



CITTÀ METROPOLITANA di MESSINA

I Direzione

“Servizi Generali e Politiche di Sviluppo Economico e Culturale”

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca e Risorsa Mare

Turismo enogastronomico



ECCELLENZE DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO NEL TERRITORIO MESSINESE

PREMESSA

L'industria turistica ha sempre visto sviluppare il proprio business intorno alle manifestazioni culturali, religiose, sportive o alle risorse naturali e del paesaggio ed è sempre stata caratterizzata da una trasversalità che ha coinvolto altri settori economici creando con essi rapporti di interdipendenza.

Possiamo definire il “*turista*” una persona che viaggia verso un altro luogo, lontano dal solito ambiente, per piacere, per affari o per motivi sociali. Per essere definito *turista*, una persona deve rimanere in quel luogo per più di 24 ore ma per non più di un anno. Può voler viaggiare per diversi fattori, come il benessere del corpo e della mente, o per voglia dell'intrattenimento o del piacere. Altre volte i viaggiatori possono essere spinti dall'interesse culturale, dall'auto-miglioramento, dagli affari o dal desiderio di visitare amici e familiari o di stringere nuove relazioni.

IL TURISMO ENOGASTRONOMICO

Sono sempre di più i turisti (persone comuni), che desiderano conoscere la cultura del territorio attraverso le tecniche di produzione, dalle materie prime al prodotto finito, gustare i prodotti in loco, acquistare souvenir da “consumare” a casa o regalare a parenti e amici. Oggi va sempre più sviluppandosi un turismo dei profumi e dei sapori che riesce ad unire con successo il piacere del viaggio con la scoperta di nuovi luoghi del gusto.

Il settore alimentare e delle bevande ha un ruolo chiave all'interno dell'industria del turismo, procurando ai turisti un conforto basilare in tutte le fasi della loro esperienza di viaggio, sia quando trascorrono del tempo nell'alloggio prescelto sia quando sono in giro per esplorare il luogo in cui si trovano.

Parliamo quindi di “*Turismo enogastronomico*”. E' quel turismo legato al cibo, al vino e a tutte quelle attività correlate a questa sfera. Non comprende soltanto la scoperta e l'assaggio di prodotti tipici dell'area, può comprendere piuttosto l'organizzazione di visite nelle aziende dei produttori locali (caseifici, cantine ...), partecipazione a festival a tema e la frequentazione delle ormai note “*cooking class*”, ovvero lezioni di cucina per turisti in vacanza,

I viaggiatori sono sempre più disposti a soggiornare negli agriturismo, spesso con un'idea dello stesso (*self-catering*) nel quale i turisti visitano le aziende agricole, approfondiscono il lavoro che vi si svolge e talvolta partecipano anche alle attività quotidiane come parte dell'esperienza di viaggio.

Il costante interesse per l'agriturismo, il turismo rurale, le strade del vino e dell'olio, le tante sagre e feste, gli itinerari dei sapori, testimoniano l'affermarsi del bisogno della tradizione, del tipico, del luogo, della ricerca del “gusto” e soprattutto della “naturalità”.

*



turismo enogastronomico

Esistono nel nostro paese molteplici esempi di itinerari enogastronomici, si tratta sempre di luoghi intrisi di storia, natura e tradizione, che sanno dare impulso al desiderio di cultura e natura.

In particolar modo in Sicilia, gli elementi qualificanti entro i quali si muovono gli itinerari del turismo enogastronomico (con quello che ne deriva in termini di sviluppo economico anche dell'area mediterranea), sono il territorio e la sostenibilità. In questo particolare contesto l'itinerario enogastronomico riesce a trasmettere al turista una visione d'insieme della regione visitata comprensiva sia della sua valenza socioeconomica che dei suoi valori culturali.



turismo enogastronomico



La tradizione gastronomica e i prodotti tipici di un territorio sono il frutto di un lungo lavoro fatto di esperienze, tentativi, invenzioni, sperimentazioni, successi ed insuccessi, assimilazione ed adattamento di nuovi metodi. In tutto ciò, la cucina locale, legata al territorio, alle sue tradizioni, ai suoi prodotti tipici, ha un grande valore identificativo evidenziando in maniera profonda i legami sociali che uniscono ogni individuo al suo ambiente. L'enogastronomia, si propone di promuovere forme di coltivazioni eque e solidali, di conoscere meglio il mondo alimentare, il cibo e i prodotti tipici della tradizione che aggiungono valore economico al territorio attirando nuova imprenditorialità e turismo.



