

Itinerari del gusto, turismo dei sapori e delle tradizioni. Riscoperta di paesaggi che appagano i sensi e possibilità di portare con sé, non solo ricordi ma anche sensazioni che rivivono ad ogni pranzo e ad ogni brindisi.

Questo è il "turismo enogastronomico".

Visita che non è solo mirata alle emergenze architettoniche e alle bellezze naturali, ma anche alle tipicità del Territorio e tra "i sapori", unici e speciali, che questi territori hanno generato, preservato e garantito nel tempo.

Ecco quindi la "Strada del Vino Terre Sicane" promossa nell'ambito dell'iniziativa Leader II, già costituita in Associazione, a cui spetta il compito di animare con eventi mirati, soprattutto, di garantire la qualità dei "servizi" proposti ai visitatori dai loro associati (cantine, aziende agricole ed agriturismi, ristoranti ed artigiani e enti locali).

Un itinerario per percorrere e conoscere il territorio dei Comuni di Menfi, Montevago, Sambuca e S. Margherita: i suoi vini, la qualità dei prodotti tipici, le peculiarità del suo Territorio e delle sue tradizioni enogastronomiche.

Siamo certi ne sarete soddisfatti.
Alessio Planeta
Presidente Strada del Vino Terre Sicane

La Guida, un DVD e un CD Rom per la "Strada del Vino Terre Sicane" Terre Sicane, nell'ambito delle iniziative legate al Leader II, finanziato dall'Unione Europea, ha portato avanti il progetto "Strada del Vino Terre Sicane", ecco quindi la guida,

Strada del Vino Terre Sicane

con testo di Licia Cardillo e a cura dell'Associazione Nazionale Città del Vino, il DVD e il CD Rom "Strada del Vino Terre Sicane".

La terra è protagonista che si osserva il panorama segnato dai filari di viti, che si appoggia lo sguardo a seguire le sponde del Lago Arancio, che si resti in silenzio di fronte alle rovine di Montevago, che il terremoto ha distrutto; così, come si va in visita ai resti dell'acropoli greco-punica di Adranone o dell'antica e misteriosa Inycon.

Suggerimenti non troppo lontani nel tempo invitano a ripercorrere le campagne del Gattopardo e a visitare i luoghi cari all'infanzia di Tomasi di Lampedusa nel palazzo di Santa Margherita di Belice sede del Parco Letterario Giuseppe Tomasi di Lampedusa, dedicato all'autore del Gattopardo, l'opera letteraria più tradotta del Novecento.

E ancora la terra, con quel panorama di colline regolari e coltivate, così piacevole e sorprendente in un lembo estremo di Sicilia. Colline dolci e ricche che, verso Menfi, degradano

nel mare quasi africano di Portopalo.

Terra fertile, di conquista, dove razze e culture hanno intrecciato i loro destini e lasciato, nel tempo, quei segni che rendono magica l'atmosfera arabeggiante che si respira a Sambuca, con i cunicoli dei "vicoli saraceni" scavati nell'arenaria.



Storia, arte, tradizioni, miti e leggende che si legano con i luoghi, i prodotti tipici e soprattutto con i vini.

Vini e prodotti di una terra ricca e fertile, dove l'ospitalità e l'accoglienza verso chi viene da fuori affondano le proprie radici nella cultura e nell'o-

perosità di chi ci vive, come è costume delle tradizioni più antiche di questa regione.

La Guida della Strada del Vino Terre Sicane vuole condurre il visitatore attraverso la Valle del Belice seguendo il percorso della Strada del Vino.

Lo introduce al viaggio, prima degli spunti pratici sulla attuale connotazione del territorio e le notizie sugli associati, una pubblicazione nella quale le descrizioni di luoghi, fatti e personaggi prendono vita dai racconti

mitologici e misteriosi che animano questa terra e la rendono così bella e piacevole da visitare.

Quanto basta per trasformare l'idea di un viaggio in una sorprendente esperienza di vita.

Paolo Benvenuti

Direttore Ass. Nazionale Città del Vino

Gori Sparacino

Coordinatore Terre Sicane

I soci della "Strada del Vino Terre Sicane"

Sono soci della "Strada del Vino Terre Sicane", i comuni di Montevago, Menfi, Sambuca e Santa Margherita di Belice, la Banca di Credito Cooperativo di Sambuca, Azienda Agricola Agareno di Menfi, Cantina Cellaro di Sambuca, Cantina Corbera di Santa Margherita, Cantine Settesoli di Menfi, Azienda Agricola Di Prima di Sambuca, Azienda vitivinicola Gurra Sovrana di Menfi, Cantina Monte Olimpo di Sambuca, Planeta di Sambuca, Azienda Agricola Ravidà di Menfi, Azienda Baglio San Vincenzo di Menfi, Azienda Agricola Silene, Gruppo Mezzacorona, di Sambuca, Cantina Soprano di Menfi, Azienda Zootecnica Mangiaracina Melchiorre di Sambuca, Oleificio La Rocca di Montevago, Casa Montalbano di Sambuca, Pasticceria Amodei Angelo di Santa Margherita, Ristorante La Panoramica di Sambuca, Turismo Rurale Mangiaracina Pietro di Sambuca, Turismo Rurale Filippo Abruzzo di Sambuca, Terme Acqua Pia di Montevago.

La sede della "Strada del Vino Terre Sicane" è a Sambuca, al n. 168 di Corso Umberto I°, www.terresicane.it.

As - Sabuqa, La Chabuqa, Al Zabut. Questi i toponimi da cui sarebbe derivato il nome "Sambuca". Tutti legati all'origine araba o alla pianta del Sambuco, che, nel passato, era molto diffusa nel territorio.

