

DOVE

MENSILE ANNO 29 N°10 OTTOBRE 2019 €5,90 €4,90



DAL PIEMONTE ALLA SICILIA

Godersi i sapori autentici

LIONE

*Creativa, ecologica,
e multiculturale*

MADAGASCAR

*Alla ricerca della
natura primordiale*

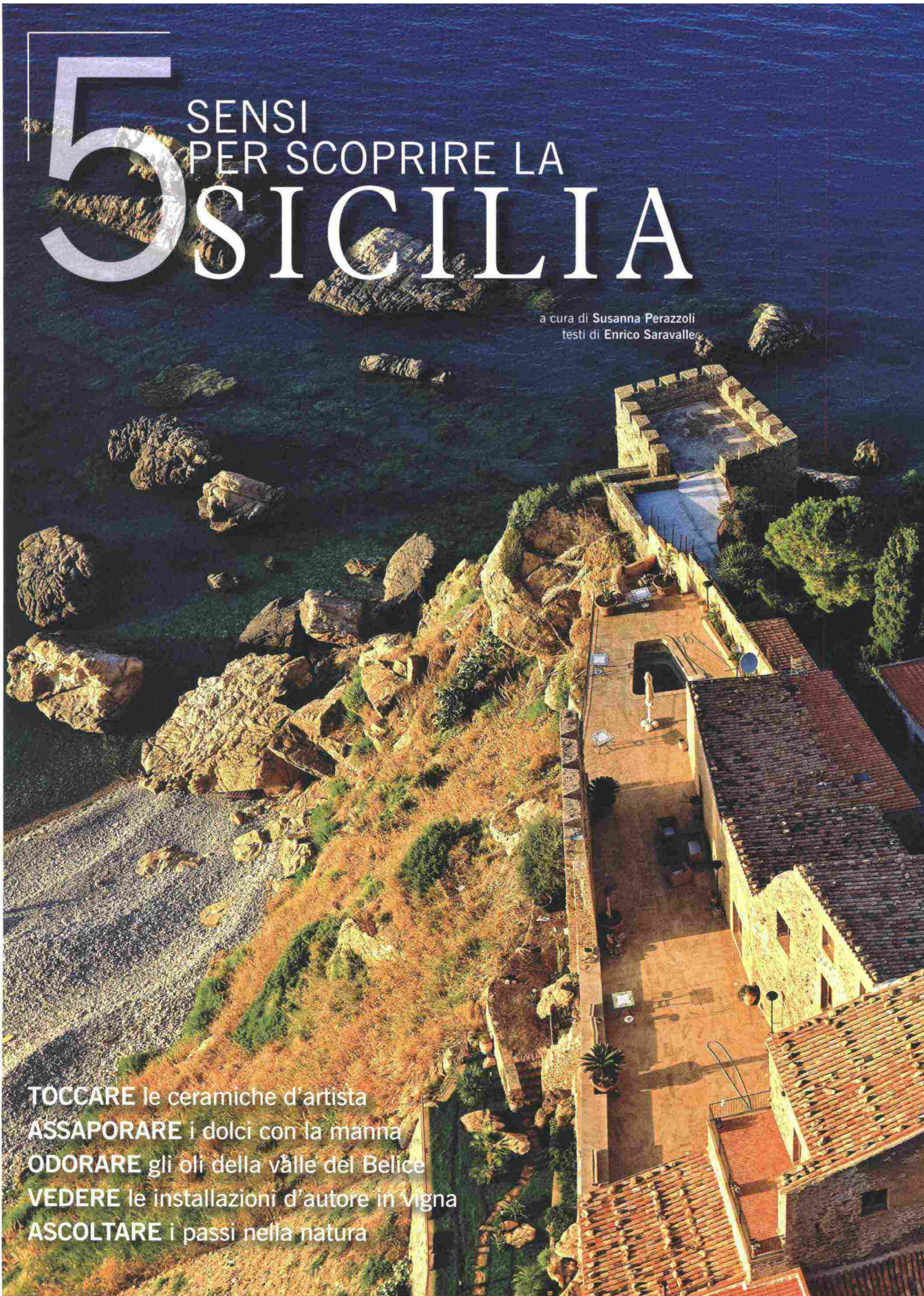
EPIRO

*Questa è tutta
un'altra Grecia*



MEDIAGROUP S.P.A. POSTE ITALIANE Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 Conv. L. 46/2004, art. 1, comma 1 DCB Milano - ISSN 2499-4804 (online) Canada Cdn. 15.50 Belgio € 12.00 Francia € 8.90 Germania € 10.50 Grecia € 9.95 Lussemburgo € 10.50 Portogallo Cont.: € 8.50 Spagna € 8.50 Svizzera C. Ticino Chf. 12.00 Svizzera Tedesca Chf. 12.50 USA \$ 15.50

