

## IL NETTARE DEGLI DEI SI FA ALLE EOLIE

di *Violina Hristova*

Per arrivare all'arcipelago delle Isole Eolie bisogna prendere un traghetto a Milazzo, nella Sicilia del Nord.

Il nome delle isole, che spesso sono paragonate a sette sorelle, proviene dal mitologico dio dei venti, Eolo, che secondo le leggende le avrebbe generate.

Ammirando il mare cristallino che subito si presenta allo sguardo, i paesaggi variano. Tutti hanno però qualcosa in comune. Una cosa sola, ma che esercita su chi la guarda una seduzione cui non si può resistere. La bellezza.

Le isole vulcaniche sono immerse tutte nel verde e tutte hanno colori sgargianti. Una dopo l'altra scorrono Vulcano, Stromboli, Lipari, Panarea, Salina, Filicudi e Alicudi. Viste da un aereo formano la lettera Y.

In due delle isole, la prima e la seconda, i vulcani sono tuttora attivi. Ma non solo per questo, non solo per contemplarne lo spettacolo orrido e sublime della natura, un fiume di turisti vi sbarca e le visita. A causa dei fenomeni vulcanici periodicamente ricorrenti, nel 2000 l'arcipelago intero è patrimonio protetto dall'Unesco.

I primi insediamenti di popolazione risalgono al 4000 a.C. Sin dai tempi dell'antica Roma, poi, le Eolie sono al centro di un florido commercio. Dal così detto ossidiano all'epoca ricavavano oggetti taglienti. Ed essi e il loro materiale venivano commerciati e portavano la ricchezza.

Il soggiorno su una qualsiasi delle isole Eolie vale oggi come una vacanza in un vero e proprio paradiso. Oltre i panorami mozzafiato offrono vino e cibo in cui le tradizioni locali si mescolano e confondono con le migliori della cucina siciliana.

Salina è il cuore verde delle isole. Gli aromi che spande nell'aria ubriacano chi li respira, quando il vento che soffia lieve dal mare porta con sé non solo un aspro sapore di sale, ma anche un alito di felce e castagne che attraversando campi e vigneti si amalgama con uno di capperi e d'uva.

Malvasia è il vitigno che domina a Lipari e a Salina.

In realtà fu importato dai coloni greci nel quarto secolo a.C. Il vino prodotto con quest'uva diventa presto celebre come vino dei Dei.

Oggi la Malvasia delle Lipari che si produce sull'isola di Salina (27 km.q.) è uno dei più preziosi vini da dessert. Denso e dolce, inebria non solo per l'alta gradazione alcolica. Alla sua vinificazione concorre il novantacinque per cento del vitigno Malvasia delle Lipari, e i rimanenti cinque per cento dal Corinto nero. Il colore cambia dal giallo dorato all'ambrato. Il profumo è intenso e dolce. Di solito matura da tre a otto anni. Si beve alcuni minuti dopo che la bottiglia sia stappata, perché una tenue ossigenazione faccia sentire l'intensità dei suoi profumi che essa emana.

Una combinazione eccezionale per la Malvasia delle Lipari sono i biscotti piccoli e croccanti oppure una fresca insalata di frutta.

I produttori locali offrono ai turisti degustazioni di Malvasia delle Lipari prodotto sul posto.

La Caravaglio, nata vent'anni fa, usa per i propri vini solo uva raccolta manualmente e lasciata per dieci-quindici giorni sopra una sorta di griglia da canna. La fermentazione dell'uva avviene in contenitori di acciaio alla temperatura di venti gradi. La Malvasia delle Lipari della Caravaglio richiama con i suoi aromi quelli di frutta zuccherosa come albicocche secche e vaniglia.

Molto ricercato è però sull'isola di Salina anche un'altra qualità di vino: il passito della Malvasia delle Lipari. In realtà per la sua produzione viene usata la stessa uva, appassita però o direttamente sui vitigni e sopra le griglie. Si raccoglie tardi, di solito dopo il venti settembre. Il colore del vino è giallo ambrato, e il suo aroma, ancora più inebriante, richiama eucalipto, miele, fiori, erbe aromatiche. Quando si gusta, questo vino lascia la sensazione di un bacio di velluto sul palato. Ma per sentire bene le sue qualità questo vino viene lasciato invecchiare per almeno dieci anni. È un vino ideale per la meditazione e si beve da solo, senza essere accompagnato da nulla.

Ed ecco ancora Virgona. È una delle aziende locali che offre in quantità limitate un passito di ottima qualità.

Viene poi il passito di un'altra azienda – Fenech. È davvero indimenticabile, affascinante per l'aroma di fichi secchi e albicocche.

Un autentico capolavoro è il vino prodotto dalle viti nel wine resort Capo Faro. Situato nella parte Est di Salina, il resort a cinque stelle colpisce con il suo orizzonte unico: i vigneti s'“immergono” nel mare, e in lontananza si scorgono Panarea e Stromboli. Il vino che viene fatto con le loro uve fa l'effetto sorprendente di un bacio divino.

I proprietari, la famiglia Tasca d'Almerita, sono famosi per le loro tradizioni nella produzione di vino di qualità. Proprio dal loro amore per il vino nasce il resort che compendia sole, mare, lusso, uva e vino.

Qui ci annusano anche piantagioni di capperi, specialità di Salina.

Per Salina i capperi e i cucunci sono quello che è la pizza per Napoli. Sono il prodotto più tipico per l'isola oltre alla malvasia.

Da migliaia di anni i capperi fanno la parte principale della cucina locale. Dopo la raccolta si lasciano asciugare bene al sole. Quindi vengono o marinati o salati, e infine messi in commercio.

I cucunci sono invece ottimi come stuzzichini insieme con gli aperitivi, e vengono proposti nei migliori bar e locali.

La cucina di Salina è legata molto alle tradizioni antiche della isola, famosa pure per la pesca. E perciò è stata adattata alle necessità dei pescatori.

Il pane ‘cunzato’ è una specialità unica e può essere assaggiato nel locale “Alfredo”, dove viene preparato secondo antiche ricette. All'epoca il pane fresco veniva rimesso di nuovo nel forno e veniva abbrustolito in modo che resistesse resistere fino a una quindicina di giorni nelle barche dei pescatori, che a causa del loro lavoro dovevano andare per mare. Al momento di mangiarlo, sul pane veniva spalmato l'olio di oliva, e sopra si mettevano pomodori a pezzetti e origano.

Alfredo offre anche un'altra ricetta gustosa: una porzione gigante di pane ‘cunzato’ viene guarnita con pesto di capperi, mandorle triturate, pomodori, melanzane, cucunci. E sopra tutto questo si mette ricotta al forno. Alla fine si

aggiungono anche foglie di menta fresca. E infine...

Ottima, proprio ottima la fantasia eolica e siciliana per il cibo e per i vini.  
Eccellente la cucina.