca di tocchi di sicilianità, il direttore creativo Olga Polizzi con l'architetto Flavio Albanese ha introdotto patios che strizzano l'occhio alla struttura moresca del

Busiatini alla norma trapanese

Ingredienti per 6:

400 g di busiate trapanesi (o lunghi fusilli), 1 melanzana, 50 g di mandorle pelate e tostate, 3 pomodori Corleone, 20 foglie di basilico, 1 aglio, olio extravergine, sale, pepe

• Tagliate la melanzana a cubetti e immergeteli in acqua salata. Mettete le mandorle nel mortaio (o nel mixer) con i pomodori, il basilico e l'aglio e pestate (o frullate), unendo poco per volta l'olio, per ottenere una crema omogenea ma non troppo fine. Regolate di sale e pepe. Scolate i cubetti di melanzana, strizzateli e frigeteli in olio bollente, adagiandoli su carta assorbente. Lessate la pasta, scolatela al dente e conditela con il pesto e le melanzane fritte. Completate a piacere con un gamberone appena scottato in padella con poco olio.



baglio. Supervisionata da un consulente d'eccezione, Fulvio Pierangelini, la cucina del Verdura declina con semplicità e leggerezza il meglio dei prodotti del territorio: il carciofo spinoso di Menfi, la fragolina di Sciacca, la vastedda della valle del Belice e naturalmente le sardine, i gamberetti, il tonno e il pesce spatola. Secondo la regola mai disattesa che il fresco va lavorato poco o niente. Il trend, in tavola come nelle camere, è quello del lusso invisibile.

Oltre il golf. A prezzi più leggeri si pernotta al b&b **Sotto**

La Palma, fuori Sciacca, a 5 chilometri dal mare, dove la siciliana Daniela Mazza ha ricavato cassette di tono rustico e una caffetteria per la prima colazione. Ci sono travi di legno, testiere patchwork e pezzi d'epoca in un giardino mediterraneo le cui palme sono visibili con Google Earth. Per andare al mare Daniela consiglia le spiagge di Eraclea e Torre Salsa, in estate meno affollate di quelle di Sciacca. Ma la primavera ci trattiene a terra, con piccole deviazioni verso l'interno. Ribera, buono a sapersi, è la culla delle **marmellate Scyavuru**: quella di arance bionde va accostata ai caprini; la marmellata di mandarino tardivo o "marzuddu" si abbina alla ricotta fresca; la ricotta infornata si accompagna alla confettura di fichi neri e il gorgonzola alle cipolle dolci di Giarratana. A **Sambuca di Sicilia**, tra i vicoli d'impianto arabo, si fa un salto al **Bar Giglio** per assaggiare le "minni di vergini", seni di pasta sfoglia ripieni di ricotta, cioccolata e canditi, un tempo specialità del Monastero dell'Itria di Sciacca. Sempre a Sambuca si va nella **cantina dell'Ulmo** dell'azienda vinicola Planeta. Oltre alla Foresteria appena aperta a Porto Palo e alle nuove etichette *Plumbago* (100 per cento nero d'Avola ottenuto dalle vecchie vigne sul Lago Arancio) e *Carricante* prodotto nei vigneti sotto l'Etna, la novità di Planeta è il sentiero di essenze selvatiche nel boschetto della Segreta, nella tenuta dell'Ulmo. Da fine aprile, durante le **Domeniche in Vigna**, si potrà visi-

Una delle due piscine del Verdura Golf & Spa, resort chic-contemporaneo aperto a Sciacca, in Sicilia. La linea food è firmata da Fulvio Pierangelini, chef di rango

Triglie e calamaretti

Ingredienti per 4:

3 triglie da 140 g l'una, 150 g di calamaretti, insalata misticanza, olio extravergine, sale, pepe
 ● Sfilettate le triglie, togliendo anche le spine lateralmente. Pulite i calamaretti e scottateli per qualche minuto. Passate i filetti di triglia e i calamaretti in padella antiaderente a fuoco alto e serviteli caldi con l'insalata condita con olio, sale e pepe. Completate con un giro d'olio.

tare la cantina, degustare il vino nelle antiche stalle e camminare slow tra clematis, narciso e asfodelo. Bisogna invece aspettare l'estate per la **Vendemmia Notturna** nei vigneti di Donnafugata, nome che Tomasi di Lampedusa diede al feudo del Principe di Salina, a **Contessa Entellina**. Con un po' di fortuna, coincide con **Calici di Stelle**, il 10 agosto, ed è l'unica raccolta dark, comete incluse, che si faccia in Sicilia. Più piccola, sulla **Strada del Vino Terre Sicane** (stradadelvinoterresicane.it) anche la Cantina Barbera poco fuori Menfi, dove Marilena produce uve biologiche e invita a degustare il mosto dalle vasche di fermentazione e il vino dalle barrique.

