

ITINERARI - EVENTI - OSPITALITÀ

# 100 CANTINE

LE GUIDE VERDI DI **VILLE & CASALI**

**ESTRATTO**

## Speciale Sicilia

Nelle Terre  
del Gattopardo  
alla scoperta  
del vino eccellente



**UN ITINERARIO ENOGASTRONOMICO  
IN PROVINCIA DI AGRIGENTO**

**Mandarossa Bendicò - IGT Sicilia**

Cantine Settesoli Az. Vitivinicola

**Santa Cecilia**

Aziende Agricole Pianeta

**Moscafratta - Rosso IGT Sicilia**

Azienda Agricola Agareno

**Lanzara - Nero D'Avola**

Azienda Agricola Lanzara

**Ferrando - Nero D'Avola**

Cantina La Sovrana Azienda

**Piana del Pozzo - Chardonnay**

Cantine Barbera

**Merlot - Syrah**

lenimenti del Senore

**Imeros - Feudo Bertolino**

Azienda Agricola Oddo

**Lady Cristy - Chardonnay**

Colli del Gattopardo A.V.M.

**Corbera Nero D'Avola**

Cantina Sociale Corbera scarl

**Vini Cellaro - Nero D'Avola**

Coop. Cantina Sociale Cellaro

**Monte Olimpo**

Cantina Monte Olimpo s.r.l. Az.

**Feudo Arancio "Grillo"**

Vitivinicola Feudo Arancio

**Yillamaura Syrah IGT Sicilia**

Azienda Agricola Di Prima

**Nerbino**

Cantina Baglio del Lecci

**Magaria**

Az.Agr,cola De Gregorio

**Majo S.Lorenzo**

Aziende Vinicole Miceli s.rl

**Chiarandà - Contessa Entellina doc**

Cantina Donnafugata srl

**Cerere**

Cantina Terra Degli Elimi s.a.s.

**Principe Pignatelli - Nero D'Avola**

Vitivinicola F.lli Ferrara

**Mirabile - Rosso**

Azienda Mirabile



# Nelle terre del Gattopardo alla scoperta del vino eccellente

**U**n paesaggio caldo, mediterraneo, ricco di arte, storia e cultura è quello che caratterizza Menfi e il suo interland, un territorio prodigo di prodotti di indiscussa qualità e tipicità, da sempre vocato alla viticoltura. La zona offre al visitatore la possibilità di degustare prodotti eccellenti che traggono origine dalla tradizione enologica locale, arricchita ed evoluta negli ultimi anni, grazie a metodi di trasformazione innovativi. Vitigni locali coltivati da secoli come il Nero D'Avola, il Grecanico, l'Inzolia ed il Cataratto, si mescolano a uve di particolare pregio come lo Chardonnay, il Merlot, il Syrah, il Cabernet Sauvignon ed il Fiano e compongono una vasta gamma di vini, adatti a qualsiasi circo-

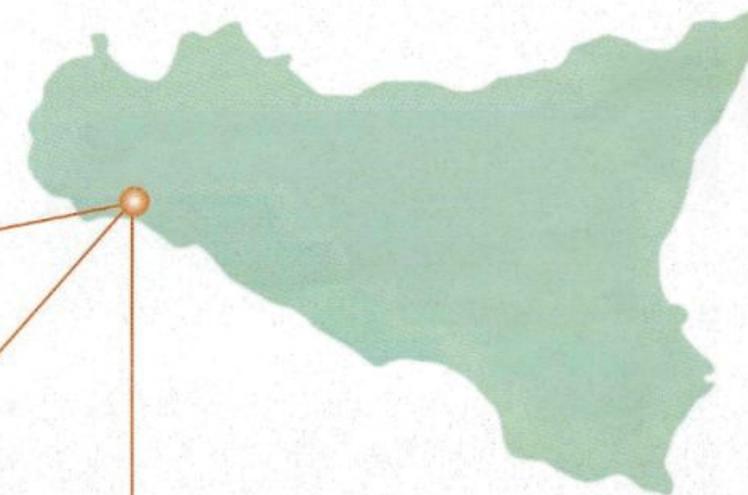
stanza e per tutti i gusti. Gli estimatori dei bianchi potranno apprezzarli con pietanze a base di pesce, carciofi e con il formaggio tipico del territorio, la Vastedda della Valle del Belice, chi preferisce i rossi potrà apprezzarne la struttura abbinandoli a portate a base di carne, conserve, caponate e formaggi pecorini. Ben 16 sono le cantine dotate di sale di assaggio che accolgono l'enoturista lungo il percorso divino che parte da Menfi per poi proseguire per Montevago, S. Margherita di Belice e Sambuca di Sicilia oppure in direzione Sciacca. Aziende vinicole vecchie e nuove, specchio di un settore in grande fermento, operano nel territorio e contribuiscono ad elevare l'immagine di una delle più importanti aree vitivinicole dell'Isola.



