

# Relazioni **SAPORITE**

testo di Federica Botta – foto di Alessandro De Rossi

**SICILIA** AGRIGENTINO

Un viaggio nella valle del Belice e sui monti Sicani, alla scoperta di una Sicilia segreta, fatta di incontri, racconti, vini e formaggi unici, erbe profumate e paesaggi antichi.

STORICO ULIVO Panorama delle valli Sicane,  
nell'Azienda Biologica Luna Sicana.





«**C**hiudi gli occhi e inspira» mi consiglia Pierfilippo, la nostra guida «emozionale» sui monti Sicani. Il profumo del pane appena sfornato - quello giallo, croccante, di grano duro, che odora di fieno e miele, tipico della Sicilia - ci fa strada, meglio della nostra vista, verso il piccolo forno a legna del secolo scorso, quasi invisibile nelle stradine di Sant'Angelo Muxaro. Maria è già sulla porta, sorridente, con il grembiule a fiori imbiancato di farina, a distribuire sfilatini e pagnotte alle signore del paese, che come ogni mattina arrivano ad acquistare il pane di giornata e a portare le loro torte da cuocere nel suo forno. Per noi, tra una chiacchiera e un racconto curioso, prepara il «*pane cunzato*», condito con olio, sale e origano, mentre ci rimbocchiamo le maniche per imparare a impastare la nostra pagnotta fadda-te. «Chiudi gli occhi e assaggia» me lo ha detto anche Alessandro Giarraputo, giovane ed appassionato enologo del Baglio San Vincenzo di Menfi, nelle cantine Lanzara, le prime ad aver sperimentato il metodo Charmat



sulle uve siciliane. Calice alla mano spillato direttamente dalle botti, mi ha letteralmente inondato di sapori e nozioni vinicole, spiegandomi come produrre lo spumante di Nero d'Avola con la fermentazione degli zuccheri naturali o come riconoscere il grappolo davvero pronto alla vendemmia, spremendo tra i denti il seme dell'acino. Chiudere gli occhi e annusare è un must di tutte le degustazioni di vino, ma sicuramente se ne capisce meglio il significato alla Cantina Barbera di Porto Palo, dove Marilena ti accompagna a conoscere i suoi vini originali, realizzati con vitigni autoctoni recuperati in extremis dall'estinzione, come il Perricone. Vini prodotti con metodo biologico, dalla vigna alla cantina, senza aggiunta di solfiti, fermenti o altri additivi, ma addirittura raccolti e lavorati rigorosamente a mano, con un processo artigianale, che cerca di escludere completamente la meccanizzazione, dalla deraspatura, alla pigiatura, persino all'imbottigliamento. Vini della lentezza, che riposano per anni nella botte con le loro bucce e altrettanto tempo in bottiglia, vini che cambiano ogni raccolto secondo le stagioni e che anche un naso non allenato può avvertire mutarsi nel bicchiere,

mentre si assaggiano. Vini lenti e maturi, che raggiungono un equilibrio tale da non trasformarsi in aceto, dopo l'apertura, anche per giorni. A proposito di lentezza... lasciamo il nostro pane a lievitare naturalmente e ci spostiamo al caseificio per immergerci nel mondo del «companatico perfetto». Vincenzo Greco ci mostra come si prepara la famosa ricotta siciliana e il pecorino primo sale, immerso per qualche ora nel siero ancora caldo prima della salatura. Tutti i suoi formaggi sono realizzati solo con latte crudo, munto rigorosamente a mano dai suoi figli, direttamente sui pascoli dove le greggi scorrazzano brade tutto l'anno, senza conoscere stalle e costrizioni. Chiudiamo gli occhi e apriamo la bocca: sembra incredibile che con il latte di pecora si possano fare così tante cose! Il sapore è completamente diverso dalla Vastedda del Belice, un formaggio a pasta filata, dalla lavorazione vagamente simile alla mozzarella, che ha ottenuto l'IGP per la



sua originalità, di cui Campiso Salvatore, il fattore del caseificio il Pignolo, ci ha fatto innamorare a Santa Margherita Belice. Nel pomeriggio assistiamo alla mungitura a mano, un'attività ormai così rara nel resto d'Italia, da fare quasi passare in secondo piano l'incredibile distesa delle necropoli punico-sicane, che si distendono appena sotto l'ovile. All'interno delle impressionanti tombe scavate sulla parete rocciosa, sono stati rinvenuti dei cardini di pietra, che si ipotizza servissero a chiudere il loculo dall'interno. Pare che gli antichi sicani praticassero rituali di sonno terapeutico col defunto, usando innumerevoli varietà di piante officinali. Le loro terre ne sono ricche ancora oggi, come scopriamo poco oltre, a San Biagio Platani, da Aldo Bongiovanni. Il nostro erborista si definisce semplicemente un contadino innamorato delle piante, ma il suo nido-rifugio suggerisce molto di più. Tutto lo spazio del suo orto-giardino (compresi la sua

*segue a pag. 30*

**UVE SICANE II Baglio San Vincenzo delle Cantine Lanzara.** In alto: il «cerchio magico» di Aldo Bongiovanni. Nella pagina a fianco, in alto: scorcio di Sant'Angelo Muxaro; in basso: il pane di grano duro di Maria Tirrito.