Sapori sotto il sole. Dista poco da qui **Da Vittorio, storico ristorante con camere** sulla spiaggia di Porto Palo (da 13 anni Bandiera Blu, con dune e fioriture di piccoli gigli selvatici). Poco più che una terrazza sul mare di per sé senza charme, ma è qui che si viene a mangiare il pesce freschissimo. Si acquistano vini, olio extravergine, salumi, formaggi e paste artigianali all'**Enoteca Capricci di Vini**, a Menfi, mescolata & stuzzicheria le cui tentazioni si chiamano *pasqualora*



(salsiccia di maiale), tuma persa, primo sale, sardine e alici in conserva. Per l'olio vale la pena allungarsi fino alla contrada Gurra, a 12 chilometri da Menfi, nel vecchio e nuovo frantoio di Natalia Ravidà, ex giornalista televisiva a Londra ora di stanza a Palermo. Qualche tempo fa ha raccolto le redini dell'azienda paterna e si è messa a produrre oli extravergine che sono stati pluripremiati. Per i corsi di cucina ci si sposta a **Villa Ravidà**, con un bel colonnato neodorico, poco distante, dove vivono ancora papà Nicolò e mamma Ninni. A Sciacca, dove è bene giungere alle tre del pomeriggio, all'arrivo dei pescherecci in porto, si va a prendere un gelato sulla terrazza panoramica del **Bar Scandaglia**. Nient'altro da segnalare qui, oltre alla vista harbour chic.

Per una granita di limone che promette di essere straordinaria l'indirizzo è il **Bar Roma** di "zio Aurelio": il segreto pare risiedere "solo" nella scelta dei limoni... Un tema, questo, che entra a buon titolo anche nei motivi nell'arte ceramista, a Sciacca rappresentata dal prof Gaspere Cascio, artigiano-artista dal tratto naïf che si fregia di raccontare favole d'argilla. Per niente "ingenua" è la scelta, sempre a Sciacca, di Nino Bentivegna di aprire un ristorante di ricerca sulle antiche ricette. È all'**Hostaria del Vicolo** che ci si accomoda per scoprire che il tradizionale macco di fave può rinascere con l'aggiunta di ricotta di pecora, gamberetti rossi e finocchietto selvatico. Che il filetto di merluzzo diventa prezioso se cucinato con i fichi, la frutta secca e il marsala vergine. E che l'*ova murina*, una sorta di cannolo estivo inventato nel Seicento dalle suore della Badia Grande di Sciacca, è una crêpe con mandorle tostate ripiena di crema di latte, zuccata, cannella, cacao e gocce di cioccolato. L'Hostaria è l'unico posto in Sicilia che ne abbia riscoperto i segreti. Gli aficionados del genere sostengono che vale il viaggio. ●

La reception del resort è stata ricavata da una stazioncina ferroviaria degli anni Venti.

Agrumi, caprino, miele e pistacchi

ingredienti per 4:

1 arancia di Ribera, 1 pompelmo, 1 cedro, 1 limone, 80 g di caprino, 4 scorzette d'arancia candite, miele di castagno, 20 g di pistacchi di Bronte, menta

● Sbucciate e pelate al vivo gli agrumi, distribuiteli in 4 piatti insieme al caprino e a una scorzetta candita. Completate con un filo di miele, pistacchi frantumati e una foglia di menta fresca.

Golf e granite di limone

DORMIRE

Verdura Golf & Spa Resort
Sciacca,
tel. 0925.998172,
800.76666667,
roccofortecollection.com, da 410 € doppia con colazione. Fino al 30 aprile, Pasqua esclusa, cena, green fee e trattamento Spa inclusi
18 buche (+9)
in riva al mare

B&B Sotto la Palma,
Sciacca,
tel. 0925.80385,
bbsottolapalma.it,
da 75 € doppia con colazione
Big breakfast in giardino

Foresteria Planeta
c.da Passo di Gurra, Menfi,
tel. 0925.1955460,
planetaestate.it,
da 145 € doppia con colazione
Charme in vigna

MANGIARE

Da Vittorio
Porto Palo,
tel. 0925.78381,
da 40 €
Shabby senza chic, ma pesce freschissimo

Hostaria del vicolo
vicolo Sammaritano 10, Sciacca,
tel. 0925.23071
hostariadelvicolo.it,
da 40 €
Macco di fave rivisitato

DEGUSTARE, COMPRARE
Bar Roma
p.zza Dogana 12, Sciacca
La miglior granita

Scyavuru,
v. Chiarenza 8, Ribera,
scyavuru.com
Supermarmellate

Cantina dell'Ulmo,
Planeta, Sambuca di Sicilia,
tel. 328.0039617,

planeta.it
Domeniche d'ebbrezza...

Tenuta di Donnafugata,
Contessa Entellina,
donnafugata.it
Ricordate Il Gattopardo?

Tenuta Belicello,
c.da Torrenova, Menfi,
cantinebarbera.it
Wine-tasting sensoriale

Enoteca Capricci di Vini, v. Inico 148, Menfi,
capriccidivini.it
Vini e delicatessen

Az. Agricola Ravidà, c.da Gurra, Menfi,
ravidait.it
L'extravergine pluripremiato

Ceramica Gaspere Cascio,
c.so V. Emanuele 115, Sciacca
Favole sul piatto