



*L'aspra bellezza delle passioni vere*

Alt.  
Belice  
*Corleonese*





*The rugged beauty of true passions*

Dopo l'autunno, la stagione in cui i ritmi lavorativi riprendono il loro tran-tran, i giorni perdono improvvisamente un'ora di luce e gli armadi si scompigliano per accogliere abbigliamento più ingombranti, ecco che giunge l'inverno, con il suo dolce poltrire "ancora" pochi minuti sotto le coperte al mattino, con il vino rosso pronto a soppiantare il bianco fresco e, soprattutto, con il Natale, i giorni di festa e le domeniche un po' più pigre.

E mentre la nostra razionalità ci suggerisce di cominciare a darci da fare ed iniziare per tempo l'acquisto dei doni, ecco che il nostro cuore è già alla ricerca di altri orizzonti, di luoghi e di tempi in cui ritrovare l'effetto dirompente di una felice giornata da dedicarci completamente. Per fare questo sono due gli ingredienti indispensabili: la soddisfazione dello spirito e quella dello stomaco. La strada, a questo punto, è un percorso obbligato: si va nell'Alto Belice Corleonese!

Allungato al centro della Sicilia, il territorio dell'Alto Belice ci riempie gli occhi con i suoi paesaggi brillanti da qualunque parte decidiamo di volgere lo sguardo, e, se giunge l'ora di soddisfare le nostre necessità più "golose", ecco un

After the autumn, the season in which working rhythms return to their routine, the days suddenly lose an hour of light and wardrobes undergo an upheaval to contain thicker clothing, there comes winter, with sweet lazing around a few minutes "more" under the bedclothes in the morning, with red wine ready to supplant cool white and, above all, with Christmas, feast days and slightly lazier Sundays.

And while our rationality suggests we start busying ourselves and begin in time to buy gifts, our hearts are already in search of other horizons, places and times in which to find once again the disruptive effect of a happy day to dedicate wholly to ourselves. To do this there are two essential ingredients: the satisfaction of the spirit and that of the stomach. At this point one knows which way one has to go: to Alto Belice Corleonese!

Lying at the centre of Sicily, the Alto Belice territory fills our eyes with its bright landscapes whichever way we decide to look, and, if the time comes to satisfy our "greediest" necessities, here are a couple of suggestions that can suggest pleasant trips out of town to you.





Un vasto panorama di ondulati colli: così dall'alto si presenta il fertile territorio dell'Alto Belice Corleonese

A wide panorama of undulating hills: this is the rich territory of Alto Belice Corleonese

paio di consigli che vi possono suggerire piacevoli gite fuori porta.

Ad esempio, quando è stata l'ultima volta che avete fatto merenda con fette di **pane cotto a legna** condite con l'**olio d'oliva**? Non quello che affolla i supermercati, ma l'olio Dop extravergine d'oliva "Val di Mazara" che si produce e in tutti i paesi dell'Alto Belice Corleonese.

Anche il pane è buono ovunque da queste parti, ma se volete assaggiare delle vere specialità vi possiamo indicare il pane di Monreale, di Piana degli Albanesi o quello di Marineo. Sono pani che hanno una diversa consistenza, con la crosta più o meno croccante e con la mollica più o meno compatta, ma è sicuro che, presi caldi in un qualunque panificio, si apriranno con la loro impareggiabile fragranza che, con un filo d'olio sopra, magari arricchito dall'aggiunta di un po' di ricotta fresca, trasformerà questo "pasto frugale" in una vera leccornia.

Visto poi che l'inverno è il periodo in cui più forte si fa sentire la golosità, il desiderio di dolcezza, ecco che, per chi preferisce il dolce, l'Alto Belice ha in serbo un tesoro prezioso, il **miele di nespolo**, dal profumo delizioso come questo frutto delicatissimo, dalla buccia vagamente coriacea e la polpa morbida e sugosa. Il nettare degli dei che in ogni mito, leggenda, fiaba è quanto di più buono un uomo possa desiderare, qui è sempre integrale, genuino ed esprime tutto l'armonico equilibrio fra i profumi della natura che solo un'ape è in grado di produrre...

