

Sketching en el patio de Casa Vecchia

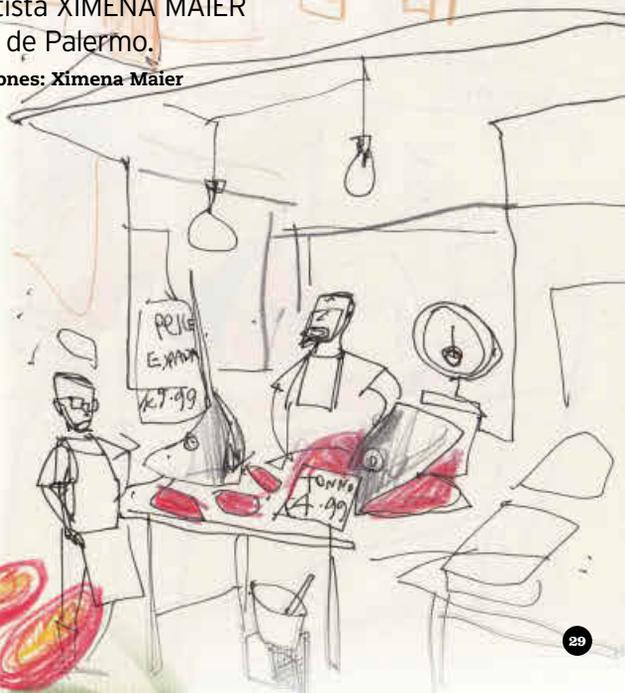
Sicilia: cuaderno de viaje

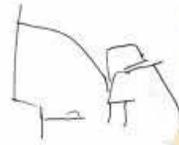
Un curso de cocina italiana y *sketching* (la última tendencia en dibujo) en plena campiña siciliana, son la excusa para este viaje gastro-artístico que comparte con TELVA la artista XIMENA MAIER por los alrededores de Palermo.

Escribe: Vis Molina Ilustraciones: Ximena Maier

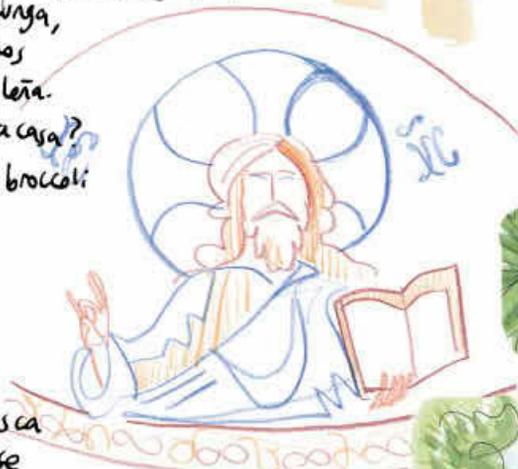


SALSA
PRONTA





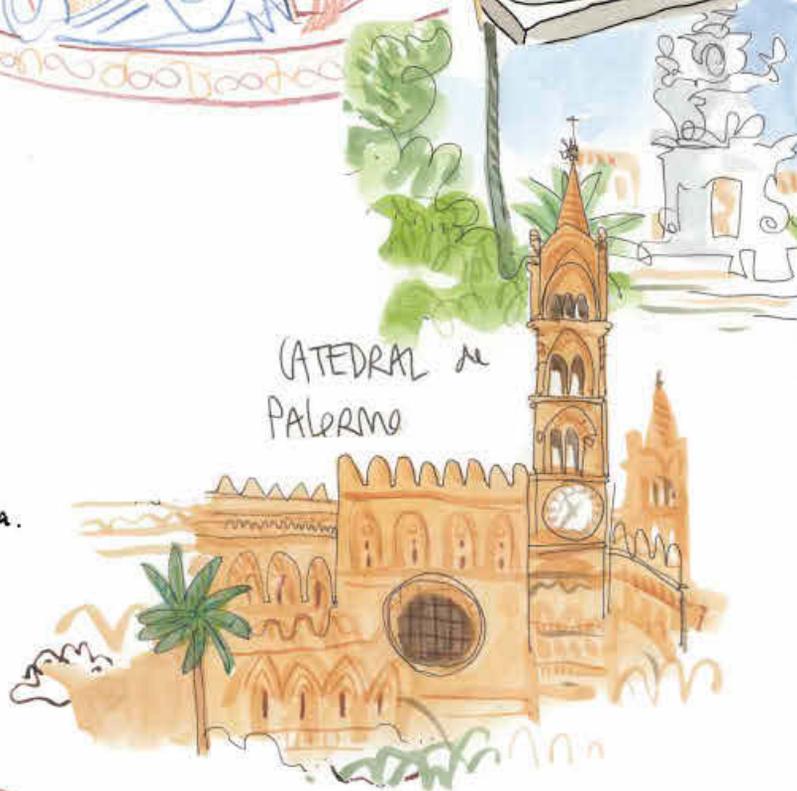
La pizzería de Valledlunga,
con los pizzaioli a los
mandos del horno de leña.
¿La especialidad de la casa?
Pizza con salisiccia y broccoli.



