

Assegnate le chioccioline il riconoscimento del "mangiarbere" all'italiana

Tre a Palermo e provincia Sono "Paradiso", "Don Ciccio" e "Nangalarruni"

Nella guida il dizionario con 1.428 voci di gastronomia di territorio

Nove osterie siciliane da Oscar

Slow Food incorona i locali della cucina tradizionale

ISABELLA NAPOLI

UN TRIBUTO alla cucina tradizionale e ai sapori caserecci lontani dalle ardite elaborazioni degli chef. Sono nove le osterie siciliane premiate con la chiocciola, lo speciale riconoscimento attribuito alla guida 2007 di "Osterie d'Italia, il sussidiario del mangiarbere all'italiana" di Slow Food editore giunto alla sua diciassettesima edizione. Tra le soste del piacere, a Palermo e provincia, il primato della buona cucina e dell'accoglienza a buon prezzo va a tre indirizzi doc, premiati con una targa speciale sponsorizzata dalla Provincia regionale: la "Osteria Paradiso" di Giuseppe Corona in via Serradifalco, "Don Ciccio" a Bagheria e "Nangalarruni" di Giuseppe Carollo a Castelbuono: «Chi viene da noi è stanco dei sapori troppo elaborati — commenta Santo Castronovo, titolare di "Don Cic-

