



Regione Siciliana
Assessorato Agricoltura



Provincia Regionale
di Messina



Strada e Rotte
del Vino



ENOTECA  PROVINCIALE

Messina

*L*a provincia di Messina racchiude un patrimonio artistico, naturalistico ed enogastronomico di valore assoluto, una ricchezza che esprime grande forza ed immense potenzialità che affondano le loro radici nella storia e nelle tradizioni delle nostre nobili popolazioni. Tra le gemme del territorio vanno esaltate le eccellenze vitivinicole, quali il Mamertino, la Malvasia delle Lipari ed il Faro e quelle gastronomiche, quali il suino nero dei Nebrodi, la provola dei Nebrodi ed il maiorchino, oltre alle pregiate filiere dell'ortofrutta, dell'olio, del miele, degli agrumi e del floro-vivaismo.

La creazione della carta enogastronomica rappresenta una guida fondamentale per la conoscenza e l'informazione rivolta sia ai turisti, sia ai consumatori, che desiderano apprezzare gli aromi ed i sapori di questa parte della Sicilia, autentico scrigno di tesori.

Il presidente della
Provincia Regionale di Messina
On. Nanni Ricevuto

*I*l ruolo dell'agricoltura nella Provincia di Messina ha da sempre rivestito una importanza strategica nell'economia dell'area nord orientale della Sicilia, sia nel comparto della viticoltura, sia nei prodotti tipici che in quello vivaistico.

La storia millenaria della presenza di vigneti nella provincia messinese, viene ben rappresentata dalle tre DOC, Faro, Mamertino e Malvasia e dall'Igt Salina.

Ricchissima ed altrettanto antica è la presenza di prodotti tipici che caratterizzano il territorio della provincia di Messina, dall'esistenza sui monti Nebrodi dei più abili norcini dell'isola, ai prestigiosi casari che producono formaggi riconosciuti fra i più importanti nazionali. Il comparto olivicolo è rappresentato dalla Dop Valdemone con tre cultivar, la Minuta, l'Ogliarola Messinese e la Santagatese. Di grande rilievo inoltre è la filiera degli agrumi che costituisce da sempre una delle principali risorse agricole della provincia messinese e di cui il Limone Interdonato rappresenta un emblema. Altre filiere importanti sono quelle del miele e della frutta secca e dell'ortofrutta, con la presenza fra gli altri dei capperi di Salina.

La cura, la valorizzazione ed il supporto di queste eccellenze costituiscono l'impegno primario di questo assessorado, che in questa carta vuole dare risalto al rapporto tra prodotto e territorio fatto di mare, montagne, isole e vulcani da gustare nel loro insieme.

Augurandomi che nessuno perda questo straordinario viaggio fra i nostri prodotti e le nostre aziende, ricordo che "...la diritta via non è smarrita".

L'assessore all'agricoltura
della Provincia di Messina
Avv. Maria Rosaria Cusumano

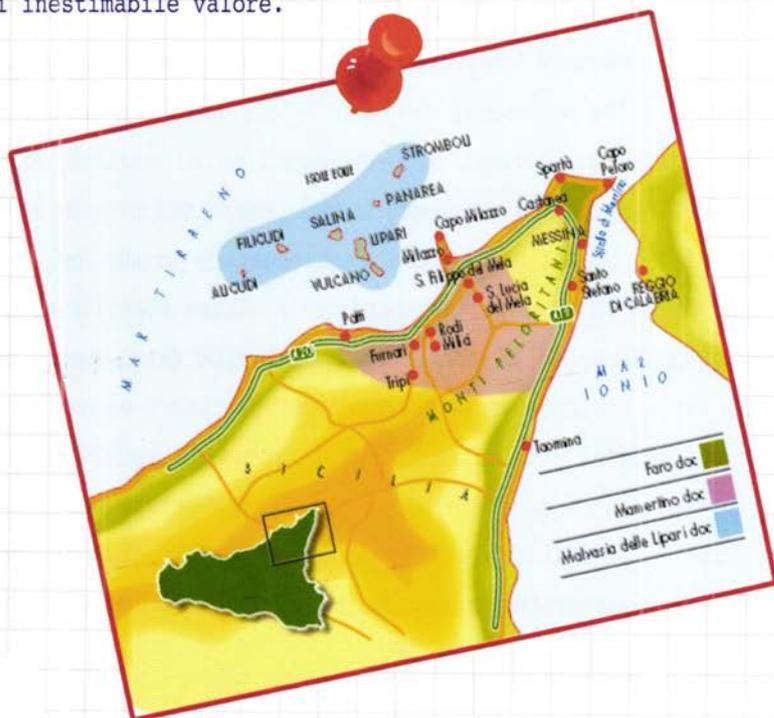
Introduzione

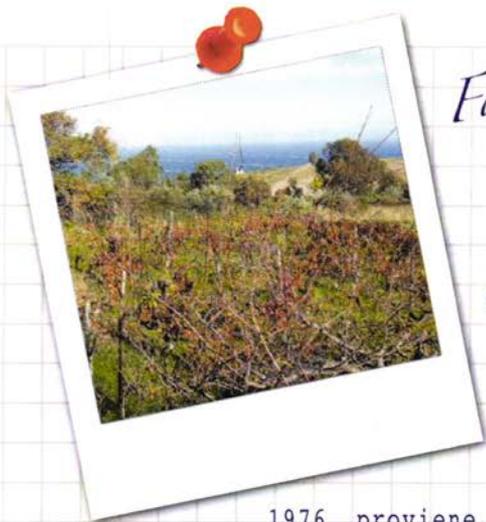
La provincia di Messina comprende un vasto territorio ricco di bellezze storico-architettoniche e paesaggistiche, come la catena montuosa dei Peloritani, quella dei Nebrodi e le incantevoli isole eolie e racchiude al suo interno uno scrigno di profumi e sapori che caratterizzano un patrimonio enogastronomico di alta qualità e tipicità, le cui origini sono il frutto delle tradizioni culinarie dei popoli che hanno conquistato e dominato nei secoli questi luoghi. Le antichissime vocazioni agricole e vitivinicole dell'area hanno dato origine sia a vini, oggi riconosciuti di qualità superiore e pertanto, eccellenze enologiche del territorio, sia a prodotti "tipici" e "tradizionali" che rappresentano produzioni di grande pregio da valorizzare per non perdere la nostra identità culturale ed enogastronomica, ed al contempo, opportunità di rilancio economico delle varie filiere agro-alimentari dei territori vocati.

La carta enogastronomica nasce con lo scopo di guidare ed informare il turista e, in generale, il consumatore consapevole che intende scoprire il territorio attraverso la "tavola", e che pertanto è interessato a conoscere e degustare le "eccellenze enogastronomiche" del territorio in cui si trova.

I vini

In Provincia di Messina si producono 4 vini d'eccellenza di cui tre DOC, Faro, Mamertino e Malvasia delle Lipari ed un IGT denominato "Salina". Questi vini vengono prodotti in tre diversi areali del territorio provinciale che identificano gli itinerari o "rotte" da seguire alla scoperta di queste eccellenze, lungo le quali si snodano non solo cantine e vigneti, ma anche attrattive culturali e naturalistiche di inestimabile valore.