Conca della regina, Porto Palo. Bandiera Blu d'Europa assegnata dalla FEEE nel 1992 e dal 98 al 2004. La zona costiera di Menfi offre al visitatore spiagge incontaminate, mare limpidissimo ed un paesaggio affascinante per la presenza di dune interamente ricoperte di palma nana ed importante per le sue valenze ecologiche.



Particolare Chiesa Madre di S. Margherita di Belice. Esempio di bellezza architettonica di cui il territorio è ricco.



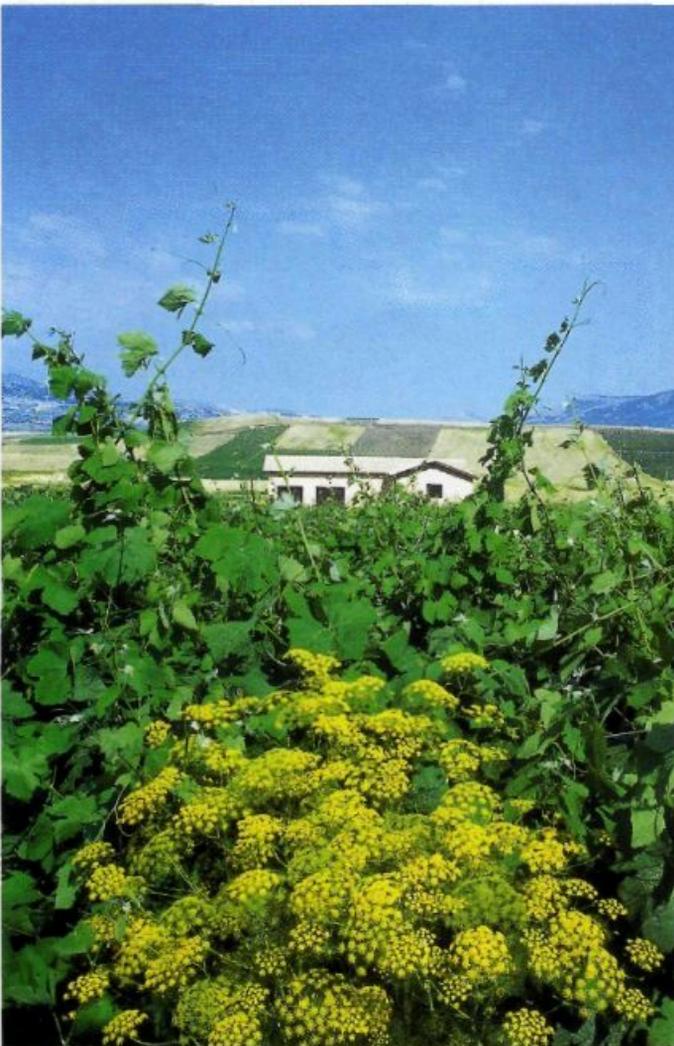
I vigneti colorano il paesaggio dolcemente ondulato delle terre del Gattopardo.



Regione Siciliana  
Assessorato Agricoltura e Foreste  
Servizi allo sviluppo

PER INFORMAZIONI SUL TERRITORIO RIVOLGERSI A:

Distretto Belice - Carboj - Unità Operativa n. 103  
Via Collegio, 21 - 92013 Menfi - Tel./fax 0925/71397  
e-mail: [soat77@regione.sicilia.it](mailto:soat77@regione.sicilia.it)



## Riscoprendo antichi vitigni

Oltre 3000 piante selezionate nell'Isola nell'ambito del progetto Valorizzazione dei vitigni siciliani

**L**a Sicilia punta sul passato per costruire un grande futuro, con solide basi di storia, cultura, geografia, civiltà contadina, che hanno fatto dell'Isola un serbatoio importante da cui attingere le risorse genetiche per diversificare le produzioni enologiche.

