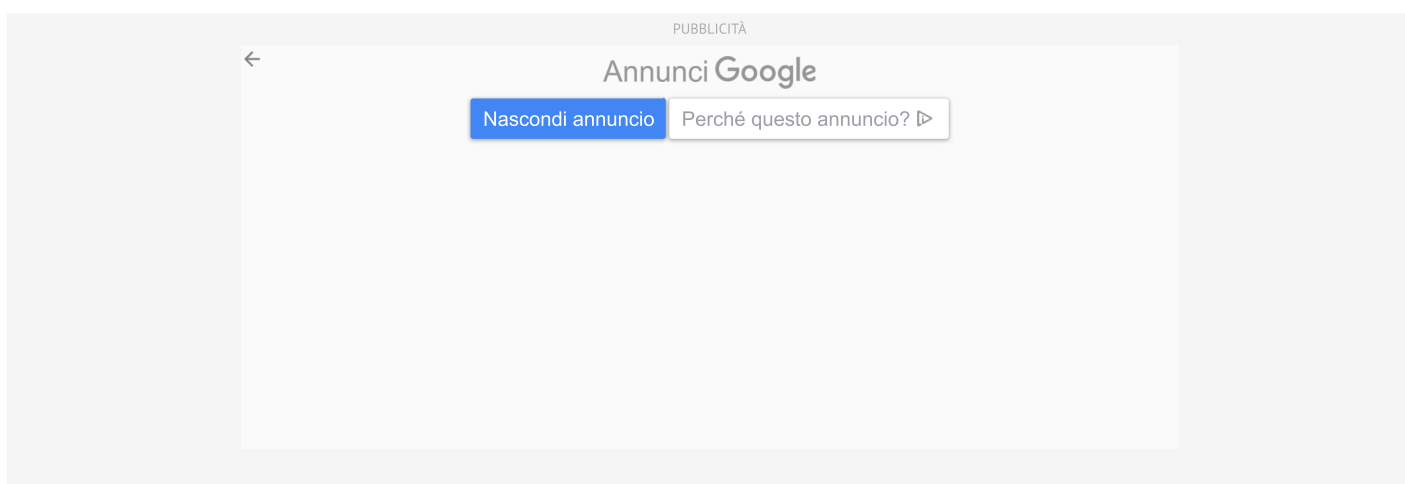




Le guide di Agrodolce: vacanze nella Sicilia Orientale



Sicilia regina delle **vacanze**: dopo la [guida sulla costa Occidentale](#), ecco adesso una selezione di posti da vedere, specialità enogastronomiche da provare e indirizzi dove soggiornare (tenute di campagna trasformate in resort di charme, alberghi storici del Grand Tour e hotel di design) per scoprire la **costa orientale dell'Isola**. Dalla verdissima **provincia di Messina**, al fascino magnetico dell'**Etna** – il vulcano attivo più alto d'Europa – fino alla magia del triangolo barocco compreso tra **Ragusa** e **Siracusa**. E poi rotta verso le **Eolie**, le isole *figlie del vento*, con alcune novità dell'estate 2021.

CATANIA E PROVINCIA, COSA VEDERE



- **Centro storico di Catania.** La più vivace città siciliana: il centro storico di Catania è un tripudio barocco di palazzi nobiliari, chiese e monumenti dal tipico colore nero della pietra lavica dell'Etna. Tra i siti da visitare: il **Monastero dei Benedettini**, uno dei conventi più grandi d'Europa e patrimonio mondiale dell'Unesco; il **Teatro Romano** i cui resti sono bagnati da un fiume sotterraneo; il **Duomo** dedicato alla patrona Sant'Agata; la **Chiesa della Badia** con il nuovo percorso delle terrazze e della cupola aperto al pubblico per ammirare dall'alto la città, il vulcano e il mare Jonio; e infine l'immane passeggiata tra le vie della **Pescheria**.