DOVEVIAGGI.IT

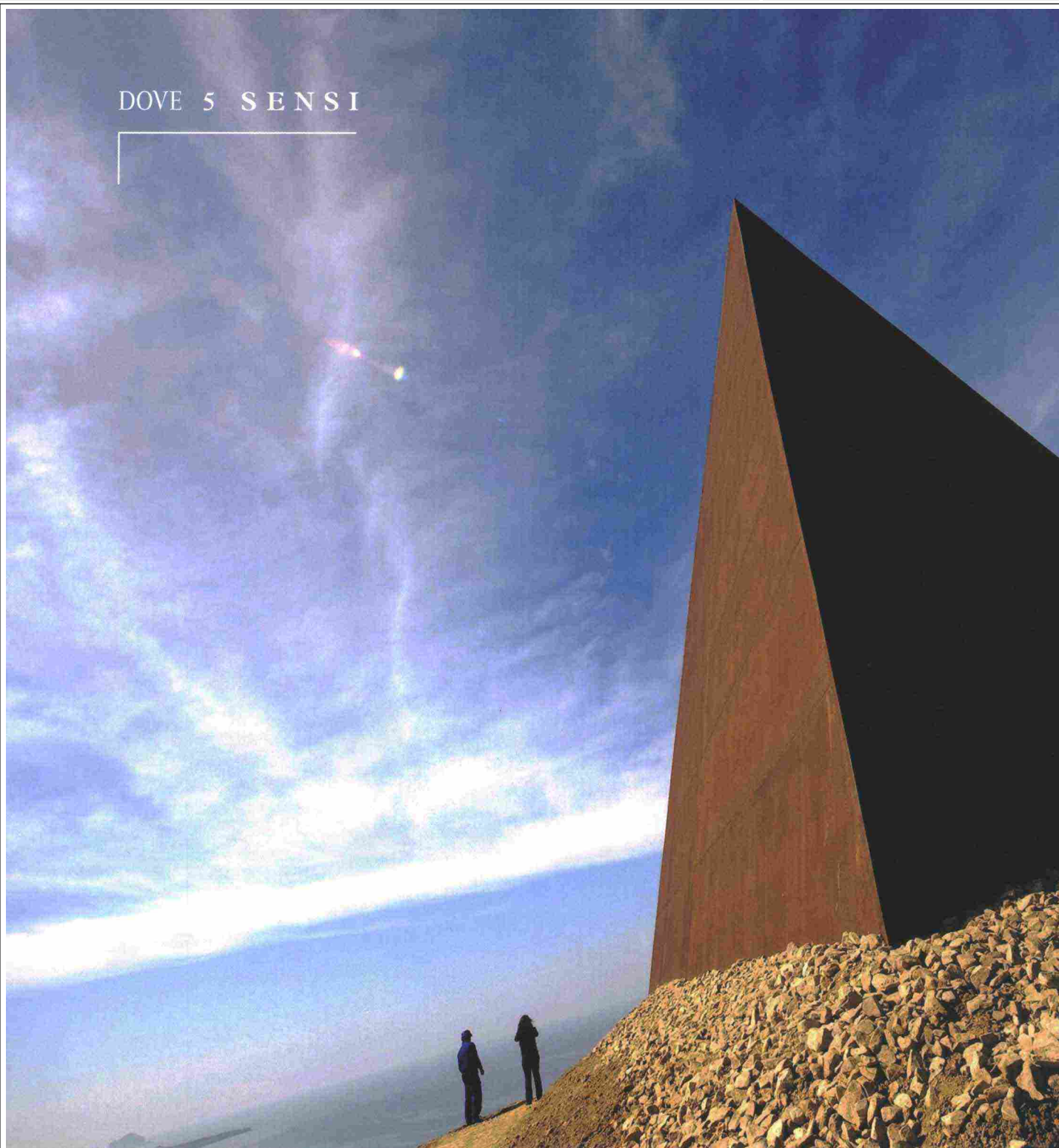


5 SENSI PER SCOPRIRE LA SICILIA

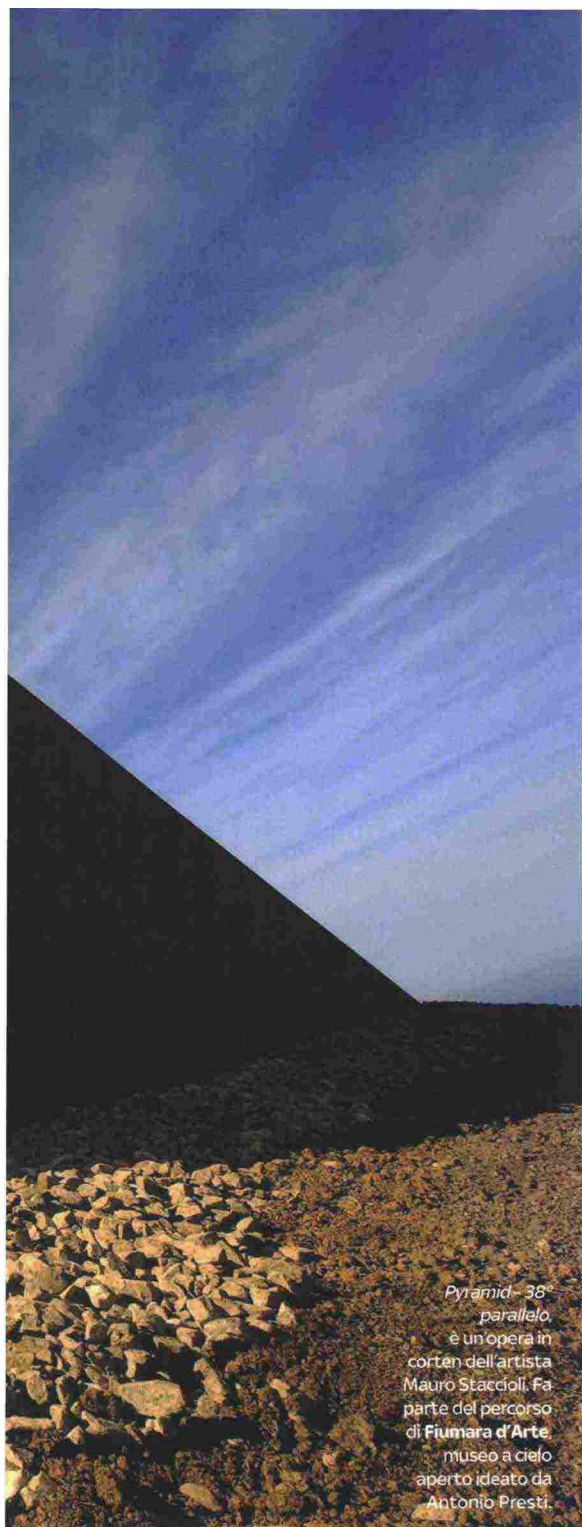
a cura di Susanna Perazzoli
testi di Enrico Saravalle

TOCCARE le ceramiche d'artista
ASSAPORARE i dolci con la manna
ODORARE gli oli della v  lle del Belice
VEDERE le installazioni d'autore in vigna
ASCOLTARE i passi nella natura