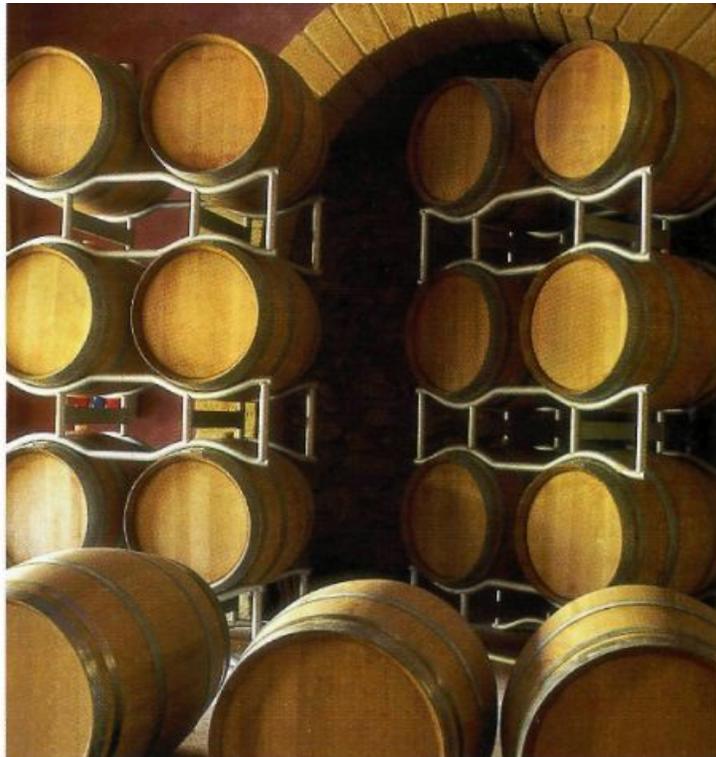
**Valorizzazione dei vitigni autoctoni siciliani** è un progetto dell'Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste, che mira a riscoprire i vitigni antichi a rischio di scomparsa e a valorizzare i vitigni siciliani più diffusi, in termini di utilizzazione viticola, enologica e commerciale, studiandone altresì la risposta agronomica, enologica e qualitativa in relazione al "terroir", con l'obiettivo di ottenere dei cloni omologati da iscrivere

nelle liste delle varietà autorizzate e di offrire ai viticoltori materiale di propagazione sano e qualitativamente pregiato. Un grande patrimonio da conoscere e sfruttare. Di certo si conoscono le potenzialità del Nero D'Avola, da cui il successo dell'enologia siciliana degli ultimi tempi, un vitigno che è alla base di varie D.O.C. siciliane e che possiede anche virtù terapeutiche.

Difatti, numerose ricerche hanno confermato la presenza nei vini rossi di una sostanza, il resveratrolo, che possiede una

***Il paesaggio è caratterizzato dalla presenza di vigneti e oliveti e da un sistema diffuso di architetture rurali***

grande capacità nel prevenire le malattie cardiovascolari. In alcune varietà tipicamente siciliane, come il Nero d'Avola, si sono evidenziati contenuti altissimi di resveratrolo, il cui accumulo è determinato dalle caratteristiche del terreno, dalla durata ed intensità dell'insolazione e dai tempi di vendemmia. Al Nero D'Avola si affiancano altri vitigni autoctoni, quali il Catarratto, l'Inzolia, il Grecanico, diffusi nella zona tra Menfi e Sciacca, tra i fiumi Belice e Carboj, un immaginario anfiteatro



**Sopra** L'uso di botti in legno contribuisce all'ottenimento di prodotti apprezzati dagli estimatori di vini di alta qualità.

che partendo dalla sommità del massiccio montuoso del Monte Genuardo, arriva, digradando lentamente, fino alle spiagge ed alle scogliere che si aprono verso un limpidissimo mare. "Qui riappare l'aspetto vero della Sicilia... l'aspetto di un'aridità





ondulante all'infinito, in groppe sconfortanti e irrazionali, delle quali la mente non poteva afferrare le linee principali, concepite in un momento delirante della creazione".

