

Sicilia

AMORE MIO

Síntesis de la riqueza cultural y culinaria de Italia, la isla que enamoró a Goethe en el siglo XVIII es una **joya mediterránea** salpicada de aldeas medievales, volcanes e inolvidables paisajes de mar y de montaña.

TEXTO Y REALIZACIÓN: ALICE IDA



La Tonnara di Scopello,
una antigua atunera
donde es posible alojarse
(latonnaradiscopeello.it)

Hotel Le Calette (Cafalu)



Fast food de nivel en Cappuccio

>> los puestos de la Vucciria o en los del Capo, en Palermo y disfrutar del alboroto en el mercado de pescado de Catania o en los stands de especias o de quesos cerca del puerto de Siracusa.

Más allá del mar, en Sicilia no faltan los sabores de la tierra: famosos son los jamones de los montes Nebrodi, los lácteos de los valles del Iblee y la ricotta de oveja, con su intenso aroma, reina de la repostería local; sobre ella, Corrado Assenza, del Ca è Sicilia, en Noto (ca-esicilia.it), ha construido su filosofía.

Fuertemente ligadas a la tradición están las conservas, que, con el proceso de secado, en sal o en aceite, han llenado las despensas durante siglos. Campisi, en Marzamemi (campisiconserve.it), es un ejemplo de empresa mítica que hoy vende por todo el mundo. Entre quienes han escrito la historia foodie de Sicilia, no podemos olvidarnos de la familia Florio, que todavía produce el vino

del mismo nombre en la zona de Marsala, ni de las bodegas Planeta, que, al confiar a Francesca la gestión de la casa de huéspedes familiar en Menfi, han creado un verdadero paraíso para los viajeros que quieren una experiencia enológica completa (planeta.it). Otras bodegas, como Tenuta del Castellaro, en Lipari (tenutadicastellaro.it), y la fascinante Capofaro dei Tasca d'Almerita, en Salina (tascadalmerita.it), han seguido trayectorias similares.

Sicilia propone un paseo por los colores del mar en invierno, entre los almendros en flor en marzo, por las áridas llanuras doradas del interior, quemadas por el calor del verano. Se trata de una experiencia física, sensorial, estética, que emociona y ofrece imágenes que perduran en la memoria. Porque la isla es una llave –y, también, un tenedor– a un paraíso que sintetiza el significado de un viaje a Italia.



El mercado del Capo, en Palermo



El chef Mauricio Zillo



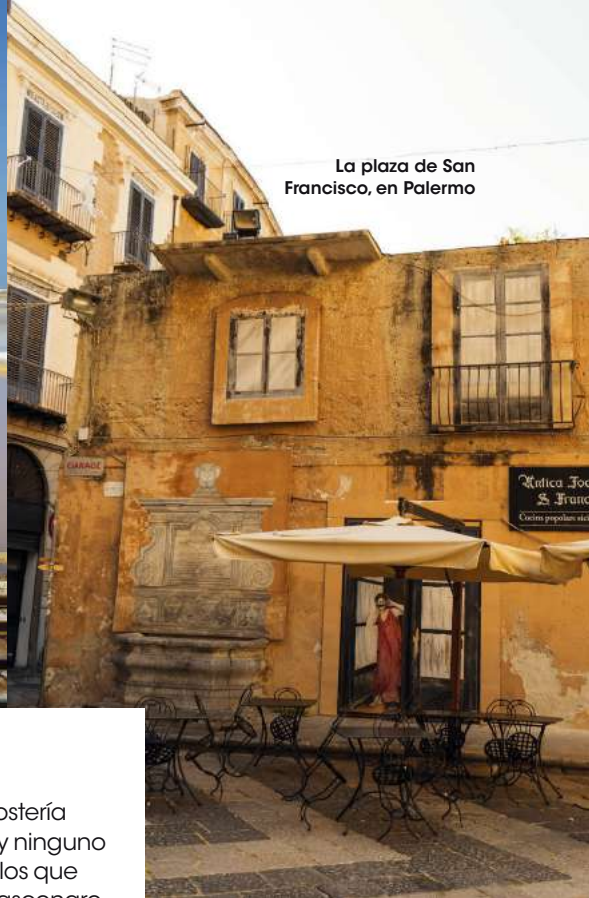
Bar Razmataz (Catania)



Salina en Trapani



La plaza de San Francisco, en Palermo



Quesos de Caseificio Borderi, en el mercado de Ortigia (Siracusa)



Conservas de Campisi

GUÍA TOP ELLE

SABOR A MAR

El restaurante Anguilla, en el mercado de Catania, abrió en 2020 con una cocina basada en el pescado. Un homenaje al mar con la mirada en el futuro (plaza Alonzo di Benedetto, 19).

referencias naturales sicilianas (Via Alessandro Paternostro, 87, Palermo).

CUARTEL GENERAL

¿Buscas alojamiento? Elige entre el Hotel le Calette, con un maravilloso restaurante de playa que *vigila* las aguas cristalinas de la costa de Cefalù, e Il San Corrado, en Noto, un cinco estrellas de lujo que abre sus puertas esta primavera.

de la repostería siciliana, y ninguno supera a los que fabrica Fiasconaro (fiasconaro.com). Si lo tuyo es el chocolate, en Modica te espera Bonajuto (bonajuto.it).

APERITIVO

Existen dos direcciones imprescindibles para tomar un vino en un ambiente distendido: Razmataz, en Catania, de impresionantes vistas (Via Montesano, 17-19), y Dal Barone, que sirve

CAPRICHOS DULCES

El *panettone* también es un básico

PLATOS POPULARES

El *pane cunzato* de Da Alfredo y sus *granitas* traspasan las fronteras de las islas Eolias (Via Marina Garibaldi, Salina). Tampoco te pierdas las hamburguesas de pescado de Cappuccio (Via Emanuele Giaracà, 8, Siracusa).



Los característicos tomates de Pachino



Plato de pasta en el hotel Signum (Salina)

COORDINACIÓN Y TRADUCCIÓN: REYES GONZÁLEZ-RÍO.
FOTOS: ALBERTO ALCATA / GIUSEPPE CASABURI / GETTY / D.R.



Bar Dalbarone (Palermo)

Piezas de cerámica del artista siciliano Giacomo Alessi



Restaurante Duomo, en Ragusa Ibla

