

MENFI, Sicilia. Un territorio selvaggio di rara bellezza e paradiso del gusto. BENVENUTI NEL MENFISHIRE !

TESTO E FOTO DI CESARE ZUCCA

Menfi è una cittadina situata a sud-ovest di Palermo e a nord-ovest di Agrigento, a poche distanze dal profondo mare blu del Mediterraneo, con le spiagge di **Porto Palo**, e **Capparrina**. Menfi è nota per le sue meravigliose ceramiche, per l'olio ottenuto dall'oliva nocellara e per la sua importante viticoltura. Ultimo, ma non meno importante, il cibo locale che unisce prodotti tradizionali a un'arte culinaria semplice e deliziosa.



Foto: Cesare Zucca

In Piazza

La città si è sviluppata per un lungo periodo di tempo ma ha mantenuto la struttura dell'insediamento feudale originale. Il fulcro principale della città è **Piazza Vittorio Emanuele III**,

dove sorge e il vecchio **Municipio** e la **Cattedrale** risalente al 18 secolo e ricostruita dopo il terremoto del '68. Merita una visita **Palazzo Pignatelli**. Ci sono anche molti edifici religiosi a Menfi: la **Chiesa rocciosa di Santa Margherita**, scavata nel tufo dai monaci bizantini e la **Chiesa Madre** risalente al 1650, poi parzialmente distrutta dal terremoto del 1968 e poi ricostruita. All'interno ci sono alcune apprezzabili sculture lignee.



Le meraviglie nei dintorni

Nella vicina campagna sorgeva il **Castello di Burgimilluso**, eretto per proteggere il borgo medievale e per fungere da "capanno da caccia", con lo scopo principale di fornire supporto alle spedizioni di cacciatori. Oggi purtroppo rimane solo una torre di alta circa 18 metri, mentre al mare vi aspetta uno dei luoghi più spettacolari della costa: **La Scala dei Turchi**, una cascata di gradini simili a meringhe scolpita e curvata dal mare. Instagram all'attacco!



A tavola!

Menfi ha un grande patrimonio culinario che riflette le tradizioni degli antichi sovrani e che può essere trovato in ricette locali come cous cous, sorbetto, marzapane, frutta candita e miele, oltre alla tipica salsa con sardine, pinoli, uvetta e zafferano, i classici arancini, pesce spada, pesce azzurri e le squisite 'zuppe povere' di verdure dell'orto.



Foto: Cesare Zucca



Le vere 'Signore di Menfi'

Sorridente, Imprevedibile, chiassosa e estremamente esperta in cucina, ecco la **Brigata delle Signore di Menfi** un piccolo esercito di menfitane che sanno far rivivere i sapori della cucina storica del territorio, dalle *busiate*, pasta fresca fatta in casa che prende il nome dalla "busa", il ferro da calza usato per prepararle, alle *ruote di carretto*, coreografiche cialde dolci ripiene di ricotta spolverate di zucchero a velo, inventate nientemeno che dalle locali monache di clausura fin dal 1500. Brave Signore!



Spinoso ma buono

Vi aspetta una deliziosa sorpresa stagionale: il *carciofo spinoso*, dalle foglie verdi e viola e dalle grandi spine dorate. Aromatico, croccante e delicato, delizioso sia mangiato crudo, sia grigliato, in scatola o cotto in caponata. E' stato inserito nell'elenco dei prodotti tipici Slowfood ed è considerato da secoli una pianta medicinale, ricca di cinarina, un polifenolo in grado di favorire la funzionalità epatica e migliorare l'attività della bile.