### Marchi di eccellenza

Dal 2015 il territorio della Provincia di Agrigento avrà una marcia in più per valorizzare la sua offerta turistica: il Marchio d'Area Agrigento Terra di Storia, Natura ed Enogastronomia, che selezionerà aziende, strutture, attività e organizzazioni secondo un rigido disciplinare per garantirne la qualità e l'eccellenza. A questo si aggiunge la certificazione già attiva del Distretto Rurale di Qualità GAL Sicani, che a sua volta si impegna a catalogare e classificare le strutture aderenti secondo standard elevati di prestazioni. Cercate quindi i loghi della qualità quando sarete in zona!



**RITI ANTICHI** Mungitura manuale al Caseificio Greco. In basso, in senso orario: degustazione guidata alla Cantina Ulmo di Planeta; il "pezzo duro" di Roberta Sanzillo a Menfi; prodotti a base di fico d'India dell'Azienda Viola. Nella pagina a fianco, in alto: alla Cantina Barbera; in basso, in senso orario: la Vestedda del Belice del Caseificio il Pignolo; vini e prodotti biologici di Luna Sicana; i prodotti al carciofo spinoso di Menfi.







**BIO SUL LAGO** I vini biologici della cantina *Di Prima*. In basso: fioritura della pesca di Bivona. Nella pagina a fianco, in alto: decorazioni di pane a San Biagio Platani; in basso: coltivazione del carciofo spinoso di Menfi.

segue da pag. 27

casetta di legno e materiali recuperati e il suo cerchio magico di pietre orientato secondo i venti, le stagioni e i punti cardinali) è organizzato secondo il regno fantastico che ha descritto ed illustrato nel suo romanzo di fiabe. Ci sono buchi per elfi e gnomi, nidi per le fate e ovviamente luoghi carichi di energia, dove far maturare i migliori elisir. «Socchiudi appena gli occhi e guarda meglio», mi dice, «non ti pare un drago steso a proteggere la valle quel masso giù in fondo?». Palpebre serrate e lingua di fuori, mi fa assaggiare il suo distillato di nigella, l'oleolito di elicriso, l'infuso di rosmarino, l'estratto di menta, mentre mi spiega il processo di calcinazione della mandragola e continua a raccontarmi di draghi che proteggono la valle, di eteree principesse nascoste nel corpo ignaro di fanciulle, di equilibri dell'universo da sondare con instabili costruzioni di pietre miracolosamente in bilico e di comunicazioni con le piante che aiutano a ritrovare sé stessi. Aldo ci intrattiene con la sua visione fantastica e drago-erbologica della vita e del mondo, cercando di fare amicizia più che spiegarci la sua attività.



### Esperienze non solo mistiche

È un percorso di chiacchiere e racconti quello del "turismo relazionale" che viene proposto nell'entroterra di Agrigento, una riscoperta dell'incontro personale nella Sicilia più segreta e nascosta, lontano dagli itinerari battuti del turismo dei grandi monumenti archeologici della Valle dei Templi e dalle città mondane della costa. Un percorso da godere non solo con gli occhi - che tanto sono sempre chiusi per assaggiare qualche specialità - ma da gustare con il cuore, lo spirito e ovviamente, con la pancia. Non si cercano le imponenti opere o i centri d'arte, ma l'atmosfera lenta e tranquilla dei borghi, quella che permette di fare amicizia con il garzone che consegna il pane, stipato nel bagagliaio di una vecchia auto, o con nonno Angelo, che porta in giro i suoi coniglietti per raccogliere carezze dei passanti. È un'esperienza di piccoli trekking degustativi di pochi chilometri nelle campagne, come quello tra le splendide fioriture rosa della pesca di Bivona, dichiarata IGP, che si conclude con un picnic di formaggio e marmellata fatta in casa dalla famiglia Noto. O come quello tra le piante del

Carciofo Spinoso di Menfi, protetto dal presidio Slow Food, dove Giuseppe Pumilla ti mostra come il nonno poteva raccogliere ben 100 piante in una sola mano. O ancora il trekking per scoprire il lato dolce del fico d'India di Santa Margherita, con Giuseppe Viola che ti racconta i segreti della sua curiosa coltivazione. O il percorso Iter Vitis della cantina Planeta a Sambuca, dove passeggiando tra i vigneti si scopre la storia della vendemmia siciliana, la più lunga d'Italia.



