

**IL GABBIANO**  
Scilla (Rc)

**HOTEL S. ANGELO**  
Caveoso (Mt)

0875.705951. Chiusura: mercoledì. Ferie: variabili. Prezzo: 40 euro

#### CAMPANIA

##### ■ Umberto a mare

Via Soccorso 2, Forio d'Ischia (Na); tel. 081.997171. Chiusura: sempre a pranzo. Ferie: 5 nov-30 marzo. Prezzo: 60 euro

##### ■ Il Riccio

via Gradola 4-6, località Grotta Azzurra, Anacapri (Na); tel. 081.8371380. Chiusura: mai. Ferie: novembre-marzo. Prezzo: 60-70 euro

#### BASILICATA

##### ■ Ristorante Regia Corte Hotel S. Angelo

Piazza San Pietro Caveoso, Matera; tel. 0835.314010. Chiusura: mer. Ferie: due settimane ott/nov. Prezzo: 35 euro

#### PUGLIA

##### ■ Osteria Antichi Sapori

Piazza San Isidoro, Montegrosso di Andria (Bat); tel. 0883.569529. Chiusura: sab (sera) e dom. Ferie: Natale, Capodanno e Pasqua, 2 settimane luglio e settimana di Ferragosto. Prezzo: 30-35 euro

#### CALABRIA

##### ■ Il Gabbiano

Costa Viola - Ss 18, km 515, Scilla (Rc); tel. 0965.758174. Chiusura: dom sera. Ferie: variabili in autunno. Prezzo: 35 euro

#### SARDEGNA

##### ■ Gallura

Corso Umberto 145, Olbia (Ot); tel. 0789.24648. Chiusura: mer, non in estate. Ferie: da stabilire. Prezzo: 40 euro

##### ■ Su Gologone

Loc. Su Gologone, Oliena (Nu); tel. 0784.287512. Chiusura: mai. Ferie: metà novembre-metà marzo. Prezzo: 50-55 euro

##### ■ Tonno di Corsa

Via Marconi 47, Carloforte (Ci); tel. 0781.855106. Chiusura: lun (no in estate). Ferie: metà gennaio-fine febbraio. Prezzo: 40-45 euro

#### SICILIA

##### ■ Da Nino

Via Rizzo 29, Letojanni (Me); tel. 0942.36147. Chiusura: martedì (solo inverno). Ferie: metà nov-fine feb. Prezzo: 60 euro

##### ■ Principe Cerami

Piazza San Domenico 5, Taormina (Me); tel. 0942.613111. Chiusura: lunedì. Ferie: nov-mar. Prezzo: 100 euro

##### ■ Locanda Don Serafino

Via Orfanotrofia 39, Ragusa Ibla; tel. 0932.248778. Chiusura: mar. Ferie: 2 settimane gennaio, 20 giorni novembre. Prezzo: 65 euro

##### ■ La Madia

Corso Filippo Re Capriata 22, Licata (Ag); tel. 0922.771443. Chiusura: dom (sempre la sera, agosto anche pranzo) e mar. Ferie: da stabilire. Prezzo medio: 60 euro

Nota: tutti i prezzi sono da intendere "bevande escluse"



**Nelle isole.** A Carloforte mix di contaminazioni arabe, liguri e sarde

## Ingredienti e sapori di mare serviti con estro e genuinità

verso Il Gabbiano. ta sullo Stretto si i e veraci di Calabolive-capperi-posugo di cernia di apazza e pesci al-

amo verso nord, à culinarie delle

e - dalla terrazza a mare" - si può e incendia le ac- pone attenzione dotti e si prepara- n ventresca di pa- nga" in panatura nale coniglio di

sola di Capri, che ria "Il Riccio" di alla famosa Grot- nguine ai lupini di fano e gli spaghet- fine, un giro nella è un'opportunità eglio della pastic-

■ Sardegna e Sicilia sono mete vacanze- re di turisti in cerca di spiagge candide e mare cristallino, ma anche ricchi giacimenti gastronomici da cui la ristorazione locale ha saputo attingere a piene mani.

Chi sbarcasse sull'isola di Ichnusa da nord può far visita alla signora D'Enza, anfrizione del ristorante Gallura. Lasciandosi guidare dal suo sapiente giudizio proveremo il pagello cotto nel forno a legna con cipolla e Vernaccia, la coda di rospo alla golfarancina, il capretto di Molarà e una straordinaria catalana. Nel nuorese un locale dal fascino discreto, Su Gologone, imbandisce una tavola ricca di gusto e tradizione con *su filindeu*, pasta fatta a mano simile a capelli d'angelo, in brodo di pecora, e l'*iscialada hin gruspineddu* e *ossiha*, un'insalata di testina, piedini d'agnello e crescione. All'estremo opposto della Sardegna si trova l'isola di San Pietro, regno della cucina tabarkina frutto dell'incrocio di contaminazioni arabe, liguri e sarde. Al Tonno di Corsa l'omonimo pesce nella versione carlofortina è di casa, come lo sono il *cashà*, una specie di cus-cus di semola condito con verdure di stagione saltate, e i cassuli, gnocchetti di farina al ragù di tonno.

Attraversato lo stretto di Messina e messo piede in Sicilia, Da Nino a Letojanni pos-

siamo soddisfare tutte le voglie al sapore di mare. Cozze e fasolari gratinati, frittelline di neonata, parmigiana di pesce sono piatti essenziali ma di ottima qualità. Una puntata a Taormina accontenta sia il turista che il gastronomo. Nel ristorante Principe Cerami dell'hotel San Domenico scelta degli ingredienti, sicilianità e tendenza al rinnovamento si rilevano forti a cominciare dalle linguine Vicidomini con tocchetti di astice e caviale Calvisius, quindi costoletta di vitello in crosta di mandorle di Avola e il dessert dal nome promettente "viaggio in Sicilia".

Ci muoviamo ora alla volta di Ragusa Ibla, per entrare nel tempio degli autentici prodotti isolani, la Locanda Don Serafino. La lasagnetta di cacao amaro va a braccetto con la ricotta Iblea, il coniglio è farcito con i pistacchi di Bronte ed il ripieno dei ravioli è di suino dei Nebrodi. Ed eccoci a Licata, per farci sorprendere dall'estro creativo di Pino Cuttaia, chef de La Madia che ogni giorno inventa qualcosa per raccontare le storie del suo territorio. Così può capitare di trovarsi nel piatto il merluzzo affumicato alla pigna condito alla pizzaiola o gnocchi di seppia su crema di finocchio o, ancora, un arancino al forno con la tisana di triglia fritta.