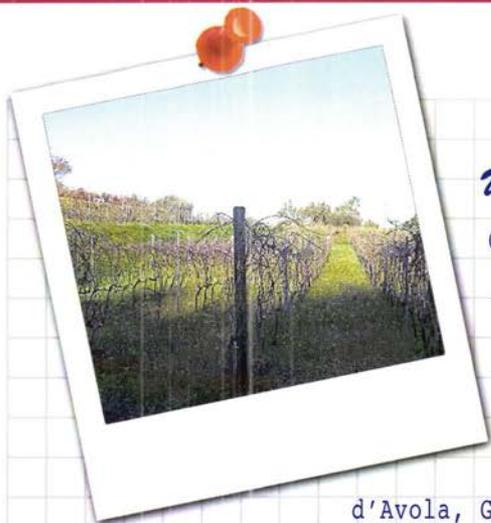


Faro DOC Rosso dello Stretto

Origini ed area di produzione

Il vino Faro è una delle prime DOC della Sicilia, riconosciuta nel 1976, proviene da una vitivinicoltura, quella messinese, di origini antichissime, risalenti all'età Micenea (XIV secolo a.C. circa). L'areale di produzione di questo vino rosso è il territorio del comune di Messina.

Attualmente, la produzione insiste, nelle colline sovrastanti lo stretto di Messina, nella parte nord di Messina, nelle zone di Spartà, Faro Superiore, Castanea ed a sud, in quelle di S. Stefano e San Placido Calonerò.



Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera. Il Nocera è il vitigno tipico della provincia di Messina. Tra i vitigni minori si possono aggiungere, da sole o congiuntamente, le uve di: Nero d'Avola, Gaglioppo e Sangiovese.

La resa massima dell'uva per la produzione del vino a DOC "Faro", in vigneto a coltura specializzata, non deve essere superiore a 10 tonnellate/ettaro. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Il giusto periodo di invecchiamento è approssimativamente di 12 mesi.

Caratteristiche

- **colore:** rosso rubino più o meno intenso, tendente al rosso mattone con l'invecchiamento;
- **odore:** delicato, etereo, persistente;
- **sapore:** asciutto, armonico, di medio corpo, caratteristico;

Modalità di consumo: Si consiglia di servirlo in calici ballon ad una temperatura di 16 - 18°C.



Malvasia delle Lipari DOC Nettare delle Eolie

Origini ed area di produzione

Il vino DOC Malvasia o "Nettare delle Eolie", così denominato in quanto vino dolce, si produce nell'incantevole e suggestivo territorio vulcanico delle Isole Eolie e principalmente, nell'Isola di Salina, dove il vitigno Malvasia venne verosimilmente impiantato dai Greci che colonizzarono l'Isola, la presenza dell'uva Malvasia sulle Eolie secondo Diodoro Siculo risale al IV secolo a.C.. Grazie all'opera dei Veneziani, tra il 1500 e il 1800 il Malvasia divenne il vino più importante d'Europa, il nome Malvasia è una storpiatura veneta di Monemvasia, cittadina del Peloponneso, che fu una colonia veneziana. Nel '500 a Venezia si chiamavano Malvasie tutti i vini di provenienza greca e venivano dette "malvasie" le osterie veneziane che vendevano questi vini. Poi il romanziere francese Guy de Maupassant (1850-1893) ne rimase folgorato e nell'opera "La vita errante" lo descrisse così: "Sembra sciropo di zolfo è proprio il vino dei vulcani, denso, zuccherato, dorato e con un tale sapore di zolfo che vi rimane al palato fino a sera".

Il Malvasia ha conosciuto l'apice della sua fortuna nell'Ottocento, quando veniva commercializzato in tutta l'area del Mediterraneo. Salina in quel periodo si arricchì di una flotta di velieri impiegati per il trasporto di vino e malvasia, fin quando verso la fine dell'800 la fillossera distrusse la maggior parte dei vigneti. Nella seconda metà del Novecento fu nuovamente incentiata la coltivazione, valorizzando questo vino da dessert che con D.M. 20/9/1973 ha ottenuto il riconoscimento DOC.



Il Malvasia è frutto di una tecnica che si ripete immutata da secoli: l'uva viene raccolta in avanzato stato di maturazione, poi esposta al sole per 10-15 giorni su grandi cannizze composte da listerelle di canne; dopodiché con torchi "a trave" si ricava il mosto, che viene fatto fermentare in fusti di capacità non superiore ai 10 ettolitri.

Uvaggio: vitigno bianco Malvasia delle Lipari e Corinto Nero.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a DOC "Malvasia delle Lipari", in vigneti a coltura specializzata, non deve essere superiore a 9,00 tonnellate/ettaro.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Questo vino, secondo il disciplinare, può essere prodotto nelle tipologie: naturale, passito e liquoroso, quest'ultima tipologia non viene commercializzata da nessun produttore.

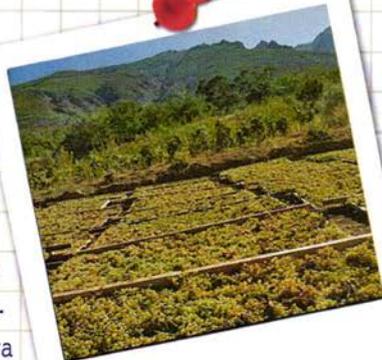
Malvasia delle Lipari Naturale

Uvaggio: vitigno bianco Malvasia delle Lipari e Corinto Nero.

Caratteristiche

- **colore:** giallo dorato o ambrato;
- **odore:** aromatico, caratteristico;
- **sapore:** dolce, aromatico, armonico;

Modalità di consumo: La temperatura di degustazione è di 10-12 °C e va servito in calice a media capacità a tulipano svasato.



Malvasia delle Lipari Passito

Uvaggio: vitigno bianco Malvasia delle Lipari e Corinto Nero.

Per questo tipo di Malvasia vengono utilizzate uve che vengono lasciate riposare al sole sulle tipiche "cannizze" per l'appassimento naturale degli acini.

Tale tipologia di vino, qualificato come vino "dolce naturale", si ottiene da una resa massima dell'uva in vino che non dovrà essere superiore al 45%. Il Malvasia non può essere immesso al consumo prima del 1° Giugno dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Caratteristiche

- **colore:** giallo dorato più o meno carico sino all'ambrato con l'invecchiamento;
- **odore:** etereo, intenso, aromatico;
- **sapore:** dolce, caldo, alcolico, armonico;

Modalità di consumo: va servito, ad una temperatura di 16-18°C, in piccoli calici che permettono la concentrazione dei profumi e degli aromi.



Mamertino DOC Vino dell'Imperatore

Origini ed area di produzione

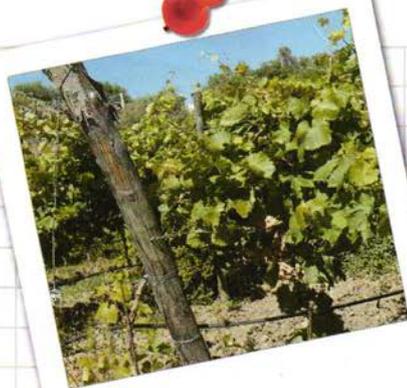
Il Mamertino è il più antico vino siciliano, apprezzato fin dall'epoca dell'impero romano, come testimoniano fra gli altri, il

geografo Strabone che lo classificò fra i migliori vini della sua epoca e Plinio il Vecchio che assegnò al Mamertino il quarto posto nella sua classifica dei 195 migliori vini.