DOVE 5 SENSI



UNA NUOVA DIREZIONE



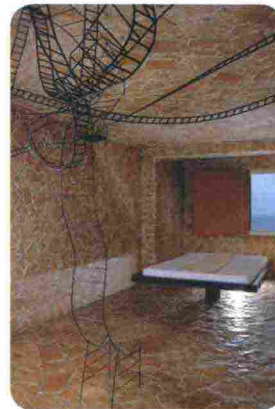
Pyramid - 38° parallelo, è un'opera in corten dell'artista Mauro Staccioli. Fa parte del percorso di **Fiumara d'Arte**, museo a cielo aperto ideato da Antonio Presti.

“La Sicilia è un'altra terra, un mondo a parte che non ha nulla a che fare con il continente”, svela Stefania Auci, la giovane autrice trapanese del recente *I leoni di Sicilia* (Casa Editrice Nord, 18 €), caso editoriale che racconta la saga della famiglia Florio, da Bagnara Calabra a Palermo, dove diventano appunto i “leoni di Sicilia”. Quella isolana è una realtà aumentata, unica e diversa dal resto d'Italia. Merito, o colpa, delle dominazioni che si sono succedute sull'isola (qualcuno le ha contate: 13) e che hanno dato e tolto, regalato e sottratto tradizioni e cultura, usi e abitudini, profumi e sapori”. Un mosaico che alterna antico e avanguardie, riflessioni letterarie e sperimentazione.

PERCORSI SENSORIALI

È la Sicilia da vivere allertando tutti i sensi, per scoprire, tra le strade e le regie trazzere borboniche che tagliano l'isola, protagonisti e storie. Dove si fondono storia, tradizione per il bello, ricerca di sapori e inedite forme di ascolto. Rinnova e osa affrontare nuove vie del gusto il laboratorio di **Corrado Assenza** (caffesicilia.it) che a Noto prepara granite di gelsi neri. E continuano a fare appello alle essenze di Sicilia i nasi dell'atelier olfattivo **Ortigia** (ortigiasicilia.com), fondata nel 2006 da Sue Townsend, che imprigionano in preziosi flaconi le essenze della

VEDERE: ART HOTEL



È una speciale sintesi di albergo e spazio d'arte contemporanea lo storico **Atelier sul Mare** di Castel di Tusa (Me), piccolo borgo nei pressi di Cefalù. Venti le camere dove si dorme tra dipinti e installazioni firmate, tra i tanti, da Mario Ceroli, Fabrizio Plessi, Maria Lai e Raoul Ruiz: “È solo entrando e abitando la camera che l'opera sarà pienamente realizzata”. Al gusto ci pensa il ristorante sulla sabbia, **ateliersulmare.it**



macchia mediterranea, zagara, lime di Sicilia, melograno, lavanda, fico d'India, mandorli. Bisogna esplorare pure il **Parco Cinque Sensi** di Messina (parcocinquesensi.it) dove si cammina a piedi scalzi tra piante di limone e arancio per imparare ad ascoltare sé stessi e il mondo. Una voce sorprendente sulla natura che cambia, e soccombe, si ascolta al

I percorsi fotografici a cielo aperto, le rassegne d'arte nelle tenute vitivinicole, le sperimentazioni del gusto e i cammini nelle isole Eolie. La Sicilia si appropria dei linguaggi del contemporaneo



Un bronzo dello scultore Igor Mitoraj di fronte al tempio di Castore e Polluce, nella Valle dei Templi di Agrigento. La mostra si tenne nel 2011.