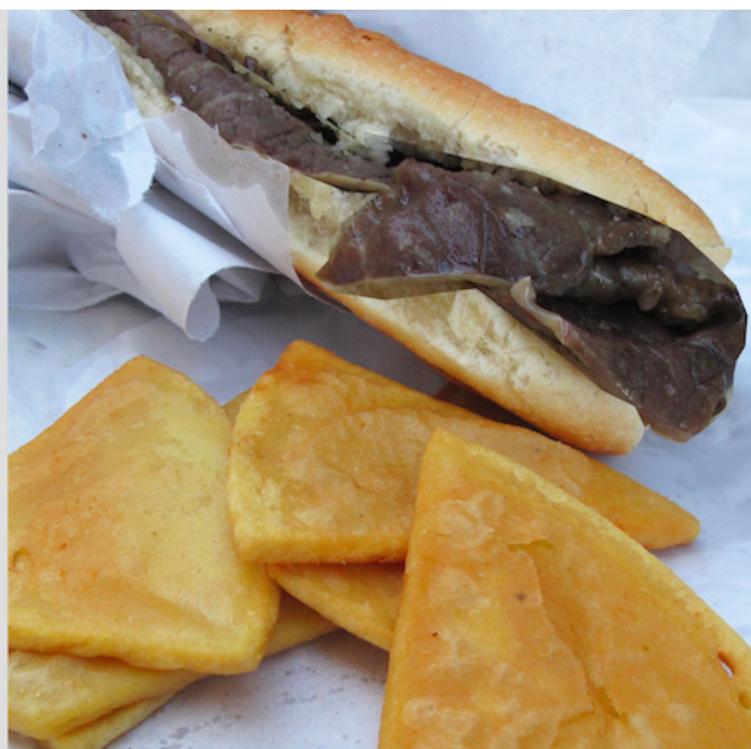
Conchiglie che passione!

Dove c'è mare ci sono conchiglie , dalle più comuni alle più insolite. In Via Ognibene Il **Museo Malacologico** ospita una collezione di malacologia, che raccoglie quasi 5.000 conchiglie, provenienti da tutto il mondo



Street food

È una tradizione siciliana. Troverete il signor Peppe, noto per la sua famosa trippa, cotta lentamente con erbe e pomodori e le panelle, popolari frittelle di farina di ceci. Infine, l'incomparabile *cà meusa*, panino morbido farcito con piccoli pezzi di milza di manzo bollita e poi soffritta nel lardo e servita bollente con una generosa spruzzata di limone. Per chi non l'avesse mai assaggiata, la milza ha un sapore che ricorda vagamente il fegato e la sua polpa morbida si sbriciola in bocca come una salsiccia di sangue. Se la volete 'maritata' verrà abbondantemente insaporita con del pecorino. *"Più scura è la milza, migliore è il gusto"*, afferma il signor Pino Pannelle, il venditore ambulante di meusa più rispettato di Menfi.



Giovanni, l'ultimo (o il migliore?) dei pescatori

Gli abitanti di Menfi lo chiamano "Ultimo Pescatore". Giovanni Tarantino pesca di notte o al mattino presto, dopo aver studiato la luna. *"Meglio una luna più debole, le sardine hanno paura della luce! Scelgo le spiagge di Porto Palo o Selinunte, lascio cadere la rete e aspetto. Ehi, sto per fare una pasta con le sarde e finocchietto selvatico, ti piacerebbe provare? "*



Eros food

Prendete un riccio di mare, tagliatelo in due, spremete un po' di limone e concedetevi questa prelibatezza, considerata un afrodisiaco anche dagli antichi Greci. Nelle vicinanze di Menfi, i mercati del mattino offrono succulenti ricci da mangiare crudi sul posto, mentre nel ristorante **Da Vittorio** usano solo ricci femminili, quelli colorati in viola, verde e marrone per fare un ottimo sugo per la pasta.



Non chiamatele pizze!

Preparatevi all' incontro con lo *sfincione*. Il suo nome deriva da una parola latina 'sfincia' che significa spugna, esattamente come dovrebbe essere il suo impasto: morbido e spugnoso, condito con un'intensa salsa a base di pomodori, cipolle, pangrattato, formaggio caciocavallo e olio d'oliva. Delizioso! Poi nella vicina città di Sciacca, ho assaggiato la *tabisca saccense*, una 'quasi pizza' ovale, condita con pomodori arrostiti, pecorino grattugiato e molte cipolle. Tocco finale: un'oliva nera nel mezzo.



Bevi un bicchiere!

Oltre al turismo, anche la produzione di vino ha un'importante attività economica. A Giugno, Menfi ospita **Inycon** (antico nome di Menfi), una maratona di tre giorni, ricca di workshop enogastronomici, showcookings di chef siciliani, visite a cantine vinicole, passeggiate tra i vigneti, anche a cavallo o in bicicletta .Durante l'evento, la piazza ospita numerose degustazioni di vini con produzione di vigneti locali, tra cui Planeta, Settesoli, Donnafugata e Mandrarossa.



