

ELLE

Egourmet

PRIMAVERA 2021 N°28
3 € (SPAIN)
CANARIAS 3,15 €

NAJAT KAANACHI

LA CHEF MÁGICA
DE MARRUECOS

RADIOGRAFÍA
DE LA PIZZA
¿POR QUÉ NOS
GUSTA TANTO?

VITAMINAS
Y COLOR
PLATOS LLENOS
DE ENERGÍA

CAKES, HUEVOS,
PIÑA, COLES...

51

RECETAS
para ir
de picnic

SICILIA

UN DESTINO CON
SABOR 100%
MEDITERRANEO

FLECHAZOS
FOODIES

IDEAS GASTRO
MESAS TOP
ESCAPADAS DELI



Devora la primavera



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)



Taberna La Ciolama (Via Regina Margherita, 23, Marzamemi)

Pistachos de Bronte



El hotel de lujo Il San Corrado di Noto

Detalle de la pastelería tradicional I Segreti del Chiosiro, en Palermo (isecretidelchiosiro.com)





Panorámica de la bodega Tenufa del Castelaro

Francesca Planeta gestiona la casa de huéspedes de la bodega familiar en Menfi



I Banchi, un espacio *gastro* de Ciccio Sultano en Ragusa Ibla



Vehículo *customizado* por la familia de decoradores Cinabro



Platos del restaurante Anguilla, en Catania

Sicilia es una tierra emblemática, situada en el centro del Mediterráneo y la mayor de sus islas. Histórico cruce estratégico de culturas, pueblos y mercancías, hoy destaca como una de las regiones más pobladas de Italia. La inmensidad de su territorio, que incluye el archipiélago de las Eolias, ofrece una variedad de paisajes que van desde los acantilados de la costa del Tirreno, en el norte, hasta las largas playas de arena del sur, pasando por las cordilleras del interior y por el Etna. Este, con sus más de 3.000 metros (la cifra varía en función de las frecuentes erupciones), es el volcán activo más alto de Europa.

Con su inestimable riqueza cultural, que atestigua el paso de épocas y civilizaciones, Sicilia posee un inmenso patrimonio gastronómico y vinícola, hecho a base de olores, sabores, colores, productos, recetas y tradiciones. Se

trata de un territorio que habla a través de sus productos, conocidos en todo el mundo: los tomates de Pachino, las almendras de Avola, los pistachos de Bronte, las alcaparras de Pantelleria o las gambas de Mazzara. También cuenta su historia a través de sus rituales y de sus platos típicos: la *cassata di ricotta*, decorada con cáscaras de cítricos confitadas; los *arancini* de arroz frito, rellenos de salsa de carne o bechamel, o la *granita* helada de fruta o de crema, que se desayuna con un *brioche*.

Los sicilianos, orgullosos de su región y de su pasado, no dejan de estar abiertos a nuevos influjos. Es así como enriquecen el panorama gastronómico de la zona, en la que brillan multitud de chefs reconocidos por la *Guía Michelin* y que han puesto su investigación y su experiencia al servicio de los productos que ofrece esta tierra. Accursio Craparo (accursioristorante.it) lo hace al

Vino de la familia Florio



A todo relax en el hotel *boutique* Zash, en Giarre



Repostería Bonajuto, en Modica



Pane cunzato en Da Alfredo (Salina)



Rincón del museo y restaurante MEC (Palermo)



La localidad medieval de Castelbuono

frente de su cocina cromática en el corazón de Modica; por su parte, Martina Caruso, la más joven de su país en recibir una estrella, deslumbra desde las terrazas del hotel Signum (hotelsignum.it), en la isla de Salina. Otros talentos ya consagrados son Giuseppe Biuso, que ha regresado a Sicilia después de sus experiencias por toda Italia para dirigir los fogones de Il Cappero (thersiaresort.it), en Vulcano, y Giuseppe Raciti, responsable de lo que se cuece en Zash (zash.it), en Giarre. Y, con sus dos galardones de Michelin, el Duomo de Ragusa Ibla es solo una de las realidades del maestro Ciccio Sultano, que, a partir de abril de 2021, guiará los restaurantes del nuevo hotel de lujo cinco estrellas Il San Corrado di Noto (ilsanccorradodinoto.com).