Castello Normanno di Salemi dove la voce di Emma Dante racconta la storia dei *Mandorli della signora Varvaro*, una installazione-scultura di Ute Pyka e Umberto Leone. Le piante erano andate distrutte durante ricerche petrolifere. Nel capoluogo, poi, tra le botteghe artigiane, è appena nato il progetto **Percorsi Accoglienti** (percorsiaccoglienti.it) per mostrare a curiosi e appassionati i segreti di tanti maestri del fare, dal

restauro all'ebanisteria, alla maiolica, ai dolci. Si tocca, si guarda, si degusta. La Sicilia, si sa, vanta una ricchezza culturale e artistica unica, sette siti Unesco, più di 150 aree archeologiche, 250 musei, mentre i linguaggi del contemporaneo scuotono aree dimenticate e ridanno vita a nuove riflessioni, come accade alla Fondazione Brodbeck di Catania, dove alla fine dell'Ottocento si lavoravano frutta secca e liquirizia. *"Non c'è più la Sicilia*

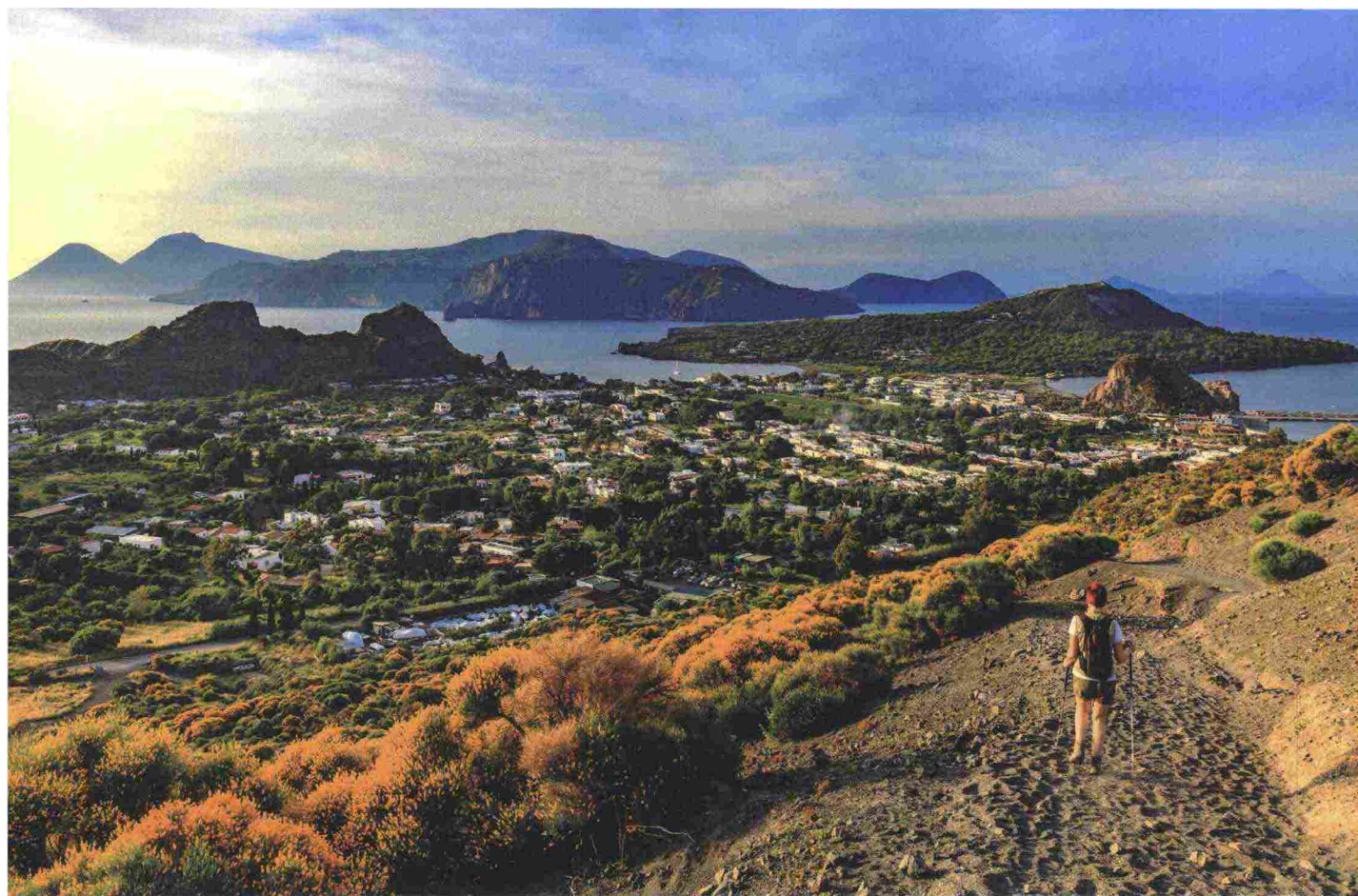
di una volta (Laterza ed.)", ribadisce il giornalista e scrittore Gaetano Savateri che con questo titolo prende le distanze da una Sicilia stereotipata: "Sono stufo di pale di fichidindia a colori accesi e quarti di manzo appesi alla Vucciria". C'è una Sicilia che cresce e che, molto spesso, fa dell'arte uno strumento di dialogo e di incontro tra culture e sensi. Gli esempi sono tanti: quello di Antonio Presti, creatore e mentore di Fiumara d'Arte, di Atelier sul Mare, del Cantico di