PUBBLICITÀ



- **Parco dell'Etna.** L'Etna (*a Muntagna* come la chiamano i siciliani) è il vulcano attivo più alto d'Europa. Con i suoi boschi, sentieri, sciare, prodotti tipici e piccoli borghi è la meta ideale per gli appassionati di natura ed enogastronomia. Tantissime le attività da praticare in ogni stagione dell'anno: trekking, escursioni in bici, a cavallo e in jeep (i più allenati possono salire, accompagnati da guide esperte, fino ai **crateri sommitali** del vulcano), body rafting nelle **Gole dell'Alcantara**, degustazioni di Nerello Mascalese e Carricante nelle cantine della **Strada del Vino dell'Etna** e soste golose presso le **trattorie** tipiche per provare i "sapori montani" di questa Sicilia inaspettata. Senza dimenticare poi i borghi etnei più affascinanti come Linguaglossa, Castiglione di Sicilia e Randazzo.

PUBBLICITÀ

- **Radicepura Garden Festival (Fraz. di S. Leonardello – Giarre).** "Giardini del futuro" è il tema della nuova edizione del festival biennale in programma **dal 27 giugno al 19 dicembre** nello splendido scenario del **parco Radicepura** della famiglia Faro, fondatori del vivaio Piante Faro: più di 15 giardini da visitare e installazioni botaniche in mostra per quest'evento internazionale dedicato al garden design e all'architettura del paesaggio del Mediterraneo che coinvolge grandi protagonisti del paesaggismo, giovani artisti, studiosi, istituzioni e imprese.
- **Fondazione Oelle Mediterraneo Antico (via Antonello da Messina 45, Aci Castello).** La Fondazione ha sede all'interno del Four Points by Sheraton di Aci Castello e da anni è attiva nella promozione dell'arte contemporanea, con le mostre di artisti emergenti e internazionalmente noti (Araki fino al 25 luglio e Gabriele Basilico dal 17 settembre al 6 gennaio 2022). Le installazioni e gli allestimenti della Fondazione coinvolgono anche altri luoghi simbolo di Catania, come Le Ciminiere, il Porto e il Castello Ursino.

PUBBLICITÀ


CATANIA E PROVINCIA, DOVE MANGIARE





Arancini di riso. Uno dei pezzi più iconici dello street food siciliano, a **Catania** declinato rigorosamente al maschile (mentre a Palermo l'arancina è femmina). Gli arancini di riso più buoni si trovano presso i bar storici di città lungo la via Etnea: **Savia, Spinella e Prestipino**. Le classiche sono quelle al ragù, riconoscibili dalla forma appuntita, e al burro, dalla forma tonda, a cui poi negli anni si sono aggiunte nuove e gustose ricette.



Granita siciliana. Altra icona siciliana è la granita, tra le più buone ci sono quelle preparate da **Giovanna Musumeci** nello storico laboratorio di famiglia a Randazzo (Bar Pasticceria Gelateria Santo Musumeci – Piazza Santa Maria 9), utilizzando quasi esclusivamente prodotti siciliani e in particolare del Parco dell'Etna (melacola, fragola di Maletto, pesche di Moio, lamponi gialli, gelsi e agrumi). Da accompagnare rigorosamente alla brioscia col tupper. Oltre alle granite è possibile trovare anche i dolci antichi della pasticceria etnea: crispelle di riso, *minnuzze* di  gata, paste di pistacchio e di mandorla.


PUBBLICITÀ

Ristorante Km.0 (via Antonino Longo 26). Il locale dove un tempo il nonno forgiava il metallo è stato oggi trasformato dai nipoti Marco e Fabio Cannizzaro in un ristorante, elegante ma informale, dove gustare antichi sapori della tradizione siciliana interpretati in chiave contemporanea. Tra i piatti da provare lo spaghetti con estratto di gambero rosso e beccafico di tonno rosso con insalata di finocchi e cedro.

Vuciata – kitchen market (via Gisira 8/10). Un progetto enogastronomico nato dal recupero di due botteghe della Pescheria, nell'antica via delle *macellerie*. Le proposte del menu sono quelle della tradizione siciliana, preparate con materie prime da filiera tracciabile e controllata. Un locale innovativo anche nel servizio, che trae ispirazione dalle bancarelle del mercato. Aperto sia a pranzo che a cena, Vuciata dispone al primo piano di due camere dotate di tutti i confort.

