

# IL LOVE *Sicilia*

Mensile di stili, tendenze, consumi - Anno 12 - n.111 - Settembre 2015 - €3,00

**CATANIA**

*Renato  
Panvino*  
**IL SUPER  
POLIZIOTTO**

*Franco  
Caruso*  
**DALLA PARTE  
DELLE DONNE**

*Rita*  
**Dalla Chiesa:**  
**“PALERMO,  
AMORE MIO”**

*Alessio*  
**Bondi**  
**LA HIT  
INSICILIANO**

*Boris*  
**Giuliano in tv**  
**GLISCATTI  
DAL SET**

*Amarcord*  
**QUANDO  
AL PACINO  
GIOCAVA  
A SCACCHI  
AL BORGO  
VECCHIO**



## UN NOBEL ALLA VUCCIRIA

**IL GIGANTE DELLA LETTERATURA MONDIALE**  
**MARIO VARGAS LLOSA**  
**NEL CUORE DELLA VECCHIA PALERMO**  
**PARLA DI SICILIA, DI SUDAMERICA, DI LIBRI.**  
**E DI UN FUTURO DI SPERANZA**



# *In alto i CALICI*

**QUINDICI BUONE RAGIONI  
PER BRINDARE ALL'AUTUNNO.  
ECCO LE NUOVE CANTINE SICILIANE  
DA TENERE D'OCCHIO**

**di Nino Aiello e Pasquale Buffa**

**I**l cliché giornalistico di settore prevede che in questo periodo dell'anno vengano consigliati esclusivamente dei vini rossi, con malinconici titoli tipo "i colori dell'autunno" e via discorrendo. Il che - intendiamoci - va benissimo e l'abbiamo fatto anche noi. Questa volta, però, reduci dalle annuali degustazioni dei vini siciliani e calabresi (una maratona di quasi 1.400 etichette!) per il Gambero Rosso, abbiamo pensato di andare contro questa inossidabile consuetudine, forti di almeno un paio di motivi: uno ci è venuto in mente ricordando il caro amico Luigi Veronelli, inarrivato e inarrivabile uomo di cultura, immenso gastronomo, insuperabile conoscitore di vini e anarchico dichiarato, che si divertiva in simili circostanze a dire, beffardo e sornione, "la migliore regola è andare contro la stessa regola" e, poi, avendo constatato una notevole tendenza degli appassionati a bere nuovamente vini bianchi tutto l'anno, con non poche incursioni nel mondo colorato dei rosè, finalmente oggetto di maggiore attenzione da parte delle case vinicole italiane, che si sono determinate ad alzarne il livello qualitativo, sino a poco tempo addietro, invero, fra il modesto e il sufficiente. Abbiamo pure pensato di non proporre - per una volta - i vini dei brand siciliani più conosciuti e di maggiori dimensioni, dedicando la nostra carrellata a cantine di qualità dai numeri più contenuti - alcune già note e apprezzate - altre sul mercato da poco e altre ancora dal taglio familiare-artigianale, le cosiddette boutique winery. Nella speranza di fare cosa gradita ai lettori della nostra rivista, che invitiamo a così a condividere con noi dei momenti di allegria e piacevolezza. ■

### SYRAH 2013

IGT Terre Siciliane

#### Cossentino

Via Principe Umberto, 241  
90047 Partinico (PA)  
Tel. 0918782569  
www.cossentino.it

Prezzo in enoteca:  
circa 8 Euro

I vigneti di quest'azienda pionieristica del biologico in Sicilia si trovano sulle colline che si affacciano davanti al Golfo di Castellammare, nel territorio della DOC Alcamo. Dall'ampia gamma produttiva, che include vini a base di vitigni autoctoni e internazionali, segnaliamo questo Syrah in purezza che fonde ai profumi varietali di frutti rossi e spezie una piacevole sfumatura mediterranea di capperi e distinte note iodate; in bocca rivela un frutto morbido e ben maturo, ancora fresco e pulsante.