En paralelo a los chefs sicilianos, que celebran sus raíces con una innovación permanente, existen emprendedores

que se involucran en proyectos atrevidos. Es el caso del flamante museo MEC (Meet, Eat, Connect), en Palermo, inaugurado por el arquitecto Giuseppe Farello y donde Carmelo Trentacosti sirve un menú gourmet en salas que albergan una de las colecciones más completas de rarezas y piezas icónicas de Apple (mecrestaurant.it). Sí, museo de día, espacio *gastro* de noche. También en la capital de la región, los empresarios Franco Virga y Stefania Milano han *importado* a Mauricio Zillo para comandar el restaurante social Gagini (gaginirestaurant.com), que abre las puertas al estilo libre e imaginativo del reputado cocinero brasileño.

Cómo no inspirarse en la riqueza de los productos de Sicilia, especialmente en los mercados de cada ciudad. Una de las experiencias más interesantes que puede vivir cualquier amante de la gastronomía es, sin duda, perderse entre

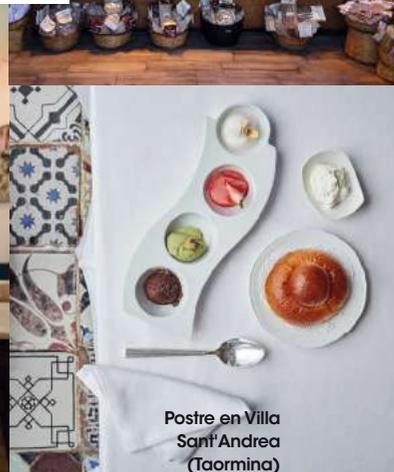


Plato de Il Cappero, en Vulcano



Fratelli Burgio, en Siracusa

El chef Accursio Craparo



Postre en Villa Sant'Andrea (Taormina)

Hotel Le Calette (Cafalu)



Mesa con mantel de lino de la empresa local The NapKing (thenapking.com)



El mercado del Capo, en Palermo

► 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 Caffè Sicilia, en Noto (caffesicilia.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 -, también, un tenedor- a un paraíso que sintetiza el significado de un viaje a Italia. 🍷



Fast food de nivel en Cappuccino

Coctelería Morgana, en Taormina (Scesa Morgana, 4)



Bar Razmatiaz (Catania)



El chef Mauricio Zillo

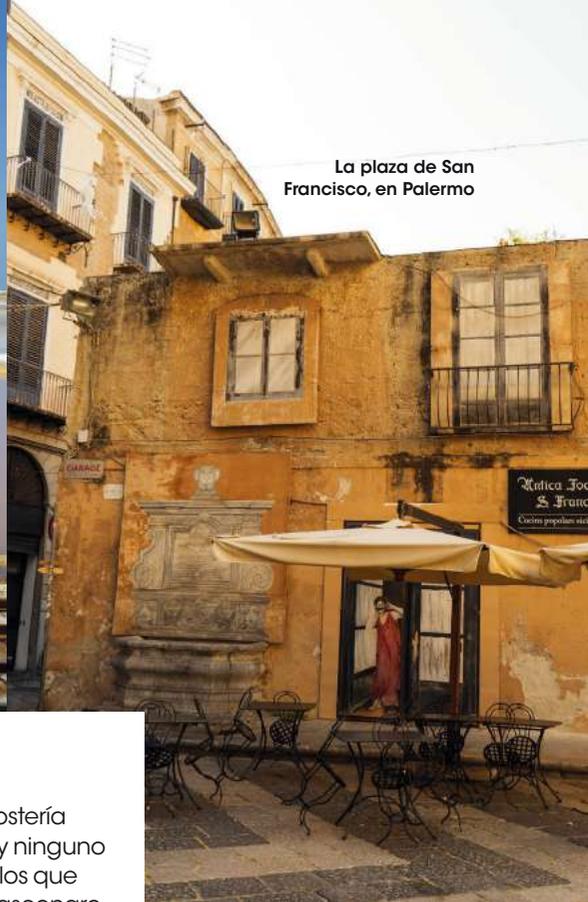


El mercado de pescado de Catania

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