Anche Giulio Cesare lo annoverava fra i suoi preferiti, tanto che scelse proprio il Mamertino per brindare al suo terzo consolato.

Oggi l'erede di questo vino è prodotto secondo i più rigidi protocolli della Denominazione di Origine Controllata, in un'area molto ristretta della costa tirrenica messinese che comprende 31 comuni da Valdina a Patti, coinvolgendo anche i Comuni dell'entroterra (Merì, Santa Lucia del Mela, Barcellona Pozzo di Gotto, Montalbano Elicona, Furnari, Tripi, ecc.), mentre sulla costa Jonica comprende i territori di Roccalumera, Alì, Alì Terme, Fiumedinisi, Itala, Scaletta Zanclea ed altri. Secondo il disciplinare il vino DOC Mamertino comprende le tipologie: Bianco, Bianco Riserva, Rosso, Rosso Riserva, Nero d'Avola, Nero d'Avola Riserva, Grillo o Inzolia.

Per tutte le tipologie di Mamertino l'affinamento in bottiglia, prima della messa in commercio, è obbligatorio per 3 mesi.



Mamertino Bianco

Uvaggio: Grillo, Inzolia e Cataratto.

Caratteristiche

- **colore:** paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini;
- **odore:** gradevole, fine, caratteristico, più o meno fruttato;
- **sapore:** secco, equilibrato;

Modalità di consumo: La temperatura di degustazione è di 8-10 °C e va servito in calice a media capacità a tulipano svasato.

Mamertino Bianco Riserva

Uvaggio: Grillo, Inzolia e Cataratto.

Caratteristiche

Dopo un periodo d'invecchiamento obbligatorio di 24 mesi, di cui 6 mesi in legno, sono:

- **colore:** giallo dorato più o meno intenso, talvolta con riflessi ambrati;
- **odore:** etereo, pieno, caratteristico, talvolta più o meno passito;
- **sapore:** dal secco, all'amabile, al dolce, gradevole, tipico;

Modalità di consumo: per questo vino la temperatura di degustazione è di 10-12 °C e il calice adatto è a media capacità a tulipano ampio.

Mamertino Rosso

Uvaggio: Nero d'Avola, Nocera (vitigno tipico della provincia di Messina).

Caratteristiche

- **colore:** rubino più o meno tenue, tendente al rosso mattone con l'invecchiamento;
- **odore:** tipico, lievemente fruttato, delicato;
- **sapore:** secco, corposo, sapido;

Modalità di consumo: va servito in calice bordolese ad una temperatura di degustazione di 14 -16 °C.



Mamertino Rosso Riserva

Uvaggio: Nero d'Avola, Nocera (vitigno tipico della provincia di Messina).

Caratteristiche

dopo un periodo d'invecchiamento obbligatorio di 24 mesi, di cui 6 mesi in legno, sono:

- **colore:** rubino intenso, tendente al rosso mattone;
- **odore:** caratteristico, vinoso, armonico;
- **sapore:** secco, corposo, pieno;

Modalità di consumo: va degustato a 16-18 °C in calice ballon.

Mamertino Nero d'Avola

Uvaggio: Nero d'Avola

Caratteristiche

- **colore:** rubino intenso;
- **odore:** caratteristico, gradevole, fruttato;
- **sapore:** asciutto, pieno, armonico;

Modalità di consumo: va servito a 16°-18° C in calice Ballon.



Mamertino Nero d'Avola Riserva

Uvaggio: Nero d'Avola

Caratteristiche

Dopo un periodo d'invecchiamento obbligatorio di 24 mesi di cui 6 mesi in legno, sono:

- **colore:** rubino intenso tendente al rosso granato;
- **odore:** caratteristico, gradevole, fruttato;
- **sapore:** asciutto, corposo, armonico;

Modalità di consumo: va servito ad una temperatura di 16-18° C in calice ballon.

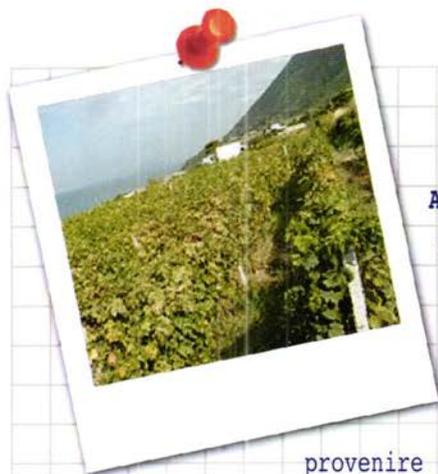
Mamertino Grillo-Inzolia

Uvaggio: Grillo e Inzolia.

Caratteristiche

- **colore:** paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini;
- **odore:** caratteristico, più o meno fruttato, delicato;
- **sapore:** secco, armonico, fresco;

Modalità di consumo: va servito ad una temperatura di 8-10°C in calici a media capacità a tulipano svasato.



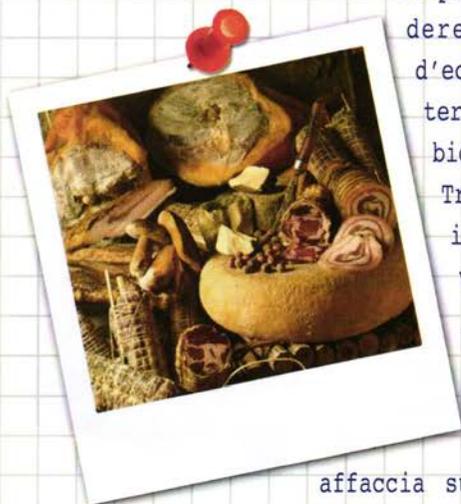
Salina IGT

Area di produzione: L'indicazione geografica tipica «Salina» è riservata a vini bianchi e rossi prodotti da mosti di uve provenienti prevalentemente dalle isole Eolie.

Uvaggio: almeno l'85% delle uve devono provenire da vigneti coltivati nelle isole eolie autorizzati per la provincia di Messina a bacca di colore corrispondente. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini IGT Salina sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, autorizzati per la provincia di Messina, fino ad un massimo del 15%. Nello specifico, per la produzione dell'IGT Salina possono essere utilizzati le uve dei seguenti vitigni: Anonica, Cabernet Sauvignon, Calabrese, Catarratto bianco comune, Catarratto bianco lucido, Chardonnay, Corinto nero, Frappato, Grillo, Malvasia delle Lipari, Müller Thurgau, Nerello cappuccio, Nerello mascalese, Nocera, Pinot bianco, Pinot nero, Sangiovese, Sauvignon, Alicante, Barbera, Carricante, Gaglioppo, Perricone, Trebbiano toscano, Vernaccia di San Gimignano.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto non deve essere superiore a 13 tonnellate. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70% per tutti i tipi di vino. Per le uve aromatiche destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Salina» è consentito un leggero appassimento sulla pianta o sui graticci.

I prodotti tipici



La provincia di Messina ha una considerevole quantità di prodotti d'eccellenza che caratterizzano un territorio fra i più ricchi di biodiversità.

Tre sono le aree che rappresentano il territorio che anticamente veniva identificato con il Valdemone.

La prima area è quella dei Monti Peloritani, di cui fa parte la città di Messina che si affaccia sull'omonimo Stretto, la seconda area è quella dei Monti Nebrodi, in cui è presente un parco naturale e la terza area è quella delle isole Eolie con le sette perle del Tirreno.