Osteria Paradiso

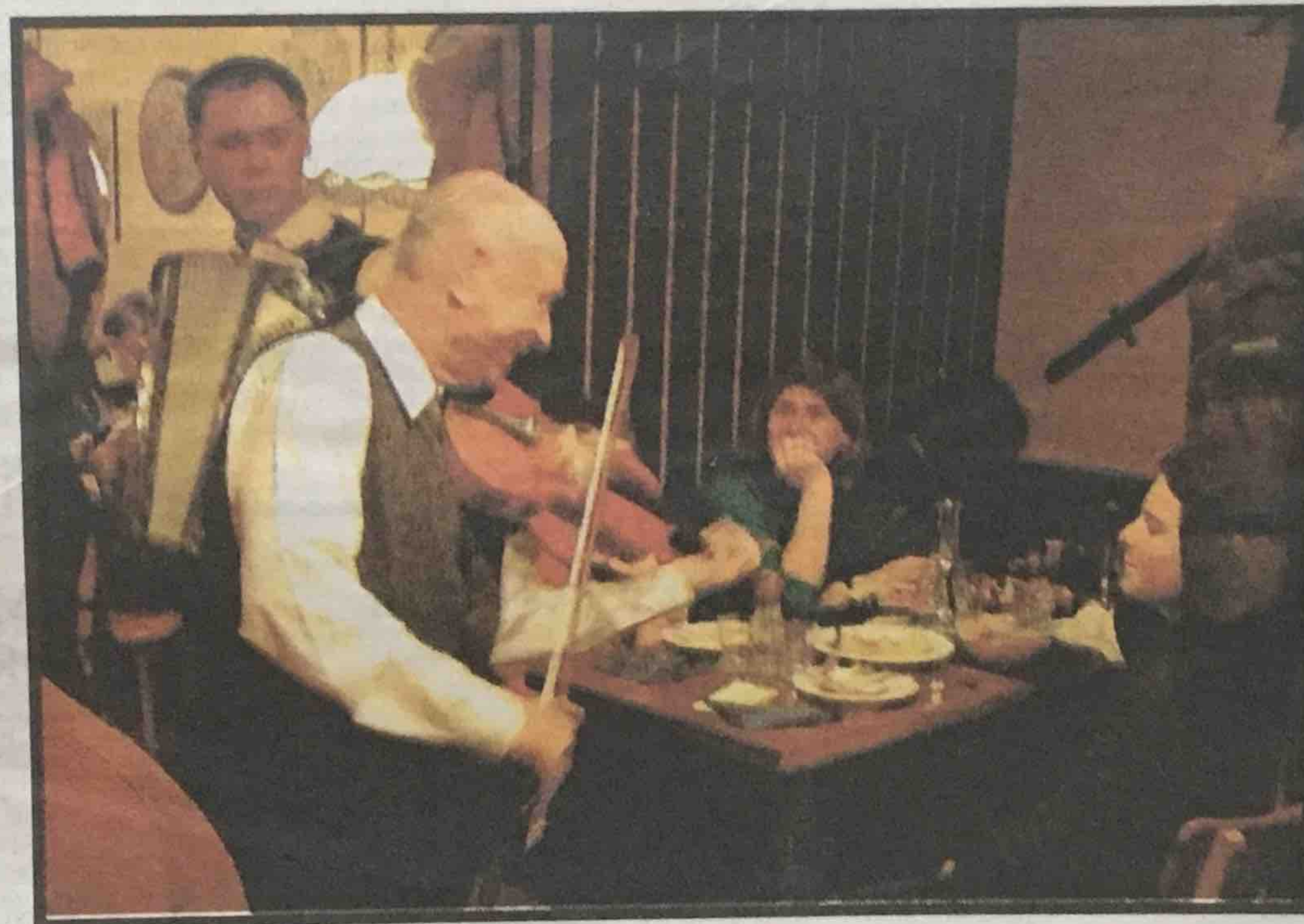
Via Serradifalco 23
Palermo

- Insalata di mare e cicirello fritto
- Spaghetti con vongole veraci
- Polpette di sarde con sugo di pomodoro
- Fichidindia di Santa Margherita Belice



NELL'ISOLA

Premi Slow Food anche a locali di Buccheri, Modica Sinagra, Trapani e Castellammare del Golfo



cio" — Dal lontano 1942, quando con mio padre Francesco servivamo i tedeschi e poi gli americani, siamo i custodi della cucina tipica locale che ancora oggi va forte in tutto il mondo». I più gettonati, da "Don Ciccio", dopo l'antipasto dei carrettieri, l'uovo sodo con sale e zibibbo, sono i primi: dai più semplici con aglio, prezzemolo e formaggio a quelli con il pesce, come le sarde o il ragù di pesce spada e

tonno.

Altra osteria storica, dal 1941 in via Serradifalco nei pressi di Villa Amalfitano, è la "Paradiso" dove trionfa il pesce fresco come la gustosa insalata di mare o la pasta *c'anciova* (con piccole acciughe) e mollica *atturata* (abbrustolita). Il menù non è neanche scritto e le pietanze sono elencate a voce in questa trattoria dall'atmosfera popolare che ha conquistato anche i

palati del Sol Levante ed è indicata nelle guide nipponiche. «I giapponesi — racconta Giuseppe Corona — vanno pazzi per la pasta con i broccoli in tegame e con il nero di seppia». All'osteria "Nangalarruni" vale la pena assaggiare il maialino dei Nebrodi con salsa di pistacchio e le specialità a base di funghi raccolti tra i boschi delle Madonie. «Li usiamo per il carpaccio e le pappardelle insaporite con carciofi

e ricotta — spiega il titolare — ma anche per il dessert. Con il basilisco, facciamo il dolcefun-go».

Nel trapanese, sono tre i locali premiati con la chiocciola, sinonimo di educazione al gusto legato al territorio e alla salvaguardia dei sapori locali: "Cantina Siciliana", rinomato per le busiate con pesto e il cuscus nel pieno centro storico, all'interno del quartiere ebraico, la Giudec-

GLI INDIRIZZI

Nella guida ci sono altri 79 indirizzi che uniscono la buona tavola a un prezzo modico

Don Ciccio

Via del Cavaliere 87
Bagheria

- Uovo sodo con sale e zibibbo
- Bucatini al ragù di pescespada
- Involtini di vitello
- Arance e banane al marsala
- Cassata al forno



ca; "Vultaggio", azienda agrituristica che su una collinetta poco lontana da Trapani propone per partire un sfilza di antipasti dal pecorino fresco alla ricotta calda di pecora; il "Ristorante del Golfo" a Castellammare, che alterna al menù a base di pesce le minestre tipiche come il *mac-cudi* di San Giuseppe, con fave, ceci, lenticchie e fagioli.

In provincia di Messina, a Sinagra, la chiocciola premia invece la trattoria dei "Fratelli Borrello" che delizia i suoi avventori con salumi di suino nero e carboncelli con asparagi selvatici e ragù di maiale. A Buccheri, in provincia di Siracusa, il primato delle osterie va alla

pasta fatta in casa e condita con ricotta al sugo di maiale o con funghi freschi di "U Locale". Ma nella guida, ci sono altri 79 indirizzi in giro per l'isola che uniscono la buona tavola a un prezzo modico: non più di 35 euro, bevande escluse.