Così lo descrive Giuseppe Tomasi di Lampedusa ne **Il Gattopardo** e così appare al visitatore che lo attraversa. La spiccata vocazione viticola e l'introduzione di moderni metodi di gestione dei vigneti (come il cordone speronato, l'adozione di nuovi portinnesti, ecc..) hanno reso possibile, negli ultimi anni, l'esaltazione delle caratteristiche qualitative

*Al Nero d'Avola, vitigno locale coltivato da secoli, spetta il merito del successo dell'enologia siciliana*

delle varietà autoctone, nonché quelle di nuova introduzione, uve di particolare pregio come lo Chardonnay, il Merlot, il Syrah, il Cabernet Sauvignon ed il Piano. Tra i vini bianchi, ad esempio, figurano quelli derivati dall'Inzolia, dal Grecanico e dal Catarratto, che si sposano bene con pietanze a base di pesce, carciofi e con il formaggio tipico Vastedda della Valle del Belice. Un percorso sul vino non può che partire da Menfi, ove operano cinque cantine, di cui una sociale e le altre private, tutte dotate di sala d'assaggio: le Cantine Settesoli (tel. 0925.71111), l'Azienda Agricola Agareno (tel. 0925-370409), l'Azienda Agricola Lanzara-Tenuta Baglio San Vincenzo (cell. 339.2426103), la Cantina La Sovrana (tel. 0925.71690) e le

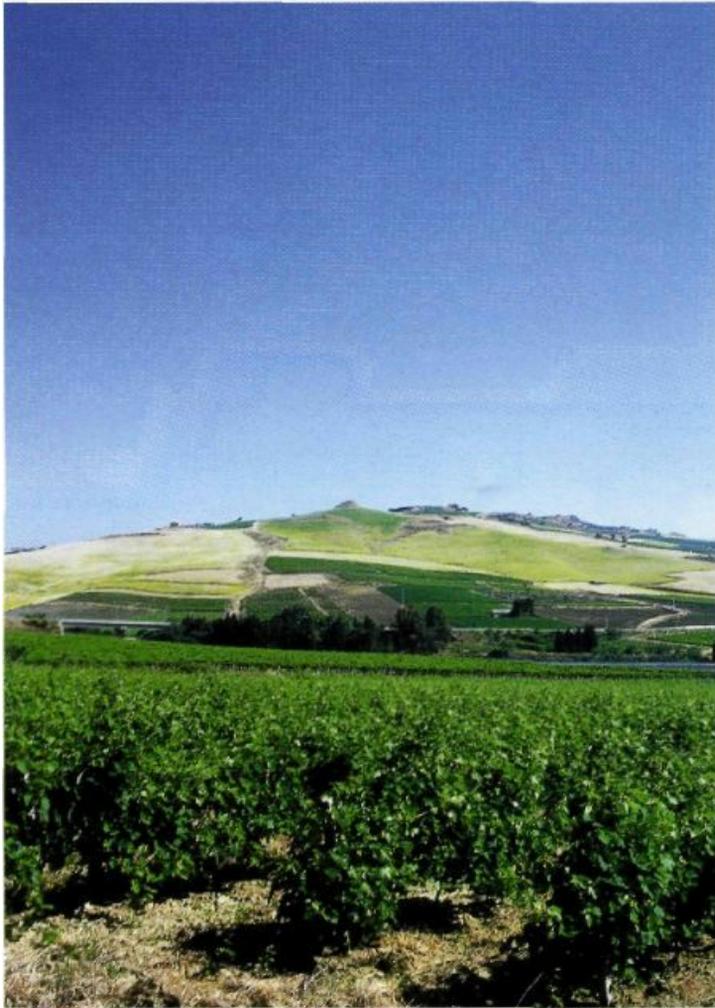
## Un soggiorno singolare

A Menfi, in contrada Cinquanta si può soggiornare presso un villaggio etnoantropologico chiamato Il Presepe di Baldo Interrante (tel. 0925.943139), dal nome dell'artista che ogni anno realizza il presepe vivente in un luogo da lui allestito a vero e proprio museo della civiltà contadina, raccogliendo attrezzi e utensili del passato. Tra questi anche coffe, zimmili e trecce, ottenuti intrecciando le foglie della palma nana. Tanto tempo fa, questo antico lavoro coinvolgeva intere famiglie: la