PUBBLICITÀ



 **Sicco Sicilian Fish Lab** (Piazza Alonzo Di Benedetto 7). All'interno dello storico mercato del pesce di Catania, con vista sui banchi, questa locale insegna propone ottime frittiture avvolte nei tradizionali cartocci di carta paglia. Tra le specialità da provare gli arancinetti con nero di

seppia, i bastoncini di macco fritto, le polpettine di baccalà e l'insalata di polpo.

CATANIA E PROVINCIA, DOVE DORMIRE

- **Asmundo di Gisira (Via Gisira 40, Catania).** Premiato come Best Urban Hotel nel 2018 dalla prestigiosa rivista Wallpaper, Asmundo di Gisira si trova all'interno di un antico palazzo nobiliare totalmente ristrutturato e arredato con pezzi di design e mobili della tradizione siciliana. Le camere, tutte diverse tra loro, sono ispirate a miti e leggende catanesi mentre al secondo piano il tema dominante è il Gran Tour dell'Ottocento. Dalla terrazza sul tetto si ammira la vista mozzafiato sui tetti e sulle cupole del centro storico, sempre sotto l'occhio vigile dell'Etna. Novità di quest'anno la Spa dedicata alla ninfa Aretusa.

PUBBLICITÀ

- **Habitat Boutique Hotel (Piazza Teatro Massimo 29, Catania).** Ricavato da un ex opificio, a pochi passi dal Teatro Bellini di Catania, Habitat è un moderno e accogliente boutique hotel. La prima colazione – realizzata con la consulenza di **Bianca Celano** – è una delle migliori proposte in Sicilia da una struttura ricettizia: le materie prime d'eccellenza provengono tutte da una rete di produttori virtuosi selezionati personalmente dalla chef catanese.

■ **Wine Resort dell'Etna.** Alle pendici del vulcano sono nati, negli ultimi anni, raffinati wine resort che hanno alzato l'asticella dell'hospitality in Sicilia: **Monaci delle Terre Nere**, country boutique hotel a Zafferana Etnea di recente entrato nel circuito Relais & Châteaux (da provare la

piccola produzione vinicola del proprietario Guido Coffa); **Donna Carmela Resort&Lodges** a Riposto con i nuovi Flora Lodge dotati di vasche di acqua salata riscaldata, costruiti secondo i dettami dell'ecosostenibilità e incastonati in un giardino tropicale; il boutique hotel **Zash** a Giarre che vanta al suo interno un ristorante stellato dove degustare i piatti dello chef Giuseppe Raciti; così come è stellato il ristorante di **Shalai**, hotel di charme sotto la guida della famiglia Pennisi, nome storico dell'Etna (proprietari della macelleria con cucina sempre a Linguaglossa); e ancora **Tenuta di Fessina** a Castiglione di Sicilia, con le camere affacciate sulle vigne di Nerello Mascalese, e **Barone di Villagrande** a Milo, è possibile abbinare i vini ai piatti della cucina etnea.

PUBBLICITÀ

MESSINA E PROVINCIA, COSA VEDERE

- **Parco Archeologico Naxos – Taormina.** Il Parco ha la gestione di alcuni tra i più importanti siti monumentali e paesaggistici della provincia di Messina: il Museo e l'area archeologica di Naxos; il **Teatro Antico** (secondo sito più visitato in Sicilia dopo la Valle dei Templi) e l'Odèon di Taormina; Villa Caronia; il Museo naturalistico di Isolabella, le aree archeologiche di Francavilla e il M.A.FRA il nuovo museo archeologico della città, inaugurato nel 2020. Archiviata la lunga chiusura imposta dalla pandemia, sono tante le iniziative in programma, alcune assolutamente inedite come la mostra al Teatro Antico dedicata allo scultore Pietro Consagra in occasione del centenario della nascita. Confermate anche per quest'anno, a partire dall'11 giugno, le imperdibili visite serali.