Librino (ateliersulmare.com). Quello della famiglia Planeta, che nelle vigne di Passopisciaro (Ct) hanno collocato una installazione di Claire Fontaine dedicata al fisico Ettore Majorana. Spiega Vito Planeta: "È la naturale evoluzione del progetto *Viaggio in Sicilia* (planeta.it/viaggioinsicilia) e segna l'inizio di un itinerario di opere d'arte allestito nelle nostre tenute, per creare un dialogo tra cre-



GUSTARE: I VINI DEL VULCANO

Che quello dell'Etna sia un territorio particolare dal punto di vista enologico non lo si può negare. Se ne è accorto anche il *magazine* americano *Forbes*, che ha definito quel terroir un'area da intenditori. **Cantine di Nessuno** è una delle raffinate aziende che propongono gli Etna rossi, bianchi e rosati. Singolare, poi, la produzione di *Apum*, bollicine classiche da uve Nerello, cantinedinnessuno.it



ASCOLTARE I PROPRI PASSI

Le mappe Metro Trekking propongono itinerari, da percorrere a piedi, alle isole Eolie (sopra, una veduta di Vulcano). I percorsi sono segnalati, come nei diagrammi di una linea metropolitana, con colori e numeri diversi, con tanto di svincoli e fermate. Tutto per vivere con i cinque sensi la magia dell'arcipelago, che regala scorci unici sulla costa ed esperienze autentiche, arbatus.com

attività e ambiente." Ma ci sono altri progetti, presenze, rassegne sull'isola che riflettono sui linguaggi di oggi: la galleria **Photology** (fondata a Milano nel 1992 da Davide Faccioli, photology.com) ha promosso il progetto *Photology AIR (Art In Ruins)* dando vita, all'interno della Tenuta Busulmone di Noto (Sr), a un disegno che unisce territorio, spettacoli, fotografia, arte. La sede è magnifica, 30 ettari di verde e un convento ottocentesco che fino al 3 novembre ospita le opere fotografiche di grande formato realizzate dalla fine degli anni Sessanta da Gianfranco Gorgoni.

