

Taormina e dintorni: cultura, giardini e food per scoprire i mille tesori della Sicilia orientale

LINK: https://www.huffingtonpost.it/blog/2023/06/02/news/taormina_e_dintorni_cultura_giardini_e_food_per_scoprire_i_mille_tesori_della_sicilia_ori...



Taormina e dintorni: cultura, giardini e food per scoprire i mille tesori della Sicilia orientale di Francesca Alliata Bronner Dall'archeologia al vino. Passando per il giardino artistico più grande d'Europa, a Giarre, nel catanese, salendo verso l'Etna. Proseguendo poi sulle Vie dei Tesori, per un viaggio alla scoperta delle gemme nascoste di questa meravigliosa isola 02 Giugno 2023 alle 10:54 Segui i temi cibo Dall'archeologia al vino. Passando per il giardino artistico più grande d'Europa, a Giarre, nel catanese, salendo verso l'Etna. Proseguendo poi sulle Vie dei Tesori, per un viaggio alla scoperta di gemme nascoste della Sicilia orientale. Meta finale Taormina dove brillano cucine stellate e maestri di colore e sapore che da soli valgono la sosta. Come anche, fra pochi giorni, (dal 15 al 19 giugno) uno degli eventi letterari più attesi dell'anno, il **TaoBuk**,

Taormina International Book Festival, giunto alla sua tredicesima edizione. Quest'anno con il tema "Le Libertà" che propone un cartellone di 200 eventi animati da ospiti di massimo rilievo, dedicati anche al cinema, alla geopolitica, all'arte e alla musica. E sempre nell'ottica della valorizzazione dei tesori artistici, culturali, cinematografici e musicali, di questa amatissima e affascinante cittadina del messinese, non si può non menzionare la 69esima edizione del Taormina Film Fest che si tiene quest'anno dal 24 giugno al 1 luglio con un calendario ricco di grandi nomi e progetti artistici inediti. Il viaggio può iniziare da Giarre, sulla strada fra Taormina e Catania, per la quarta edizione di Radicepura, festival biennale (promosso dalla Fondazione Radicepura) inaugurato poche settimane fa che rappresenta il primo evento internazionale dedicato al paesaggio del Mediterraneo

e coinvolge protagonisti dell'arte e dell'architettura, paesaggisti, designer, studiosi, istituzioni. Fino al 3 dicembre, nel parco botanico Radicepura si possono visitare 15 giardini e 4 installazioni, realizzati con gli esemplari di Pianta Faro (vivaio che raccoglie 800 specie e oltre 5000 varietà). Tema di questa edizione, proposto dal direttore artistico Antonio Perazzi, è Il Giardino delle piante, progetto a stanza, con forti radici pratiche ed estetiche, ma con ideali che guardano al futuro, che intende mostrare in modo concreto e quasi didascalico il funzionamento di un meccanismo: il vento raccolto dalla grande pompa eolica muove il flusso delle acque, che di vasca in vasca, vengono filtrate dalle radici degli iris e dei giunchi, per tornare ad alimentare il ciclo. È una Sicilia ormai rara quella che si evoca, sempre riarsa ma col beneficio dell'oasi, che promuove un diverso stile di giardini in cui si metta in

atto quotidianamente un rapporto sincero con le piante e con l'ambiente. A stimolare la riflessione intorno a questo tema, con il proprio contributo, Paolo Pejrone, che per il festival ha realizzato il giardino Vento e Acqua, tentativi di resilienza: l'architetto paesaggista è da sempre promotore e fautore di un giardino "disordinato" capace di crescere in modo autonomo, forte e spontaneo. Dai giardini alla cucina il passo è breve (e lieve). In Sicilia il cibo è identità e tornando a Taormina (Messina), in uno dei luoghi più belli della Trinacria, due chef siciliani stanno raccontando mirabilmente questa identità portando nel piatto la loro terra, il loro mare, la ricerca. In due parole, "la loro vita", come amano affermare Riccardo Fazio e Tino Privitera, rispettivamente i talentuosi maestri delle cucine di due alberghi storici della zona: Armònia, ristorante spettacolare del Mazzarò Sea Palace, affacciato sull'omonima baia, dove profumi di una Sicilia tradizionale incontrano l'innovazione raggiungendo il perfetto equilibrio in piatti che si ricordano di cui l'armonia, da cui il nome, è il vero ingrediente principale; e il Nui (variante poetica di "noi" in dialetto siciliano), ristorante

