

I BORGHI A TAVOLA

Che cosa si può trovare a tavola sia a Caltagirone che a Piazza Armerina? Il **MACCU VERDE**, una zuppa preparata con cipolle, finocchietto selvatico (in alcune versioni), fave fresche (o secche) e un filo d'**OLIO DEI MONTI IBLEI DOP**. Poi degli ottimi formaggi, in particolare pecorini. Il più rinomato è il **PIACENTINO** (foto sotto a destra), tipico dell'Ennese, chiamato così semplicemente perché piace. Prodotto con latte caprino e ovino in uguali quantità, è aromatizzato con lo zafferano che gli conferisce il caratteristico colore giallastro e con il pepe nero in grani. Anche a dolci, soprattutto a base di ricotta e di mandorle, le due cittadine non scherzano. Nelle pasticcerie locali si possono trovare le **CASSATEDDE**, i **CANNOLI SICILIANI**, la **FRUTTA DI MARTORANA**, e specialmente in occasione delle festività, i **BUCCELLATI**, biscotti di pasta frolla con fichi secchi e mandorle, la **CUBAITA**, un torrione morbido di arancia candita, vino cotto e miele ricoperto di cioccolato, e la **GIUGGIULENA**, un croccante a base di miele e semi di sesamo. Un indirizzo consigliato dove poter mangiare squisiti dolci, ma anche granite con briche, arancini e calzoni è **Judica & Trieste**, un bar-tavola calda a Caltagirone, in Discesa Collegio, 2, con una terrazza sopraelevata di fronte alla **Chiesa del Gesù**. Con un cannolo fatto in casa da leccarsi i baffi, invece, si può concludere il pranzo di cucina casalinga alla trattoria **Al Goloso** di Piazza Armerina, in via Garao, 4, a 300 metri dalla Cattedrale, dove fanno anche una buonissima **PASTA ALLA SICILIANA** con finocchietti selvatici, pinoli e uva passa. Sempre a Piazza Armerina è quasi un'istituzione il ristorante **Da Totò**, in via Mazzini, 29. La specialità della casa? La **BOCCA DI LUPO**, una bistecca con prosciutto, melanzane e mozzarella. Nella proposta di alcuni ristoranti si può trovare anche la **PASTA 'NCASCIATA**, un timballo di maccheroni cucinato con ragù, polpette, uova sode, caciocavallo, salame, piselli e melanzane fritte, e tra i secondi le **STIGGHIOLE** (foto sotto al centro), budella di agnello insaporite con prezzemolo e cipolla, cucinate allo spiedo o direttamente sulla brace. Tra i primi piatti, da non perdere è il **TIMBALLO DI ANELLETTI** (foto sotto a sinistra), condito con sugo di carne, caciocavallo, melanzane e piselli. Una bomba di sapori.



di Antonino D'Alema



di Gaetano Carmitello



INFO UTILI

ONLINE

www.comune.caltagirone.gov.it
www.piazzaarmerina.org

In **auto**: da Catania si raggiunge Caltagirone percorrendo per 70 km la SS417. Da Caltagirone si prosegue poi per Piazza Armerina, distante 30 km, percorrendo la SS124 e la SS117bis. Provenendo da Palermo, percorrere l'A19 fino all'uscita Enna e proseguire in direzione Pergusa fino a Piazza Armerina.

OSPITALITÀ

Tre metri sopra il cielo

Caltagirone, via Bongiovanni, 72

www.bbtretrisopraillacielo.it

Un accogliente B&B sulla Scalinata di Santa Maria del Monte con terrazzo che offre una vista panoramica invidiabile del centro storico, dove viene servita una ricca colazione con prodotti tipici a km0 e torte fatte in casa.

Suite d'Autore

Piazza Armerina, via Monte, 1

www.suitedautore.it

Sulla piazza principale della città che ospita la **Cattedrale** e **Palazzo Trigona**, sorge un Art Design Gallery Hotel con sette suite, tutte diverse e con un proprio stile, arredate con oggetti di design, quadri, sculture e pezzi unici del Novecento. L'hotel mette a disposizione gratuitamente audioguide per la **Villa del Casale** e fornisce su richiesta visite guidate al Parco archeologico. Il prezzo per il soggiorno parte da 69 euro a persona a notte, con la prima colazione.

ITALIA NEL PIATTO | MACCU VERDE

Il **Maccu** è una semplice e gustosa zuppa preparata con le fave, secche o fresche a seconda del periodo e delle tradizioni locali. Si assapora così com'è o con aggiunta di pasta. La fava in Sicilia è stata apprezzata e coltivata fin dall'antichità, e consumata in ogni periodo dell'anno.

Ingredienti (2 persone): 1 kg di fave fresche grosse - una cipolla piccola - finocchietto selvatico (anche omettendolo il gusto resta eccellente) - sale, pepe, acqua e olio di oliva q.b..

Preparazione: sgusciare le fave (quelle più grosse saranno anche più durette). Preparare un soffritto con la cipolla grattugiata e il finocchietto sminuzzato. Appena la cipolla diventa dorata aggiungere le fave e coprire con acqua bollente. Lasciar cuocere almeno due ore, rimestando con un cucchiaino di legno in modo di ammaccare (rompere) le fave e aggiungendo acqua bollente se necessario. A fine cottura il Maccu deve presentarsi come una crema. Condire con olio, sale e pepe e servire. Si accompagna a crostini di pane e, in una versione più moderna, con una ciotolina di panna da cucina da unire alle fave prima di mangiare.



di Giovanni Licca