La pasta fresca
en Sicilia se
hace con trigo
duro, rico en
proteína, por lo
que no necesita
huevo. Basta
con mezclar
harina y agua,
amasarla,
dejarla reposar,
y estará lista
para darle forma.

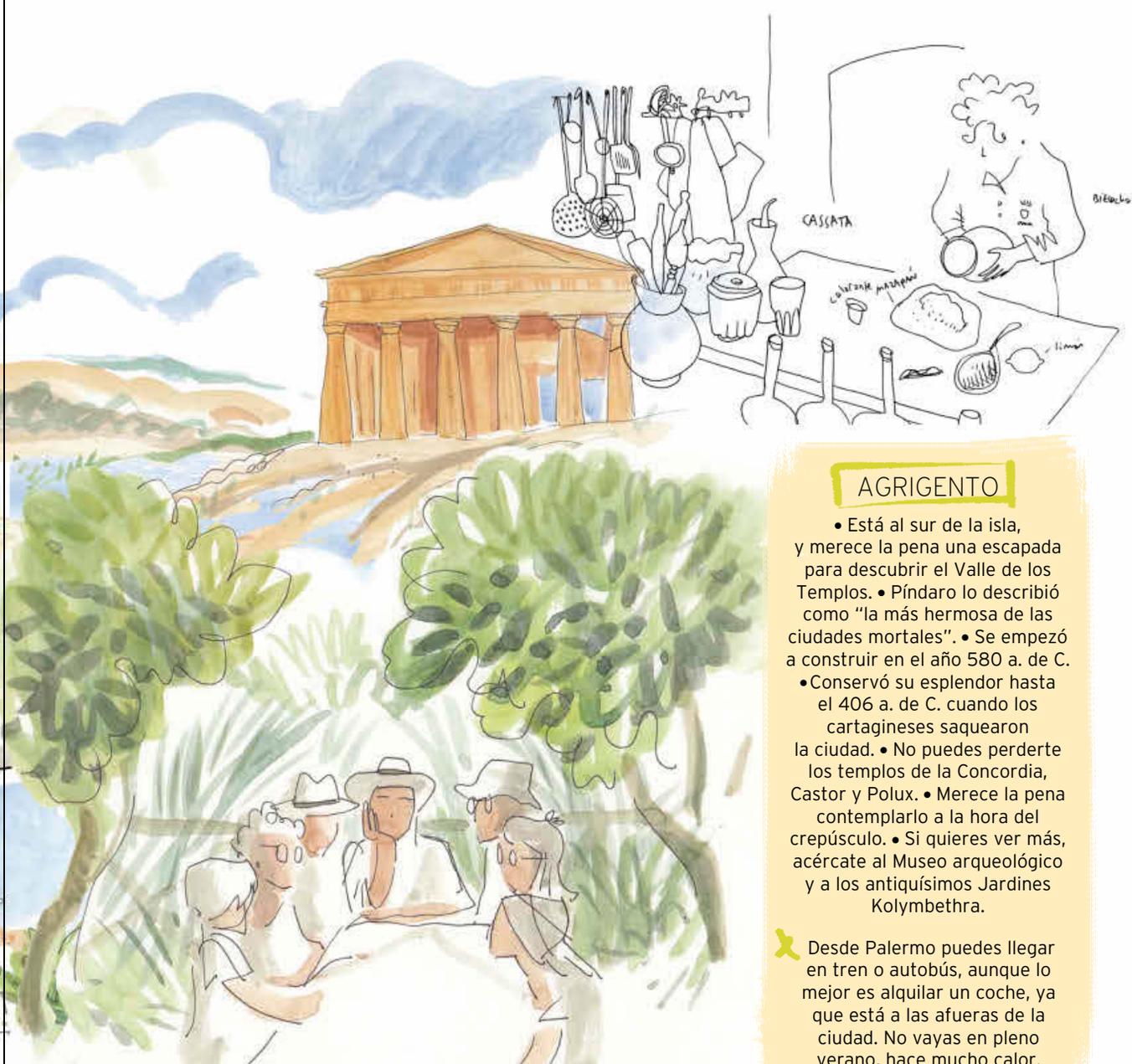


CATEDRAL DE
PALERMO



PASTA FRESCA





AGRIGENTO

- Está al sur de la isla, y merece la pena una escapada para descubrir el Valle de los Templos. • Píndaro lo describió como "la más hermosa de las ciudades mortales". • Se empezó a construir en el año 580 a. de C. • Conservó su esplendor hasta el 406 a. de C. cuando los cartagineses saquearon la ciudad. • No puedes perderte los templos de la Concordia, Castor y Polux. • Merece la pena contemplarlo a la hora del crepúsculo. • Si quieres ver más, acércate al Museo arqueológico y a los antiquísimos Jardines Kolymbethra.

✕ Desde Palermo puedes llegar en tren o autobús, aunque lo mejor es alquilar un coche, ya que está a las afueras de la ciudad. No vayas en pleno verano, hace mucho calor.

Cada mañana, Filippo elabora el queso que le ha hecho famoso:

1. La cuajada pasa a los moldes donde se compacta y escurre.

2. Lo vuelca en otro molde. Parte de él se vende como queso fresco y otra parte se cura.

3. Al suero que resta se le añade un poco más de leche y lo calienta a 74°C para hacer ricotta, "recocida".



SICILIA, ENSALADA TUTTI FRUTTI

La historia de esta isla, la más grande del Mediterráneo, sabe a Barroco, arte griego, villas romanas y catedrales normandas. Todos han dejado su sello en esta afortunada *ensalada* que se aliñaría con sus pueblos marineros, dos volcanes como Etna y Stromboli, y las paradisíacas islas de Pantelleria o Lipari.

