

Un arancino in convento

Il pesce stocco con la ghiotta messinese al ristorante Principe Cerami di Taormina. I gamberoni panati Da Nino a Letojanni. Per gustare il meglio dei piatti siciliani. Tutto in un fine settimana



DI DAVIDE PAOLINI

Taormina. Scontato aggiungere Sicilia, vista la notorietà. Un borgo celebre in tutto il mondo, che non smette mai di stupire. E che merita sempre una fuga, anche breve. Anche per un weekend.

A iniziare dal **San Domenico Palace**, albergo ricavato da un convento del

Quattrocento. Tanto che, chi lo desidera, può dormire in quelle che un tempo erano le celle dei frati. Magnifico il giardino, ricco di aranci, limoni, cedri e chinotti, e bellissime le terrazze, dove si può mangiare e che offrono una magnifica vista sul mare. La cucina ha un ruolo di primo piano e al suo ristorante **Principe Cerami** si possono assaggiare i piatti di una tradizione come quella siciliana, ricca di contaminazioni uniche, interpretata dallo chef **Massimo**

Mantarro. Si può cominciare con un arancino alla catanese, dalla classica forma conica, oppure con il pesce stocco (sta per stoccafisso) con ghiotta messinese (olive,

pomodorini, cipolla, sedano, crema di patate) o ancora con una zuppetta di pomodoro datterino con croccante di pane casereccio e bavarese al formaggio ragusano. Da non perdere, tra i primi piatti, i tagliolini ottenuti dalla rara farina di carruba di **Frigintini**, ragù di cernia e limone, clorofilla di finocchietto selvatico. Quindi tocchetto di pauro alle erbe con pesto siciliano (fatto con ricotta e mandorle), e carciofo glassato. Per chiudere questo viaggio siciliano del palato: cannolo, sfincetta, cassatina al forno. Gli abbinamenti con questi piatti possono essere tutti made in Sicilia: Chardonnay **Tasca d'Almerita**, Faro Palari di **Geraci**, Passito di Noto di **Planeta**. E per chi non si accontenta, poco distante, a **Letojanni**, c'è il ristorante **Da Nino**. Qui domina il pesce "vivo", quello fresco del Mar Ionio, cucinato in maniera semplice o

servito nature, senza salse o intingoli, ma non per questo meno intrigante: scampi, ricci, cozze pelose, gamberi, astici, aragoste. Da gustare, gli spaghetti ai ricci, il tonno con la cipollata e i gamberoni panati.



A sinistra, gli arancini alla catanese, proposti dallo chef Massimo Mantarro, al ristorante Principe Cerami.

Dormire

San Domenico Palace, ricavato da un convento del '400. Tel. 0942613111, www.hotelsandomenicotormina.it, doppia da 245 euro.

Mangiare

Da Nino, tel. 049236147, www.danino.it, menu da 45 euro. **Principe Cerami**, ristorante del San Domenico Palace (menu da 95 euro).

Cosa vedere

Il **Teatro Greco**, ristrutturato dai romani nel II secolo d.C., e **Palazzo Ciampoli**, residenza in stile catalano del 1412 (www.comune.taormina.me.it).

Come arrivare

In aereo, si raggiunge Catania dai maggiori aeroporti italiani. E poi in auto lungo la A18-E45 che collega Catania a Messina.

[CATANIA da 450 euro]

I GIORNI DELLA SANTUZZA

Una città vestita a festa. Con luci multicolore, processioni danzanti e canti popolari. Tra sacro e profano

SICILIA

**Dormire****Hotel La Vecchia Palma**

Una villa barocca con affreschi, stucchi e arredi d'epoca. Doppia da 55 euro. Via Etnea 668, tel. 095432025, www.lavecchiapalma.com.

Mangiare**Ristorante Sale Art Café**

Arte e cucina nel centro storico. Da assaggiare, i paccheri con salsa di finocchietto selvatico e lo spiedo di formaggi alla griglia. Menu da 30 euro. Via S. Filomena 10-12, tel. 095316888.

Come arrivare

Voli low cost con Easy Jet (easyjet.com), Meridiana (meridiana.it), AirOne (flyairone.it), Windjet (volawindjet.it).

Cosa vedere**Duomo di Catania**

Cattedrale normanna dell'XI secolo con una splendida facciata barocca; via Etnea fino alle pendici del vulcano, un carosello di bei palazzi; i bastioni delle cinquecentesche mura di Carlo V.



Sopra, la cappella del primo piano dell'Hotel San Domenico di Taormina. Sotto, un momento della Festa di Sant'Agata che si svolge ogni febbraio nel centro di Catania.

Tre giorni e tre notti senza requie. Succede ogni anno, dal 3 febbraio, quando un milione di persone invade strade e piazze, dovunque si vedono i camici bianchi dei devoti e la gente s'arresta davanti al Duomo, lungo via Etnea, e sui marciapiedi di via Crociferi. Sono i **giorni di Sant'Agata**, patrona di Catania che, leggenda vuole, salvò più volte la città dall'ira dell'Etna. Le celebrazioni della Santuzza sono la terza festa religiosa più importante del mondo. Si inizia con la **Sfilata delle Candelore**, i maestosi candelabri barocchi in legno alti più di sei metri, dipinti d'oro e adornati con una folla di putti, fiori, leoni, grifoni intagliati. Il giorno dopo, all'alba, è il momento della **Processione della Vara**, il carro cinquecentesco che porta il busto d'argento di Sant'Agata ricoperto di gioielli. Il giorno dopo si entrerà infine nel centro storico, tra luci artistiche, balconi addobbati, bancarelle zeppe di olivette di Sant'Agata (dol-



cetti di pasta di mandorle colorati di verde e ricoperti di zucchero o cioccolato) e *minne* (cassatine ricoperte di glassa bianca e guarnite da una ciliegina candita). Fino ad arrivare davanti al convento delle Benedettine in via Crociferi per ascoltare il canto delle suore di clausura e ritornare in Duomo tra fuochi d'artificio.