turismo enogastronomico



Nello specifico, il territorio di Messina si allinea a tutte le province siciliane, è tra i più ricchi dell'isola ed ha una considerevole quantità di prodotti d'eccellenza enogastronomica che ne caratterizzano il territorio, fra i più ricchi per biodiversità. Ne fanno parte località turistiche molto rinomate che tutti conosciamo, Gli appassionati di Archeologia possono trovare anche un'area archeologica di tutto rispetto (*Tyndaris*), che custodisce le rovine della città di *Tyndaris*, fondata da *Dionisio di Siracusa* nel 396 a.C.; o ancora il Parco Archeologico di *Naxos-Taormina* cui è affidata la gestione del Museo Archeologico di Naxos e delle sue collezioni, del Teatro Antico di Taormina, di Villa Caronia a Taormina, del Museo naturalistico a Isolabella, e delle aree archeologiche di Taormina e Francavilla.

Gli amanti del trekking possono invece, seguire i tanti sentieri naturali all'interno del Parco dei Nebrodi. Territorio che si sviluppa fino al mare, offre



turismo enogastronomico



agli appassionati di viaggi e di gastronomia, l'opportunità di fare esperienza di un territorio capace di offrire abbondanza e varietà culinaria, sapori autentici e genuini ma anche conoscenza di antichi mestieri, tradizioni e feste popolari.

*“La **Festa della Tosatura**, si svolge ogni anno a fine giugno a Sinagra, alle pendici del monte Pizzo Corvo. Qui si ripercorre la tradizione della rasatura delle pecore attraverso un appuntamento che si svolge alla fine di giugno.. Come accadeva nel passato, tutti i pastori si incontrano e si uniscono per tosare a turno le pecore delle greggi e per fare una gran festa da condividere con tutti. Si festeggia tra melodie e canti siciliani, degustazioni tipiche dei prodotti del territorio e i Presidi Slow Food di zona. Con la festa*



turismo enogastronomico



si può rivivere la pratica pastorale, con la possibilità di assistere alla preparazione dei svariati prodotti caseari (la già citata Provola dei Nebrodi, la ricotta e altri formaggi), di carni pregiate (primo fra tutti il Suino Nero dei Nebrodi) e di altre tipicità, facendole degustare agli ospiti nel corso della giornata. Le specialità sono il riflesso delle Stagioni e del clima spesso

particolarmente benevolo. Sono occasioni speciali per esplorare vari itinerari naturalistici e appetitosi”.



turismo enogastronomico



Sono tre le aree che rappresentano il territorio che anticamente veniva identificato con il *Valdemone*. La prima area è quella dei **Monti Peloritani**, la seconda area è quella dei **Monti Nebrodi**, in cui è presente un parco naturale. La terza area è quella delle **Isole Eolie**.

I prodotti sono rappresentativi del territorio e sono il frutto della stratificazione della cultura che nel corso dei millenni le tante dominazioni hanno lasciato. Essi sono esautivi della grande mutevolezza presente sul territorio messinese e rappresentano alcuni fra i migliori esempi della qualità agroalimentare in genere.

La qualità dei produttori del territorio è rappresentata dalla loro storia e tradizione che riesce a garantire in qualsiasi prodotto, profumi, gusto e



sensazioni tipiche del territorio messinese.

Razze autoctone di pecora e capra vengono portate al pascolo e garantiscono un latte che eccelle per proprietà organolettiche che ritroviamo sempre con profumi decisi e persistenti come richiede la tradizione dei pastori locali.

Ottime produzioni che sono identificate con la *Provola di Basicò*, e la *Ricotta salata e Ricotta Infornata*, utilizzata nelle cucine di tutti i messinesi per realizzare piatti classici di tutta la cucina Siciliana.

Soprattutto il *Formaggio Maiorchino*. Un formaggio dalla storia secolare, prodotto con il latte di pecore allevate sui pascoli dei monti Peloritani dove le pecore si alimentano allo stato brado ed il latte viene lavorato da piccoli produttori che lo lavorano utilizzando strumenti tradizionali di legno o rame con le regole dettate dalla tradizione. **Formaggio a pasta cotta, compatta, dagli aromi intensi, con una *piccantezza* decisa.** La lavorazione complessa (con



