



La scheda/1 L'enoteca

Un buon bicchiere di vino a Enna si può gustare da Tommy's Wine, un'enoteca nell'antica piazza Neglio nel centro della città. Il vino può essere accompagnato da piatti dell'entroterra siciliano.

La scheda/2 La rosticceria

A Leonforte, in provincia di Enna, in piazza San Francesco, 21 alla Rosticceria San Francesco si possono gustare prodotti di gastronomia e pasticceria genuini.

Dove dormire

La Suite di design la villa nel verde o l'edificio antico

MARIA CRISINA CASTELLUCCI

Nel centro storico di Piazza Armerina, il **Giardino delle zagare** è un grazioso bed & breakfast in un edificio storico ristrutturato. Si può scegliere fra camere con servizi privati o suite con cucinotto. Gli ospiti hanno a disposizione un piccolo giardino, wifi, biciclette, biblioteca con testi turistici (vicolo Favara 11/15 tel. 0935 89414, doppia con prima colazione 80 euro).

In centro si trova anche **Suite d'autore art design gallery**, piccolo boutique hotel che mette insieme gli interni di una vecchia residenza con pezzi di design e opere d'arte, pur senza nulla togliere ai servizi e alla comodità (Piazza Duomo, telefono 0935 688553, doppia basic con prima colazione 90 euro). Per visitare questa zona si può fare base anche a **Villa Clementine**, una bella villa circondata dal verde dove sono disponibili tre camere oltre a uno chalet nel piccolo parc (via Nino Martoglio 25, Piazza Armerina tel. 328 8331323, doppia con prima colazione da 80 euro).

Il vino



Un Nero d'Avola da chiamare "Vossia" il rosso di Enna abbinato al salamino

MARIA ANTONIETTA PIOPPO

Pensava di fare carriera militare ma il richiamo delle sue radici e l'attaccamento alla sua terra hanno determinato la sua scelta odierna. Così, Elio Savoca, ha portato avanti il progetto Gigliotto, a una manciata di chilometri da Enna. Negli anni Novanta la realizzazione di un agriturismo e poi il completamento dell'opera con una cantina annessa dove oggi vengono prodotti vini per un

totale di dieci referenze. Duecento ettari complessivi di cui venti vitati, quindici piantati a fichi d'india, dieci ettari di uliveti e tre ettari di frutteti che comprendono anche l'agriturismo. In cantina, ogni vino viene pensato dalla famiglia Savoca e tradotto enologicamente da Angelo Alescio, siciliano di formazione toscana. Tra le referenze un Nero d'Avola di tutto rispetto. È il *Vossia*, l'appellativo che nella

cultura siciliana viene rivolto a tutte le persone che meritano il più alto grado di deferenza. Da uve Nero d'Avola in purezza con passaggio in barriques per dodici mesi, questo vino dal colore rosso rubino carico, si esprime al naso in tutta la complessità e intensità propria del varietale. Dalle note di frutti rossi, alle note di spezie. Si riconoscono in successione sentori di chiodi di garofano, prugna e liquirizia. Buono il connubio con formaggi stagionati e preparazioni strutturate in generale. In particolare con "Ricordami la strada" il panino di Tumminia con hamburger di salamino nero dei Nebrodi e cipolla rossa di Tropea di Al Fogher di Piazza Armerina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

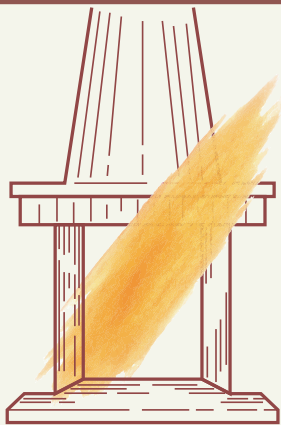
Dove mangiare

Il pasticcio ripieno di carne mista

ADRIANA FALSONE

Al **Fogher** (viale Conte Ruggero, telefono 0935 684123) si trova all'interno del casello di un'antica stazione ferroviaria, in un bosco nei pressi di piazza Armerina. Delizioso lo Schioppetto di vitello con verdure croccanti e erborinato al marsala, ma anche il pasticcio del '500, una sfoglia senza burro, ripiena di carne mista, cotta al forno e servita su un letto di lenticchie nere. Tra i primi, lo spaghetti alla chitarra al nero di seppia condito con "mennula" essiccata, caviale di pomodoro, fili di zucchine, profumo di lavanda, o il cannellone di semola di grano duro allo zafferano, ripieno di falso magro e servito con salsa di Piacentino Dop. Ad Aidone c'è **Vecchia Aidone** (via Senatore Cordova 90, telefono 0935 87863) una cucina con ingredienti del territorio. Tagliatelle ai porcini, strozzapreti con alici, finocchietto e bottarga o i paccheri con pesto di rucola, pomodorini e ricotta salata.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



al Fogher

dal 1992

Dal 1992 il ristorante dei gourmet siciliani

Angelo Treno
chef

Ernesta Tudisco
Pastry-chef

Tel. 0935 684123 <https://alfogher.sicilia.restaurant/>