



Il gelato naturale che nasce sullo stecco

Latte e panna freschi, purea di frutta. E specialità della Sicilia: pistacchi di Bronte, nocciole dei Nebrodi e mandorle di Avola



A CATANIA

Via Etna 105

A TAORMINA

Corso Umberto 229

A SAN VITO LO CAPO

Corso Savoia 25

A SIRACUSA

Via Roma/Ortigia
stecconatura.it

Il piacere di un gelato da passeggio, genuino, artigianale, prodotto con ingredienti tipici, in vari gusti. Insomma, il gelato sullo stecco. Pratico, ecologico, salutare. Da un'idea nata in Sicilia, dove i pistacchi di Bronte Dop, le nocciole dei Nebrodi, le mandorle pizzute di Avola sono la materia prima ideale per le preparazioni, si è concretizzato il progetto Stecco Natura. Con questo marchio, la prima gelateria è stata aperta, in primavera, a Catania. Quindi, a Taormina, San Vito lo Capo. L'ultima, a Siracusa: città strategiche per la Sicilia turistica. I punti vendita si trovano nelle mi-

gliori posizioni dei centri storici. A Taormina, per esempio, la gelateria si affaccia sul Duomo.

Senza glutine. Sull'isola, la tradizione gelatiera è radicata; si trattava di riprenderla con rigore rilanciando e valorizzando alcuni elementi. Per Stecco Natura il maestro gelatiere Michele Ragno ha scelto le ricette, realizzando sapori esclusivi che si basano sull'utilizzo di ingredienti ottimi e certificati. Latte e panna freschi, purea di frutta (non trattata con pesticidi), assenza di saccarosio e destrosio, utilizzo di acqua minerale, raccontano la filosofia di questo gelato. Che è privo di glutine (certificato Aic) e, nei gusti alla crema, c'è anche la versione senza lattosio. La scelta della materia prima proveniente dai Presidi Slow Food e/o certificati Igp e Dop garantisce l'origine e sottolinea le eccellenze del territorio siciliano. La versione base di questo prodotto da passeggio si può arricchire, inoltre, con la granelletta di pistacchio, di nocciole, di mandorle; oppure il gelato può essere ricoperto dal cioccolato fondente fuso. Il progetto Stecco Natura punta sull'approvvigionamento presso i fornitori locali, attivando così un circuito virtuoso.

I VINI DELLA SETTIMANA

di **Daniele Cernilli** - daniele.cernilli@doctorwine.it



PALLIO DI SAN FLORIANO 2012

87/100
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore doc
9 euro

Monte Schiavo

Via Vivaio - Maiolati Spontini (An) - Tel. 0731 700385 - monteschiavo.it

Un bianco da pesce che non teme confronti e che può sorprendere per struttura e complessità: è il Pallio di San Floriano dei Peralisi, famosa famiglia di imprenditori marchigiani che possiede la tenuta Monte Schiavo. Ha colore giallo verdolino, classici profumi di cedro e anice, ottima struttura, ben sostenuta da un'acidità salata che lo rende facile da bere. Se avete cucinato una grigliata di mare questo è il vostro vino, che servirete freddo, a non più di 8°.



CORTE DI VALLE 2010

85/100
Chianti Classico docg
10 euro

Corte di Valle

Strada Chiantigiana km 18,500
Greve in Chianti (Fi)
Tel. 055 853939
cortedivalle.it

Una minuscola cantina chiantigiana con annesso agriturismo e trattoria, entrambi deliziosi e di questi tempi è una segnalazione preziosa. Poi un Chianti Classico di quelli di una volta, che non tocca il legno e gioca tutte le sue qualità sulla freschezza e sulla bevibilità. Ha colore rubino luminoso, profumi nitidi di frutta rossa e sapore agile, molto piacevole, con finale sottile. Potete berlo anche fresco di cantina, a 16°, con grigliate di carni o pollo alla diavola.



ZUC DI VOLPE PINOT BIANCO 2012

95/100
Colli Orientali del Friuli doc
17 euro

Volpe Pasini

Via Cividale 16
Togliano (Ud)
Tel. 0432 715151
volpepasini.net

È uno dei migliori bianchi italiani di quest'anno, unisce in una magica sintesi una splendida tecnica di realizzazione con l'esaltazione delle migliori caratteristiche del vitigno e del suo territorio. Si comincia con un colore giallo dorato chiaro. I profumi riportano a ricordi di susina gialla e fiori di ginestra. Il sapore è delicato ma teso e agile, molto armonico, sottile ma pieno al tempo stesso. Provatelo a 10° con insalata di polpo o spaghetti con frutti di mare.

SETTE



Com'è facile rubare un quadro in Italia

Più di un milione le opere ricercate dai carabinieri. Un saccheggio antico che coinvolge oltre 30mila persone. Anche la mafia

di Sergio Rizzo e Maria Egizia Flaschetti

Intervista. Gianfranco Ravasi: «Per parlare ai giovani, il Papa usa il linguaggio di Twitter e lo studio Amy Winehouse» di **Vittorio Zincone**

Reportage. Nell'inferno del campo profughi di Zaatari (Giordania), ultima fermata dei siriani in fuga di **Ettore Mo**



Terre del mito Rajasthan da sogno, tra deserti e montagne, in sella ai cavalli dei maraglia di **Marco Restelli**