Per avere conferma del fatto che qui si vive in un mondo ben diverso da quello tecnologico delle grandi città, basta andare in giro per campagne, dove si finirà per incontrare il contadino o il fattore pronti a riempire le vostre sporte di frutta raccolta dall'albero o di latte appena munto.



Merenda genuina per chi visita l'Alto Belice Corleonese: rustico pane con olio d'oliva o, per chi preferisce il dolce, con il miele integrale di nespolo.

A genuine snack for those visiting Alto Belice Corleonese: country bread with olive oil, or, if you prefer sweets, with pure medlar honey.





For instance, when was the last time you had an afternoon snack with slices of **bread cooked over firewood** and seasoned with **olive oil**? Not the oil that crowds supermarkets but “Val di Mazara” Protected Denomination of Origin extra virgin olive oil produced everywhere in Alto Belice Corleonese.

Also bread is good everywhere here, but if you want to taste some true specialties we recommend bread from Monreale, Piana degli Albanesi or Marineo. They are breads that have a different consistency, with a more or less crisp crust and a more or less compact inner part, but it is certain that, purchased still warm at any bakery, they will open up with their inimitable fragrance that, with a dash of oil on them, possibly enriched by the addition of a little fresh ricotta, will transform this “frugal meal” into a true delicacy.

Then, seeing that winter is the period in which the longing for good food is most strongly felt, as well as the desire for sweetness, for those that prefer

sweetmeats, Alto Belice holds in store a precious treasure, **medlar honey**, with a scent as delicious as this delicate fruit with vaguely leathery peel and soft and juicy pulp. Honey, the nectar of the gods that in every myth, legend and fable is the best that a man can desire here is always wholemeal and natural and expresses all the harmonious balance between the scents of nature that only a bee is able to produce...

To have confirmation of the fact that here people live in a very different world from the technological one of the big cities, you just have to go around the countryside, where you will end up meeting the farmer ready to fill your hampers with fruit picked off the tree or milk just milked.

At this point a short digression is in order: we are in December, it is true, but the mind already races to the warmth of spring and the heat of summer. You will return here, we are certain of it, and then do not forget to stock up with **Monreale plums**, which recently became a Slow Food product, and

In basso, il vino della Doc di Monreale: fiore all'occhiello della Sicilia occidentale.  
Nella pagina a fianco, in alto, un cestino colmo delle tipiche, carnose ciliegie di Chiusa Sclafani.  
In basso, un delizioso cannolo di ricotta. I più buoni? Quelli di Piana degli Albanesi.

Below, the Monreale Controlled Origin Denomination wine: it is a feather in Sicily's cap.  
On the opposite page, top, a basket full of the typical, fleshy cherries from Chiusa Sclafani.  
Below, a delicious ricotta cheese "cannolo". The best? Those produced in Piana degli Albanesi.

A questo punto è doverosa una parentesi: siamo a dicembre, è vero, ma il pensiero corre già al tepore della primavera e al calore dell'estate. Tornerete qui, ne siamo certi, e allora non dimenticate di fare scorta delle **susine di Monreale**, che proprio recentemente sono state inserite fra i presidi Slow Food, e delle carnose **ciliegie di Chiusa Sclafani**. Due prodotti che, sebbene in questo momento siano fuori stagione, meritano qualche parola in più.