È una Sicilia che non ti aspetti, quella della valle del Belice, distrutta dal terremoto del 1968 e rinata in una rigogliosa valle agricola, tinta di fioriture e verde grano, solcata da fiumi e torrenti. Una terra che ha trovato nel vino e nell'uva la sua vocazione. Il patriarca della famiglia Planeta ha voluto dimostrare che le uve siciliane potevano produrre qualità e non solo quantità. E una cantina cooperativa come la Settesoli, una sfida da 2000 associati e 6000 ettari di vigne, è diventata la maggiore esportatrice europea. Una Sicilia ancora più nascosta e segreta si svela a chi si arrampica per impervie e franose stradine, su per le montagne sicane, dove le aspre e spoglie cime intorno ai 1000 metri rimandano a nordiche

atmosfera e paesaggi alpini. Sono luoghi mistici, che da sempre attirarono santi e poeti, eremiti e artisti. A dimostrarlo, c'è l'eremo di Santa Rosalia a Santo Stefano Quisquina, con la grotta dove pregava la patrona di Palermo, o il convento dei cappuccini di Burgio, con il suo curioso Museo delle Mummie. Ma c'è anche una curiosa carrellata di artisti-guru vivi e vegeti, come Lorenzo Reina. Nato pastore, amante della terra, ancora oggi ottimo

produttore di formaggio pecorino siciliano dop, è conosciuto soprattutto come scultore di successo. Il suo museo personale sarà presto aperto nel piccolo battistero che si affaccia sulle sue terre, ma le sue opere in pietra sono sparse qua e là in tutto il comprensorio. Nel suo panoramico Teatro di Andromeda, a picco sulla valle, si leggono poesie e si recitano opere in dialetto. Si mette in comunicazione il cielo con la terra, perché "il teatro è un astronave che permette lo spostamento tra i mondi". Durante il solstizio d'estate, il sole al tramonto esce sgorgando come una lancia di luce dalla bocca aperta di una scultura lì collocata ad arte. Si resta quasi accecati da tanta bellezza. Ancora una volta si chiude gli occhi per aprire il cuore.







**PARADISO MEGALITICO** Panorama su monte Adranone. In basso, a sinistra: **dimostrazione della produzione di cesti a casa Planeta**; a destra: **fonderia di campane a Burgio**. Nella pagina a fianco, in senso orario: **il chiostro del convento dei Cappuccini di Burgio**; **il teatro di Andromeda di Lorenzo Reina**; **il dolce tipico di Sambuca**; **la Tomba del Principe nella necropoli di Sant'Angelo Muxaro**. **lavorazione tradizionale delle Ceramiche a Burgio.**







## L'itinerario



Il nostro itinerario automobilistico conduce fra i borghi, i palazzi, le aree archeologiche e le cantine vinicole della valle del Belice e della Sicania.

**Punto di partenza:** Menfi

**Punto di arrivo:** Sant'Angelo Muxaro

**Lunghezza:** circa 150 chilometri

**Note:** il collegamento strada tra la valle del Belice e le montagne Sicane da Sambuca a Bidona, via Burgio, può rivelarsi difficoltoso. La stradina di montagna per Chiusa Sclafani è faticosa e soprattutto il tratto successivo via Lucca Sicula e Casa Canatello è piccolo e tortuoso, con poche indicazioni, soggetto a frane, con varianti su sterzato o addirittura talvolta chiuso al transito. Se si vuole evitare il rischio di perdersi, anche se il

percorso è più lungo, si può scendere sulla strada principale sino al mare e ad Agrigento, quindi risalire verso le montagne sicane ed effettuare la seconda parte del percorso in senso inverso, partendo da Sant'Angelo Muxaro.