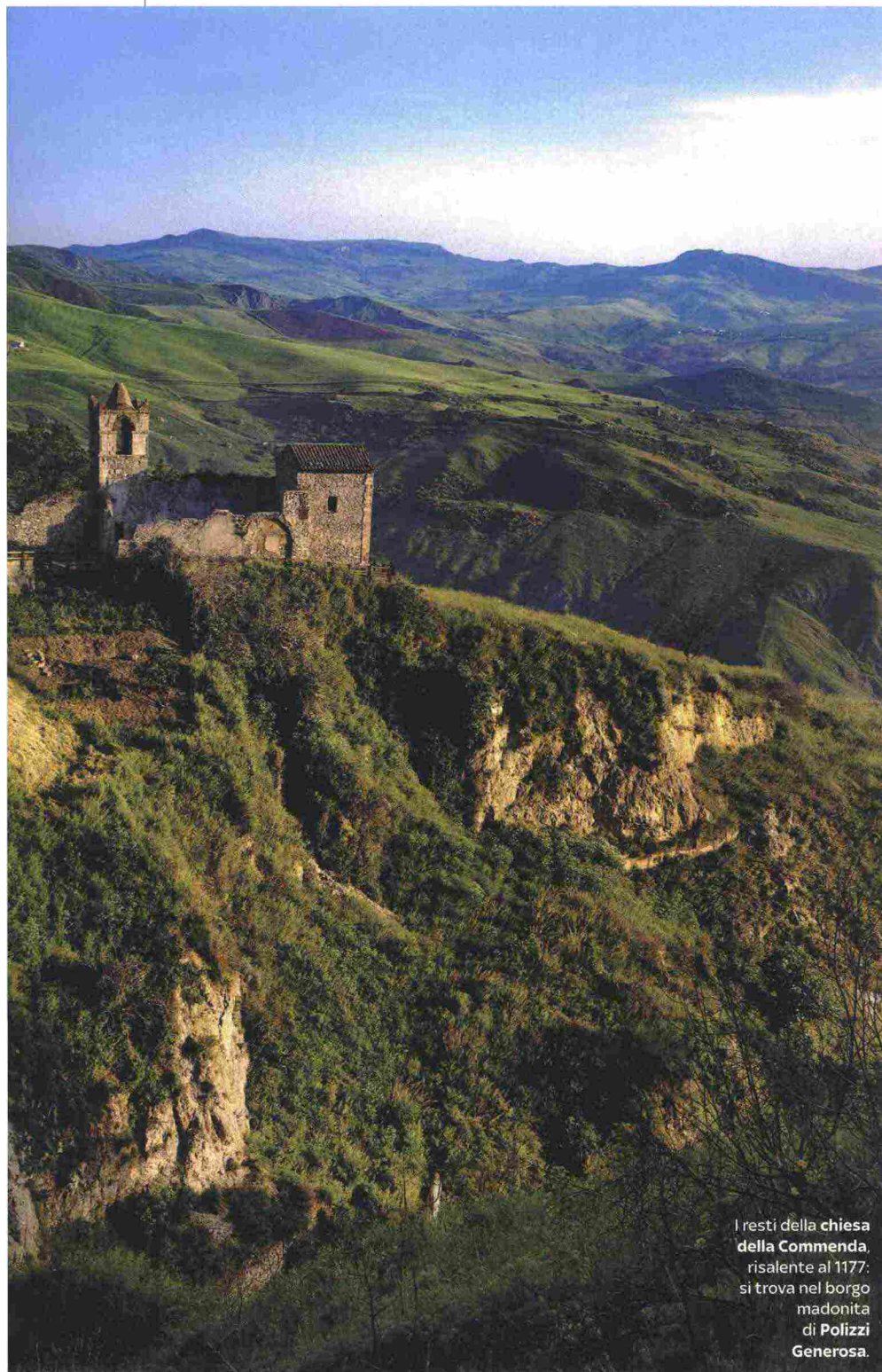
Arte, cultura, certo, ma cresce l'attenzione all'ambiente. Premiato

con il *Brit International Award of Excellence 2019*, il progetto *SOStain*, promosso dalla cantina Tasca d'Almerita (tascadalmerita.it) è un programma di sostenibilità per la vitivinicoltura siciliana, riproducibile e riproponibile anche in altri luoghi a vocazione vinicola d'Italia. "A questo progetto", spiega Francesca Tasca d'Almerita, si affiancano gli appuntamenti di *Cogito*, nati per valorizzare tutto ciò che vive attorno al pianeta vino: in spazi conviviali, in conversazioni con scrittori, spettacoli teatrali, mostre e degustazioni, si riflette su temi come ambiente e arte, tecnologia e intelligenza artificiale, startup e cibo".

