

SALINA

Chiedimi se sono felice

*Alla scoperta dell'isola più verde delle Eolie.
Dove, tra un giro in barca e un tuffo nel mare blu, un sorso di
Malvasia e una granita di pistacchi, ci si può abbandonare
anima e corpo al relax più rigenerante. Buongiorno, vacanza!*

di Sara Magro - foto Matteo Carassale



IL MARE DENTRO
Qui sotto, e nella pagina accanto, il mare e le scogliere di Capo Faro. A destra, lupo di mare a Rinella, pittoresco borgo di pescatori dell'isola.



TRADIZIONE E CHARME
In basso: le reti dei pescatori. L'ora dell'aperitivo al Capofaro Malvasia & Resort, scenografico cinque stelle affacciato sul mare e immerso tra le vigne.



Quando al mattino apri le finestre della tua camera a Capofaro, capisci che Salina è prima di tutto uno stato d'animo:

le bouganville rosa e arancioni, i filari di Malvasia che scendono lungo la collina, il mare blu intenso con il profilo di Panarea e quello fumante di Stromboli. Affacciata sulla terrazza della tua casetta eoliana, un cubo bianco tra le vigne, ti senti in pace col mondo e con te stessa. Tranquilla, non sei arrivata a Salina – la seconda isola per estensione dell'arcipelago siciliano delle **Eolie**, dopo Lipari, e la più fertile – a fare chissà quali scoperte. Al contrario, sei qui, una volta tanto, per non fare niente. Complici il vento, il sole caldissimo, la bellezza sofisticata e rurale di **Capofaro Malvasia & Resort** (capofaro.it), sei al sicuro nella fortezza dello “stare bene”. Un concetto che forse la vita di tutti i giorni ha un po’ offuscato. Oddio, il telefono non prende quasi mai, il wi-fi è spazzato via da una raffica improvvisa di vento. Arrenditi. Sull'isola la natura è più forte di qualunque ostinazione umana: se il mare si arrabbia, i traghetti si fermano; se soffia lo scirocco, e tu avevi programmato un giro in gommone, resti in hotel. E, arresa, inizi ad apprezzarne il silenzio, tiri fuori i libri dalla valigia, ti siedi in veranda e cominci a sentirti felice dell'inatteso isolamento.

Atmosfere mediterranee

Buongiorno: è iniziata la vacanza! Quel vuoto prodotto dalla mancanza del quotidiano che rigenera le idee e rilascia benessere proporzionalmente al tempo di somministrazione. Tutto il libro d'un fiato, l'afa che morde, un tuffo in piscina. Sbuchi dall'acqua e ti trovi davanti Fabrizio che zappa l'orto del Capofaro Resort, una terrazza più in su, dove crescono pomodori, insalatina e aromi che il giovane chef Ludovico De Vivo userà per cucinare unendo fantasia e tradizione. Ti sdrai sul lettino qualche minuto e poi vai a fare colazione in veranda. Si vive all'aperto, a Salina. E a parte la camera e pochi altri ambienti, non ci sono porte, ma pareti di vento e fasci di luce che passano tra intrecci di canne e foglie di vite. Mentre ti servi al buffet un cannolo alla ricotta e latte di



SAPORI AUTENTICI
Il pane cunzato del bar Da Alfredo: un disco di pane tostato con farciture a base soprattutto di prodotti locali: dai pomodorini alle cipolle rosse, dai formaggi ai capperi (qui sotto, appena colti).