Le susine sono fra i prodotti tradizionali della Conca d'Oro. Una volta si usava conservarle, dopo l'estate, in un leggero involto di carta velina, una per una, perché, pur raggrinzite, conservassero intatti profumo e sapore fino a Natale. L'istituzione del presidio mira non solo a una migliore commercializzazione di queste susine, ma anche al ripristino della tradizione dell'incartatura dei fruttini ai quali, per la loro aromaticità e sapore, si attribuiva la capacità di dare piacere perfino allo spirito (da qui il nome di una varietà, "Sanacore", alla quale si affianca l'ariddu di core, vale a dire "seme a cuore", dalla forma).

Le ciliegie, che non sono in verità un frutto tipicamente siciliano, nella zona intorno a Chiusa Sclafani trovano tuttavia un microclima molto particolare che ne consente la crescita e la maturazione - con risultati sorprendenti. Le cultivar sono due, la cappuccia e la muscatella, entrambe sode e dalla polpa scura, saporita e profumata. La caratteristica vincente, tuttavia, è la durata del prodotto: queste ciliegie, una volta colte, rimangono intatte fino a dieci giorni. Grazie alla sua particolare qualità, la ciliegia di Chiusa Sclafani è inserita nell'elenco dei prodotti tipici della Regione Siciliana, un riconoscimento simile al DOP o all'IGP.

Ma torniamo alla nostra passeggiata dicembrina. Se volete portare a casa qualche souvenir, accanto alle classiche "latte" d'olio non può mancare un po' di pane locale, che oltre a essere buono ha il vantaggio di conservarsi anche per una settimana, da scegliere nella caratteristica forma allungata (a Monreale) o tonda (quella del *buka* di Piana degli Albanesi) o nella via di mezzo del "filone ciccione" (Marineo). Senza trascurare le altre prelibatezze "da forno": i **biscotti**. Non c'è panificio che non esponga gli algerini, biscotti tondi, con i bordi smerlati e rivesti-

the fleshy **cherries from Chiusa Sclafani**. These are two products that, although at the moment they are out of season, deserve a few extra words. Plums are among the traditional products of the Conca d'Oro plain. At one time they were preserved, after the summer, in light tissue paper wrappings, one by one, because, even wrinkled, they preserved their scent and taste intact until Christmas. Making them a Slow Food item aims not only at better marketing of these plums, but also at recovery of the tradition of wrapping in paper of the little fruits, which, because of their aroma and taste, were credited with the ability to please even the spirit (hence the name of one variety, Sanacore, "healthy heart", alongside which there is *ariddu di core*, i.e. "heart seed", from the shape).







Cherries, which actually are not a typically Sicilian fruit, in the area around Chiusa Sclafani nevertheless find a very particular microclimate allowing their growth and maturation - with amazing results. There are two cultivars, cappuccia and muscatella, which are both firm and have dark, tasty and scented pulp. The winning characteristic, however, is the lastingness of the product: after picking, these cherries are intact for up to ten days. Thanks to its particular quality, the cherry from Chiusa Sclafani is on the list of products typical of the Sicilian Region, a recognition similar to the Protected Denomination of Origin or the Protected Geographical Indication.

But let us return to our December walk. If you want to take home some souvenirs, alongside the classical “cans” of oil you must find room for some local bread, which besides being good also has the advantage of keeping for a week, to be chosen in the peculiar lengthened shape (at Monreale) or the round one (that of the *buka* from Piana degli Albanesi) or in the alternative form of the “fat French loaf” (Marineo). Then there are all the other “oven” delicacies: the **biscuits**. There is no bakery that does not display algerini, round biscuits, which have rounded-off edges and are covered with icing sugar, or scented



I formaggi – caciocavallo palermitano, *vastedda*, pecorini, “fiore sicano”, ricotta – sono fra i prodotti più conosciuti di questa zona. Assaggiandoli, si capisce perché!