La cittadina di **Menfi** si allarga nella pianura circondata da vigne e uliveti. La pianta regolare del centro è originaria del Seicento, anche se la maggior parte dei prospetti delle case è frutto della ricostruzione dopo il devastante terremoto del 1968. La stessa ricostruzione che ha purtroppo inglobato i resti della bella **Chiesa Madre** barocca in una struttura di cemento armato che oggi pare il simbolo un po' stonato della fretta di risollevarne i muri. Ci sono però delle belle sorprese, se si segue il percorso di trekking urbano **Scoprimefni** organizzato dal Comune. In primo luogo è da visitare il **palazzo Pignatelli**, costruito dal fondatore della città nel 1648, che

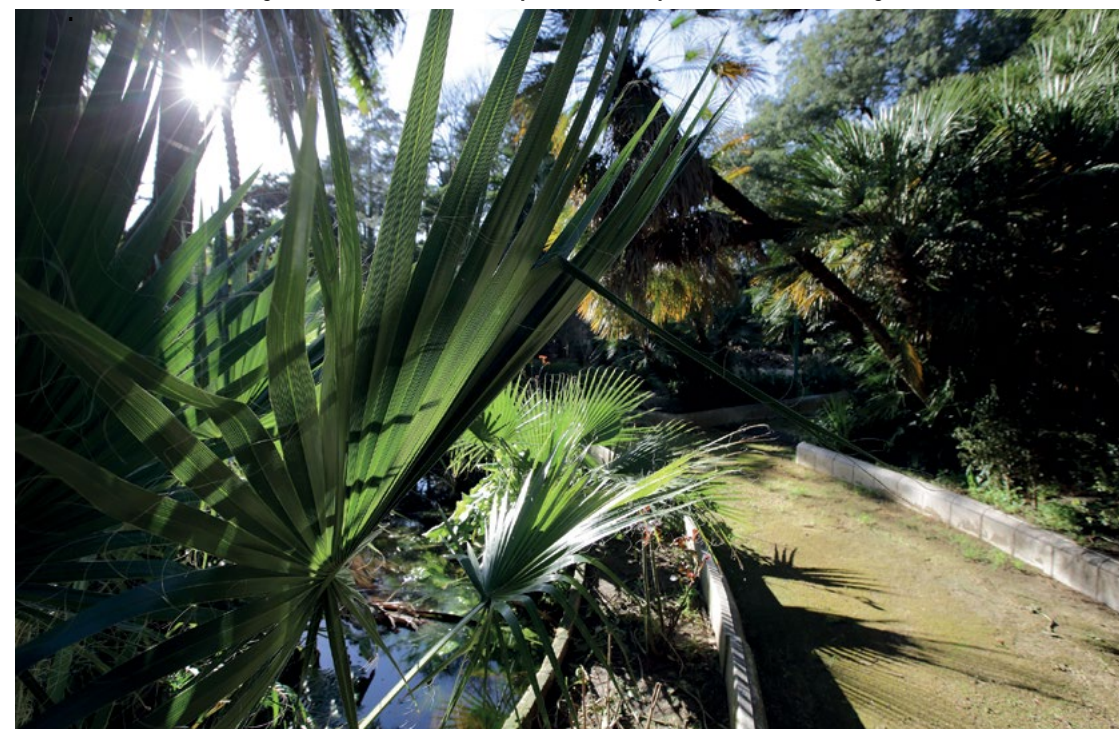
ospita il Comune, il **Museo Archeologico** e il **Museo Malacologico**, una delle più importanti collezioni europee di conchiglie, ben 5000 pezzi tra mediterranei e esotici. Da non perdere, appena fuori la via principale, **casa Planeta**, antica dimora nobiliare, restaurata con lo stesso stile dopo il terremoto. Trasformata in enoteca, è oggi un punto di informazioni e raccolta dei prodotti artigianali del territorio: dal formaggio alla lavorazione tradizionale della palma nana - che viene svolta in estate direttamente nel bell'atrio - dal carciofo all'olio d'oliva, passando per tessuti e merletti. Da scoprire con il cucchiaino in mano, il famoso pezzo duro di Menfi, un gelato ricucinato che si trova solo qui e che Roberta Senzillo produce seguendo la ricetta segreta del nonno sin dal 1926. Spostandosi in auto nei dintorni verso Porto Palo, si può organizzare una visita ai **campi di produzione del famoso Carciofo Spinoso di Menfi**, presidio Slow Food, che alcuni coltivatori locali si sono sforzati di salvare dall'estinzione. Un'occasione unica per scoprir-



ne direttamente dai produttori le qualità organolettiche e le antiche ricette. Restando in tema di visita enogastronomiche, queste sono le dolci valli dove si affacciano le vigne della grande **cantina Settesoli**, ognuna riconoscibile dal nome del vitigno e spesso anche dalla foto del socio, ma anche i filari biologici delle **cantine Barbera**, dove gli appassionati possono scoprire il vino fatto a mano. Se si risale verso Santa Margherita Belice, si arriva al **Baglio San Vincenzo**,

dove, oltre ad assaggiare il curioso spumante rosé, si può visitare l'incantevole struttura della masseria, perfettamente restaurata in cantina. Appena si intravedono le montagne, si raggiunge **Santa Margherita di Belice**, che si trova per sua sfortuna proprio all'epicentro del sisma distruttivo. L'aspetto della città è quindi in gran parte quello della ricostruzione, a eccezione del bel **palazzo Filangeri di Cutò**, conosciuto come il **Palazzo del Gattopardo**. Qui trascorreva le sue vacanze estive Giuseppe Tomasi da Lampedusa e la dimora di famiglia è l'ispirazione