ASSAPORARE: DI MANNA CE N'È UNA SOLA

Le strade dei sensi sull'isola portano alla scoperta della manna (uno dei tanti presidi Slow Food siciliani), che stilla in estate dalla corteccia di una particolare specie di frassino sulle pendici delle Madonie. I pasticciieri locali la usano per preparare golosità a basso contenuto glicemico: lo fanno **Fiasconaro**, a Castelbuono (Pa), con i panettoni d'autore, e l'**Antico Forno Madonia**, a San Mauro Castelverde (Pa), con i biscotti, fiasconaro.com, anticofornomadonia.it





I resti della chiesa della **Commenda**, risalente al 1177: si trova nel borgo madonita di **Polizzi Generosa**.



ASSAPORARE LA CUCINA BAROCCA

La gastronomia siciliana è grande e Peppe Barone è uno dei suoi profeti. Dalla **Fattoria delle Torri**, a Modica (Rg), il "gastrosofo" (la definizione è sua) cita il suo territorio e propone una cucina che non è solo di tradizione, ma è anche ricerca, raffinatezza, equilibrio tra terra e mare: dal macco di fave alla pasta con le sarde, dai cavatelli alla Norma al pesce spada con caponatina barocca, fattoriadelletorri.it

ESPERIENZE DEL GUSTO

Anche il mondo della gastronomia ha qualcosa da dire in questa nuova Sicilia. **Francesco Gallo**, a capo delle cucine del Momentum Wellness Bio Resort di Selinunte (Tp), attinge ai ricettari della nonna: le verdure arrivano dall'orto, l'olio è di Nocellara del Belice, le farine di grani antichi. Ignazio Passalacqua, poi, con il progetto *Salina Experience* (assud.eu) fa rinascere l'antica **Salina Genna** a Marsala (Tp) regalando esperienze plurisensoriali: i tramonti sulle Egadi, gli assaggi delle eccellenze gastronomiche, dal gambero rosso di Mazara al tonno di Favignana, i profumi degli oli della valle del Belice. Ultimo, ma non per importanza, viene il bi-stellato Pino Cuttaia presidente di Le Soste di Ulisse, raffinatissimo



Il teatro Andromeda, a Santo Stefano Quisquina (Ag). Aperto tutto l'anno, ospita spettacoli (teatroandromeda.it).

TOCCARE: LE CERAMICHE D'ARTE

Sembra non sfiorare mode e avanguardie, eppure è attualissimo il décor delle ceramiche De Simone, marchio catanese con alle spalle oltre sette decenni di storia e uno stile unico e originale che sposa il folclore dell'isola con le suggestioni dei grandi maestri dell'arte moderna, Picasso, Matisse, Klee. Ancora oggi le ceramiche, piatti, vasi, centritavola, pendenti, lavorate nei minimi dettagli, sfoggiano cromie solari. Famoso, per esempio, il rosso-arancio diventato una sorta di logo istituzionale, ceramicheDesimone.com



club di prodotto che raccoglie le migliori tavole siciliane (tra le altre I Pupi di Bagheria, il Signum di Salina, La Madia di Licata), le cantine più titolate (Duca di Salaparuta, Donnafugata), i relais e gli alberghi più eleganti (Locanda don Serafino a Ragusa, Relais Briuccia a Montallegro, Villa Igica a Palermo). Cuttaia convoca a Licata

cuochi, giornalisti ed economisti, pescatori e agricoltori, imprenditori e artisti. La missione? Costruire assieme modelli di sviluppo sociali e ambientali possibili, replicabili e condivisi. Spiega Cuttaia: "Nnumari è il nome dato a questo progetto, che prevede giornate di riflessione sulla sostenibilità della filiera nel Mediterraneo. Viviamo

tutti in terre unite da questo mare, abbiamo tutti problemi in comune e abbiamo il dovere di trovare soluzioni. Insieme". Ecco i segnali di un territorio che fa dei linguaggi contemporanei (arte, cibo, attenzione all'ambiente) uno strumento per attrarre. Tutte esperienze dei sensi, per conoscere una Sicilia nuova, che si muove su binari diversi. **D**