EL MENÚ DE LA CASA

Tanto inquilino diferente la ha convertido en un parnaso para viajeros y gourmets, en busca de tapas originales, cocina tradicional, platillos con firma y especialidades marineras. Hacia el oriente percibirás la influencia griega con guisos como la Caponata o la Parmigiana, a base de berenjenas. Su vertiente occidental sabe a especias árabes y frutos secos. Los diferentes mares que la rodean -Mediterráneo, Jónico y Tirreno- le regalan festines acuáticos entre los que están sus famosos salmoneados de roca, Espaguetis con cigalas o Risottos frutti di mare. Y, de postre, encontrarás en cada rincón un recital de pasteles, mazapanes, helados, y los riquísimos Cannoli: pasta rellena de ricotta azucarado.

X PALERMO GOURMET

El **Palacio Real** de Palermo, y su **Capilla Palatina** deslumbran con gigantescos mosaicos dorados que reproducen escenas religiosas y elementos naturalistas. Recupera el aliento con los Espaguetis con trufa y gambas que preparan en la cercana **Trattoria Ai Normanni** (Piazza della Victoria, 25).

LA SENDA MONTALBANO

Si te encuentras entre el grupo de fans de Andrea Camilleri, visita la **Trattoria Enzo** (Piazza Mondello, 16), uno de los lugares de culto del comisario Montalbano con cocina marinera popular. Prueba el atún y los Raviolis de langosta. ¿Otras trattorias cercanas?: **Trattoria Primavera** (Via Principe di Granatelli, 33), con ambiente bullicioso y una excelente Pasta *all sarde* (con sardinas), y la **Trattoria A' Cuccagna** (Via Principe di Granatelli, 21) todo un clásico.