**NOBILE RESIDENZA** I giardini del Palazzo del Gattopardo. In alto: reperto al Museo Archeologico di Menfi.





principale per la tenuta di Donna Fugata del romanzo. I giardini hanno ancora le piante dell'epoca dello scrittore e sono un incantevole corollario al piccolo museo sull'autore simbolo della sicilianità, che mostra manoscritti originali, cimeli di famiglia, una raffigurazione in cera dei principali protagonisti e numerosi ricordi legati alle riprese del film. Curiosa la passeggiata che si può fare tra i ruderi dei **quartieri San Vito e San Calogero**, subito alle spalle della piazza principale, in cui si riconoscono perfettamente le belle dimore seicentesche abbandonate in una città fantasma. La **Chiesa Madre** del borgo, di cui dopo il grande crollo restano solo alcuni muri, dal 2007 è stata trasformata nel **Museo della Memoria**, dove è raccolta una serie impressionante di foto, articoli e giornali dell'evento che sconvolse la valle. Stradine panoramiche tra i vigneti accompagnano sino a **Sambuca di Sicilia**, sulle rive del lago Arancio. Anche qui il terremoto fu devastante, tanto che degli storici quartieri saraceni dell'antica *Zabut*,



nella parte più arroccata del borgo, oltre l'arco di **Palazzo dell'Arpa**, restano solo pochi vicoli tortuosi. Ma la ricostruzione ha salvato l'aspetto originario della **Chiesa Madre**, il bel **palazzo Panitteri** - dove dal 2013 è ospitato il **Museo Archeologico** con i preziosi ritrovamenti sicano-punici-greci dell'antica Adranone - e tutto il corso principale. Su di esso si affacciano la barocca **chiesa del Carmine** e le dimore delle famiglie nobiliari seicentesche. La città è una fucina d'artisti. Il **convento di Santa Caterina** e la **chiesa di San Calogero** ospitano le opere di due originali cittadini: le impressionanti sculture tessili di Sylvie Clavel - realizzate unicamente con tessuti annodati - e le opere di Giovanni Becchina, in arte Gianbecchina. Il pittore, che illustrò le strisce del Signor Bonaventura del *Corriere dei Piccoli*, era amato soprattutto per i suoi quadri naif, oggi raccolti dall'omonima **istituzione**. Prima di lasciare il centro, vale la pena di cercare in pasticceria le "*minni di virgini*", dolce tradizionale a forma di seno, con ricotta,

**SAMBUCA DI SICILIA** La chiesa del Carmine. In alto: scultura tessile di Sylvie Clavel. Nella pagina a fianco: l'ingresso all'Eremo di Santa Rosalia a Santo Stefano di Quisquina.



canditi e cioccolato. Sulle rive del **Lago Arancio** si affaccia la storica **cantina Ulmo di Planeta**, la più antica della famiglia, dove, oltre alla degustazione guidata, è possibile seguire il bel percorso Iter Vitis. Vista Lago anche per la piccola **Cantina biologica Diprima**, giovane realtà a conduzione familiare, molto orgogliosa delle fioriture che crescono tra i suoi filari, mai toccati da diserbanti e pesticidi. Lasciata la valle, con una strettissima strada di montagna, si raggiunge l'**area archeologica di Monte Adranone**, a quasi mille metri d'altezza. L'antico insediamento punico-greco, abbandonato intorno al III secolo a.C. è ancora ben conservato, con la **necropoli** all'ingresso (dove spicca la cosiddetta **Tomba della Regina**), **mura megalitiche** perimetrali ben riconoscibili, un'area di **mercato** e una **fattoria** (con tanto di magazzini delle giare e pietra del frantoio) e un'**acropoli** arroccata sulla parte più alta, dove si può scovare senza troppa difficoltà il tempio e l'area sacra. La tappa successiva abbandona la valle del Belice per scavalcare le montagne verso il cuore della **Sicania**. Poco meno di 40 chilometri di strada panoramica e tortuosa, infatti, conducono, via **Chiusa Sciafani**, a **Burgio**, il paese della ceramica. La tradizione della maiolica è antica e florida, ben documentata dal **Museo della Ceramica**, aperto da pochi anni nel **convento di Santa Maria delle Grazie**. Un'originale produzione artigianale locale è quella delle **campane della famiglia Virdagamo**, attiva sin dal 1500 e felice di mostrare la propria attività. Curiosa e appassionante la storia del **Museo delle Mummie del Convento dei Cappuccini**, dove sono raccolti i corpi mummificati dai frati nella metà dell'Ottocento. Per proseguire, si può scegliere di raggiungere la costa per strade più agevoli oppure affrontare le strade "avventurose", via Lucca Sicula e Canatello, per **Bivona**. Si raggiunge così la città delle famose pesche IGT, sede del nuovo **Parco dei Monti Sicani**, dove è possibile organizzare un trekking goloso tra le piante fiorite o cariche di frutti. Una deviazione verso nord di poco più di 10 chilometri conduce alla parte più alta del percorso, a **Santo Stefano di Quisquina**, dove è possibile visitare l'**eremo di Santa Rosalia** e l'originale **Fattoria dell'Arte**, con il **teatro Andromeda** di Lorenzo Reina. Rientrando sulla stessa strada, si scende, via Alessandria della Rocca, a **San Biagio Platani**, cittadina famosa per le imponenti costruzioni di canne del periodo pasquale, i cosiddetti **archi di pane**, che sono esposti per tutto il periodo estivo lungo la via principale e poi