turismo enogastronomico



una **lunga fase di "foratura"**) lo rende a rischio estinzione. Prevede almeno 8 mesi (fino a due anni) di stagionatura che avviene in ambienti interrati, in pietra, dove la temperatura è costante per tutti i periodi dell'anno. Il formaggio viene unto con olio di oliva, la crosta è dura, liscia, di colore giallo paglierino che tende al marrone con la stagionatura. Viene realizzato con diverse tipologie di latte crudo: il **bovino, l'ovino e il caprino**, viene scaldato alla temperatura di 39° e addizionato con caglio. La cagliata subisce una rottura alle dimensioni di un chicco di riso. La pasta viene cotta a 60° e poi lasciata depositare sul fondo della caldaia a riposare sotto siero per alcuni minuti. Dopo l'estrazione, trova posto nelle fascere, per una pressatura a mano. Infine, le forme vengono *forate* con il "minaccino", piccola e sottile asta di ferro, per aumentare lo spurgo del siero. La salatura è a secco.



turismo enogastronomico



La complessa procedura di lavorazione ha messo a rischio la produzione stessa del Maiorchino, che **risulta troppo costosa per i risultati ottenuti sul mercato**. Proprio per tutelare questo prodotto dal rischio estinzione, è nato un Presidio Slow Food ad hoc. Con l'intento di supportare i casari, affinché non si limitino a produrre il Maiorchino esclusivamente su ordinazione essendo un'eccellenza gastronomica del nostro Paese.



“*La Sagra del Maiorchino* si svolge ogni anno durante i giorni di Carnevale a **Novara di Sicilia**. Nel corso della manifestazione, oltre alla degustazione del formaggio e dei vini tipici, si tiene anche il celebre **Torneo del lancio del formaggio** (la cosiddetta ruzzola): i partecipanti, che sono solitamente dei pastori, fanno rotolare le forme di Maiorchino, di peso compreso tra i 10 e i 18 chilogrammi, lungo un percorso prestabilito di circa due chilometri, che comprende anche la via principale del Paese. La competizione si conclude con la premiazione dei trionfatori e con la



turismo enogastronomico

famosa “*maccheronata*” *collettiva* a base di salsiccia e Maiorchino grattugiato, che si svolge nella piazza del paese”.

Sui Nebrodi l'eccellenza è l'allevamento del *Suino Nero* con la produzione del rarissimo “*Prosciutto Crudo dei Nebrodi*”, a cui segue la realizzazione di insaccati che rispecchiano la storicità e le peculiarità di questa specie.

I Maestri norcini realizzano vere specialità come il *Salame di suino Nero dei Nebrodi*, il particolare *Lardo di Suino Nero dei Nebrodi*, il *Salame la Sottofellata*, il profumatissimo *Copocollo di suino Nero dei Nebrodi*, la *Salsiccia dei Nebrodi*, risultato della tradizione contadina per



turismo enogastronomico



eccellenza. La forma semplice ricavata dall'*accavallatura* sui bastoni di stagionatura e l'aggiunta di ingredienti semplici ne fanno un prodotto degno di un viaggio apposito.

Il *suino nero dei nebrodi* è un maiale quasi selvatico, vive esclusivamente all'aperto e si nutre di quello che trova in natura. Nei momenti più critici per la vita nel bosco che sono l'estate e quando nevicava, l'alimentazione viene integrata con cereali provenienti da coltivazioni siciliane: avena, mais, fave, ceci, cicerchia, pisello proteico, orzo germogliato. Il risultato di questa attenzione restituisce prodotti quali Il *Salame S. Angelo I.G.P.* che viene prodotto nella vallata del Comune di S. Angelo di Brolo. E' un insaccato stagionato in involucro naturale il cui impasto è ottenuto con carne esclusivamente suina.

Ovviamente ottima e di altissima qualità è anche qui la produzione di formaggi come *Provola dei Nebrodi*.

Il percorso tra i sapori dei Nebrodi si snoda lungo altri paesi. Da citare il



turismo enogastronomico



centro nebroideo di Galati Mamertino, per lo più agricolo, che conserva ancora un assetto urbanistico tipico dei quartieri medievali. Qui è presente una sezione Paleontologica del Museo *Gemmellaro* di Palermo, dove sono presenti fossili di animali. In questi territori si trovano trattorie dal menu chilometro



zero per vocazione naturale. La tradizione gastronomica pone Longi come primo paese dei Nebrodi per la produzione di carni e derivati del Suino Nero dei Nebrodi a cui, ogni anno, viene dedicata anche qui una sagra, rinomata anche a livello nazionale.

