

# Plaisirs de bouche, de village en village

L'une des façons les plus goûteuses de découvrir l'île est de suivre les circuits "gastronomiques" et de visiter caves et fermes, qui donnent un bon avant-goût de la saveur locale.

C'est un verre de vin à la main que se conclut la visite des caves Calatrasi, dans les vertes collines de la Valle dello Jato, à 30 kilomètres de Palerme. Ici les vignobles, les oliviers et les terres cultivées abondent. Bien qu'elle exporte désormais dans le monde entier, la Maison Calatrasi a su garder toute son âme de vigneron sicilien. Ici, on prend le temps d'accueillir les visiteurs pour leur présenter par le menu les vins du terroir.

En compagnie d'autres producteurs de vin, de fromages, d'oléiculteurs, d'agriculteurs bio, de boulangers, de pâtisseries, de restaurateurs et de propriétaires d'agritourisme (cette forme de "tourisme vert" très répandue en Italie qui propose hébergement et repas en milieu rural), la maison Calatrasi a adhéré à une charte pour promouvoir les produits de

Pasta con le sarde : sardines, pâtes...  
et petite touche sicilienne.





Bruno Morandi

la gastronomie sicilienne. Les adeptes du *slow food* sont ainsi conviés à un circuit œnologique, culinaire ou encore de découverte de la nature dans la province de Palerme, dont le territoire couvre près du quart de l'île.

## Des visites avec cours de dégustation

Trois jours, pour visiter les caves et les vignes du terroir, avec cours de dégustation à la clef. Des œnologues et agronomes se chargent d'initier les visiteurs aux arcanes de la culture et de la production viticoles de la région, en présentant les différents cépages blancs (notamment le *catarratto* et l'*inzoia*) et noirs (dont le fameux *nero d'Avola*). «*Ici, nous associons la tradition ancestrale aux technologies viticoles les plus modernes*, explique Silvia Sciarrone, responsable du laboratoire de Calatrasi. *Nous procédons à des contrôles de qualité à chaque étape de la production, depuis l'arrivée du raisin jusqu'à la confection des cartons destinés au transport des bouteilles.*»

Une exploitation de citronniers : une autre spécialité locale de l'île.

Il va sans dire que les repas – des plats typiques préparés à partir de produits cultivés dans la région – ainsi que le séjour en agritourisme sont à la hauteur des nectars qui les accompagnent. Le premier jour, le chef de La Botte, un restaurant renommé de Monreale, dans les environs de Palerme, dresse, à l'intention de ses visiteurs, un panorama complet de la cuisine sicilienne, notamment la célèbre *caponata* (plat à base de légumes et d'olives), la *pasta con le sarde* (pâtes à la sardine) ou les *involtini alla siciliana* (escalopes roulées et farcies). Une bonne mise en bouche avant de passer à table. Le lendemain, tout le monde au marché, puis direction les cuisines d'un autre restaurant pour préparer un repas traditionnel. Les achats sont effectués dans l'un des plus anciens marchés palermitains. Dépaysement garanti ! Sans oublier, le troisième jour, la visite d'une pâtisserie, pour goûter *cannolo*, à base de *ricotta*, et *casata siciliana*, le gâteau des fêtes.

Les amoureux de la nature, de leur côté, pourront opter pour l'une des multiples formules qui leur permettront de sillonner les sentiers des nombreuses réserves naturelles de la province, d'observer une faune et une flore d'une rare diversité (l'aigle royal, l'emblème de Palerme, y a élu domicile) et de visiter la campagne et les villages environnants, gardiens de traditions perdues et de rythmes de vie oubliés.

Là encore, il serait impensable de dissocier la découverte de la nature et celle de la cuisine locale. Les randonnées dans les bois et les montagnes sont ponctuées de visites chez des producteurs d'huile d'olive ou de fromages, et même chez un meunier. Ce dernier ouvre les portes de son moulin moyennant un petit supplément. Enfin, un restaurateur, dont l'établissement est situé dans les anciens greniers à blé du château de Caccamo, concocte pour ses hôtes une grande variété d'antipasti et de spécialités locales.

Ces différentes formules ont été élaborées en étroite collaboration avec l'Aapit, un organisme chargé de promouvoir le tourisme dans la province de Palerme. Les meilleures saisons pour effectuer ces circuits sont le printemps et l'automne – et éventuellement l'hiver, qui n'est jamais bien rigoureux. L'été, en revanche, est à déconseiller à tous ceux ou celles qui redoutent la chaleur – à moins d'intégrer ce circuit de trois jours dans un séjour plus long, et d'aller se rafraîchir sur la plage. Pour *Ulysse*, la période idéale se situe sans aucun doute aux alentours de Pâques qui, avec ses pâtisseries et ses typiques brebis en pâte d'amande, fournit un nouveau prétexte pour céder à la gourmandise. **Régine Cavallaro**