fabbricazione delle corde spettava all'uomo, la lavorazione delle foglie alle donne. Ancora oggi a Menfi, si trovano anziane donne che creano manufatti intrecciati. Queste piante ricoprono le dune di sabbia nella zona costiera di Menfi, creando un paesaggio singolare, contornato dalla presenza di aironi e gabbiani che trovano un habitat ideale per la loro sopravvivenza.





## Pregiati albarelli di Sciacca

A Sciacca è quasi d'obbligo acquistare un albarello, tipico vaso di ceramica in una delle 45 botteghe di artigiani ceramisti che producono una varietà di articoli, vasi, piatti e quant'altro ispira la fantasia dell'artista.

Le origini della ceramica di Sciacca, per la quale è in corso di riconoscimento il

marchio D.O.C., risalgono al X secolo d.C., quando fu introdotto in Sicilia Luso della "rota da vasaio",

Attualmente, questo tipo di artigianato gode un momento di grande successo e popolarità, favorito anche dalla crescita dell'attività turistico-alberghiera e termale.



Cantine Barbera (tel. 0925.570442).

E' questo il territorio ove opera la Strada del Vino Terre Sicane. Anche il mare caratterizza quest'area siciliana. Alla zona costiera di Menfi è stata negli ultimi anni assegnata la Bandiera Blu; anche la zona di Sciacca spicca per la presenza di piccole spiagge incontaminate. Tra Sciacca e Caltabellotta si trova la suggestiva Rocca Nadore, ricca di ritrovamenti archeologici e meta di numerose specie di uccelli; altri luoghi di grande interesse naturalistico e paesaggistico sono: la Gola della Tardara, tra Sciacca e Sambuca di Sicilia e le Gole del Lupo tra Caltabellotta e Ribera. Tra le ripide pareti della gola della Tardara, vi sono numerose grotte di origine carsica ricche di stalattiti e stalagmiti. Sciacca è il centro termale più importante, di origini antichissime. Qui il bacino termale comprende anche lo stabilimento delle stufe vaporose di San Calogero, sul Monte Kronio, dalla cui vetta che domina Sciacca, si gode un panorama vastissimo sulla costa da capo Bianco e capo Lilibeo e sui monti dell'entrami fino alla cresta di Caltabellotta.

In tema di vino, a Sciacca si possono visitare le cantine: Azienda Agricola De Gregorio (tel. 0925.85031) e le Aziende Vinicole Miceli (tel. 0925/80188). A S. Margherita di Belice, invece operano le cantine: Tenimenti del Signore (tel.

0925.32107), l'Azienda Vitivinicola Colli del Gattopardo (tel. 0925.32910) e la Cantina sociale Corbera (tel. 0925-31377). E non può mancare una visita al Parco Letterario del Gattopardo, un luogo che conserva l'impronta della vita dello scrittore Giuseppe Tornasi di Lampedusa. Nel versante sud-ovest del Monte Genuardo, sorge Adranone, un altro sito archeologico molto interessante, in cui è venuta alla luce un'importante

## Benessere a Montevago

Chi invece vuol abbinare il benessere alla natura può recarsi a Montevago, ove in un'area di aperta campagna nelle vicinanze del fiume Belice, sorge un centro termale denominato "Acqua Pia": una piccola cascata di acqua termale, che sgorga alla temperatura di 40°C ed alimenta l'antica vasca detta vasca delle donne.





## Timballo del Gattopardo

A S. Margherita di Belice è possibile assaporare "il torreggiante timballo di maccheroni" o timballo del Gattopardo, raffinatezza della gastronomia siciliana descritto nel celebre romanzo da cui prende il nome. Tra gli ingredienti, uova di quaglia, tartufo, fegatini di pollo, e poi prosciutto e "maccheroncini corti cui l'estratto di carne conferiva un prezioso color camoscio"; una ricetta che riporta alla Sicilia dell'Ottocento e che riassume in sé la gastronomia siciliana ed il piacere della buona cucina.