raccolti in un interessante **museo**. È il regno dell'erborista Aldo Bongiovanni, che si può andare a trovare nel suo nido-rifugio appena fuori città. È necessaria un'ultima deviazione verso **Casteltermini**, che davvero vale lo sforzo, per raggiungere l'**azienda biologica Luna Sicana**, coraggioso esperimento della giovanissima Costanza Trevisan, che, ad appena 22 anni, si è trasferita dal Veneto al cuore della Sicilia, da sola, per mettere in piedi una "fattoria" originale. In cinque anni ha bandito pesticidi e diserbanti, crescendo i suoi pistacchi, le pesche, l'uva per il suo ottimo vino, gli olivi secolari e le erbe aromatiche rigorosamente senza chimica, nei campi dove pascolano i cavalli del suo allevamento. L'ultimo tratto di strada di tornanti scende lungo il corso del Platani e risale a **Sant'Angelo Muxaro**, arroccata sulla collina disseminata delle tombe della più importante **necropoli sicana**. I ritrovamenti degli scavi effettuati dagli archeologi nel 2007 saranno presto riuniti in un **Museo della Sicania**, che dovrebbe essere inaugurato a luglio in centro città. Il borgo offre comunque molto da fare, grazie alle proposte del nuovo "turismo relazionale", dell'**Associazione Val di Kam**, con le passeggiate di conoscenza e degustazione, tra forni, botteghe e caseifici.







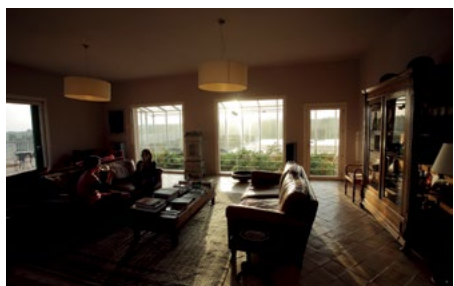
**DURATA** weekend lungo  
**QUANDO** aprile - novembre

### Come arrivare

**In nave:** ottime offerte per la Sicilia della *Grandi Navi Veloci*, tel. 010.2094591, [www.gnv.it](http://www.gnv.it). Sulla tratta Genova-Palermo (partenze giornaliere, durata 20 ore) è valida l'offerta bambini, che sotto i 12 anni viaggiano gratis, con tariffe da 354 € per un viaggio di sola andata per 2 adulti e 2 bambini in cabina con auto, tasse incluse. La tratta Civitavecchia-Palermo ha tre partenze a settimana e impiega solo 12 ore, mentre sulla tratta Napoli-Palermo le offerte partono da 265 € per due adulti, due bambini e auto in cabina, solo andata. **In aereo:** l'aeroporto più vicino è Catania, [www.aeroporto.catania.it](http://www.aeroporto.catania.it), a 163 km, seguito da Palermo, [www.gesap.it](http://www.gesap.it), a 177 km, e da Trapani, [www.airgest.it](http://www.airgest.it), a 184 km, tutti serviti da linee low-cost. **In auto:** Menfi dista circa 80 km da Agrigento, con la strada costiera, e poco di più da Palermo, a cui è collegata con l'autostrada per Mazzara. Sant'Angelo Muxaro dista 122 km da Palermo e circa 30 chilometri da Agrigento.

