

di Liliana Rosano



Madonie

La Sicilia tra mare e montagna

*Un microcosmo
che parte dalle acque
del Tirreno per arrivare
al massiccio montuoso
delle Madonie,
abbracciando
fitti boschi, sentieri,
sughereti, castagneti,
frassini di manna,
nuclei di agrifoglio
e persino piste da sci.
Qui artigiani e coltivatori
regalano i sapori
di un'isola aspra e dolce*



MARIO CIGERO E LA MANNA



API NERE SICULE

SALVATORE LA MARTINA DELLA PIZZERIA LIEVITA



INDIRIZZI

CEFALÙ

LA BOTTE | VIA VETERANI, 20 | TEL. 0921 424315 | WWW.LABOTTECEFALU.COM

CORTILE PEPE | CORTILE PEPE, 2 | C.SO RUGGERO | TEL. 0921 421630 |

WWW.CORTILEPEPE.IT

LA LOCANDA DEL MARINAIO | VIA PORPORA, 5 | TEL. 0921 423295

LIEVITA WOOD FIRED PIZZA | VIA G. MATTEOTTI, 29 | TEL. 0921 820377

CASTELBUONO

RELAIS ABBAZIA SANTA ANASTASIA | C.DA SANTA ANASTASIA, SNC |

TEL. 0921 672233 | WWW.ABBAZIASANTANASTASIA.COM

AGRITURISMO BERGI | S.S 286 PER GERACI SICULO, KM.17,50 |

TEL. 0921 672045 | WWW.AGRITURISMOBERGI.COM

IL PALAZZACCIO | VIA UMBERTO I, 23 | TEL. 0921 676289 |

WWW.RISTORANTEPALAZZACCIO.IT

RISTORANTE NANGALARRUNI | VIA CONFRATERNITE, 5 | TEL. 0921 671228 |

WWW.HOSTARIANANGALARRUNI.IT

ANTICO BAGLIO RISTORANTE PIZZERIA | VIA CONCERIA, 1 | TEL. 0921 679512 |

WWW.ANTICOBAGLIO.IT

FOODSHOP

FIASCONARO | CASTELBUONO (PA) | P.ZZA MARGHERITA, 10 | TEL. 0921 677132 |

WWW.FIASCONARO.COM

AZIENDA AGRICOLA INVIDIATA | COLLESANO (PA) | C.DA SANT'ANASTASIA SNC

LUMACA MADONITA | CAMPOFELICE DI ROCCELLA (PA) | VIA S. CIPOLLA, 66 |

TEL. 0921 428921 | WWW.LUMACAMADONITA.IT

CONSORZIO MANNA MADONITA | CASTELBUONO (PA) | L.GO 18 APRILE 1860, 6 |

TEL. 345 707 2354 | WWW.CONSORZIOMANNA.IT

SOC. COOP. MADRE TERRA | GRANO ANTICO NERO DELLE MADONIE | GANGI (PA) |

C.DA PIANO GANGI | TEL. 329 407 8473 | WWW.BIOMADRETERRA.COM

OLIO

CANCILA | CASTELBUONO (PA) | CONTRADA FRASSALERNO



I VIGNETI DELL'ABBZIA SANTA ANASTASIA

“Terre di Anastasia”, ottenute dalla spumantizzazione con metodo classico delle uve Grecanico. Al Relais, la cucina dello chef Antonio Bonadonna attinge pienamente e con eleganza ai prodotti del territorio creando un percorso nuovo nel rispetto della cucina tradizionale siciliana.

Amore per la campagna e tradizione di famiglia, sono i due elementi centrali che tengono in vita anche gli ottantamila metri quadrati di terreno che si estendono intorno alle colline dell'Agriturismo Bergi (azienda, ristorante, fattoria didattica) dove si producono miele, olio, conserve, certificati bio.

Si definiscono “ambasciatori delle Madonie”, Sandro Cicero e Giuseppe Migliazzo, chef e sommelier del ristorante Il Palazzaccio a Castelbuono, luogo elegante diventato

simbolo di una cucina tradizionale traghettata verso le modernità. Entrambi puntano molto sulla stagionalità e sul legame con le Madonie con un'apertura verso altri territori ma con l'obiettivo costante della qualità e ricerca.

Tra i loro piatti più rappresentativi, il carpaccio di manzo marinato alla manna, i ravioli fatti in casa con la farina di grani antichi delle Madonie, Nero delle Madonie prodotta da Don Garrà a Gangi, il gelato artigianale come si faceva una volta. Ancora Madonie nella cucina di Giuseppe Carollo, proprietario di Nangalarruni e uno dei pionieri della tradizione gastronomica castelbuonese. Grani antichi siciliani e ricerca nella qualità per le pizze tradizionali e gourmet dell'Antico Baglio che Natale Allegra prepara con lievito

madre e levitazione di 48 ore.

Sui monti di Collesano, vive Grazia Sandra Invidiata: lei ha deciso nel 1995 di allevare vacche da latte in una vecchia proprietà di famiglia di circa 50 ettari, dove oggi conduce un'azienda con un caseificio aziendale, la fattoria didattica e un piccolo agriturismo. «Allevo un'ottantina di vacche di razza bruna e meticce allo stato brado seguendo i principi dell'agricoltura biologica. Le vacche si nutrono di foraggi e fieni locali integrati con miscele di favino e orzo bio». Tra i formaggi firmati da Sandra, c'è la tradizionale provola delle Madonie (che è anche Presidio Slow Food); lei inoltre coltiva il fagiolo Badda di Polizzi: un legume antico che un gruppo di agricoltori di Polizzi ha saputo preservare e mantenere in vita.