I prodotti, descritti per filiera, sono fra i più rappresentativi del territorio e sono il frutto della stratificazione della cultura che nel corso dei millenni le tante dominazioni hanno lasciato.

Naturalmente i prodotti riportati non sono esaustivi della grande variabilità presente sul territorio messinese, ma rappresentano alcuni fra i migliori esempi della qualità agroalimentare.

La filiera dei salumi



In Sicilia, la provincia di Messina è la più rinomata per tradizione norcina. Sui monti Nebrodi sono presenti i più abili trasformatori di salumi della nostra isola.

Salame Sant'Angelo IGP

Il Salame Sant'Angelo di Brolo deve la sua IGP al particolare microclima che, grazie all'andamento delle correnti aeree, la temperatura e l'umidità, fa assomigliare l'intera vallata di Sant'Angelo di Brolo, ad una naturale ed irripetibile sala di stagionatura. Altra particolarità del salame Sant'angelo è la lavorazione delle carni del suino con il cosiddetto taglio a "punta di coltello".

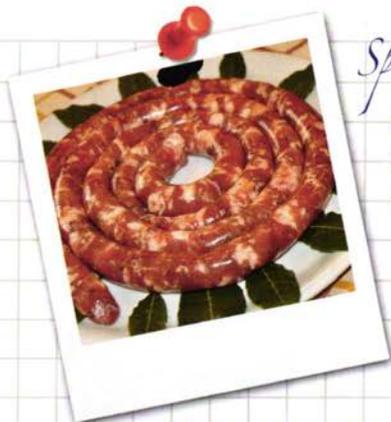


Presidio Slow Food

Suino nero dei Nebrodi

Il protagonista dei salumi del territorio dei Nebrodi è il suino nero dei Nebrodi, da diversi anni presidio Slow Food, è un animale che un tempo veniva allevato dalle famiglie in tutto il territorio dei Nebrodi, di taglia piccola e mantello scuro, viene oggi allevato allo stato semibrado in ampie zone adibite a pascolo. Il Nero dei Nebrodi offre carni di altissima qualità che esprimono un'intensità aromatica nettamente superiore e possiedono una maggiore attitudine alle lunghe stagionature.

Specialità di Suino Nero dei Nebrodi



Salsiccia fresca

Un insaccato non stagionato di suino aromatizzato con finocchietto selvatico.



Salsiccia secca

salame di qualche settimana di stagionatura insaporito con finocchietto selvatico.



Fellata

salame di qualche mese di stagionatura, a grana grossa a punta di coltello.



Lardo

alto dal colore bianco marmoreo, ricco di acidi grassi polinsaturi, dal gusto raffinato e morbido.

Specialità di Suino Nero dei Nebrodi

Prosciutto Crudo

detto anche "Prippuni". Dopo una prima salatura viene aromatizzato e quindi messo a stagionare da 18 a 24 mesi. Lo spesso strato di grasso esterno gli dona le caratteristiche di preziosità.

Capocollo

quello ottenuto da suino nero è particolarmente profumato ed ha una consistenza morbida dal gusto deciso. Viene salato ed aromatizzato con spezie, insaccato e lasciato stagionare da 3 a 6 mesi.

Lonza

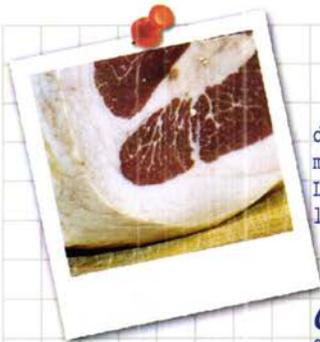
La lonza viene fatta dal muscolo di lombata del suino, salato, avvolto con il peritoneo e quindi staccato. La stagionatura non è inferiore a sei mesi.

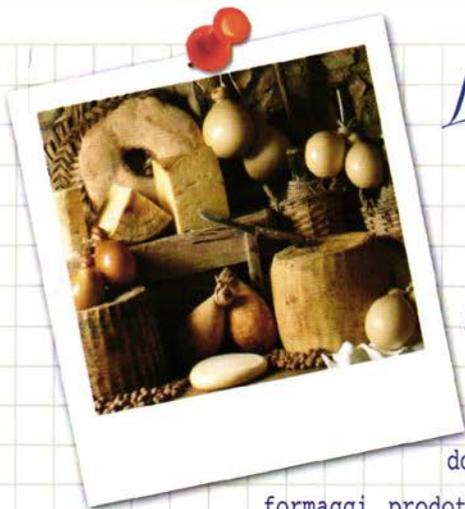
Pancetta

viene dapprima salata e quindi conciata con sale e pepe. La pancetta si presenta tesa ed arrotolata, la prima viene stagionata qualche mese, mentre quella arrotolata almeno 8 mesi.

Guanciale

detto anche "U buccularu". Salato e conciato con aromi e pepe rosso o nero, viene stagionato per circa 6 mesi. Ottimo in cucina per insaporire le verdure, come fave e cicorie.





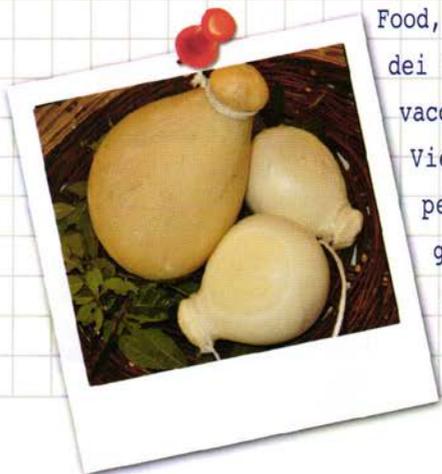
La filiera dei formaggi

Anche per i formaggi la provincia di Messina offre, per varietà e qualità un'ampia offerta di prodotti caseari di grande prestigio. I formaggi prodotti con latte crudo, esprimono i profumi e la ricchezza della biodiversità dei luoghi di produzione, con utilizzo di latte vaccino, di pecora e di capra o misto. Una tradizione antichissima viene inoltre dagli abilissimi casari dei Nebrodi, capaci di elaborare i famosi caci figurati, raffiguranti cavalli e talvolta cavalieri dei Nebrodi.



Presidio Slow Food

Provola dei Nebrodi



Tradizionale caciocavallo siciliano, Presidio Slow Food, prodotto artigianalmente dai casari dei monti Nebrodi, prodotto con latte vaccino crudo e poi filato.

Viene denominata provola sfoglia per la sua caratteristica di sfogliarsi una volta raggiunta la giusta stagionatura.

Specialità

Provola al Limone

una variante della provola dei Nebrodi è la provola al limone, che si caratterizza per avere all'interno un piccolo limone verdello, che riesce a dare i profumi delle essenze della buccia senza prevaricare troppo il gusto del formaggio.

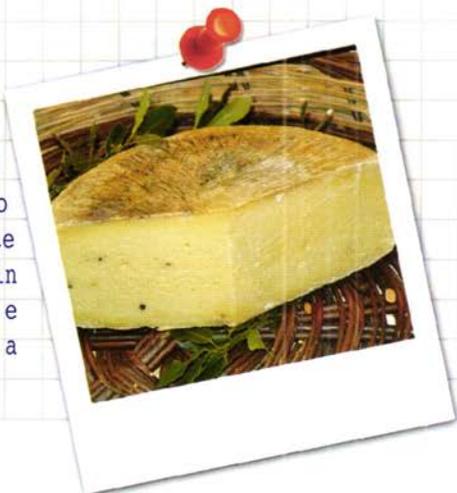


Schiacciata

La schiacciata prende il nome dalla sua forma discoidale. Ha la stessa pasta della provola, in genere non stagionata e a differenza della provola non viene appesa.

