

# LOVE *Sicilia*

Mensile di stili, tendenze, consumi -  
Anno 12 - n.110 - Ago/Sett. 2015 - €3,00

*PEOPLE*

**LORENZO FRAGOLA  
LUCA PARMITANO  
MARIO VENUTI  
MICHELANGELO PATANE  
GIUSI MALATO**

**C'È UN ANGOLO DI SICILIA  
DOVE L'ECONOMIA TIRA,  
I TURISTI ACCORRONO IN MASSA,  
GLI CHEF DIVENTANO STAR.**

**BENVENUTI  
NEL RAGUSANO,**

**L'ISOLA  
FELICE**



ISSN 1972-2494  
9 771972 249001  
50110

## 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. Vista 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 "cul" Gagini) e Davide Bicocchi, 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'arrostato 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 puri occhiuti 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 comunque 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@cantinenicosa.it - www.cantinenicosa.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