PUBBLICITÀ



- **Peloritani e Nebrodi.** Le due catene montuose dei Peloritani e dei Nebrodi sono lo spunto ideale per un'originale vacanza in Sicilia fuori dai soliti luoghi comuni: natura incontaminata, cucina autentica e borghi in pietra dove il tempo sembra essersi cristallizzato. Lungo la costa ci sono invece **Santo Stefano di Camastra**, uno dei più importanti centri dell'isola per la produzione di ceramiche, e **Milazzo** con il nuovo **MuMa Museo del Mare** ospitato all'interno di un imponente castello svevo-normanno: davvero lodevole la campagna di sensibilizzazione sui temi della tutela e salvaguardia dell'ecosistema marino portata avanti con passione dal giovane biologo Carmelo Isgrò.

MESSINA E PROVINCIA, DOVE MANGIARE

Balice (Via Ettore Celi 15, **Milazzo**). Prova superata a pieni voti per Giacomo Caravello che nel 2019 ha scommesso sulla natia Milazzo per aprire il suo ristorante di fine dining. Tra i piatti di cucina contemporanea più rappresentativi del giovane chef ci sono il pesce San Pietro, i bottoni ai tenerumi con ostrica e nocciole, la guancia di vitello e il delicato dessert vegetale con crema di sedano e gelato di mandorle.

PUBBLICITÀ



Morgana Lounge Bar (Scesa Morgana 4, **Taormina**). Il locale più alla moda della Sicilia. Morgana Lounge Bar è tappa imprescindibile di una vacanza a Taormina, soprattutto per chi ama trascorrere una piacevole serata circondato da bella gente. Tra le novità di quest'estate, la collaborazione con il ristorante **Vineria Modì** da cui è nato uno speciale menu degustazione a quattro mani: i piatti della giovane chef Dalila Grillo sono abbinati a 5 cocktail appositamente creati dal pluripremiato bar manager Paolo Viola.



Ristorante Modi (Torregrotta, Messina). Nel piccolo comune di Torregrotta, lo chef Giuseppe Geraci propone una cucina di pesce ricercata che parla di Sicilia, sperimentando accostamenti territoriali che spesso sconfinano per far spazio alla creatività. La compagna Alessandra Quattrocchi cura invece la carta vini e accoglie gli ospiti nella bella sala terrazza panoramica sulle Eolie.

PUBBLICITÀ

MESSINA E PROVINCIA, DOVE DORMIRE



- **Belmond: Grand Hotel Timeo e Villa Sant'Andrea (Taormina).** La posizione è davvero spettacolare, in uno degli angoli più panoramici di tutta la Sicilia, con affaccio sul Mar Jonio e l'Etna sullo sfondo: il Grand Hotel Timeo, da sempre luogo prediletto dal jet set internazionale, è una delle punte di diamante del Gruppo Belmond. La struttura, costruita nel 1873 accanto al Teatro Antico, è immersa in oltre due ettari di macchia mediterranea. Imperdibile un aperitivo nella terrazza letteraria sorseggiando un Etna Spritz oppure una cena presso il ristorante stellato Otto Geleng per provare i piatti dello chef **Roberto Toro**. Tra le novità dell'estate 2021, i picnic gourmet in giardino accompagnati da champagne. Una navetta collega invece il Timeo a Taormina Mare, sede dell'hotel partner Villa Sant'Andrea, con spiaggia privata nell'incantevole Baia di Mazzarò dove sono in programma delle serate dedicate ai grandi classici del cinema italiano (27 giugno, 18 luglio e 22 agosto).

PUBBLICITÀ

- **Ngonia Bay (Piazza Angonia 10, Milazzo).** Boutique Hotel dal design contemporaneo situato nel tratto finale della Baia del Tono, direttamente affacciato sulla spiaggia di Milazzo. Tra i punti di forza del Ngonia ci sono il giardino appena ampliato, il nuovo fish bar e il ristorante gourmet, tra le aperture più interessanti nel panorama della ristorazione siciliana: l'anno scorso è infatti approdato in cucina il talentuoso **Dario Pandolfo**, affiancato da un team altrettanto giovane e professionale, rivoluzionando il menu dell'hotel. Lo spaghetti al pomodoro in bianco con gamberi rossi ben sintetizza la filosofia del giovane chef siciliano.
- **Relais Villa Miraglia (Strada Statale 289, Cesarò).** L'indirizzo ideale per una fuga rigenerante nella natura incontaminata del Parco dei Nebrodi: al relais di montagna Villa Miraglia della famiglia Mazzurco si respirare aria pura (siamo a 1500 metri di altezza s.l.m.) e si gustano i piatti dello chef **Gianluca Bargaglio** a base di suino nero, funghi porcini e Provola dei Nebrodi DOP.