Tutto il territorio nebroideo è disseminato di paesaggi naturalistici unici oltre ad essere molto variegato dal punto di vista geologico ed ambientale. Si estende tra alberi agrumi, ulivi di castagne e nocchie di Tortorici (paradiso per i golosi, dove assaggiare varie specialità, tra le quali la pasta reale tortoriciana, che risale al 1600, fatta di sole nocchie, zucchero e acqua). Tra i boschi di Ucria, è possibile godere del silenzio e della bellezza circostante assaporando il



turismo enogastronomico

gusto delle nocciole tipiche della zona circostante e di altri prodotti, proposti in piatti semplici e di tradizione familiare.

Le Isole **Eolie**, soprannominate le Sette Perle del Mediterraneo, costituiscono uno splendido arcipelago a forma di “Y” che con le sue caratteristiche estremamente variegata è in grado di conquistare ogni tipologia di viaggiatore. Sono conosciute per i buonissimi **prodotti tipici** che



rendono la cucina eoliana tra le più estrose e variegata del panorama culinario nazionale. Si tratta di una cucina ricca di sapori contrastanti. La storia delle Isole Eolie è il susseguirsi di culture diverse che, intrecciandosi e unendosi, hanno lasciato una ricca eredità culinaria, sapori diversi che, sposati sapientemente, regalano gusti unici e particolari. Ogni **ricetta** prevede l'impiego di erbe aromatiche che, grazie ad un uso sapiente, rendono i piatti ricchi di fragranza e sensazioni inaspettate. Lipari, la più grande delle isole, è soprannominata Montagna Bianca perché è formata in prevalenza da pietra



turismo enogastronomico

pomice. Vista dal mare offre un incantevole spettacolo.

“Ogni anno, nel mese di novembre nella colorata frazione di *Pianoconte*, a *Lipari*, si organizza la tipica “*Sagra del pane e del vino*”. Pianoconte è una frazione situata su un verdeggiante altopiano, un posto accogliente e con viste mozzafiato. La rassegna si svolge in 4 giorni di festeggiamenti intensi, di circa 1.000 partecipanti a giornata, provenienti da ogni parte. Prevedono degustazioni enogastronomiche di prodotti tipici locali come: insalata di



turismo enogastronomico



pane caliatu cunzatu, grigliata di salsiccia, vino novello proveniente dagli stessi vigneti presenti in loco, ecc; dimostrazioni ed esercitazioni relative ai vecchi mestieri come ad esempio la pigiatura dell'uva, la preparazione del pane fatto in casa con forno a legna e farina di grano duro come tradizione insegna.



Vengono richiamate le tradizioni popolari, per esempio le gare contadine, corse sugli asini, la raccolta dell'uva o la gara di velocità nella zappatura di una striscia di terreno. I prodotti sono disposti in bellissime tavolate rotonde, le degustazioni sono guidate, si può assistere come detto, anche alle dimostrazioni di svariate pratiche agricole, per esempio l'intrecciatura di cesti e l'impagliatura dei fiaschi. Vino, pane e carni arrostiti sono le delizie che invadono di profumi la piazza e i palati. Le musiche ed i balli della tradizione eoliana contribuiscono ancor di più a far conoscere e rivivere le tradizioni locali”.



turismo enogastronomico



Le Eolie vantano un'antica tradizione legata alla coltivazione ed alla lavorazione dei **capperi** con particolare riferimento all'isola di Salina, dove l'arbusto è diventato parte integrante del paesaggio, tanto da rappresentare, a



lungo, il fulcro dell'economia locale, che oggi si fonda, invece, prevalentemente sul turismo balneare. Si ritiene che il capperro provenga da zone tropicali.

I primi riferimenti letterari risalgono addirittura alla Bibbia ed agli scritti di Ippocrate, Aristotele e Plinio il Vecchio che ne descrivono l'impiego in campo alimentare e medico. Oggi, a causa delle difficoltà legate alla coltivazione della pianta, il raccolto e la lavorazione vengono ancora effettuati secondo le tecniche di una volta, nel rispetto di una tradizione antica e del



turismo enogastronomico

profondo legame del prodotto con il suo territorio. Ma la produzione non risponde a pieno alle aspettative ed alle potenzialità del territorio. È proprio in nome di questa tradizione e di questo legame con le isole Eolie si sono impegnate, con successo, per ottenere dall'Unione Europea il **riconoscimento della DOP** per i propri capperi e per i cosiddetti “*cucunci*” (i frutti della pianta), in modo da promuoverne la produzione e tutelarne la tradizione e la qualità.