dell'Atlantis Bay, l'unico hotel a terrazze nella magica baia delle Sirene, entrambe soste stellate della collezione VRetreats. Fazio, in particolare, presenta ogni giorno della variazioni sul tema della sua isola "nel piatto" con menu conditi di sapori antichi rielaborati da un estro moderno ed equilibrato per vivere una "passeggiata in Sicilia" restando seduti a tavola, davanti a uno dei più bei tratti della costa occidentale e con l'Etna alle spalle, sorseggiando la mineralità sublime dei vini vulcanici. Un piatto memorabile? Lo spaghetti al gambero rosso, aglio nero e limone. Da meditazione. Come il cocktail "Last Letter" (interpretazione del classico "Last Word", al bar Almaré, che da solo merita la sosta per i suoi drink) ideale da abbinare alla ricetta per quel twist di limone, servito in coppetta, con lettera allegata che porta un messaggio di Goethe: "Sicily is the clue to everything". Dai tesori siciliani da gustare a quelli da ritrovare e visitare, borghi e luoghi dimenticati, che grazie al progetto delle Vie dei Tesori, da ormai 16 edizioni, trasformano l'intera isola in un unico museo diffuso. Fra agosto, settembre e ottobre aprono castelli, cripte, palazzi

nobiliari, piccoli musei, botteghe e laboratori artigianali in una ventina di città. Dal 2021 si è affiancata al festival una "costola" che punta solo sui borghi e che dal 26 agosto, per tre weekend, propone itinerari inediti alla scoperta di territori poco indagati dal turismo di massa, per esperienze assolutamente inedite. Nel messinese, a far da corolla all'elegante e glamour Taormina, i borghi sono sette arrampicati sui monti vicini (senza dimenticare l'Etna) e sul sito delle Vie dei Tesori ci sono tutte le informazioni e gli spunti da utilizzare anche prima, per costruire anche prima del festival percorsi su misura. Si può partire dal borgo d'arte di Savoca arroccato sotto i ruderi del castello di Pentefur per un susseguirsi di cappelle nobiliari e cripte: in quella del convento dei Cappuccini gli studiosi stanno analizzando 17 mummie (delle 37 originarie) ritrovate, una vera Spoon River inedita. Andando verso la costa, a Mirto è nato il Museo del costume, con la collezione Miraudo che raccoglie esempi sartoriali che fornivano abiti e accessori alle nobili signorine di provincia negli ultimi due secoli. Di borgo in borgo si arriva a Frazzanò dove si trova l'abbazia basiliana di San Filippo di Fragalà da cui

arriva il più antico documento cartaceo in Europa, il diploma in greco e arabo della regina Adelasia, oggi conservato all'Archivio storico a Palermo. Visitando il borgo di San Piero Patti scoprirete una affascinante terra di pastori e briganti, con un museo diffuso da visitare a piedi fra ricoveri di pietra a semicupola (i cubburi, le case dei pastori) e le caverne di Malopasso che pare ancora nascondano i tesori dei briganti. Da quassù lo sguardo arriva alle Eolie. Così come a Tripi: in questo mini-borgo si sta portando alla luce l'antica Abakainon, misteriosa città fondata dai siculi indoeuropei, c'è anche uno dei neonati musei multimediali più interessanti dell'isola, tra crateri, reperti e monili d'oro di preziosa fattura. Infine, Alcara Li Fusi, terra di aquile e grifoni, con una rocca da cui si possono osservare i rapaci da vicino. In direzione Catania, ecco le distese di viti di Nerello e Carricante: Piedimonte Etneo, borgo "giovane" rispetto a quelli che nascondono necropoli e argosoli, visto che la sua storia inizia soltanto nel 1650, è diventato uno dei centri più belli, un barocco nobile, diverso e sincero. In questo spicchio orientale di Sicilia, domina su tutto e da ogni direzione l'Etna, "a

montagna", quasi a proteggere le tradizioni, gli antichi letterati, gli artigiani, i nuovi imprenditori: dagli affreschi medievali della Grotta dei santi di Licodia Eubea fino ai "Malavoglia" verghiani, passando per i giovani produttori che stanno recuperando vitigni autoctoni e ricette dimenticate (come la patacò, minestra di broccoli e cicerchia). E c'è perfino chi è riuscito in questa fertile terra vulcanica a far crescere mango, avocado e papaya. Segui i temi cibo

Commenta con i lettori
I commenti dei lettori
Suggerisci una correzione
Parla con noi
Seleziona l'autore
Mattia Feltri
Gianni Del Vecchio
Alessandro De Angelis
Carlo Renda
Angela Mauro
Adele Sarno
Fabio Luppino
Giulia Belardelli
Gabriella Cerami
Carlotta Scozzari
Claudio Paudice
Pietro Salvatori
Linda Varlese
Federica Olivo
Luca Bianco
Lorenzo Santucci
Nadia Boffa
Adalgisa Marrocco
Silvia Renda
di Alfonso Raimo
di Luca Bianco
di Luca Bianco