Il nome potrebbe rimandare anche allo "Zammù". Sambuca, infatti, è invitante e fresca come un bicchiere d'acqua nel quale sia stato sciolto dell'anice.

Di giorno, sembra un canestro di confetti adagiato dolcemente da una mano ciclopica sulle pieghe della montagna; di sera, ha l'aspetto di un braciere nel quale cova del carbone ardente. E' l'arenaria che s'incendia e riverbera la luce.

Di notte, la Via Grande (così era chiamato una volta il Corso Umberto) è piena di suggestione. Si ha l'impressione che il tufo dei palazzi abbia catturato il sole. Caldo, sanguigno, farinoso, si riprende nell'aria con una vaporosità luminosa, un fulgore dorato. E' come muoversi in un paese magico che sconosce le tenebre. E mentre ci si perde incantati, dietro ai mascheroni del Palazzo Ciaccio o agli Archi che immettono nel Quartiere Saraceno o alla facciata della Chiesa di Maria dell'Udienza, o al Convento delle Benedettine, le pietre, con le loro schegge d'oro, raccontano il passato. La storia di Sambuca è tutta scritta nel tufo: dal Castello arabo di Zabut che, in cima, con il suo sperone roccioso, veleggia su un mare di terre arse, alla Chiesa Madre con la guglia del campanile rivestita di maioliche, alla Casina dei Marchesi Beccadelli, con lo stemma che ricorda antichi fasti, alle mensole dei balconi, fiorite di foglie e fiori rubati ai prati, ai "dammusi", le prigioni baronali costruite sotto il castello.

C'è un dedalo di cunicoli sotto la città, scavati con il filo a piombo nell'arenaria, le pareti piene di graffiti.

Sambuca di Licia Cardillo

Dalla "Guida alla Strada Del Vino"

Un labirinto immobile, pietrificato, nel quale potete camminare un giorno intero senza mettere il naso fuori e sentire ancora i canti senza speranza, le risate convulse, i lamenti dei prigionieri che, una volta, in tempi di giustizia sommaria, vi erano murati vivi. E' meglio evitare i "dammusi". C'è il rischio di perdersi. E vi si possono fare macabre scoperte.

E' preferibile fermarsi in superficie, nella Piazza Bardi Centelles dove sorge l'antichissima Chiesa Madre che ingloba una torre del castello e salire su, fino al Belvedere, l'aerea terrazza, a respirare lo spazio. Di lassù lo sguardo scivola nella valle, fino all'Acquedotto del 1600 costruito dai Beccadelli per dissetare "la terra della Sambuca", risale sulla rocca di Adranone, la città greco-punica, le cui bianche mura orlano come un merletto la montagna, e si perde fino al Castello di Giuliana.

Avventuratevi nei "Vicoli Saraceni", residuo dell'antico insediamento, fra stradine tortuose acciottolate che si aggrovigliano, s'intrecciano e prendono respiro su minuscoli cortili. Le viuzze sono tanto strette, che se aprite le braccia, potete toccarne le pareti ed illudervi di trattenerle. In qualcuna non è possibile neanche questo. Un cunicolo, nel quale si passa a stento, immette in uno slargo, nel quale si aprono minuscole porte. Il sole, dall'alto, cola sul bianco calcinato delle facciate, sulle cornici d'arenaria e sull'ossame dei ciottoli. C'è un silenzio diffuso, interrotto dal tonfo dei passi e dall'eco che si perde nel groviglio di vicoli. Una nota vibra nell'aria. Proviene dal Salotto Sambucense, il piccolo Museo delle Cere.

Entrate. Rimarrete senza fiato. Avrete l'impressione d'introdurvi all'Hotel de France, in rue Laffitte, dove George Sand teneva un brillante ed eccentrico salotto. La scrittrice francese è seduta al piano.

Non state a cercare tra gli ospiti Balzac, Flaubert, Liszt o Delacroix. Sono rimasti a Parigi. Troverete, invece, i padroni di casa, gli scrittori Vincenzo ed Emanuele Navarro della Miraglia, con Francesco Crispi e i garibaldini Vincenzo Giordano Orsini ed Oreste Barattieri, ferito durante la spedizione dei Mille.

Le parole della Sand volano leggere, impalpabili e si perdono nell'aria: "l'amour heurtant son front aveugle à tous les obstacles de la civilisation...". Per la scrittrice Amandine Aurore Dupin (questo era il suo vero nome) l'amore è una forza misteriosa che dà, a chi n'è dominato, il diritto d'infrangere qualsiasi vincolo. Lei, per amore, è fuggita dalla campagna e dal marito, il barone Casimire Dudevant.

Emanuele Navarro la conosce bene, ha goduto i favori della sua lunga carriera amorosa e sa che la donna "in pubblico si dà delle arie sataniche e fatali, ma poi quando è sola, china il capo scoraggiata e piange". Da buon siciliano si augura che, una buona volta, getti i calzoni alle ortiche e riprenda la gonnella. Come se avesse intuito i pensieri dell'amante e dei suoi ospiti, distratti da problematiche più virili, la scrittrice si perde dietro al Notturmo di Chopin.

Ne rimpiange forse l'amore? Sembra proprio di sì. Lo sguardo intenso si smarrisce dietro le note malinconiche e appassionate.

Anche i garibaldini sembrano rapiti dalla purezza del suono. Non parlano più della beffa giocata dalla Colonna Orsini all'esercito borbonico, per allontanarlo da Palermo e della straordinaria accoglienza ricevuta a Sambuca.

(segue a pag. 6)