Canestrato

tipico formaggio dei Nebrodi che deve il suo nome al contenitore, appunto un canestro, fatto anticamente con intrecci di canne. Questo tipo di formaggio, in genere di latte vaccino si presenta in due forme con pepe e senza. Si può trovare a diverse stagionature.



Specialità



Presidio Slow Food

Maiorchino

Il maiorchino è uno dei formaggi più importanti e storici, non solo siciliani, ma d'Italia. Le sue origini risalgono intorno al duecentosessanta a.C., come descritto da Plinio il Vecchio. Nel seicento nacque il gioco della "maiorchina", che consisteva nel lancio delle forme di questo prestigioso formaggio lungo le strade del borgo di Novara di Sicilia. Si produce da febbraio

fino alla seconda decade di giugno lavorando latte crudo di pecora con un'aggiunta del 30% circa di latte di capra. Il maiorchino viene prodotto con un'operazione lenta e paziente che può durare anche due ore e che viene ripetuta, se necessario, dopo una seconda cottura. Si sala a secco per 20, 30 giorni e infine si fa stagionare (fino a 24 mesi) in locali di pietra interrati, freschi e umidi, dotati di scaffali in legno. Il maiorchino ha forma cilindrica a facce piane e raggiunge i 18 chili.



Ricotta Infornata

ricotta prodotta con latte vaccino, dopo un paio di giorni di spurgo, le ricotte vengono poste in contenitori di ceramica imburattati e quindi messi in forni a pietra a 180-200 gradi per mezz'ora. Quando si forma una sottile pellicola di colore bruno rossastro, la ricotta viene estratta e collocata su un piatto a riposare per un giorno. Stagionata si consuma grattugiata sulla pasta.

La filiera dell'olio

Nel territorio della provincia di Messina è presente la DOP Valdemone di cui fanno parte le tre cultivar la Minuta, l'Ogliarola Messinese e la Santagatese. Sono presenti soprattutto negli ambienti collinari

prospicienti alla fascia costiera ed in misura minore nella bassa collina e lungo le vallate che costeggiano le tipiche fiumare della provincia messinese. Il contenuto di acidi grassi monoinsaturi, di tocoferoli e beta-caroteni di queste cultivar è importante per l'azione anticolesterolemica, antiossidante, di prevenzione delle malattie cardiovascolari.



Presidio Slow Food

Minuta

Antica cultivar quasi esclusivamente presente nel territorio dei Nebrodi, nella zona di Naso e Sinagra molto resistente alle avversità climatiche e dalle ottime qualità nutrizionali.

L'olio è delicatissimo, con giusto equilibrio tra amaro e piccante, con sentori floreali.

Cultivar





Ogliarola Messinese

Coltivata in tutto il territorio della provincia di Messina, è vigorosa e ha elevata produttività, sebbene alternante.

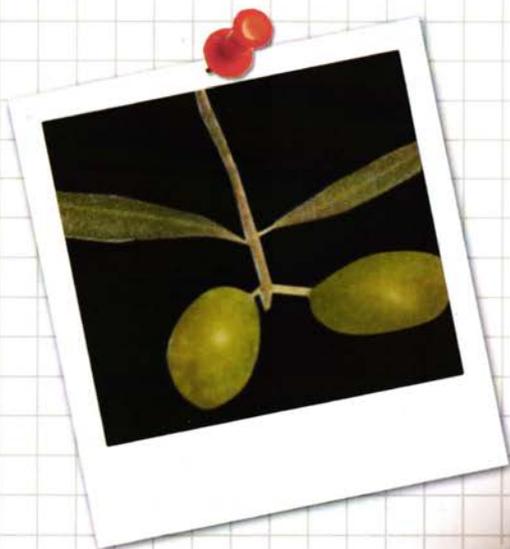
Il frutto, di medie dimensioni, dalla elevata resa.

L'olio è fruttato con sentori di carciofo, pomodoro ed erba, dal sapore da leggero a medio intenso di piccante e amaro.

Santagatese

La santagatese è molto diffusa nel territorio di Sant'Agata di Militello, da cui prende il nome. L'olio di Santagatese presenta normalmente un fruttato leggero o medio leggero ed una leggera sensazione di mandorla al retroolfatto.

Le sensazioni gustative di dolce, amaro e piccante sono di intensità medio leggera.



La filiera dell'orto frutta



Nella provincia di Messina vi sono parecchie specie vegetali che hanno trovato il microclima e le condizioni morfogeologiche ideali per sviluppare caratteristiche organolettiche di grande pregio gustativo. Sui Peloritani

la cipolla di Novara e la melina lappedda di San Pier Niceto e Monforte, sui monti Nebrodi i fagioli ed infine nelle isole Eolie i capperi di Salina.

Melina Lappedda

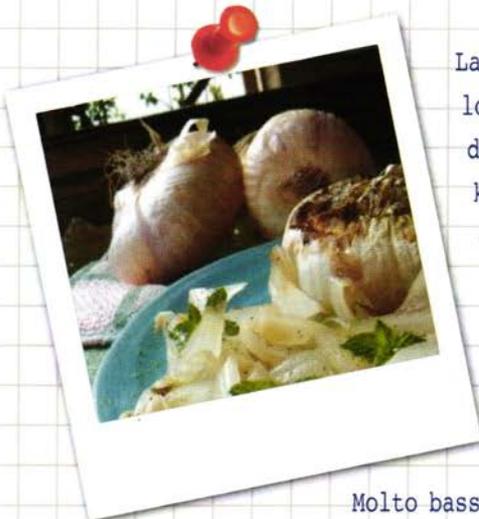
Tipica del territorio di San Pier Niceto e Monforte, comuni alle pendici dei monti Peloritani tirrenici. La coltivazione della mela "lappedda" è testimoniata fin dalla metà del secolo scorso.

Dotata di forte vigoria, ha la chioma di forma globosa con le branche a portamento assurgente. Gli interventi cesori

si traducono in un semplice diradamento della vegetazione, fruttifica sui rami del secondo anno. Il frutto è di forma schiacciata con diametro medio di 6 cm per un'altezza di 3 cm. Il colore a maturazione completa è giallo e presenta una rada pigmentazione rossastra. Altra peculiarità è rappresentata dall'intenso profumo dolciastro che mantiene a lungo anche dopo la raccolta.



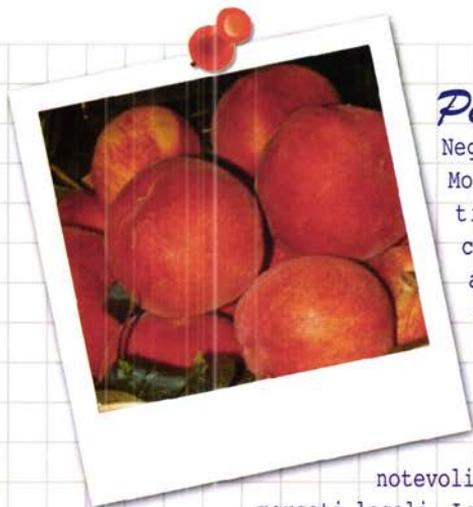
Cipolla di Novara di Sicilia



La cipolla Novarese è un "ecotipo" locale a bulbo dolce di grosse dimensioni, arriva a superare i 2 kg di peso. Questo tipo locale di cipolla, per le caratteristiche morfologiche e qualitative è di sicuro interesse gastronomico. L'apporto calorico è modesto, mentre è particolarmente ricca di sali minerali.