PUBBLICITÀ

RAGUSA E SIRACUSA (E PROVINCE), COSA VEDERE

- **Triangolo d'oro del barocco siciliano.** Un viaggio da assaporare lentamente per ammirare le meraviglie architettoniche del tardo barocco siciliano (Siracusa, Noto, Modica, Ragusa Ibla, Scicli, Ispica, Palazzolo Acreide), il bianco dei muretti a secco della campagna iblea e il verde delle riserve naturalistiche (Vendicari, Plemmirio e Cavagrande). E poi il vino e i prodotti tipici, ambasciatori e narratori del sud est siciliano: l'Enoteca del Val di Noto – che ha recentemente presentato il nuovo Manifesto – è il punto di riferimento per acquistare le specialità enogastronomiche e hub culturale con un ricco programma di mostre, spettacoli e appuntamenti musicali.
- **Rappresentazioni classiche al Teatro Greco di Siracusa.** La Fondazione Inda ha presentato il cartellone delle rappresentazioni della stagione 2021 che andranno in scena a Siracusa “nel teatro classico di gran lunga più importante d'Europa”: **dal 3 luglio al 21 agosto** si alterneranno Le Baccanti di Euripide, Le Coefore e Le Eumenidi di Eschilo, la commedia Le Nuvole di Aristofane.

PUBBLICITÀ



- **Degustazioni in cantina.** Per la prima volta il celebre brand del vino siciliano **Donnafugata** aprirà ai winelover le porte della cantina di ultima generazione di Vittoria, nelle terre del barocco, per visite e degustazioni guidate. Siamo nelle terre di una storica denominazione che comprende la prima e unica DOCG della Sicilia, il Cerasuolo di Vittoria, e il Frappato di Vittoria Doc (Tenuta di Vittoria località Acate, Ragusa – **novità 2021**). Nero d'Avola e Moscato sono invece le varietà più rappresentative del Val di Noto, tra i migliori ci sono quelli di **Riofavara** da provare direttamente nel wine relais all'interno della cantina di Ispica (Contrada Favara). Da prenotare anche le degustazioni organizzate da **Cantina Marilina** a Noto (Contrada San Lorenzo) in abbinamento a bucolici pic-nic all'ombra degli ulivi.

PUBBLICITÀ

RAGUSA E SIRACUSA (E PROVINCE), DOVE MANGIARE



Cioccolato di Modica. Oltre che per la bellezza delle chiese e dei palazzi barocchi, Modica è famosa per essere la città del cioccolato. Tra le tante insegne i nostri consigli sono due: su Corso Umberto la dolceria **Bonajuto**, la più antica fabbrica di cioccolato in Sicilia; mentre nella parte alta c'è lo show room di **Sabadi** (Corso San Giorgio 103/105) dove acquistare e assaggiare il cioccolato biologico lavorato a freddo, con materie prime equosolidali e da presidi slow food, premiato con la tavoletta d'oro negli ultimi 10 anni consecutivi. Dall'amore per Modica di **Simone Sabaini**, fondatore del marchio Sabadi, nasce anche una imponente opera di recupero e valorizzazione dell'area attorno la scalinata del Duomo con la creazione degli **Orti di San Giorgio**, uno spazio pubblico che ospita mostre, concerti e attività culturali, il **Bar Sabadi** e il b&b **Le Stanze del Cioccolato**.

PUBBLICITÀ

Caffè Sicilia (Corso Vittorio Emanuele 125, **Noto**). Terminati i lavori di ristrutturazione durati un anno, ha finalmente riaperto al pubblico il Caffè Sicilia di **Corrado Assenza**. Un intervento di ammodernamento che non ha minimamente alterato l'allure retrò dello storico locale sul corso principale di Noto. Un nome, quello del Maestro Assenza, la cui fama ha valicato da tempo i confini nazionali, anche grazie all'eco mediatico di programmi tv come Chef's Table. Caffè Sicilia si conferma essere il tempio indiscusso della pasticceria siciliana. C'è solo l'imbarazzo della scelta tra granite, cassate, cannoli, biscotti di mandorle e di pistacchio.