### Dove dormire

**Menfi:** *La Foresteria di Casa Planeta*, contrada passo Gurra, tel. 0925.1955460, cell.327.0828366, [www.planeta.it](http://www.planeta.it), wine resort raffinato e intimo, con camere accoglienti, affacciate su piccoli giardini indipendenti di piante aromatiche ed officinali, con vista sul golfo di Porto Palo, possibilità di degustazioni vinicole guidate, doppia sui 190 €; la cucina creativa dello chef e del suo promettente aiutante, rigorosamente con i prodotti del territorio, si può ammirare direttamente dalla sala del ristorante, anche in occasione delle serate di lezione e dimostrazione. **Sant'Angelo**



**Muxaro:** *B&B e albergo diffuso Val di Kam*, tel. 338.6762491, Pierfilippo Spoto. **Santo Stefano di Quisquina:** *albergo diffuso La Quercia Grande*, cell. 347.5963469.

### Dove mangiare

**Bivona:** *ristorante Lo Presti*, via San Pietro 1, tel. 0922.986007, recensito nella guida SlowFood 2015, da oltre quarant'anni cucina tradizionale con zuppa di ceci, maltagliati con la boraggine, *attupateddi* con il macco di fave, lingua di bue in salsa verde. **Santa Margherita Belice:** *trattoria casareccia Al Covo*, via Sen Traina 37, tel. 389.8849059, [www.trattoriacasareccia.it](http://www.trattoriacasareccia.it), cucina siciliana tradizionale con un arredamento curioso d'epoca. **Santo Stefano di Quisquina:** *agriturismo Serra Moneta*, contrada Margimuto, tel. 366.3512074, 328.9418882, semplice struttura immersa nella campagna, con ottima cucina tradizionale e casalinga.

### Cosa comprare

**Vini:** biologici da vitigni autoctoni in via d'estinzione, come il **Perrone**, spremuti e lavorati a mano della *cantina Barbera*, contrada Teranova, SP79, Menfi, tel. 0925.570442, [www.cantinebarbera.it](http://www.cantinebarbera.it); il **Rosa d'Avola**, spumante rosè extradry di Nero d'Avola e il **Costanza**, spumante di Grecanico della *cantine Lanzara* al Baglio San Vincenzo, contrada San Vincenzo, Menfi, tel. 0925.75065, 0925.75018, [www.bagliosanvincenzo.net](http://www.bagliosanvincenzo.net), [www.lanzarawines.com](http://www.lanzarawines.com); si trovano anche nella grande distribuzione le bottiglie della *cantina sociale Settesoli*, che con lo Chardonnay della linea base ha vinto il secondo posto allo *Chardonnay du monde* o quelli più elaborati dell'etichetta **Mandrarossa**; vini di alta qualità della *cantina Planeta*, [www.planeta.it](http://www.planeta.it), la più antica produttrice del territorio, in particolare l'**Alastro doc Sicilia** e il **Plumbago**, degustazioni guidate alla *cantina di Ulmo*, la più panoramica sul Lago Arancio, a Sambuca di Sicilia; vini biologici dalla *cantina Di Prima*, via Guasto 27, Sambuca, tel. 0925.941201, [www.diprimavini.it](http://www.diprimavini.it), piccolo produttore a gestione familiare, dai bei vigneti affacciati sul Lago Arancio, che ha il suo più apprezzato prodotto nel **Moscato Bianco Janub**; vini biologici (da assaggiare **Fiano** e **Cataratto**), grano di antiche qualità, pistacchi biologici ed erbe officinali da *Luna Sicana*, piccola azienda in crescita dove è possibile anche la visita guidata, contrada

Piana Buffa, Casteltermini, tel. 348.3743611, [www.lunasicana.it](http://www.lunasicana.it). **Dolci e pane:** il **pezzo duro**, l'originale gelato "cucinato" di *Roberta Sanzillo*, via vittoria, Menfi, tel. 331.7862509; il dolce tipico **minni di Virgini**, *pasticceria Enrico Pendola*, via Baglio Grande 42, Sambuca, tel. 0925.941080; pane di grano duro e di grani antichi al *panificio Tirrito*, Sant'Angelo Muxaro. **Verdura, frutta ed erbe:** il **carciofo spinoso di Menfi**, Presidio SlowFood e le sue lavorazioni, in crema o sott'olio, *Associazione dei Produttori*, tel. 389.5845245, [www.carciocofospinosodimenfi.it](http://www.carciocofospinosodimenfi.it); **fichi d'India** freschi, marmellate e l'originale mostarda, una sorta di "cotognata" di fico d'India, dall'*azienda Viola*, contrada Montagnola, Santa Margherita Belice, tel. 342.5836247, [www.violaaziendaagricola.it](http://www.violaaziendaagricola.it); **pesche bianche Bivona IGP** e l'eccezionale marmellata dall'*azienda agricola Noto*, via La Corte 12, Bivona, tel. 328.4196192; **erbe aromatiche** fresche o in sacchetto, tisane biologiche, oleoliti, essenze e distillati di piante officinali, ma anche giovani talee di varietà antiche o rare, pistacchi, frutta secca, arance e olio, dall'*azienda Pollice Verde* di Aldo Bongiovanni, via Bellini 19, San Biagio Platani, tel. 0922.910399, cell. 338.1257111. **Formaggi:** la **vastedda** della Valle del Belice Dop, dal *caseificio il Pignolo*, a Santa Margherita Belice, tel. 0924.71416, cell. 339.3464087; **ricotta e pecorino dop** al *caseificio famiglia Greco*, Sant'Angelo Muxaro. **Ceramiche:** dai *fratelli Arcuri*, che seguono da tre generazioni lo stile classico del paese, via Garella 31, Burgio, tel. 0925.65123.