Molto bassa inoltre la presenza di acido Piruvico, di solito correlata alla pungenza ed alla azione lacrimogena, caratterizzandone la dolcezza. Questa cipolla inoltre si distingue dalle altre cultivar, per il modesto contenuto in isoallina, responsabile del caratteristico aroma di cipolla e che gli conferisce un gusto molto delicato.

Molto si deve alla bravura ed al lavoro dei contadini che con sapienti mosse, pressando o togliendo terra dal bulbo, riescono a modellare questa cipolla facendola diventare ora sferica, ora ellittica. L'acqua, il particolare tipo di terriccio ricco di humus e le caratteristiche genetiche della pianta, fanno il resto.



Pesca di Mojo Alcantara

Negli ultimi trenta anni, nella piana di Mojo Alcantara, grazie anche alle particolari condizioni microclimatiche che ne hanno favorito l'adattamento, è andata via via affermandosi la coltivazione delle pesche, con risultati molto positivi, sia in termini di quantità prodotta che, soprattutto di qualità del prodotto ottenuto.

Il frutto saporoso è di dimensioni notevoli che ne ha permesso l'affermazione sui mercati locali. Le varietà maggiormente utilizzate nella piana di Mojo sono quelle medio-tardive.

Fagioli dei Nebrodi

I fagioli dei Nebrodi, molto coltivati negli orti familiari, sono caratterizzati da una consistente variabilità genetica, donandoci alcuni biotipi di notevole interesse agronomico e gastronomico, come il fagiolo "Mussu Niuru o Monachello" nei territori di Castell'Umberto, Sinagra, San Salvatore di Fitalia e Frazzanò; il fagiolo "fiumara" di San Piero Patti dall'omonima contrada o ancora

il "Miricano" di Sfaranda nel comune di Castell'Umberto; il "Carrazo" e "crucchitto" di Ucria e Floresta o il carrubbara, fagiolo da pasta della zona dell'Halesa. In tutto il territorio dei Nebrodi sono stati raccolti oltre 30 biotipi di fagioli, rendendo così questo territorio tra i più ricchi per biodiversità.



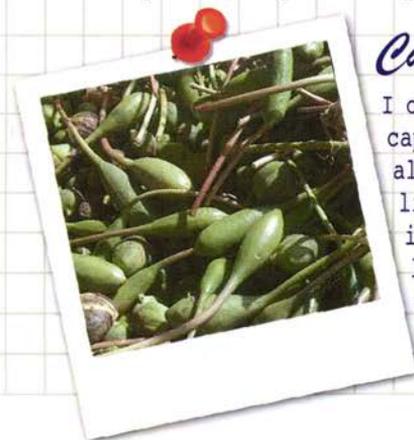


Presidio Slow Food

Capperi di Salina

Arbusto perenne di probabile origine tropicale, il cappero è diffuso nell'area mediterranea

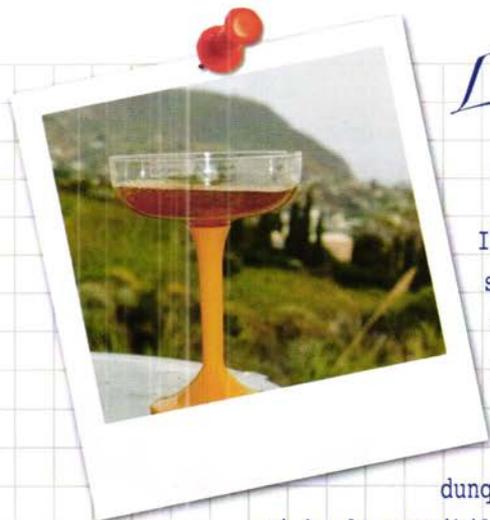
da tempo immemorabile: riferimenti al suo uso, sia alimentare sia medicinale, si trovano nella Bibbia, negli scritti di Ippocrate, Aristotele e Plinio il Vecchio. In particolare sull'isola di Salina il cappero è parte integrante del paesaggio e, fino all'avvento del turismo, ha costituito il motore trainante dell'economia isolana. La cultivar più diffusa è la Tondina (o Nocellara), preferita alla Spinosa perché produce capperi più sodi e pesanti. I capperi di Salina si caratterizzano per la riproduzione per talea, mantenendo in tal modo le peculiarità di compattezza, profumo e uniformità. Particolarmente importante il primo di tali fattori: un bocciolo compatto, infatti, è una garanzia di durata nel tempo (il cappero delle isole sotto sale si conserva fino a due-tre anni). Da sottolineare anche la quasi totale assenza di trattamenti con antiparassitari o concimi chimici di sintesi, garanzia di assoluta salubrità del prodotto. Utilizzati nella cucina siciliana in diverse preparazioni, per "dare mordente" e carattere al piatto, i capperi si sposano ottimamente a un semplice sugo di pomodoro e basilico, alla classica caponata, ai piatti di pesce.



Cucunci

I cucunci sono il frutto della pianta del cappero. Quelli di salina hanno una forma allungata ed assomigliano ad un cetriolino, dal gusto deciso, viene impiegato in molti piatti tipici eoliani e si adatta benissimo per un utilizzo negli aperitivi. Si conservano sotto sale o sotto aceto.

La filiera del Miele



Il miele rappresenta più di qualsiasi altro elemento la biodiversità di un territorio. Nella provincia di Messina è presente un'eccezionale ed unica varietà di piante ed alberi, praticando dunque un apicoltura di tipo nomade, si ha la possibilità di approfittare di continue e diversificate fioriture durante il corso di tutte le stagioni, con la possibilità di produrre miele di altissima qualità utilizzando "pascoli" quanto mai diversificati che vanno dall'agrumeto, al castagno, all'acacia, all'eucalipto, agli alberi da frutta in genere e ad un eccezionale mille fiori di montagna.

Una nota particolare meritano sicuramente i mieli prodotti sull'Isola di Salina, ad una natura incontaminata si aggiungono infatti, una maturazione ottimale dei fiori e la salsedine che si ritrovano nel miele in maniera unica, inconfondibile soprattutto nel miele di Acacia e di Capperò.

Sempre sull'Isola di Salina si produce un ottimo miele di Corbezzolo con straordinarie note di sapidità e profumazione intensa.

Naturalmente quanto sopra evidenziato per il miele è valido anche per la produzione di altre due sostanze che le api ci regalano la Pappa Reale e la Propoli.



Pappa Reale

Prodotta dalle api, elaborando il miele ed il polline, per nutrire la loro regina. La Pappa reale ha un effetto tonico e stimolante sull'organismo ed è utile per lo sviluppo fisico e intellettuale.

E' molto efficace nei casi di stanchezza ed esaurimento psicofisico, sforzo fisico ed intellettuale, disfunzioni del fegato e dell'intestino, stati febbrili, ipotensione.

