

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

ACCETTO

CORRIERE DELLA SERA



METEO

Cerca in Dove

DOVE

Seguici su



Accedi

VIAGGI DOVE ANDARE DIARI DOVE CLUB



VIAGGI WEEKEND ISOLE ITALIA ENOGASTRONOMIA

HOTEL E RESORT

RISTORANTI E LOCALI

Eolie da gustare: capperi e Malvasia

Un tour dei sapori tra Salina, 'la verde', e Lipari, 'la capitale'. Per assaggiare il pani cunzatu, fare trekking tra i vigneti sui sentieri di Punta del Cappero e brindare con la Malvasia delle Eolie

di Mari Mollica - 4 luglio 2016



VAI ALLA GALLERY

Una pioggia di capperi su un'insalata di pomodorini *a pennula*, olive, cetrioli, alici, cipolle e origano, su una fetta di pane abbrustolito. È il **pani cunzato** (pane condito), essenza della gastronomia eoliana. Una cucina contadina, fresca e semplice, che porta in tavola, perlopiù, verdure e pesce.

DOVE

I consigli della redazione

Gli indirizzi, gli eventi, le idee per partire informati



Capperi e cucunci (i primi sono i boccioli della pianta, i secondi i frutti), spada alla griglia e totani sono i protagonisti nel piatto. Così come la **Malvasia delle Lipari Doc** lo è nel bicchiere. In quattro delle sette isole dell'arcipelago messinese

DOVE VUOI ANDARE?

Cerca in Dove



Milano - La Vigna di Leonardo e mostra Mirò
3gg/2nt, Hotel 4*, visita guidata esclusiva con salta fila

164€ a persona

CORRIERE DELLA SERA

Corruzione e riciclaggio, arresti a Roma
«Indagato anche parlamentare di Ncd»

Migranti, rivelazioni choc del pentito: «Organi
espantati e venduti»



CORRIERE TV

Quel balletto infinito di Zaza
sul dischetto e le ironie sul
web [Video](#)

ABITARE

APPASSIONATO
DI DESIGN E
ARCHITETTURA?
SCOPRI UN NUOVO
PUNTO DI VISTA.

VAI ALLE ULTIME NEWS >

DOVE PER IN-LOMBARDIA.IT

Un'estate in movimento.
Sport e relax in #inLombardia

(Salina, Lipari, Vulcano e Panarea) le vigne sono tornate agli antichi fasti. E i produttori fanno rete: sono una quindicina quelli che partecipano al **Malvasia Day**, giunto alla sesta edizione. Appuntamento il **9 luglio a Salina** sulla terrazza di **Capofaro**, resort con 20 camere, ristorante e piscina della famiglia Tasca d'Almerita, dove sei ettari di vigneti si tuffano nel blu, all'ombra di **Monte Fossa delle felci** e **Monte dei Porri**, due vulcani gemelli spenti (oggi riserva naturale) a cui Salina deve il suo antico nome, *Didyme* (dal greco *didymos*, gemello). Guarda la gallery **Eolie, tra capperi e Malvasia**.

SALINA E IL CULTO DEL CAPPERO

Salina è l'isola verde, da sempre la più coltivata. Il suo orgoglio è il capperi, nelle due varietà *Nocella* e *Nocellara*. Qui ogni anno, addirittura, lo si celebra con un rito di raccolta. A inizio giugno, nella piazzetta di Sant'Onofrio a **Pollara**, si è tenuta la XXVI edizione della Festa del capperi. Questo piccolo arbusto, re dei muri scoscesi, spicca nella macchia mediterranea delle Eolie. E luglio è il momento giusto per fare incetta: fiorisce a giugno, il mese in cui si raccolgono all'alba i capperi e i cucunci. Li si stende su teli di juta, poi li si travasa da una *tinedda* (piccolo tino, ndr) all'altra, con un lungo procedimento di salatura e riposo. Dopo un mese, quindi a luglio, sono pronti per il consumo.

Alle Eolie i capperi finiscono in ogni piatto. Come nella pasta alle 14 erbe di **Mamma Santina**, boutique hotel e ristorante con orto di famiglia. Persino nei dessert, grazie alla creatività di **Martina Caruso**, 26enne chef di **Signum**, che con le sue rivisitazioni della tradizione eoliana si è appena guadagnata una stella Michelin.

LIPARI, TREKKING TRA I VIGNETI

A una ventina di minuti di aliscafo, ecco Lipari. Sopra **Marina Corta** si cena a **La Nassa** per gli involtini di pesce, o si va da **E Pulera** per i totani ripieni e per i germogli di capperi in insalata con arance, finocchi, cipolla e pomodoro. Anche nell'isola "capitale" c'è una riscoperta della Malvasia. **Tenuta di Castellaro** ha diversi vigneti nelle varie contrade. Le viti qui succhiano linfa da terreni stratificati di pomice, ossidiana, caolino. Rocce vulcaniche che rendono unico il profilo aromatico dei vini eoliani.

Vale la pena di incamminarsi sul sentiero di trekking che porta a **Punta del Capperi** non solo per ammirare i terrazzamenti di viticoltura eroica abbarbicati sulla scogliera, ma anche per toccare (quasi) con mano Vulcano. E vedere il sole tramontare alle spalle dei faraglioni.

Le Eolie al cinema, tra festival e film cult: [Scopri di più](#)

PAGINE: 1 2

TAGS

CAPPERI EOLIE LIPARI MALVASIA MARTINA CARUSO SALINA

Lascia un commento



ALTRE IDEE DI VIAGGIO

Raccomandato da **Outbrain**