

Passeggiata sui Nebrodi: il sapore dell'autunno in Sicilia

di Lilliana Rosano



Un angolo di Trinacria che esplode di bellezza in questa stagione dell'anno, tra miele, carni, dolci e mille altre prelibatezze. E un sogno, pronto a diventare realtà: riportare la viticoltura in questa zona dell'isola

10 NOVEMBRE 2023 ALLE 08:17

4 MINUTI DI LETTURA



Dolci rilievi e morbide vallate si alternano a spigolosi massicci come le Rocche del Crasto e Monte San Fratello. Fiumare e torrenti si incontrano e sfociano nelle vorticosi cascate del Catafurco. Il Lago Biviere e il Lago Maulazzo, i due grandi specchi d'acqua, dipingono scorci di un paesaggio a tratti nordico. Il Parco dei Nebrodi, con i suoi 86 mila ettari, è la più grande area naturale protetta della Sicilia. Terra di miti e leggende, pare sia stata popolata dai Ciclopi sin dal IV millennio e successivamente da Siculi e Sicani, la cui cultura e tradizione penetra in quella greca fino ad essere ellenizzata. Tra questi fitti boschi e faggete si respira la presenza dei miti di Eolo, di Ulisse, di Titani, di ninfe e satiri che abitavano questi boschi, dove nacque il canto bucolico delle melodie di Dafni, figlio di Ermete.

Quest'area della Sicilia orientale, stretta tra l'Etna e le isole Eolie con un affaccio sul Mar Tirreno, è la terra eletta dei culti di Apollo, Diana e Dioniso, sopravvissuti oggi in antichi rituali e feste religiose. Lo conferma l'etimologia del nome Nebrodi, dal greco nèbros che significa "cerbiatto", animale diffuso in queste foreste ma sacro anche a Dioniso che attraverso il culto si trasformava in un cervo sacrificale. È una Sicilia bucolica, dalla ricca vegetazione e fauna, quella del territorio del Parco dei Nebrodi, che racchiude ventiquattro comuni e tre province (Messina, Catania, Enna) ed è casa per 150 specie di uccelli, rapaci e di passo e piante rare come la petagna. Nel suo cuore, il bosco di Managalaviti, la faggeta più a Sud di Europa, Barbara Cangemi, guida ambientale escursionistica, insieme all'associazione naturalistica [La Stretta di Longi](#), svolge un lavoro prezioso per valorizzare il territorio dal punto di vista ambientale e storico.

Non solo paradiso per gli escursionisti, il territorio del Parco dei Nebrodi è un tesoro enogastronomico con materie prime uniche, presidi slow food, prodotti tipici ormai conosciuti in tutto il mondo. Come il suino nero dei Nebrodi, allevato allo stato brado e semibrado nel cuore della biodiversità e microclima del bosco dei Nebrodi. Allevatori da tre generazioni, l'azienda agrituristica "Il Vecchio Carro" di Giuseppe Orti, a Caronia, in provincia di Messina, per la sua famosa porchetta seleziona solo gli esemplari che mantengono inalterate le caratteristiche pure della specie, salvaguardando i ceppi genetici originari. Al re delle razze autoctone è dedicata l'Osteria del maiale nero, a Raccuja. Immerso all'ombra dei boschi di querce, è parte integrante della Fattoria didattica, della macelleria con produzione di salumi e dell'orto. La visione di Franco Borrello ha sposato la cucina dinamica del giovane cuoco Alessandro Maniaci. Senza tradire mai il territorio, Maniaci aggiunge un linguaggio più contemporaneo in piatti come le puntine di maiale alla griglia, la pasta con le farine siciliane e sugo di maialino nero, i mal tagliati con i fagioli di carrazzo.



LA ZAMPA



Violenza sulle donne: Martina, il suo amore tossico e la dolcezza del cane Tachi (diminutivo di Tachipirina)



[Leggi anche](#)

Alla scoperta dell'Agrigento del gusto, Capitale della cultura 2025

La rivincita dei piatti surgelati. Il più venduto? Le lasagne alla bolognese

Dalla granita alla pizza, la rinascita gourmet di Messina (troppo spesso sottovalutata)