Foto.Cesare Zucca

Le magiche serate di Inycon.

Musica, attrazioni, fuochi d'artificio per festeggiare il vino. Ho adorato i vecchi cortili di Via Vittoria, illuminati con mille candele e sorprendentemente trasformati in piccoli ristoranti, dove spesso lo chef è proprio la nonna che vive nell'edificio! Ovunque c'è una vasta gamma di assaggi, dalla porchetta alle *tapas* di patè, dalla cassata siciliana al cous cous di pesce. Il tutto accompagnato da pane e olio locale.



Welcome to Menfishire!

In Settembre, Mandrarossa ospita il **Vineyard Tour** un evento

che attraversa questo territorio ribattezzato ' **Menfishire**'. Degustazioni di cibo e vino, attività sportive ed escursioni attraverso una natura incontaminata, regalano l'emozione di esplorare un territorio pieno di sorprese. La vendemmia, aperta a tutti, continua con le degustazioni tecniche e le attività previste nel programma che termina con la gioia di ballare in pineta con musica dal vivo, sorseggiando i loro vini.



Foto.Cesare Zucca



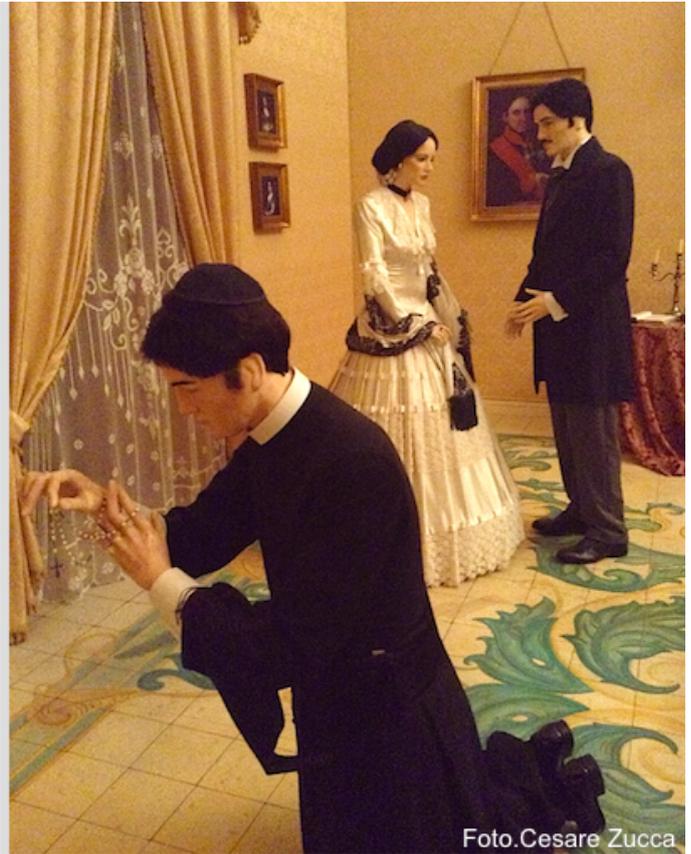
Il miglior arancino?

Pare sia proprio quello che si può trovare al **Bar Centrale** in Via Boccaccio 41, gestito da Carmelo, palermitano di nascita e menfitano di adozione. Non fatevi ingannare se il posto è in una zona periferica, quello che conta è la qualità dei prodotti e il gusto, che vi assicuro, è superlativo.



Sulle tracce del Gattopardo

A pochi chilometri da Menfi troverete **Santa Margherita di Belice**, antica residenza dei principi Filangeri, antenati dello scrittore Tomasi di Lampedusa,. Fu proprio questo palazzo che ispirò le pagine più belle de 'Il Gattopardo', il romanzo conosciuto e tradotto in tutto il mondo che ha ispirato l'omonimo film diretto da Luchino Visconti e interpretato dal 'Principe di Salina' Burt Lancaster, Alain Delon e Claudia Cardinale. Molto suggestiva la visita al Museo dove si possono ammirare i manoscritti dello scrittore, la sua macchina da scrivere e i superbi costumi del film.