Duomo (Via Capitano Bocchieri 31, **Ragusa Ibla**). Non bastano i prestigiosi riconoscimenti (2 stelle Michelin e i recenti 5 Cappelli della Guida dell'Espresso) per descrivere il talento innato dallo chef **Ciccio Sultano**. Un'esperienza gourmet presso il ristorante di Ragusa Ibla, città gioiello del barocco siciliano, è un piccolo lusso che vale la pena di concedersi. A partire da questa stagione, Sultano ricoprirà inoltre il ruolo di executive chef del nuovo resort **Il San Corrado di Noto** in Contrada Belludia.

PUBBLICITÀ



Ristorante Crocifisso (Riserva Naturale di Vendicari). Nuova avventura per lo chef **Marco Baglieri** che, per la stagione estiva 2021, ha deciso di trasferire il ristorante Crocifisso di Noto presso l'azienda agricola biologica e resort Marianeddi, all'interno della Riserva di Vendicari, con una proposta diversificata, dalla prima colazione al pranzo e alla cena. Il pomeriggio sarà invece dedicato agli aperitivi con una drink station all'aperto: anche qui ci saranno delle piacevoli sorprese grazie a una proposta mixology che esalta sapori e profumi della campagna e del mare di Sicilia.



Accursio Ristorante (via Grimaldi 39, **Modica**). Ha appena festeggiato 7 anni di attività il ristorante dello stellato **Accursio Craparo**, ricavato nei bassi di un antico palazzo del Corso di Modica. Lo chef, nato a Sciacca, viene definito “cuoco delle due Sicilie” per la sua capacità di coniugare in cucina le tradizioni enogastronomiche dei due versanti dell’Isola. A pochi passi dal ristorante si trova poi l’osteria **Radici**, un omaggio dello chef alla cucina domestica.

PUBBLICITÀ



Ristorante Don Camillo (Via delle Maestranze 96, **Siracusa**). Il Don Camillo di Siracusa ha dato il via alla stagione 2021 con un'importante novità: il cappello assegnato dalla Guida Ristoranti dell'Espresso. Il menu è frutto della personale "evoluzione della cucina del territorio" di **Giovanni Guarneri**, chef e patron del locale. Da provare gli gnocchi di patate di Siracusa con vongole veraci, tartare di gamberi rossi e schiuma di pomodoro datterino; il filetto di merluzzo allo zafferano degli iblei con crema di zucchine e la Seppia al cubo con tre cotture diverse.

Scjabica (Lungomare Amerigo Vespucci, **Punta Secca**). **Joseph Micieli** è il patron del ristorante **Scjabica** e della trattoria **Cucina Costiera**, entrambi a Punta Secca, località felicemente nota al grande pubblico quale set della fortunata serie televisiva Il Commissario Montalbano. Conosciuto con l'appellativo di "cuoco pescatore" per la sua filosofia ispirata al rispetto del mare e alla valorizzazione del pescato di prossimità, i piatti di Micieli riescono sempre a sorprendere. Tra le nuove proposte da provare: sarago alla palermitana con limone e pinoli tostati, sauro imperiale pennellato al carrubo, palamita in tartare con acciughina di Sciacca e maionese ai capperi.

PUBBLICITÀ

RAGUSA E SIRACUSA (E PROVINCE), DOVE DORMIRE



- **a.d. 1768 Ibla Hotel (Piazza Duomo/Via Cabrera 6, Ragusa Ibla).** Un'antica dimora patrizia recuperata e trasformata, con grande amore e rispetto dalla nuova proprietaria Giusi Donato, in un sofisticato boutique hotel per viaggiatori alla ricerca di luoghi unici. Dal piano nobile è possibile affacciarsi direttamente sulla piazza principale di Ragusa Ibla, dominata dal famoso Duomo. Le 11 camere sono arredate con pezzi di modernariato europeo, antiquariato siciliano e pezzi di design artigianale italiano.
- **Baglio Occhipinti (SP 68 Km 5.4, Vittoria).** Agriturismo di charme nato dal restauro di un antico palmento della campagna di Ragusa. Siamo nel cuore della DOCG del Cerasuolo di Vittoria e dell'architettura barocca più autentica del Val di Noto. La filosofia di Baglio Occhipinti è quella di ristabilire una connessione con la natura, nelle camere infatti non ci sono televisori o frigobar. La novità di quest'anno sono i **nuovi wine tables** ovvero degli incontri all'aperto (a cena d'estate e a pranzo in autunno) in compagnia di produttori vinicoli da tutta Italia che condividono la stessa visione slow di Fausta Occhipinti e della sua famiglia.