IL GUSTO



Bake Off: ecco chi sono i migliori cinque
DI NICOLETTA MONCALERO

Benedetta Parodi: "La mia zuppa sa di famiglia"
DI BENEDETTA PARODI

Il pub sul lago ha 120 anni di storia
DI FEDERICO CALLEGARO

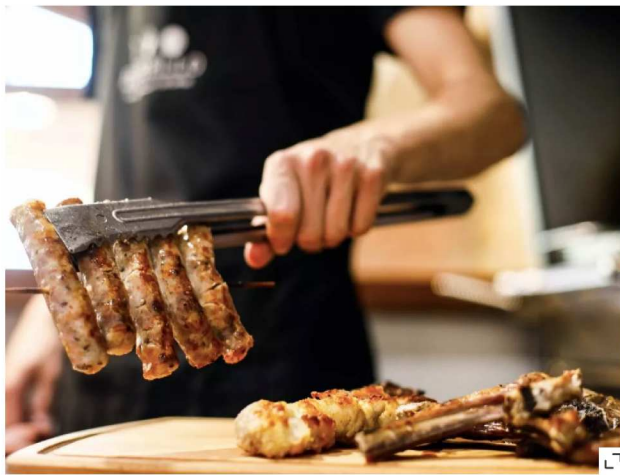
Brunello di Argiano, schizza da 60 a 300 euro il prezzo del miglior vino al mondo
DALLA NOSTRA INVIATA LARA LORETI

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)



▲ Allevamento Fattoria Borrello

Non solo paladini dell'allevamento del suino nero, i produttori dei Nebrodi hanno riscoperto e valorizzato la tradizione norcina. Come Luisa Agostino, che a Mirto gestisce un'azienda di allevamento, caseificio e la salumeria-macelleria [La Paisanella](#), ormai celebre per il suo prosciutto crudo. Nebrodinero, giovane cooperativa nel Parco dei Nebrodi, si dedica alla produzione di salumi artigianali con il controllo integrale della filiera e il rispetto dell'artigianalità in tutte le fasi di lavorazione. Altro prodotto gastronomico frutto della tradizione e dell'artigianalità, manco a dirlo presidio slow food, è la Provola dei Nebrodi Dop. Realizzata solo con latte bovino intero crudo e caglio in pasta di agnello o capretto, il disciplinare ammette l'unica eccezione dell'aggiunta del limone verde. Con una flora casearia unica, il formaggio è noto per le sue note e le sue sfumature che cambiano in base alla stagionatura e alla consistenza della pasta: dalle note di latte, burro, erba a quelle di fieno e funghi. Custodi della tradizione e della lavorazione della provola dei Nebrodi sono i produttori [Fioriglio](#), a Mistretta e l'agriturismo [La Vedetta dei Nebrodi](#).



Con radici solide nel passato ma con lo sguardo verso il futuro, c'è una nuova generazione di ristoratori, chef, pasticciere, molte delle quali donne, che sta emergendo sventolando con orgoglio la bandiera del patrimonio gastronomico dei Nebrodi. La giovane Gaia Campisi ha imparato ad amare questo lavoro osservando le donne della sua famiglia: le chef Nuccia, Pinuccia, Nina, Pina della brigata di cucina dell'[Antica Filanda](#), il ristorante di Galati Mamertino pioniere nella valorizzazione autentica e moderna della cucina dei Nebrodi. "Mi piace guardare "verso il futuro"- commenta Gaia - sperimentando ad esempio con nuove tecniche di cottura, ingredienti e abbinamenti insoliti come la focaccia messinese al cucchiaino, il tonno di coniglio, il vitello tonnato e il gazpacho ai frutti rossi". Dopo tanto peregrinare all'estero, Franco Agliolo, chef patron del [Ristorante Ambrosia](#) di Sant'Agata Militello, decide di fare rientro nella sua terra natale e mette a frutto le sue esperienze con una cucina contemporanea di terra e di mare dedicata ai Nebrodi privilegiando tagli di carne meno conosciuti e creando piatti come il coniglio in agrodolce su pavé di patate e porri e l'insalata di rinisca (pecora giovane) cotta sottovuoto. Altro ritorno è quello dello chef Gianluca Barbagallo, che oggi guida il ristorante del [Relais Villa Miraglia](#) di Cesarò, nel cuore del bosco Miraglia, a 1500 metri di altezza. Una cucina che valorizza il territorio in tutte le sue dimensioni e recupera il suo valore. A Galati Mamertino, Giuseppe Drago è l'unico degli otto fratelli Drago rimasto in Sicilia dove porta avanti la tradizione di famiglia nel suo ristorante Degusto. Fratello del celebre chef e ristoratore Celestino Drago, omaggia il territorio nebroideo con una cucina semplice ma autentica.