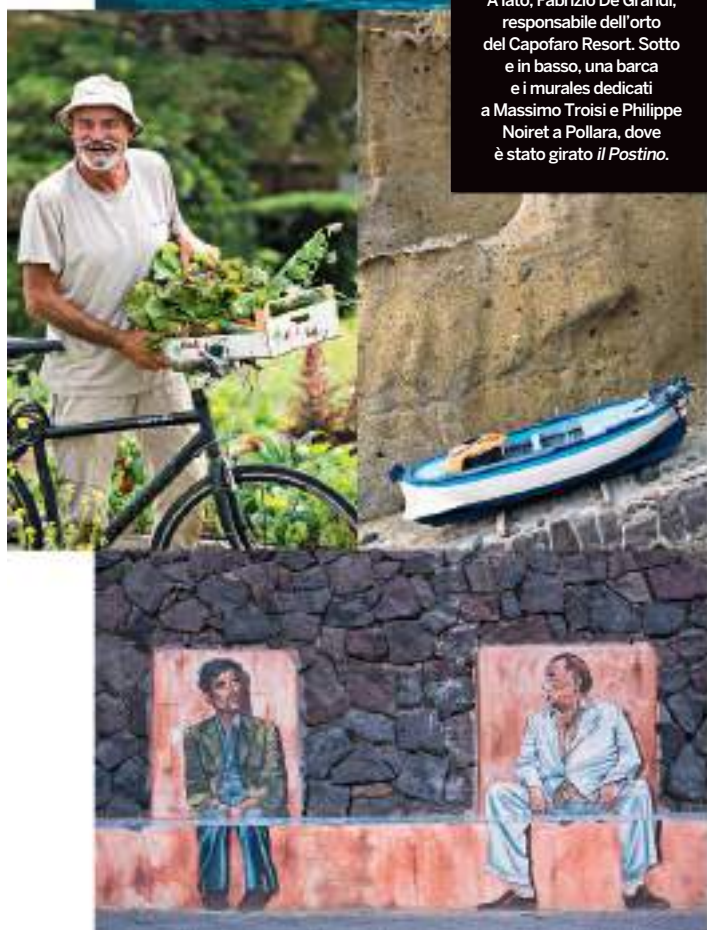




ELOGIO DEI SENSI
Granite al pistacchio e alla fragola del bar Da Alfredo. A sinistra, la piscina del Capofaro Malvasia & Resort: sullo sfondo, Stromboli e Panarea.

STORIA DEL CINEMA

A lato, Fabrizio De Grandi, responsabile dell'orto del Capofaro Resort. Sotto e in basso, una barca e i murales dedicati a Massimo Troisi e Philippe Noiret a Pollara, dove è stato girato *Il Postino*.



mandorla, intorno a te c'è chi da ore lavora nel vigneto. Oltre il cancello del tuo castello bianco, le donne hanno iniziato alle quattro del mattino la raccolta dei famosi **capperi**, attività che non si può ancora fare con le macchine, ma richiede un faticoso lavoro manuale. Alle undici lasciano i campi, perché il sole diventa insopportabile, e portano il raccolto in azienda dove i carnosi boccioli, gli unici a otto foglie, vengono conservati sotto sale, sott'aceto o sott'olio, come fa nella sua azienda agricola Daniela Virgona, che si batte per tutelare l'unico presidio Slow food dell'isola (*malvasiadellelipari.it*). Con la **Malvasia**, infatti, i capperi sono i prodotti più famosi di Salina, due eccellenze che bastano a rallegrare ogni pasto. Salina però è famosa anche per la **granita del bar da Alfredo** (via Marina Garibaldi, Lingua), ormai una leggenda. Alfredo, il titolare, è il vero artefice del proprio mito: sostenuto dalla fama e dall'età, parla a ruota libera e tu annuisci mentre gusti la granita al pistacchio e guardi il mare a tre passi dal tavolino. La sua cantilena siciliana, il rumore delle onde e il sapore dei pistacchi tritati creano uno stato d'animo al quale è facile abbandonarsi, felici.