L'ENOTURISMO

Sempre più spesso, tutti i visitatori, si avvicinano alle cantine per saperne di più circa il processo di vinificazione. Durante queste visite si può osservare l'architettura delle cantine e imparare tutto sul processo di vinificazione dalla vendemmia all'imbottigliamento e nella maggior parte delle cantine si dà modo al visitatore di degustare le migliori produzioni. È un modo diverso per approfondire il mondo del vino ogni giorno è sempre più di moda.

L'enoturismo, inteso come “*turismo*” dei profumi e dei sapori, è diventato sempre di più il motore economico di un territorio che può generalmente annoverarsi tra i fenomeni di svago o “*ricerca*”.

La considerazione dell'offerta enologica in ambito turistico, coadiuvata dalla proposta gastronomica, è dovuta principalmente ad una graduale evoluzione e crescita del visitatore, smanioso di poter differenziare le proprie



turismo enogastronomico



scelte in modo da sottrarsi alla crescente omologazione. Ci si riferisce ad un turista contemporaneo con una maggiore attenzione verso il territorio indirizzata a determinare le sue scelte finali.

In questo senso l'enoturismo permette di elevare il livello culturale, economico e sociale sia dei fruitori che dell'offerta ed interessa oltretutto svariate fasce d'età senza essere legato comunque al variare delle stagioni.

Il turismo del vino in Italia è ormai una realtà economica veramente importante, la cifra di visitatori che muove il settore è davvero rilevante ed in continua crescita. Ovviamente i territori più conosciuti per i loro prodotti sfruttano un ragionevole vantaggio competitivo e "l'itinerario" costituisce l'elemento centrale per lo sviluppo turistico di un'area e per la sua valorizzazione territoriale. L'elaborazione di un itinerario mira a potenziare aree non troppo distanti geograficamente con risorse anche simili.

Il vino è una delle produzioni di eccellenza della Sicilia, grazie all'estensione geografica, alla natura dei suoi terreni e soprattutto al clima, la



turismo enogastronomico



Sicilia ha sempre rappresentato una delle regioni italiane con più produzione. Oggi, grazie a maggiori investimenti, ad un maggiore sviluppo delle tecniche di lavorazione e ad una maggiore tutela legislativa, la produzione ha raggiunto ottimi livelli. In questo contesto molti consumatori sono diventati sempre più interessati a conoscere ed approfondire il legame esistente tra il vino ed il territorio di provenienza. Visitare i luoghi di coltivazione e produzione, conoscere le viti ed il vino attraverso il colore, le peculiarità olfattive e di gusto, conoscere le varietà usate per ottenere quel vino è diventato, come per altri prodotti tipici, materia di poesia, frutto di un'antica tradizione romantica, che ha visto la Sicilia diventare oggetto degli scritti di numerosi autori della letteratura europea tra cui Goethe e Stendhal.



turismo enogastronomico

*“Anche la **Distilleria** proposta da maestri distillatori ed i **Liquori artigianali**, rispecchiano fedelmente l'origine della materia locale. Si avvalgono della tradizione tramandata di padre in figlio. Eccellente e anche la **produzione di Caffè** come del resto anche la produzione di **Birra Artigianale**.”*



L'offerta turistica proiettata a valorizzare questo ricco patrimonio storico architettonico, integrata da un'enogastronomia imperniata alla qualità e tipicità, può avvalersi del contributo di associazioni, come "Strade e Rotte del



turismo enogastronomico

vino” che, con la realizzazione di percorsi mirati, consentono ai praticanti del *turismo enogastronomico culturale* di fermarsi a degustare i tanti prodotti tipici di produzione locale e soprattutto gli squisiti vini: il *Malvasia delle Lipari*, il *Mamertino* e il *Faro Doc*. I promotori dell'associazione promuovono lo sviluppo di questa particolare attività turistico culturale come fattore trainante in un territorio molto stimolante dal punto di vista paesaggistico e ambientale, storico e artistico. Fanno parte dell'associazione produttori vitivinicoli e cantine, produttori specializzati in produzioni alimentari tipiche, Comuni, Enti locali pubblici e privati, enoteche, botteghe del vino e dei prodotti alimentari tipici, ristoratori, albergatori, imprese artigiane e commerciali e tanti altri.