Propoli

E' l'antibiotico naturale per eccellenza, prodotto dalle api che raccolgono questa sostanza resinosa dalle gemme di pini, abeti, pioppi, olmi, querce, contiene resine e balsami, oli essenziali, polline e flavonoidi, pigmenti con proprietà batteriostatiche e antiossidanti, cui si deve la maggior parte della sua attività biologica.

La propoli svolge un'azione antibatterica di tipo sia batteriostatico, sia battericida, potenziata da un aumento delle capacità di difesa dell'organismo.



La filiera degli Agrumi



Gli agrumeti erano molto diffusi su tutto il territorio della provincia di Messina fino agli anni '70.

Venivano definiti i giardini ed erano la nota caratterizzante le colline ioniche del messinese e di buona parte delle pianure della zona tirrenica.



Presidio Slow Food

Limone Interdonato

frutto di un incrocio tra un cedro e un limone locale, l'ariddaru, il limone Interdonato prende il nome dal suo inventore, il colonnello garibaldino Giovanni Interdonato. Limone di dimensioni medio-grande, molto simile al cedro, di sapore delicato e poco acidulo, con una buccia a grana finissima, insolita nei limoni siciliani: per questo è chiamato anche "frutto fino". Anche la scorza è buona, dolce, per niente amara. I limoneti coltivati sui terrazzamenti in pietra a secco, si estendono lungo la riviera Jonica messinese dal capo di Forza d'Agrò alle porte di Messina. Fino al secondo dopoguerra il mercato del limone Interdonato era principalmente l'Inghilterra, dove veniva molto apprezzato quale limone da tè per la sua dolcezza e l'aroma poco invadente. Ma è ottimo anche fresco, tagliato a spicchi e condito con olio, aceto e sale.





Verdello

E' un agrume tradizionale della zona jonica messinese, che viene prodotto prevalentemente nei comuni di Roccalumera e Pagliara. Deriva dalla fioritura forzata nei mesi di luglio e agosto. Meno sfusato del limone, a forma ellittica o sferoidale, con buccia sottile dal colore che va da verde chiaro a verde scuro, mentre la polpa è di colore giallo, va in maturazione da giugno ad agosto.

Questo limone viene usato per preparare dolci, granite, gelati, marmellate e liquori.

Arancia ovale

L'arancia ovale calabrese, così chiamata per avere forma ovale o tendente alla sferica, ha una maturazione tardiva fra marzo e aprile, di colore giallo paglierino, generalmente priva di semi, apirenia. È un agrume tradizionale della provincia di Messina coltivato lungo le fiumare della costa tirrenica. L'ovale calabrese ha rappresentato fino a qualche decennio fa la cultivar più tardiva dell'arancicoltura italiana. Viene definita l'arancia da bere per le sue doti di succosità. Può essere utilizzata anche per trarre gli oli essenziali, ottima per spremute o preparata ad insalata con sale ed aceto e cipolla di Novara.



La filiera della Frutta Secca



La frutta secca rappresenta un comparto della frutticoltura interessante. Nel messinese si ha una importante produzione di nocciole per lo più localizzate nelle aree protette

(Parco dei Nebrodi), e il noce coltivato prevalentemente nel territorio di Motta Camastra ed esteso per una superficie di circa 150 ettari, di cui oltre 70 solo nel comune di Motta.

Nocciole dei nebrodi

La coricoltura Messinese concentrata prevalentemente sulle colline dei Nebrodi centro orientali, caratterizzano il paesaggio dei paesi collinari. La cultivar prevalente è la "curcia o nostrale" con percentuale minima di altre cultivar, come la gentile romana o la tonda di giffone ed altre cultivar dette "minnu-lare", che hanno la funzione di cultivar impollinatrice.

Al gusto molto aromatica e persistente.



Noce di Motta Camastra

Le zone più collinari e montuose

del Comune di Motta Camastra, piccolo paese della riviera jonica messinese, sono coltivati a noceti, e ciò ha contribuito a fregiarlo col nome di città della Noce. Possono distinguersi in tre diverse cultivar.

La prima è la Pacenzia, dal nome di colui che per la prima volta la portò a Motta, conosciuta anche come la "noce da

tavola", per la fragilità del guscio poco spesso che permette di schiacciarla anche con le sole dita di una mano. Poi, la Panuzzara ovvero "la piccola pagnotta", forma ovale schiacciata lungo i bordi longitudinali, di grande impatto visivo per le dimensioni notevoli,

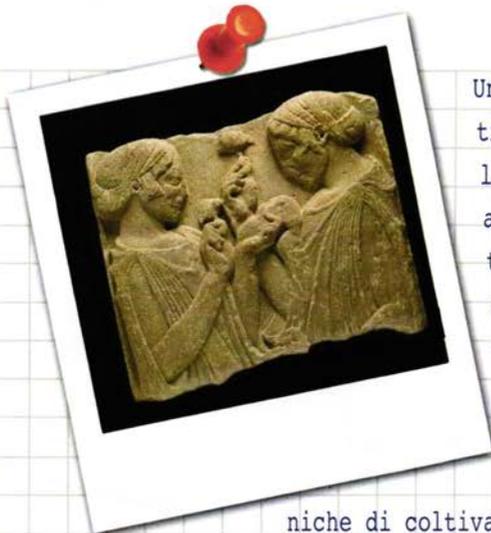
può raggiungere una sezione trasversale di calibro pari a sei centimetri e i cento grammi di peso a gheriglio verde. Infine la Currò: anche questa prende il nome dal suo "importatore" nel territorio mottese e con la sua forma ovale regolare di media grandezza è una via di mezzo tra le due cultivar precedenti. È ideale sia per il consumo fresco che come frutta secca.





Cenni di Storia della Gastronomia Messinese

La provincia di Messina, così come l'intera isola di Sicilia, si è trovata nel corso dei secoli, al centro di mire e attenzioni di molti popoli che hanno lasciato in eredità un panorama variegato di testimonianze, prodotti tipici e giacimenti gastronomici.



Un segno ben preciso nella nostra tradizione gastronomica è stato lasciato dai **Greci** fin dal 735 a.C., ed a cui si devono diversi tipi di pane, le olive condite e salate, la salatura della ricotta, come tecnica di lunga conservazione, l'allevamento delle api con il miele e, verosimilmente, anche l'introduzione delle tecniche di coltivazione della vite.

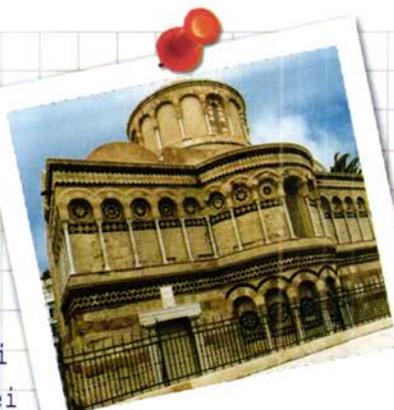
Successivamente, nel III secolo a.C., per merito dei **Romani** si diffonde l'uso del grano. Nel 263 a.C. legionari romani provenienti dalla penisola Iberica al seguito del Console Valerio portarono con loro il Pata Negra odierno suino nero dei Nebrodi e l'arte casearia di estrazione dell'acqua dal formaggio con il minacino dalla quale origina il Maiorchino.