Cheeses – *caciocavallo*, *vastedda*, sheep's cheeses, *fiore sicano*, *ricotta* – are among the most well known products of this area, when you taste them, you understand why!

ti dallo zucchero a velo, o le profumatissime reginelle, bastoncini lunghi tre, quattro centimetri e ricoperti di sesamo. Tipici della zona anche i biscotti farciti di confettura di fichi, e i buccellati, un prodotto a metà tra la pasticceria e il biscotto che nel periodo natalizio sposa forme tra le più disparate. Tutto questo mangiare ha fatto venir sete. Poco male, siamo nella zona di produzione del vino appartenente alla **Doc Monreale**, una delle migliori siciliane. Rossi, bianchi, e rosè di gran classe, gusto pieno, corposo, profumato e sapore rotondo. Per i dolci e per il secondo, per la merenda, per il pranzo e per la cena. E, perché no, anche per l'aperitivo. San Cipirello e San Giuseppe Jato, così ricche di cantine sociali, vi lasceranno solo l'imbarazzo della scelta, così come tutti gli altri paesi dell'Alto Belice Corleonese.

Per accompagnare il vino, la scelta cade stavolta sul **formaggio**. Se Piana degli Albanesi è famosa per la ricotta (vedi i suoi *canojët*, i cannoli con la cialda più buona del mondo), Godrano lo è per il caciocavallo “palermitano”, il formaggio a pasta filata già famoso nel Quattrocento, tanto apprezzato e valutato che, con il passare del tempo, si è trasformato in “moneta” di scambio prima (con le forme di caciocavallo si pagavano persino gli affitti e si saldavano i debiti), in prodotto da esportazione poi. Poco lontano da qui, nella piccola Contessa Entellina, troviamo un altro formaggio unico nel suo genere: la *vastedda* del Belice, unico formaggio ovino a pasta filata, sembra sia stato realizzato per la prima volta per puro caso, rilavorando una partita di pecorini difettosi. Il sapore e la consistenza molto speciali, la tipicità della lavorazione hanno fatto sì che anche questo formaggio venisse inserito fra i presidi Slow Food. Inoltre è in corso la pratica per il riconoscimento dell'IGP. Infine, visto che siamo in tema di prodotti unici, un cenno va anche a un altro formaggio squisito: il Fiore Sicano. Prodotto esclusivamente fra questi monti, per trovarlo potete andare a Palazzo Adriano o a Prizzi.

reginelle, sticks three or four centimetres long and covered with sesame seed. Also typical of the area are biscuits filled with fig jam, and buccellati, a product somewhere between confectionery and the biscuit, which in the Christmas period takes on the most disparate shapes.

All this eating makes one thirsty. Not a bad thing, for we are in the production area of the **wine** belonging to the Monreale Controlled Origin Denomination, one of the best Sicilian wines. Classy reds, whites, and rosés, full flavour, full-bodied, scented and a round taste. For sweetmeats and second courses, for snacks, for lunch and for supper. And, why not, for the aperitif too. San Cipirello and San Giuseppe Jato, so rich in wine production establishments, will almost make it difficult for you to choose, and the same goes for all the other towns and villages in Alto Belice Corleonese.

To accompany the wine, the choice falls on cheese this time. If Piana degli Albanesi is famous for ricotta (you must try its *canojët*s, cannolos with the best wafer in the world), Godrano is famous for “Palermitan” caciocavallo, doughy cheese already famous in the fifteenth century, so much appreciated and valued that, with the passing of time, it became an exchange “coin” first (with caciocavallo cheeses people even paid rents and paid off debts), and then an export product. Not far from here, at little Contessa Entellina, we find another cheese unique in its kind: Belice *vastedda*, the only ovine cheese with spun paste: it seems it was first made by pure chance, reprocessing a batch of defective sheep's cheeses. The very special taste and the consistency and the typicality of the processing have caused this cheese too to be made a Slow Food item. Steps are also being taken for recognition of the Protected Geographical Indication. Lastly, considering that we are on the subject of unique products, mention must also be made of another delicious cheese: Fiore Sicano. It is only produced in these mountains, and to find it you can go to Palazzo Adriano or to Prizzi.