PUBBLICITÀ

- **Relais Torre Marabino (Contrada Marabino, Ispica).** Un'oasi di pace tra i maestosi ulivi centenari della campagna iblea. La struttura conserva ancora il fascino dell'antica torre saracena, dove sono state ricavate le camere e il ristorante La Moresca. La nuova carta dello chef **Carmelo Floridia** spazia dalle proposte di pesce fino ai piatti di terra, utilizzando prevalentemente i prodotti biologici dell'azienda agricola Natura Iblea (perle di caprino ibleo, sesamo di Ispica, limone candito e capocollo di maialino nero ibleo). I vini invece sono quelli della cantina Marabino.
- **Scilla Maris Charming Suites (SP 19 Km 12,8 – Noto).** Resort a 4 stelle di fronte l'Oasi di Vendicari, circondato dal tipico paesaggio intellato da muretti a secco, fichi d'india e agavi. Stella Maris vuole proporre una formula di vacanza slow, fuori dalle logiche



dell'*overtourism*. Tra i punti di forza c'è il **ristorante Datterino** con le nuove proposte del menu benessere elaborate dallo chef **Maurizio Urso**. Coccole e attenzioni speciali anche per gli amici a quattro zampe, l'hotel è infatti *pet friendly*.

PUBBLICITÀ

- **Borgo di Luce I Monasteri Golf Resort & Spa (Siracusa)**. Il "resort bioattivo" 5 stelle del gruppo Mira Hotels conserva il fascino originario dell'antico monastero benedettino e offre servizi wellness a 360 gradi. Fiore all'occhiello dell'hotel è il campo da golf a 18 buche tra il verde di agrumeti, palme e ulivi. Novità del 2021 la serie di iniziative dedicate alle giocatrici professioniste e alle donne che desiderano avvicinarsi a questo sport.

SALINA

La più verde delle Eolie ha grandi ambizioni, diventare l'isola "pilota" nel Mediterraneo per un turismo più consapevole e responsabile. Per raggiungere quest'obiettivo gli operatori dell'ospitalità di Salina hanno costituito l'associazione **Salina Isola Verde** di cui fanno parte fanno parte strutture di grande fascino come **Capofaro Locanda&Malvasia** con il nuovo wine bar nella vigna anfiteatro guidato da un team di giovani sommelier; il **Signum** con il ristorante stellato della chef **Martina Caruso**, l'**Hotel Punta Scario**, oggetto di un importante progetto di riqualificazione avviato dal nuovo proprietario **Emanuele Vitrano Catania**, e l'**Hotel Ravesi** con la bella terrazza affacciata su Panarea e Scandola dove sorseggiare originali cocktail.

PUBBLICITÀ

Per deliziare il palato con i sapori eoliani si va invece a colpo sicuro nelle migliori trattorie di Salina: **Porto Bello, A Cannata, Locanda del Postino, Casa Lo Schiavo e La Grotta**. Tutti gli associati sono promotori di un processo di transizione che prevede come fine ultimo l'individuazione di una forma di auto-sufficienza energetica. Una delle tappe di questo processo sarà la progressiva sostituzione del parco veicoli dell'isola con mezzi elettrici che utilizzano combustibili non fossili. Tra gli appuntamenti di quest'estate segnaliamo il **Malvasia Day** (20 luglio), con i banchi degustazione dei migliori produttori delle Eolie nel corso principale di Malfa e poi dal 9 al 12 settembre la XV edizione del **Salina Doc Fest**, premio televisivo/cinematografico del documentario narrativo ideato e diretto da Giovanna Taviani.

