

il prodotto

Sapori Mediterranei

CHIARAMONTE GULFI (RG) - Corso Kennedy, 262
Tel. 0932.928422 - Fax: 0932.928761
Sito Internet: www.saporimediterranei.it - Chiuso sabato
pomeriggio e domenica - Ferie: una settimana ad agosto

Il Signore dei vasetti

«Mio nonno li faceva con l'olio extravergine e io voglio continuare a farli così». In questa frase sta l'essenza della qualità dei prodotti che Salvatore Lucifora mette in vaso nel suo laboratorio artigianale alle pendici di Chiaramonte Gulfi, patria della straordinaria sottodenominazione "Gulfi" dell'olio DOP "Monti Iblei".

Per raggiungerlo da Ragusa sarà sufficiente imboccare la veloce (almeno in quel tratto) superstrada per Catania e uscire proprio a Chiaramonte. Bisognerà poi proseguire per il centro finché, prima che cominci l'abitato, troverete il laboratorio sulla sinistra.

I prodotti sono moltissimi e tutti buoni, dalla caponata di olive alle olive schiacciate ai sughi ai pomodori secchi fino allo "spalmi" (perché scegliere un nome così commerciale?) piccante o ai carciofi. Però non mancate di assaggiare il *capuliatu*: pomodori secchi tritati con olio extravergine e odori, un prodotto semplicissimo, ma dal gusto incredibile.

Il sito non è attrezzato per la vendita online, ma si possono fare anche ordini per telefono o via mail. Se invece capiterete da quelle parti la domenica, non disperate perché potrete trovare negozi aperti in centro a Chiaramonte dove si possono acquistare i vasetti del signor Lucifora.

n.f.

la cantina

Curto

ISPICA (RG) - Via G. Galilei 4 - Tel. e fax: 0932.950161
e-mail: info@curto.it - Sito Internet: www.curto.it
Carta di credito: nessuna
Sempre aperto (su prenotazione)

Vini da... Gattopardo

Citare Giuseppe Tomasi di Lampedusa e il suo *Gattopardo* quando si parla di Sicilia, probabilmente è banale e un po' scontato, ma non c'è nulla che renda meglio l'atmosfera della campagna bruciata in estate e rigogliosa nelle altre stagioni, delle antiche ville nobiliari, della cultura fatta di tante contaminazioni, dei paesaggi straordinari. È proprio in una di queste ville che ha sede la cantina della famiglia Curto, sulla statale 115 che da Ragusa lambisce Modica e prosegue per Ispica e poi per Rosolini. A tre chilometri dall'abitato di Ispica, due colonne monumentali indicano la strada sterrata che porta a questa antica casa nobiliare ricca di fascino, immersa tra gli ulivi secolari e i mandorli, con i muretti a secco modicani (quelli con la cima tondeggiante) a scandire il paesaggio.

Tra Ispica e Pachino, zona di serre per i pomodorini e di Ebro DOC, ci sono i vignati dell'azienda, alcuni con più di quarant'anni di età e coltivati con la tecnica dell'alberello, da cui si ricavano tre ottimi vini. I prodotti di punta sono il Fontanelle Riserva, un Nero d'Avola in purezza affinato in barrique (13,50 euro) e l'Ikano, un taglio di Nero d'Avola Merlot e Shyraz (12,50 euro). Ha un ottimo rapporto qualità prezzo anche il Sicilia Rosso (7 euro), sempre Nero d'Avola, che fa solo acciaio.

n.f.