Tre sono gli itinerari che conducono alla scoperta dei territori di produzione dei tre vini DOC della provincia messinese coadiuvati dalla



possibilità di degustare le tante specialità della cucina locale, dai colori e profumi tipicamente mediterranei:

il percorso del Vino Faro, prodotto nelle colline sovrastanti lo stretto di Messina ed avente origini antichissime risalenti addirittura all'età micenea;

il percorso del Vino Mamertino che riguarda le zone di Santa Lucia del Mela, Milazzo e Merì;

il percorso del Vino Malvasia delle Lipari, le sette isole sorelle, poste di fronte alla costa nord orientale della Sicilia.



turismo enogastronomico



Faro Doc

Nella zona di Messina, lungo la **Strada del Faro Doc**, è possibile gustare degli ottimi *frutti di mare del Lago Faro* o di Ganzirri, ma anche il *ragù di sarde* con zafferano, *pinoli*, *uva passa* e *finocchio selvatico* oppure il *pescetocco*, una delle



pietanze più tipiche della città dello Stretto, cucinato con cipolla, sedano, olive verdi salate, capperi, salsa di pomodoro, patate, il tutto irrorato con abbondante olio extravergine di oliva. Per concludere il pranzo da non perdere i *cannoli di ricotta* o la *pignolata*, bianca al profumo di limone e al cioccolato e nella bella stagione le granite di caffè o fragola, con panna, o di limone e i



turismo enogastronomico



rinomati gelati dai gusti più assortiti.

La denominazione **Faro Doc** ha come centro geografico le colline della città di Messina, ha ottenuto la **Doc** ufficiale nel dicembre del 1976 ma la sua notorietà dei suoi vini risale al lontano XIV secolo, epoca in cui la casa di Aragona governava la Sicilia. Sono vini esclusivamente **rossi** dalle origini antichissime risalenti addirittura al *periodo miceneo* (XIV secolo a.C.). E' prodotto utilizzando i vitigni *Nerello Mascalese* nella percentuale dal 45 al 60%,

il *Nocera* dal 5 al 10%, il *Nerello cappuccio* dal 15 al 30%, con un massimo del 15% di vitigni, *Nero d'Avola*, *Gaglioppo* e *Sangiovese*. Ha un colore rosso rubino intenso, profumo etereo con note di marasca e frutta matura. Sono gli stessi vitigni coltivati sulle pendici vulcaniche dell'Etna ed alla pari di questi, anche i vini della **Faro Doc** provengono da vigneti coltivati prevalentemente su terreni montuosi in un'estensione persino più ampia della catena dei **Nebrodi**, ovviamente sul versante orientale dell'Appennino Siciliano. Questa collocazione crea un microclima favorevole, grazie alla presenza dello stretto, che aiuta a moderare le temperature del clima caldo della Sicilia.

“ha un colore rosso rubino brillante. Al naso, colpisce per intensità e ricchezza. Il profilo aromatico ha note floreali e fruttate fragranti che ricordano il gelsomino, la macchia mediterranea, il gelso, il ribes e il lampone.



turismo enogastronomico

Particolarmente interessanti le note di cacao, grafite e humus, che se da un lato rendono il vino profondo, dall'altro aggiungono eleganza e personalità. Al palato è complesso, vibrante e strutturato, con una lunga chiusura di liquirizia, mentuccia e spezie. Le caratteristiche di questo vino, che è proposto in diverse interpretazioni dalle varie cantine, sono influenzate dal terroir: l'esposizione sul mare, i venti costanti dello Stretto (che proteggono le uve dall'umidità) e la qualità dei terreni. In questa denominazione messinese, il Nerello Mascalese che spicca per il suo carattere "spigoloso" esprime una particolare rotondità, mitigato ed arricchito dal Nocera e dal Nerello Cappuccio."

Il Faro DOC trova l'abbinamento ideale con arrostiti e carni rosse. Inoltre, è ottimo per esaltare selvaggina e formaggi stagionati. Da provare con una grigliata, oppure con le braciole di vitello, il capretto alla messinese, il montone al forno e il polpettone. Oppure il Formaggio Ragusano o il Pecorino Siciliano stagionato.



turismo enogastronomico



Mamertino Doc

Lungo la **Strada del Vino Mamertino doc** si possono assaggiare invece, gli squisiti *maccheroni*, prodotti con un'ottima farina di grano duro locale, accompagnati da un secondo di carne o di salumi e pancette di maiale di produzione locale. Nel periodo natalizio si prepara inoltre, il '*riso nero*', insaporito con caffè o cacao. Anche qui il pesce fa da padrone con *spaghetti al sugo di totani ripieni*, *sarde a beccafico* ed altri saporiti piatti di verdure, conditi con olio di oliva (melanzane ripiene, parmigiana di melanzane, peperonata...). Per finire i dolci tipici come le *cuddure*, biscotti di morbida pasta frolla in varie forme o la frutta martorana.