## Le Conserve di Menfi e Sciacca

Nella zona tra Menfi e Sciacca diverse aziende producono conserve, trasformando una vasta gamma di prodotti, tra cui il carciofo, descritto da Pablo Neruda come "un vegetale armato, vestito da guerriero, tenero di cuore e di polpa pacifica".



Anticamente si coltivava negli orti familiari il locale Spinoso Violetto, oggi si coltivano altre varietà che consentono di allungare il calendario di produzione e di avere specialità inermi, grazie anche all'introduzione dell'irrigazione.

necropoli a camere sotterranee, insieme con i resti di una possente cinta muraria e vasti settori dell'area urbana di una città greca fondata da coloni **selinuntini**; sul versante nord, fuori dal perimetro della riserva Naturale Orientata "Monte Genuardo e Santa Maria del Bosco", resistono invece i ruderi del Castello Calatamauro.

Chi vuol conoscere le strutture vitivinicole di Sambuca, può recarsi alle cantine: Aziende Agricole Pianeta (tel. 091.326975), Cantina Monte Olimpo (tel. 0925.942552), Cantina Feudo Arancio (tel. 0925.579000), Azienda Agricola Di Prima (tel. 0925.941201), Cantina Baglio dei Lecci (tel. 0925.941086), Cantina sociale Cellaro (tel. 0925.941230).

Chi ama l'arte, a Sambuca può visitare l'Istituzione Gianbecchina, ove si possono ammirare alcune opere dell'artista sambucese, nonché il museo Aritiquarium di Monte Adranone, ove sono anche presenti opere realizzate con corde intrecciate, donate dall'artista Sylvie Clavel.

Il vino è il prodotto principale, fulcro intorno al quale ruota lo sviluppo di questo territorio, il cui paesaggio è colorato dall'intenso verde delle estese coltivazioni di vigneti, a cui si affianca in estate il giallo intenso dei meloni d'inverno e quello dorato dei seminativi.

Attorno al vino gli altri prodotti e le risorse del territorio, un distretto ad antica tradizione viticola ed enologica, ricco di arte, bellezze paesaggistiche ed al tempo stesso in grado di offrire prodotti tipici in tutte le stagioni: dalla primavera con le fragoline di Sciacca, le pesche e le albicocche, all'estate, con il melone d'inverno, i fichi, e la vastedda, all'autunno con i frutti del ficodindia, la cui coltivazione nel territorio di Menfi,



Montevago e Santa Margherita di Belice vanta tradizioni antichissime, un frutto che attrae alla vista e delizia al gusto, la cui qualità migliora notevolmente se si pratica la scozzolatura, che consente di ottenere frutti più grandi e con meno semi. E poi, in inverno, i carciofi, l'olio extravergine d'oliva e le arance, quelle bionde del gruppo Navel, che in loco chiamano semplicemente "brasiliane", per indicarne l'origine.

I prodotti diventano pietanze, da quelle più semplici, come le frittate con gli ortaggi di stagione a quelle più fantasiose, frutto dell'arte propria dei siciliani di trarre molto dal poco, ne sono un esempio le bucce di ficodindia panate e fritte, tipiche di S. Margherita Belice o la Vastedda della Valle del Belice, un formaggio a forma di focaccia, dal colore avorio e dal sapore leggermente acidulo, che tradizionalmente si produceva solo nei mesi estivi quando le alte temperature provocavano una naturale acidificazione della pasta. Un'invenzione dei casari belicini che dal poco latte e dalle avversità hanno saputo creare un prodotto eccellente per le sue caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

Un formaggio che vanta antiche origini, per il quale è in corso di riconoscimento la denominazione D.O.P. Vastedda della Valle del Belice. Sulla valorizzazione della Vastedda sta lavorando l'Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste, in collaborazione con l'Istituto Sperimentale Caseario di Lodi, con un progetto mirato alla valutazione di metodi di confezionamento in alternativa al sottovuoto, che consentano di mantenere inalterate le pregiate caratteristiche. Naturalmente per poterla apprezzare, la Vastedda va consumata fresca.