### JARDINU 2013

Zibibbo  
IGT Terre Siciliane

#### Tenuta Coste Ghirlanda

Loc. Piana di Ghirlanda  
91017 Pantelleria (TP)  
Tel. 3388244649  
www.costeghirlanda.it

Prezzo in enoteca:  
circa 25 Euro

Coste Ghirlanda è una bellissima e giovane azienda di Pantelleria che coniuga accoglienza e gastronomia di alto livello a un'agricoltura rispettosa dei valori del territorio. Dalla cantina, ancora in fase di ampliamento, abbiamo selezionato lo zibibbo secco Jardinu che, come suggerisce il nome, è un vero e proprio "giardino" di profumi nel quale si fondono la menta, la pesca, la ginestra, la salvia e quella nota minerale speziata tipica dei terreni vulcanici; la bocca è ampia, polputa e lunga nel finale.



### ELORO

Nero d'Avola  
Fontanelle 2010 - DOC

#### Curto

SS 115 Ispica - Rosolini,  
km 358  
97014 Ispica (RG)  
Tel. 0932950161  
www.curto.it

Prezzo in enoteca:  
circa 18 Euro

L'azienda ha origini risalenti al 17° secolo: da allora i Curto coltivano la terra in Val di Noto, un territorio che ha fatto da culla al Nero d'Avola, che su questi terreni di bianco calcare vicini al mare acquista un carattere inconfondibile. L'Eloro Fontanelle è un modello di riferimento di vertice per i Nero d'Avola della zona di Pachino: ha un bouquet intenso e complesso con note marine, carrube, capperi e confettura di prugna; in bocca è consistente e rotondo, rimanendo elegantemente beverino.



### FARO 2013

DOC

#### Bonavita

Loc. Faro Superiore,  
C.da Corso  
98158 Messina  
Tel. 090389271  
www.bonavitafaro.it

Prezzo in enoteca:  
circa 23 Euro

Faro Superiore, fra Tirreno e Ionio, è il territorio di un rosso dal fascino straordinario, fatto con un blend di vitigni autoctoni tra i quali spiccano il Nerello Mascalese, il Nerello Cappuccio e il Nocera. L'azienda Bonavita è gestita dalla famiglia Scarfone, vignaioli di stampo antico che propugnano un approccio naturale alla coltivazione della vite e alla vinificazione: il loro Faro ha un naso intenso e complesso di rustica eleganza, in bocca è pieno, austero nei tannini e molto persistente.



### GROTTA DELL'ORO 2014

Zibibbo IGT  
Terre Siciliane

#### Hibiscus

Contrada Tramontana  
90010 Ustica (PA)  
Tel. 0918449543 -  
0918449179  
agriturismohibiscus.com

Prezzo in enoteca:  
circa 9 Euro

Un vino "inaspettato" da Ustica, che finora deve la sua fama principalmente alle celebri lenticchie. A Faro Margherita Longo, che gestisce un bellissimo agriturismo biologico, presso il quale si coltivano i preziosi legumi si produce una piccola gamma di vini, tra i quali spiccano il pasito Zhabib e questo Hibiscus, uno zibibbo secco con un fine naso aromatico di lavanda, zagara e rosa impregniato da un'elegante sfumatura minerale, che ritorna in una bocca dal frutto fresco, consistente e sapido.



# Riscopriamo la Natura!



Via Galileo Galilei  
(angolo via P. pe di Paternò)