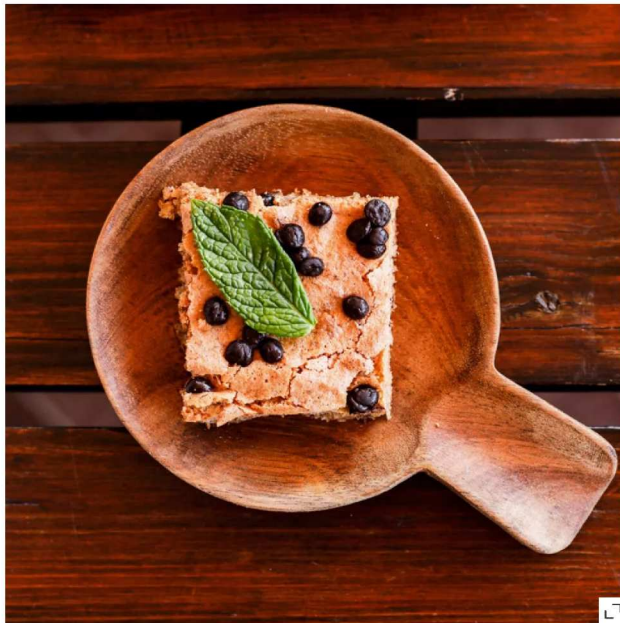


▲ Guanciale ubriaco - Antica Filanda

Al fagiolo di Carazzo, la patata di montagna dei Nebrodi, si aggiunge la “nucidda”, la nocciola tipica di quest'area e ingrediente principale della pasta reale di Tortorici.

Nella [Pasticceria la Bottega Reale Ciano](#) di Tortorici, Isabella Catalano Ciano custodisce la ricetta conventuale del 1700 e celebra le nocciole in una varietà di biscotti e di lievitati.

Sempre a Tortorici, Lidia Calà Scarcione ha recuperato la ricetta tradizionale della pasta reale e ne tutela l'autenticità nella sua pasticceria [Dolce incontro](#). Grazie all'eccezionale varietà di piante ed alberi dei Nebrodi, in questi boschi si pratica un'apicoltura che gode della straordinaria biodiversità. A Galati Mamertino, Alessandro Smiriglia e la moglie Hanna Kozyrava hanno realizzato il loro sogno: un laboratorio per la produzione di miele di qualità. Giacomo Emanuele dell'azienda [Emanumiele](#) pratica un'apicoltura che di questa diversità si nutre e dalla quale produce, oltre il miele di ape nera sicula, anche la birra al miele. E di birrifici artigianali è pieno il Parco dei Nebrodi: [Epica](#) a Sinagra, [Kottabos](#) a Capri Leone, [Li Palarnosci](#) ad Acquedolci.



▲ Torta alla nocciola - Borrello

Non lontano dalle cime dei Nebrodi si scende verso la costa approdando nella spiaggia di Capo d'Orlando e al borgo di San Gregorio. I luoghi sono quelli della cucina di mare che qui si unisce a quella nebroidea. Antonio Magistro e Giuseppe Migliazzo hanno dato vita ad un doppio progetto nel porto turistico di Capo d'Orlando marina: [Pepe Rosa](#) e [Anciova Pizza & Putia](#). Il primo, è un fine dining affidato al giovane chef Domenico Perna, che esplora i sapori del mondo partendo dal territorio circostante; il secondo un bistrot di mare con piatti della tradizione rivisitati, pizze classiche e gourmet come quella con crema di zucchine e mortadella di suino nero DOP. Ma l'ultima scommessa dei Nebrodi è quella vitivinicola: ritornare a produrre vino in questi territori da sempre vocati alla coltivazione delle viti, poi abbandonata. È il sogno di Celestino Drago che presto potrebbe diventare realtà.

Argomenti

[Viaggi di gusto](#)

[Ristoranti](#)

[Aziende e produttori alimentari](#)

ILMIOLIBRO

BLACK FRIDAY

L'INIZIATIVA UN AFFARE PER SCRITTORI

Sconti per stampare e pubblicare un libro



Tra fuorvianti brezze

Benedetta Muracholi
AT-NARRATIVA

Diventa Talent Scout

Fai valutare il tuo libro

IL NETWORK

Espandi ▼

[Mappa del sito](#) [Redazione](#) [Scrivete!](#) [Per inviare foto e video](#) [Servizio Clienti](#) [Pubblicità](#) [Gestione Cookie](#) [Privacy](#) [Cookie Policy](#) [Codice Etico e Best Practices](#)

GEDI News Network S.p.A. - P.Iva 01578251009 - ISSN 2499-0817