*Margherita Venezia*

## Vastedda alla Caterina

Una ricetta semplice e gustosa è la "Vastedda alla Caterina", che utilizza come ingredienti: vastedda, pomodoro, basilico, capperi, olio extravergine d'oliva, aceto di vino e sale. Per preparare questa pietanza basta tagliare la vastedda e i pomodori a dadi, spezzettare il basilico e dissalare i capperi sotto l'acqua corrente, infine si condisce con olio, aceto e un pizzico di sale.



## I Celebri dolci a forma di seno

Una prelibatezza della pasticceria di Sambuca è rappresentata dalle Minni di Virgini. Un dolce la cui storia è legata a quella della Sambuca Zabut del XVIII secolo ed in particolare a quella della famiglia Beccadelli. Il dolce fu inventato da Suor Virginia Casale di Rocca Menna in occasione delle nozze di Pietro, figlio di Donna Francesca Reggio, divenuta marchesa di Sambuca. Questo dolce, a forma di seno, contiene tra gli ingredienti, pasta frolla, marmellata di zucca, crema al latte, cioccolato, cannella, che nel loro insieme riescono ad unire il piacere del gusto alla sensualità dell'aspetto. Veri "trionfi della gola", così sono definiti nel Gattopardo.



# Appuntamenti



## FEBBRAIO

### Sciacca

1-2

*Voto e Festa della Madonna del Soccorso*

## FEBBRAIO/MARZO

### Sciacca

varia

*Carnevale*

## MARZO

**Menfi, Montevago, S. Marherita di Belice**

19

*San Giuseppe*

## MAGGIO

### Sambuca di Sicilia

3a domenica

*Madonna dell'Udienza*

## GIUGNO

### Sciacca

28 - 29

*Sagra del mare*

## LUGLIO

### Menfi

*Primo fine settimana*

*Inycon-Menfi e il suo vino*

## AGOSTO

### Menfi

2a domenica

*San Giuseppe*

### Sciacca

15

*Madonna del soccorso*

## SETTEMBRE

### Area Valle del Belice

3 - 4

*Mostra dela Pecora*

*Valle del Belice*

## OTTOBRE

### Montevago

*Ultimo fine settimana*

*Sagra del vino*