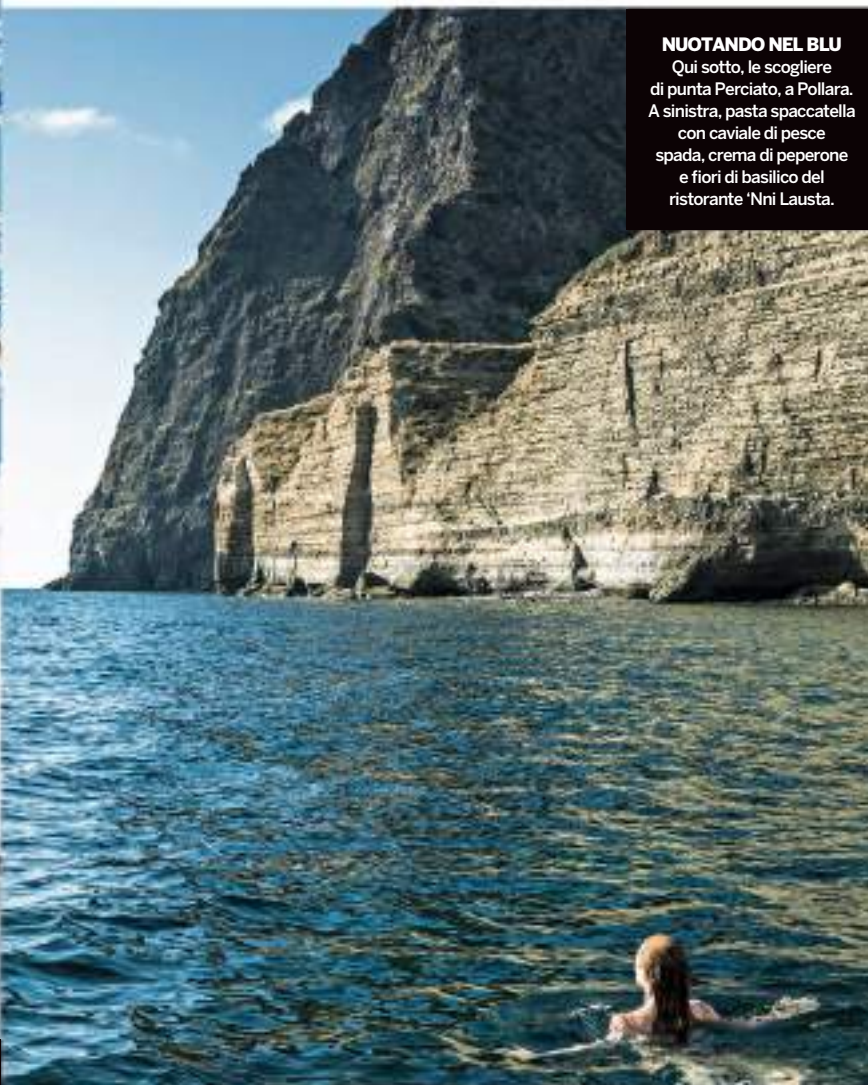
Respirare poesia

Nonostante l'indolenza inevitabile a questa latitudine, anche in pochi giorni si riesce a fare tutto. Il giro in gommone con Gianluca Acquaro (**Nautica Levante**, noleggio di gommoni e barche a motore, *nauticalevante.it*), la passeggiata in motorino sull'unica strada possibile, la visita al laboratorio artigianale **Elsalina** per le ceramiche artistiche dipinte a mano con i soggetti e i decori delle Eolie (*elsalinaceramiche.it*), la cena da **'Nni Lausta** (Via Risorgimento 188, Santa Marina, *nnilausta.it*) e da Martina Caruso, giovanissima stellata del **ristorante del Signum** (*hotelsignum.it*). E l'aperitivo a **Pollara** con il selfie tra i murales dedicati a Massimo Troisi e Philippe Noiret, che hanno reso celebre la baia girando lì le scene più poetiche de *Il postino*. Si respira poesia mentre Ivo, travolgente portavoce di Capofaro e delle altre proprietà Tasca d'Almerita, sfodera una bottiglia di



ARTE LOCAL

Sopra, Ape tour di Salina con sosta nel borgo di Malfa. Sotto, a sinistra, pronto per un tuffo a Capo Faro; a destra, una ceramica del laboratorio Elsalina a Santa Maria Salina.



NUOTANDO NEL BLU

Qui sotto, le scogliere di punta Perciato, a Pollara. A sinistra, pasta spaccatella con caviale di pesce spada, crema di peperone e fiori di basilico del ristorante 'Nni Lausta.

Didyme, la Malvasia secca che porta l'antico nome dell'isola e riempie i bicchieri in fila sullo stecchato di legno: si brinda davanti al mare che si colora di rosso e di viola. L'ozio è meritato. Niente sensi di colpa. «Non far nulla. Lasciarsi scivolare nel corso del tempo. Fare della propria vita una domenica è necessario», sosteneva il saggista Roland Barthes parlando della delizia della pigrizia. E non ti sentire in colpa nemmeno se pensi di non aver fatto la vacanza responsabile: l'hai fatta. Gli eoliani ci tengono a restare Patrimonio Unesco e proprio per preservare l'eccezionale bellezza dell'arcipelago promuovendo un turismo sostenibile, nel 2015 è nato l'**Aeolian islands preservation fund** (aeolianpreservationfund.org). Il bello di Salina è che non ha mai perso la sua natura e la sua identità, nonostante gli alberghi di lusso e il turismo internazionale. Resta comunque profondamente siciliana, perché sono siciliani i protagonisti del suo successo. E tu, tu non devi far altro che assorbire bellezza, energia, sapori, e cercare di conservare più a lungo che puoi il ricordo di quello stato d'animo così simile alla felicità. ☑

GIOIA! *cucina*

Eolie à la carte

La pasta di grano antico, il pesce fresco, il finocchietto selvatico e gli aromi dell'orto si uniscono in piatti sfiziosi. Raffinate ricette a chilometro zero ideate da uno chef innamorato di Salina, del mare e della buona cucina ispirata alla tradizione

*a cura di Gabriella Grasso
foto Matteo Carassale*



Spaghetti all'anciova

Ingredienti per 4 persone:

* 320 g di spaghetti trafilati al bronzo * 220 g di alici (anciova è il nome siciliano per indicare alici o acciughe) * 100 g di crema di alici * 20 g di colatura di alici * 100 g di mollica di pane * 50 g di zucchero semolato * 1 spicchio d'aglio * finocchietto selvatico * peperoncino * prezzemolo * timo * pepe * olio extravergine d'oliva

Pulite 150 g di alici, diliscatele e lasciatele immerse nell'olio per 12 ore. Frullatele per tre volte.