Portarono pure i semi del grano di Maiorca che fino a 60 anni fa ricopriva le colline peloritane. Cenni di quanto sopra sono descritti da Plinio il Vecchio, che parla di riti dedicati alla dea Cerere (dea delle Messi) svolti in Vallebona, riti nei quali veniva donato del Formaggio.

I **Bizantini** nel V secolo d.C. affinarono la coltura delle olive e dal medio oriente arriva l'oliva minuta.

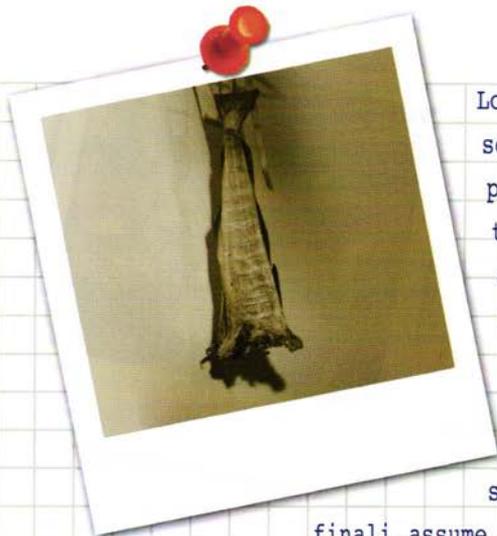
E' provato che nella valle di Fondachelli Fantina furono disboscati almeno 400 ettari di bosco per essere dedicati alla coltura del grano di maiorca ed alla coltura

delle olive, come ad esempio nella valle di Frazzanò, attorno al monastero di San Filippo di Fragalà. Dal punto di vista gastronomico, i bizantini non hanno lasciato tracce significative ma insegnarono la pratica di arrostitire allo spiedo grossi pezzi di carne, le tecniche di stagionatura e lavorazione dei formaggi per renderli piccanti è più saporiti con le spezie da loro introdotte.



Un grosso impulso alla nostra tradizione culinaria si ebbe, dal 965 d.C in poi con gli **arabi**. Questi introdussero la canna da zucchero, il riso, gli agrumi e l'uso delle droghe. Durante la dominazione saracena nella nostra provincia arrivano le prime ciliegie provenienti dalla Turchia, e, soprattutto, la pasta il cui nome più antico era "maccarunne", da "maccare", cioè schiacciare (il grano, evidentemente) per impastare. In questo periodo si conosce l'arte di preparare lo sherbet l'odierno sorbetto, conservando la neve nei nevai di Francavilla di Sicilia. Fino alla fine degli anni 60 ogni proprietario di pasticceria aveva in affitto o di proprietà un nevaio, e veniva pagato una specie di mezzadro che aveva il compito di curare i nevai e trasportare la neve alle pasticcerie.

Successivamente con i **Normanni** nell'XI secolo, la nostra cucina si arricchisce di pietanze come il pesce affumicato e quello salato: aringhe, baccalà e stoccafisso.



Lo "Stockfish", il pesce stocco, era scambiato con il grano nelle valli peloritane. La prova che sulle montagne messinesi il pesce stocco arrivò molto prima che sulla costa, sta nella preparazione di base del prodotto che ammollato nell'acqua corrente delle montagne e sbollentato prima di essere preparato per le ricette

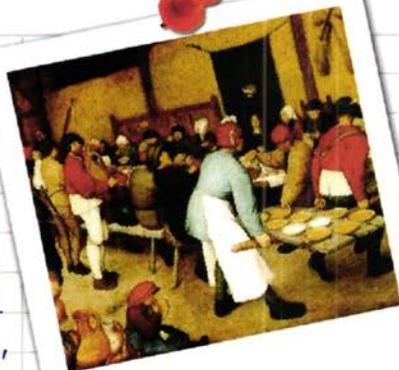
finali assume delle caratteristiche di delicatezza e digeribilità ben diverse da quelle dello stesso prodotto preparato nelle regione costiera della nostra provincia, dove lo stocco ebbe una grande diffusione solo dopo il grande terremoto del 1908. Monaci Cistercenzi provenienti da Bagnara Calabria nel 1200 portarono la loro sapienza nella preparazione del pesce stocco ed un dolce dedicato all'Apostolo diffidente San Tommaso, il dito d'apostolo.

Ai Normanni si deve anche l'introduzione della salatura delle carni quale tecnica di lunga conservazione - che portò alla diffusione dei salumi, e dei dolci di "pasta reale" presenti, oggigiorno, in numerose pasticcerie della provincia di Messina.

Con gli **Aragonesi**, nel XIII secolo, la nostra cucina si arricchì ulteriormente, arrivarono le melanzane, originarie della Cina e dell'India. Alla dominazione Angioina risale l'introduzione della frittura, del "farsumagru" (un involtino di carne di vitello con ripieno), il cui nome è una derivazione dal francese.

I Francesi introdussero anche l'uso della cipolla, la salsa béchamel, la pasta frolla, i passati, il modo fantasioso e creativo di farcire gli alimenti.

Durante il periodo **Spagnolo** arrivarono tutti prodotti provenienti dall'America (pomodori, peperoni, granturco, patate, fagioli, cacao, zucchero e vaniglia). Dagli spagnoli, che insieme agli arabi sono il popolo che ha lasciato l'impronta più forte nel nostro ricettario, derivano numerosi ingredienti dell'ultima cucina: il pan di Spagna, la cioccolata e la diffusione dell'uso in cucina della melanzana. Dalla loro influenza nacquero piatti dai sapori contrastanti: la pasta con le sarde e l'uva passa, l'insalata all'arancio condita con il peperoncino. La caponata è una ricetta nella quale la tradizione spagnola sembra fondersi con il gusto siciliano per la sontuosità, che si ritrova anche nella gastronomia del periodo borbonico. Sempre agli spagnoli risale la nascita della pignolata glassata, dolce tipico del messinese, e quella del biscotto castrense detto "u biscottu castricianu" o "u biscottu da badissa", prodotto dalle monache di clausura di Castoreale, già sede di vicereame spagnolo, con un impasto con strutto e vino che veniva cotto al forno ben due volte fino ad avere una consistenza quasi lignea, che gli consentiva una lunghissima durata. Sempre al periodo spagnolo risale l'origine del riso nero, ottenuto amalgamando il riso cotto nel latte con le mandorle tostate fino a farle diventare nere. Le successive dominazioni sino ad arrivare ai giorni nostri, non influirono significativamente sulla cucina locale che aveva ormai caratteristiche ben radicate.



Indice

Introduzione	3
I vini	4
Faro DOC	5
Malvasia delle Lipari DOC	7
Mamertino DOC	10
Salina IGT	14
I Prodotti tipici	15
I Salumi	16
I Formaggi	19
L'olio	22
L'Orto frutta	24
Il Miele	28
Gli Agrumi	30
La Frutta secca	32
Cenni di Storia della gastronomia messinese	34

la Carta Enogastronomica della Provincia di Messina
è stata realizzata con il finanziamento della
Regione Siciliana Assessorato Agricoltura e foreste



si ringraziano per la collaborazione:

Biagio Cacciola
Antonino Gentile
Rosario Gugliotta
Carmen La Malfa
Giuseppe La Malfa
Gino Ristagno
Ruggero Vasari

Traduzione in inglese a cura di
Susan Heather Parker

Stampato presso la
Tipografia Raffa