PUBBLICITÀ



LIPARI

Appuntamento a Lipari, l'isola più grande delle Eolie, dall'8 all'11 luglio per la terza edizione del **Festival Isole – Dialoghi tra arte e letteratura** con incontri presso il Museo archeologico regionale Luigi Bernabò Brea e gli spazi esterni della cittadella fortificata. Per mangiare si va **Al Pirata**, nella piazza di Marina Corta, uno dei pochi ristoranti dell'isola con terrazza sul mare, che da quest'anno avrà un look rinnovato e una nuova brigata di cucina e di sala.



Dopo il successo della scorsa estate, riconferma l'apertura anche per la stagione 2021 il **Giardino di Lipari**, cocktail bar e bistrot ideato dall'artista e imprenditore messinese **Luca Cutrufelli**, a cui si deve il merito di aver trasformato un agrumeto abbandonato tra i vicoli del centro storico (Via Nuova) in uno dei locali più interessanti di tutto l'Arcipelago: le proposte del menu sono curate dallo chef romano **Raimondo De Cataldo** e puntano sul pescato fresco e i prodotti dell'orto, mentre tra le principali novità c'è la nuova linea di prodotti a marchio Il Giardino di Lipari. I cocktail della drink list, completamente rivoluzionata dai giovani bartender Nicolò Verde e Alessio Affè, sono tutti ottenuti con materie prime provenienti da aziende siciliane selezionate personalmente da Luca Cutrufelli.



PUBBLICITÀ

VULCANO

Una delle novità più interessanti dell'estate eoliana riguarda il **Therasia Resort Sea&Spa** di Vulcano: alla guida di **Tenerumi**, ristorante improntato su una cucina vegetale (aperto solo a cena per 14 fortunati ospiti accomodati sui puff in un angolo appartato del giardino con vista mare), arriva il giovanissimo chef **Davide Guidara**, già acclamato dalla stampa di settore come nuova promessa della ristorazione italiana. Un tassello importante nell'offerta enogastronomica dell'hotel 5 stelle che vanta già al suo interno un ristorante stellato, **Il Capperò** dello chef **Giuseppe Biuso**.

Se vuoi aggiornamenti su *Le guide di Agrodolce: vacanze nella Sicilia Orientale* inserisci la tua email nel box qui sotto:

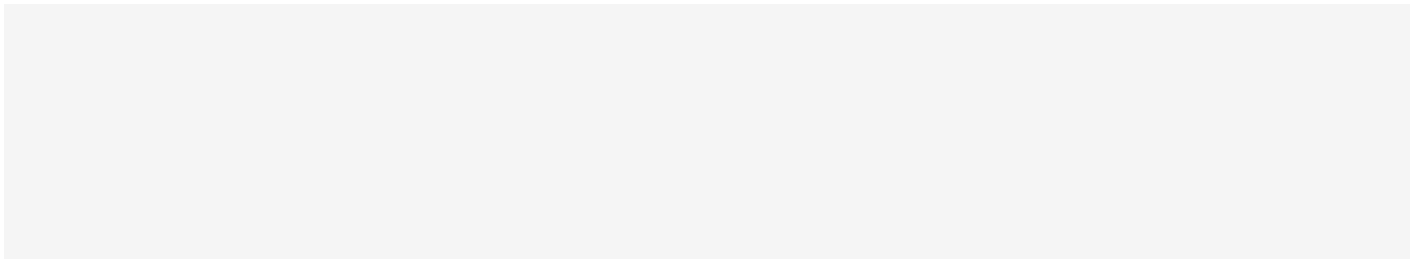
 <input type="text" value="Scrivi la tua email..."/>	<input type="button" value="ISCRIVITI"/>
--	--

Sì No Acconsento al trattamento dei dati per attività di marketing.

Compilando il presente form acconsento a ricevere le informazioni relative ai servizi di cui alla presente pagina ai sensi dell'[informativa sulla privacy](#).

PUBBLICITÀ





Agrodolce è un supplemento di Bloglo. Bloglo è una testata giornalistica registrata. Registrazione ROC n. 22649
© Agrodolce 2013-2021 | T-Mediahouse – P. IVA 06933670967 | 2.43.1