## Dove Soggiornare

**Azienda Agricola Lanzara**

Tenuta Baglio San Vincenzo Menfi,  
339.2426103

**Agriturismo Villa Maddalena**

Menfi 0925.78279,  
info@villamaddalena.it

**Tenuta Stoccatello**

Menfi 333.9035428,  
info@tenutastoccatello.it

**Terme Acqua Pia**

Montevago 0925.39026,  
termeacquapia@termeacquapia.it

**Nni Mia bed & breakfast**

Sciacca 0925.80111, 338.128352,  
nnimia@sicillaholidays.com

**Agriturismo Augello**

Sciacca 0925.23146,  
paoloaugello@tin.it

**Maragani Beach di Elena Natoli**

Sciacca 333.8215531,

info@maraganibeach.it

**Surriano**

Sciacca 0925.80101

**Az Montalbano Giuseppe**

Sciacca 0925.80154,  
montalba@freemail.it

**Casa Vacanza di Rocco Tornambè**

Sciacca 0925.62541,  
338.2818330,

rocco.cetty@libero.it

**Azienda Agricola Caracappa**

Sciacca 0925.80155

**Lago arancio Vacanze**

Sambuca di S. 0925.941371,  
filippoabruzzo@libero.it

**Vecchio Casale**

Sambuca di S. 0925.941790,  
0925.946069



## RISTORANTI DOVE CONOSCERE E DEGUSTARE I PRODOTTI TIPICI E LA GASTRONOMIA LOCALE

### **La Capannina**

C.so dei Mille, 172  
Menfi 0925.74812

### **Tenuta Stoccatello**

C.da Stoccatello Menfi  
333.9035428

### **Villa Fiori Beach**

Via dei Pioppi, 29 Menfi  
0935.78500

### **Solemar**

Via delle Palme, 29 Menfi  
0925.72232

### **Az. Agr. Lanzara**

C.da S.Vincenzo Menfi  
0925.75065

### **I Picciotti**

P.zza Reg. Sic.na Sambuca di S.  
0925.941990

### **Opuntia**

C.da da Luni S. Margherita B.  
339.2717380

### **Salisà**

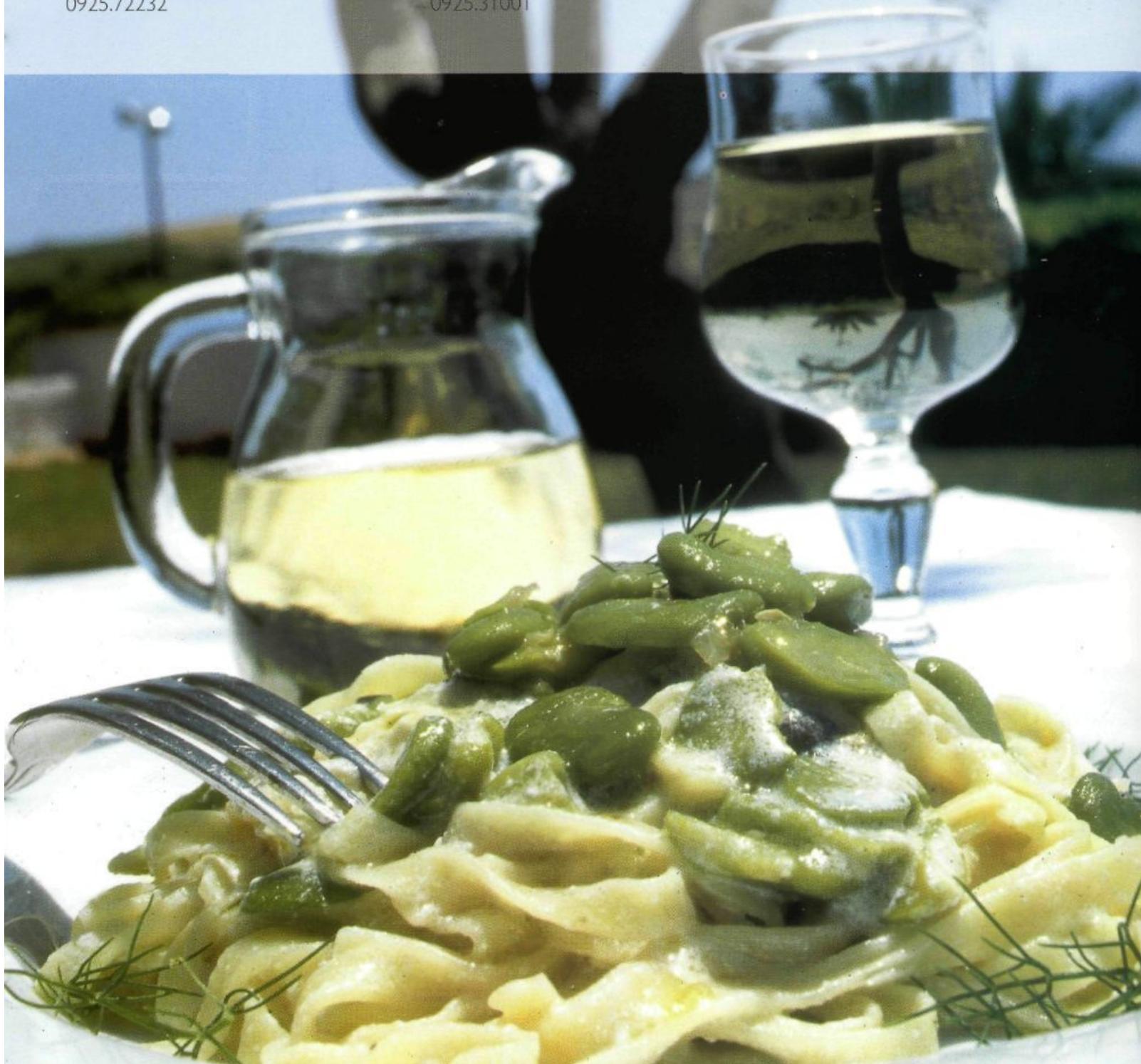
Via Traina, I S. Margherita B.  
0925.31001

### **Genco**

Via Umberto, 33 S. Margherita B.  
0925.31144

### **Terme Acqua Pia**

Loc. Acque Caldè Montevago  
0925.39026





*Regione Siciliana  
Assessorato Agricoltura e Foreste  
Servizi allo Sviluppo*