Tel. 091 685 27 22  
www.galileogarden.it

Galileo  
Garden

## Da Angelo la cucina mira al sodo

Iniziata l'attività con la denominazione di "Storica Locanda Iblea", questo curato e raccolto locale dal bel dehors estivo è troppo legato alla poliedrica personalità di Angelo Di Stefano, tanto da averne assunto il nome. **Angelo, per chi non lo sapesse, ha passato quasi tre lustri della sua vita professionale dentro il Duomo di Ciccio Sultano - di cui è stato socio - quale maître di sala e sommelier di alto livello, visto che conosce i vini di tutto il mondo come pochi in Italia. Da qualche tempo si è ripresa la sua libertà e naviga in mare aperto, dividendosi fra questo locale e il wine-bar di fronte, in una logica vincente di vini, materie prime di alta qualità del territorio e accoglienza affabile e colta,** fatta anche di storie, aneddoti e chiacchiere vinoso-gastronomiche coinvolgenti. Che assumono un altro sapore tenendo conto del fatto che ci troviamo nel cuore di Ibla, immersi nel tardo-barocco e nella sua magica atmosfera. Ma per tornare al nostro "Angelo", da sottolineare che la cucina mira al sodo, privilegiando l'esaltazione dei vari ingredienti. Ci si diverte con il polpo di scoglio arrosto e ceci modicani, il carpaccio di manzo locale, lattughino e Pecorino Dop, le fettucine al gambero rosso e "tinniruma", le tagliatelle al ragù ibleo e crema di ricotta. Come secondi, di gran gusto l'agnello locale, il "vero" pollo ruspante, il maialino nero, il tonno rosso, il pesce spada, preparati in vari modi. Si chiude in bellezza con biancomangiare alla mandorla, cannolo di ricotta, torta di mandorle, salsa alla vaniglia e composta di fragole. Vasta offerta di vini, molti assai "sfiziosi", tutti a bicchiere: ma lasciatevi consigliare da Angelo, ne vale la pena e farete delle belle scoperte!

**RISTORANTE "ANGELO" Corso XXV Aprile, 62 - Ragusa Ibla**  
Tel. 333 6481782 **Chiuso:** mai **Orario:** sempre **Ferie:** variabili  
**Prezzo:** 30 euro (tre piatti); 40 euro (quattro piatti), vini esclusi  
**Carte di credito:** tutte **Provato** l'8 giugno 2015



**VOTO**  
14/20

## Buatta, voglia di tradizione

Una bella novità nel sonnacchioso panorama gastronomico cittadino, situata in pieno centro storico, dove un tempo esisteva la valigeria Quattrocchi, i cui locali sono stati recuperati con ammirevole buon gusto. Tre "i cavalieri che fecero l'impresa", Franco Virga e Stefania Milano (titolari del ristorante "cult" Gagini) e Davide Bicochi, giurista bolognese innamorato di Palermo e della sua cucina. Fabio Cardillo (una sicurezza per esperienza e bravura: ha avuto in passato pure la stella Michelin) guida da par suo la cucina a vista, secondo **una linea che è tutta nel nome stesso della trattoria, badando a riproporre, in modo filologicamente impeccabile, i piatti più interessanti della tradizione palermitana e sicula in generale. Quindi, per scelta, niente orpelli e inutili bellurie, materia prima eccellente, cucina di sostanza, sapori al primo posto.** Proviamo a darne un'idea: cacio-cavallo all'argentiera, insalata di polpo, cozze fritte, polpette di sarde al sugo, frittata con patate, anelletti al forno, pasta con sarde e finocchietto, spaghetti al nero con seppie, minestra di pasta spezzata con tenerumi. Grande varietà pure fra i secondi piatti, fra i quali segnaliamo l'arrosto panato alla palermitana, le succulente polpette di carne al sugo, il baccalà fritto, il totano ripieno, la frittura di pesce del giorno e via discorrendo, in relazione agli arrivi quotidiani dal mercato. Finale classico con cannoli e cassata, carta dei vini con due buoni sfusi della casa e una selezione di vini di carattere - fra 10-15 euro - adatta pure a soddisfare i più occhianti appassionati del nettare di Bacco. Non mancano delle interessanti birre artigianali, servizio sorridente, puntuale e che sa il fatto suo. Prenotate sempre: è un posto molto gettonato!