### Cosa vedere

**Menfi:** *Museo Archeologico e Micologico*, Palazzo Pignatelli, Piazza Vittorio Emanuele III, apertura lun-ven 8.30-13.30, sino a giovedì anche 16-18, tel. 0925.70217, 70246. **Santa Margherita Belice:** *Parco letterario del Gattopardo*, apertura 9.30-13 e 15.30-18.30, chiuso mercoledì e domenica pomeriggio; *Museo della Memoria*, apertura lun-ven 9.30-13, lun e gio anche 15.30-18.30, sab e dom su prenotazione. **Sambuca:** *Museo Archeologico Antiquarium Monte Adranone*, Palazzo Panitteri, apertura 10-13 e 15.30-19, chiuso lunedì; *istituzione Gianbecchina*, *chiesa di San Calogero* e *Museo delle Sculture tessili*, *convento di Santa Caterina*, apertura 9-13 e 16-19.30 anche festivi. **Burgio:** *Museo della Ceramica*, *Complesso Museale di Santa*

*Maria delle Grazie*, apertura mar-dom 10-13 e 15-18, tel. 0925.64016; *convento dei Cappuccini* e *Museo delle Mummie*, prenotazione per la visita tel. 0925.65013; *antica fonderia di campane Virgadamo*, piazza Roma 8, tel. 0925.64088, visita su appuntamento. **Santo Stefano di Quisquina:**



*eremo di Santa Rosalia*, visita su prenotazione al cell. 347.5963469. **San Biagio Platani:** *Museo degli Archi di Pane*, apertura mar-dom 10-13, gio e sab anche 15-18. **Sant'Angelo Muxaro:** *necropoli sicana*, sempre aperta.

### Appuntamenti

**Giugno:** il terzo weekend a Menfi, *Festa del Vino*, con degustazioni, cortili aperti e artisti. **Agosto:** il 6, a Santa Margherita Belice, *Premio Letterario del Gattopardo*. **Settembre:** a Santa Margherita Belice, *Fiera della Pecora del Belice*. **Ottobre:** il terzo weekend a Menfi, *Extravergine*, festa dell'olio con degustazioni e teatro di strada; l'ultimo weekend a Santa Margherita Belice, *Sagra del Fico d'India*.

### Con chi

Pierfilippo Spoto, guida ambientale ed escursionistica Aigae dell'*associazione Val di Kam*, tel. 338.6762491, [www.valdikam.it](http://www.valdikam.it), affiliata a *Sicilia in Cammino* e a *Movimento Lento*, organizza i suoi trekking "emozionali" tra Sant'Angelo Muxaro, San Biagio Platani e Casteltermini, accompagnando sino a Bivona e Santo Stefano di Quisquina. Carmelo Cancelliere dell'*associazione Vivivivona*, tel. 327.1672821, [www.vivivivona.blogspot.com](http://www.vivivivona.blogspot.com), organizza trekking e degustazioni nei pescheti e sui monti di Bidona. Giuseppe Adamo, guida Aigae della *cooperativa La Quercia Grande*, [www.quisquina.com](http://www.quisquina.com), tel. 0922.989805, cell. 347.5963469, gestisce la visita all'eremo di Santa Rosalia, le degustazioni eno-gastronomiche e gli incontri personali del territorio, trekking nel Parco del Monte Cammarata e dei Monti Sicani.

### Indirizzi utili

**Turismo Regione Sicilia**, [www.regione.sicilia.it](http://www.regione.sicilia.it). **Provincia di Agrigento**, [www.discoveryagrigento.it](http://www.discoveryagrigento.it). **Portale turistico Comune di Menfi**, [www.scoprimentfi.com](http://www.scoprimentfi.com).