EL HELADO, EN BRIOCHE

¿Cómo no ibas a tomarte aquí un helado? En **Brioscià** (Via Mariano Stabile, 198) lo encontrarás. Pídelo dentro de un brioche.

EL GATOPARDO, ¡CÓMO NO!

En la Piazza Croce dei Vespri está el **Palazzo Valguarnera-Gangi**, donde Visconti rodó escenas de *El Gatopardo*, como la del baile. A la salida encontrarás uno de los restaurantes de moda: **Osteria dei Vespri** con platos tradicionales actualizados. Si quieres nueva cocina siciliana, reserva en **Charme** (Viale Alcide de Gasperi, 4). Pero si lo que te apetece es algo muy auténtico: acércate a **Fratelli Marino** (Via Messina Marine, 24 con pescado y gambas fresquísimas).

DE MERCADOS

Son las mejores guías sociológicas y gastronómicas.

- El **Mercato Ballarò** (Via Ballarò, 1), es una experiencia inolvidable. Consiste en un enorme despliegue de callejuelas al estilo zoco árabe, donde en cajas de madera se exponen todo tipo de productos, animados por los vendedores que alaban a voces su mercancía. Entre verduleras y carniceros encontrarás el **Fonda Il Bersagliere** (Via S. Nicola all'Albergheria, s/n) con buena pasta como *all'anciova* (con anchoas), o con *zucchine* (calabacines).
- No muy lejos está **Il Capo**, en la Via Cappucinelle, donde se vende el mejor pescado. Verás piezas de todas las familias y tamaños.

MOMENTO GASTRO-ARTY

Lo encontrarás en la Iglesia de la **Immacolata Concezione** (Porta Carini, 1), monumental y barroca, con unos frescos espectaculares. A escasos metros, la **Taverna Azzurra** (en Discesa Maccheronai) te espera con vinos tradicionales sicilianos, platos populares y un ambiente muy local.

COCINA CALLEJERA

¡Nada de *food trucks*! Acércate a la Piazza Caracciolo para probar cocina popular como *Polpo bollito al limone* (pulpo hervido al limón) o *Panelle*, una

especie de buñuelo. Alrededor, edificios imponentes como el **Palazzo Mazzarino**, **Fontana dei Garrafello** y **Palazzo Gravina**.

X EN MONREALE, CATEDRAL Y ¡CARNE!

La catedral está sobre un promontorio antes llamado *Mons Realis* (ahora **Monreale**). En su interior, mosaicos que brillan a base de 2.000 kilos de oro, construidos por artistas griegos, bizantinos, sicilianos y venecianos. Sube los 180 escalones que llevan hasta el terrado con fantásticas vistas. También aquí está **Bricco e Bacco** (Via B. D'Acquisto, 13), uno de los mejores restaurantes de carne del mundo con vistas y gran bodega.

¿DÓNDE ESTÁ LA PIZZA?

En Monreale encontrarás una muy buena en **Toto** (Chiasso Ciro Menotti, 6), en el interior de una librería. Fíjate en la pintoresca decoración, y luego... disfruta. No te pierdas sus *antipasti*.

LA PLAYA DE MONDELLO

Está a pocos kilómetros del centro de Palermo. Completa el plan con una copa en el puerto o una comida marinera en **Trattoria Simpaty** (Via Piano di Gallo, 18). El helado, en **Al Baretto Mondello** (Piazza Valdesi). **T**

COOKING AND SKETCHING

¿TE APUNTAS?

Para aprenderlo todo sobre cocina siciliana, mira el programa de **Anna Tasca Lanza**, la escuela que dirige Fabrizia Lanza en el campo siciliano. Además, ahora cuenta con cursos adicionales como el de *sketching*, la técnica que arrasa entre las *celebrities*, impartido por la artista **Ximena Maier**. Desde este paraíso *foodie*, a una hora de Palermo, también realizarás excursiones, picnics y visitas a artesanos locales.

annatascalanza.com
ximenamaier.com

(Próximo curso de Sketching, del 1 al 6 de mayo de 2018).