**TRATTORIA "BUATTA, CUCINA POPOLANA" Corso Vittorio Emanuele, 176 - Palermo**  
Tel. 091 322378 **Chiuso:** mai **Orario:** sempre **Ferie:** mai  
**Prezzo:** 20 euro (tre piatti); 28 euro (quattro piatti), vini esclusi  
**Carte di credito:** tutte **Provato** il 16 luglio 2015



**VOTO**  
14/20

## Sosta Tre Santi Nero d'Avola '09

Una bella realtà familiare risalente al 1898, che vede oggi al timone la quinta generazione, diventata nel tempo, con impegno e lungimiranza, una casa vinicola moderna e affermata capace di coniugare alta qualità e numeri importanti. La conduzione delle tenute avviene secondo i dettami dell'agricoltura biologica certificata e - cosa assai particolare - l'azienda produce pure, probabilmente unica in Sicilia, due vini certificati Bio Vegan. I terreni di riferimento si trovano sull'Etna, a Monte Gorna, caratterizzato da antiche vigne disposte su terrazzamenti sorretti da muri in pietra lavica, e nel ragusano, in contrada Bonincontro, dove è possibile ammirare l'antico baglio contadino e il tipico palmento. Il fulcro della maison è comune a Trecastagni, a circa 700 metri di altitudine, sede della grande cantina di oltre 3000 metri quadri, della suggestiva barriera sotterranea e dell'elegante struttura di accoglienza. Prodotto in poche migliaia di bottiglie, Sosta Tre Santi Nero d'Avola '09 appartiene alla fascia alta della gamma aziendale ed è un vino da utilizzare per le occasioni più importanti. Frutto delle migliori selezioni, viene affinato in barrique per 12 mesi e sosta a lungo in bottiglia prima di andare sul mercato. Cupo e profondo, con l'unghia violacea, ha un quadro aromatico molto articolato, dove risaltano note di erbe della macchia mediterranea, spezie nere, ciliegia, prugna, cioccolato. In bocca è elegante e avvolgente, carezzevole, ha tannini morbidi e setosi, è polputo e parecchio persistente. Un vino di pregio da abbinare a un saporito capretto al forno. In enoteca sui 25 euro.

**91/100**



### NICOSIA

Via Luigi Capuana, 65 - 95039 - Trecastagni (CT)  
tel. 0957806767 - fax 0957808837 - info@cantinenicosia.it - www.cantinenicosia.it

## Zibibbo Grotta dell'Oro '14

Isola di singolare bellezza, Ustica offre mare pulito, bellissimi panorami e pesce fresco di ragguardevole qualità. Famosa anche per la rinomata lenticchia di Ustica, Presidio Slow Food, regala oli pregiati e prodotti dell'orto molto graditi ai tanti ospiti, che ne apprezzano le speciali qualità organolettiche derivanti dai suoli vulcanici e dai venti impregnati di salsedine che l'accarezzano di notte e di giorno. Non secondaria, per il wine lover, la produzione vinicola, sino a poco tempo fa limitata a piccole quantità di standard artigianale e di stampo familiare. Margherita Longo, alla guida di questo piacevolissimo agriturismo-azienda, si è dedicata alla produzione vitivinicola con instancabile dedizione, e con l'aiuto di un bravo enologo ha ormai raggiunto quel livello che potrebbe far dire: "E' nata una stella"! I suoi 4 vini, da circa tre ettari di vigneto di proprietà, sono molto interessanti e ben fatti ed esprimono in modo esemplare il territorio usticese. Grotta dell'Oro '14, zibibbo secco in purezza, prodotto in sole 1.500 bottiglie, è una vera e propria "chicca enologica" che vale la pena conoscere. Dal colore verdolino intenso, si apre all'esame olfattivo con nuance delicate di lavanda, petali di rosa, mandorla fresca e agrumi. In bocca c'è un ritorno perfetto di queste belle note, il vino è sapido, fresco, "marino", scattante, con un filo di appagante mineralità. Un bel prodotto, impeccabile compagno di una bella frittura di paranza o di un ricco cous cous di pesce. Direttamente dalla brava vigneronne - che lo spedisce volentieri - per l'invitante importo di 8 euro.

**82/100**



### HIBISCUS

Contrada Tramontana - 90010 - Isola di Ustica (PA)  
tel. 0918449543 - 3395212822  
info@agriturismohibiscus.com - www.agriturismohibiscus.com