Rosolate in padella il pane con l'aglio, il timo, il finocchietto e lo zucchero finché risulta dorato.

Lasciate raffreddare. **Cuocete** gli spaghetti.

Mettete sul fuoco olio, aglio, peperoncino e aggiungete qualche alice spinata e un po' di colatura. Bloccate la cottura con un po' di brodo vegetale. Unite la pasta al dente e fatela insaporire. Aggiungete pepe e finocchietto tritato. **Formate** una tartare con le restanti alici e mettetela sott'olio di oliva e colatura.

Al momento di servire, create sul piatto una base con la tartare di alici e la crema di alici: ponetevi sopra gli spaghetti ben arrotolati e cospargete di mollica croccante. **Decorate** con il finocchietto.



TALENTO ISOLANO

Ludovico De Vivo,
chef del ristorante del
Capofaro Malvasia
& Resort di Salina
(capofaro.it).



Trigla con consommé di agrumi

Ingredienti per 4 persone:

*1 kg di triglie *200 g di mollica di pane *100 ml di vino bianco
 *20 g di uva sultanina *50 g di pinoli tostati *50 ml di olio
 extravergine di oliva *15 g di bottarga di tonno *½ limone
 *1 arancia *10 g di finocchietto selvatico Per la salsa: *250 ml
 di succo d'arancia *150 ml di succo di limone *100 ml di succo
 di pompelmo *50 g di cipolla bianca *pepe *sale *alloro
Mettete l'uvetta a bagno nel vino bianco per 30 minuti. **Rosolate**
 metà della mollica nell'olio con l'alloro e fate raffreddare.
 Aggiungete i pinoli, il finocchietto tritato, la bottarga grattugiata
 e la buccia grattugiata degli agrumi. Unite l'uvetta reidratata,
 sale e pepe. **Squamate** il pesce, evisceratelo e diliscatelo, lasciando
 i due filetti con la coda. Inseritevi il ripieno, coprite con la pellicola
 e fate riposare in frigorifero per 2 ore. **Cuocete** in padella
 (5 minuti per lato a fuoco moderato). Per la salsa mischiate i succhi
 di agrumi e fateli restringere del 50 per cento con cipolla e aromi.
 Coprite il pesce con la mollica e servite con la salsa.



Ravioli alle sarde

Ingredienti per 6 persone:

Per il ripieno: *375 g di sarde *125 g di alici
 *50 g di cipolla *1 spicchio di aglio
 *12,5 g di concentrato di pomodoro *20 g di pinoli
 *12,5 g di uva sultanina *5 g di colatura di alici
 *75 g di finocchietto *½ busta di zafferano in polvere
 *½ l di brodo vegetale *olio evo *alloro *3 fogli
 di colla di pesce Per la pasta: *350 g di farina 00
 *150 g di semola *100 g di uova intere
 *150 g di tuorli Per l'acqua al finocchietto: *25 g
 di finocchietto selvatico *150 g di acqua

Rosolate le cipolle con olio e aglio. Aggiungete
 gli aromi e le sarde lavate e diliscate. Dopo
 10 minuti aggiungete l'uvetta (idratata nel vino bianco
 per 20 minuti), i pinoli tostati in forno, lo zafferano
 e il concentrato di pomodoro. Fate cuocere per altri
 10 minuti e aggiungete il brodo. **Portate** a ebollizione
 e cuocete a fuoco lento per 30 minuti. Setacciate
 due volte e aggiungete un foglio di colla di pesce
 per ogni 100 g di ripieno. **Impastate** la sfoglia e fatela
 riposare per 20 minuti. Stendetela, ritagliate delle forme
 a cerchio, appoggiate su ciascuna un po' di farcia
 e coprite con un altro cerchio. Spennellate con il tuorlo
 d'uovo per far aderire le due parti. Cuocete i ravioli
 e scolateli. **Sbollentate** il finocchietto in acqua
 per 5-10 minuti, frullate con il mixer a immersione
 e unite ai ravioli. Decorate con finocchietto fresco.