La denominazione *Mamertino doc*, creata nel settembre 2004, prende il nome dalla città di **Milazzo** e si riferisce ad un vino legato all'antichità classica. Trova oggi un nome legalmente protetto, condizioni di produzione formalizzate e una regione di provenienza ben definita. Contrariamente a quanto avviene nella realtà, l'area del promontorio di Capo di Milazzo è riservata agli ulivi. La maggior parte dei vigneti DOC si trova nei **31 comuni adiacenti a Milazzo**, tutti in provincia di Messina.

Il nome deriva dai **Mamertini**, antico popolo di quella che oggi è la



turismo enogastronomico

provincia di **Messina**. I **Mamertini** arrivarono in Sicilia dalla Campania nel 310 aC circa. Erano un popolo di mercenari pagati dal re tiranno di Siracusa. Il loro nome fa riferimento a **Mamers**, antico dio della fertilità (il Marte dio della guerra dei Romani). Nel 310 aC le forze di Agatocle, aiutate dai Mamertini, occuparono la città di Messina. Benché cinque anni dopo la città fosse stata



ripresa dai Cartaginesi, molti Mamertini si erano stabiliti nella Sicilia nord-orientale, nel circondario dei comuni di Santa Lucia del Mela e di Merì, dove avviarono la coltivazione di “*una pregevole vite per la produzione di un pregevole vino*” molto apprezzato dallo storico Plinio e dal geografo Strabone. Fu offerto da Giulio Cesare in occasione del banchetto per celebrare il suo terzo consolato e citato nel '*De Bello Gallico*'. Il **Mamertino**, da secoli così tanto decantato, oggi è prodotto con gli antichi sistemi utilizzando moderne tecniche di vinificazione dalle Case Vinicole tirreniche.

Si produce nelle tipologie *bianco e rosso* soprattutto nel territorio di Milazzo, Santa Lucia del Mela e Merì. Qui si coltivano le varietà *Nero d'Avola*,

turismo enogastronomico



Sangiovese, Nocera e Nerello Mascalese per i vini rossi e le varietà Catarratto Comune, Catarratto Lucido, Inzolia e Grillo per i vini bianchi. L'articolo 2 della Denominazione di Origine Controllata, assegnata al Mamertino il 3 Settembre 2004, impone che il Bianco e Bianco riserva siano prodotti con almeno il 35% congiuntamente di Grillo e Ansonica o Inzolia e con minimo il 10% di ogni vitigno, con una percentuale minima del 45% di catarratti.

Il Rosso e Rosso riserva si produce invece con Calabrese o Nero d'Avola con una percentuale minima del 60%, di Nocera per il 10%. Per la restante quota, fino ad un massimo del 30% i vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella provincia di Messina.

Malvasia Doc

Partendo dalle Eolie, territorio in cui si produce il Malvasia, è possibile fare un vero e proprio tour dei sapori gustando le tante pietanze di pesce condite con rosmarino, basilico, aglio, menta, nepitella, olive, pomodorini a



turismo enogastronomico



pennula e i rinomati *capperi di Salina*. Straordinari anche gli *spaghetti alla stromboliana* con i capperi o la *pasta con i ricci di mare*, la *caponata eoliana*, e il *tortino di spatola*. La fine del pasto può essere addolcita con le tipiche *vastiduzze*, dolcetti realizzati con uva passa e mandorle e i deliziosi *spicchiteddi*, a base di vino cotto, chiodi di garofano e cannella.

Malvasia delle Lipari - Spesso chiamata “nettare degli dei” la Malvasia delle Lipari è universalmente riconosciuta come una delle eccellenze enologiche della tradizione italiana. con le sue antichissime origini risalenti nientemeno che al 588 a.C. è, senza dubbio, uno dei vini più antichi della Sicilia. In quest'epoca i Greci introdussero il vitigno sull'isola di Salina* che, ancora oggi, è, assieme a Stromboli, il maggiore produttore di questo vino dalle inebrianti note aromatiche.



turismo enogastronomico



* Salina fa parte del piacevole itinerario delle Strada dei Vini della Provincia di Messina. In soli 18 chilometri si parte alla scoperta dei tre

comuni della bella isola delle Eolie dove si produce la Malvasia, di cui si può godere di una piacevole degustazione in nove tappe.