Dove dormire

Un 'baglio' dove probabilmente anche il principe di Salina avrebbe amato dormire almeno una notte... Si tratta del Baglio San Vincenzo, circondato da dolci colline, ricche di vigneti, oliveti, agrumeti, ginestre e fichi d'india. Dodici camere arredate nel rispetto del tradizionale gusto siciliano, una terrazza panoramica e la sala da pranzo, costruita nella cantina del XVII secolo, dove è ancora possibile vedere la macina utilizzata per battere l'uva.

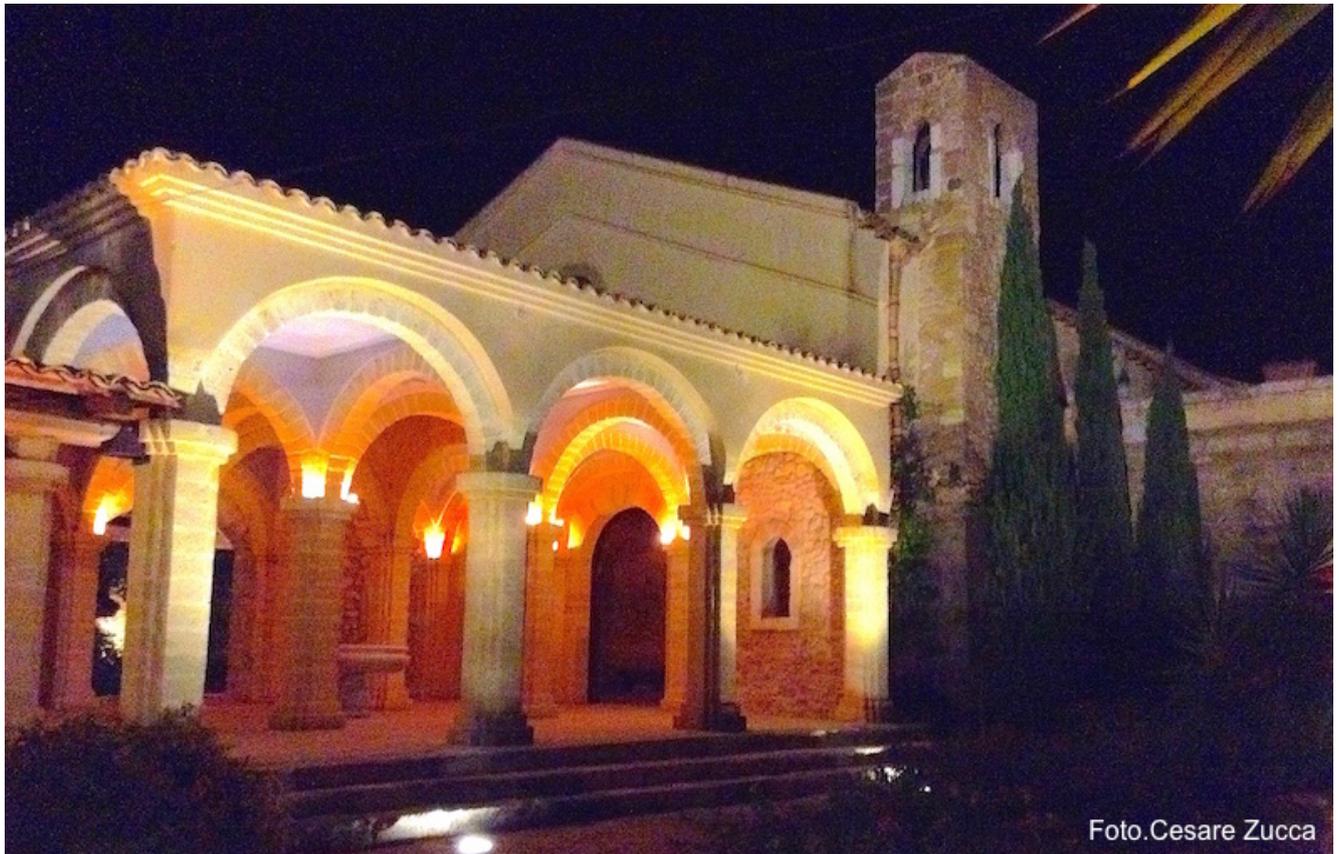


Foto.Cesare Zucca

INFO

<https://visitmenfi.it>

Visit MenfiInycon 2020

Inycon 2020

Mandarossa Vineyard Tour



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Viaggia su e giù per l'America e si concede evasioni in

Italia e in Europa.

Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile 'Turista non Turista'