Ha conosciuto l'apice della sua fortuna nell'800, quando veniva commercializzato in tutta l'area del Mediterraneo. Dopo un periodo di crisi della produzione dovuto a varie vicende, tra cui ad esempio l'epidemia fillosserica del 1888, oggi assistiamo ad una ripresa grazie anche ad una seria opera di rilancio di prestigiose case vinicole locali. Nel 1973 la **Malvasia delle Lipari** è stata riconosciuta DOC: il disciplinare che ne regola la produzione prevede che il vino sia ottenuto al 95% dal vitigno bianco Malvasia



turismo enogastronomico



delle Lipari, una varietà locale introdotta dai Greci nel IV secolo a.C., e dal 5 all'8% dal Corinto Nero.

*“Un'antica leggenda ancora oggi tramandata sull'arcipelago avvolge di suggestione le origini di questo nome così particolare (un nome che deriva, probabilmente, da quello dell'antica città greca di **Monensia** o*



Monenbasia). Si narra infatti che, sulle isole, nel corso del periodo della dominazione musulmana, un agricoltore venne fermato da un governatore arabo che gli chiese conto del contenuto di un'anfora che stava trasportando. Non potendo dichiarare che si trattasse di vino, il contadino rispose che all'interno del recipiente vi fosse soltanto del banale succo di malva. Quando il governatore chiese di poter assaggiare la bevanda, l'uomo pregò il Signore di trasformare in malva il suo carico pronunciando le parole "Malva sia!". Le sue suppliche vennero ascoltate, tanto che il governatore, quando bevve il contenuto dell'anfora, rimase disgustato dal sapore del succo di malva".



turismo enogastronomico



Esistono tre varianti di Malvasia DOC: *Malvasia delle Lipari*, *Malvasia delle Lipari Passito*, noto anche come *Dolce Naturale*, e *Malvasia delle Lipari Liquoroso*. La prima, caratterizzata da una gradazione minima di 11,5 gradi, si distingue per il colore giallo oro che volge all'ambra nel corso dell'invecchiamento che può durare da uno a dieci anni. Il sapore, dolce, pieno ed equilibrato, presenta note fortemente aromatiche. La variante *Passito*, chiamata anche *Dolce Naturale*, è ottenuta dalle stesse uve lasciate però parzialmente essiccare sulla pianta o su graticci. Dolce e raffinata al palato con



leggere note di albicocca, è caratterizzata da una gradazione alcolica non inferiore ai 18 gradi, un bel colore giallo ambrato, si distinguono sentori di eucalipto, miele, fiori spontanei, erbe aromatiche *ligustro* e *ginestra*. Il tipo *liquoroso*, infine, dalla gradazione minima di 20 gradi, si distingue per il suo colore giallo mielato carico e il gradevole profumo di pesca e albicocca. Al palato si presenta intensamente aromatico, persistente e piacevolmente morbido e caldo.



CONCLUSIONE

Nell'era del Web 2.0 in cui tutto è digitale e smart, anche il turismo vive trasformazioni che hanno cambiato le abitudini, i comportamenti e le attività sia della domanda che dell'offerta. I turisti infatti ricorrono sempre più alla rete per informarsi, prenotare e/o acquistare prodotti e servizi turistici, condividendo le proprie esperienze e sfruttare gli strumenti a disposizione.

Grazie anche ai social media ed altri strumenti quali app, blog, guide turistiche online ect, l'attività turistica ha potuto ampliare comunicazione e conoscenza. Nel caso specifico del turismo enogastronomico, è possibile affermare che la capacità di sfruttare al meglio le nuove tecnologie non sia ancora del tutto sviluppata, sia per mancanza di conoscenza e competenza necessarie, sia per la frammentazione dell'offerta di questo tipo di turismo. Anche nel territorio messinese Il campo del turismo enogastronomico offre molte possibilità di impiego e sviluppo ancor più se si utilizzano gli strumenti messi a disposizione dal Web 2.0.. Questi rappresentano l'opportunità per l'offerta, di avvicinarsi alla domanda interagendo con i turisti, approfondire le conoscenze sui loro interessi e comportamenti, comunicare e promuovere i propri prodotti e servizi creando una rete che porti integrazione nell'offerta.

turismo enogastronomico



Alcune fonti

- sicilyintour.com
- nebrodi24.it
- uncoveredsicily.com
- formaggio.it
- italianfoodexperience.it
- quattrocalici.it
- insidewine.it
- revfine.com

Le immagini fotografiche provengono principalmente da internet

- 0 -

Riscontro delle fonti e Redazione

Arch. Orazio Danilo Trimboli

(Responsabile Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca e Risorsa Mare)

Progetto grafico e impaginazione

Achille Pezzimenti

(Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca e Risorsa Mare)



turismo enogastronomico

