

LA BOTTIGLIA

ALTO MALTO



Dalle torbiere delle Highlands alle creste del Monte Rosa. Un'esperienza mai tentata per nove etichette scelte tra i più autorevoli single malt scotch, che il 12 e 13 luglio saranno degustati in quota, tra il verde delle Alpi valesiane di Rima

San Giuseppe e l'ascesa in elicottero oltre i 3.000 metri del Rosa. Qui l'apertura di una "special secret", la cui identità sarà rivelata dopo il ritorno al campo-base. La selezione è dell'esperto milanese Flavio Tognon. Minuzia certosina e un percorso tra le distillerie storiche della Scozia (Laphroaig e Bowmore da Islay; Glenfarclas, Glenmorangie, Brora, Tullibardine dalle Highlands; Macduff dallo Speyside; e, infine, dalle Orcadi la nota Highland Park). Passione che ha portato Tognon a realizzare, sempre in Valsesia, un quotato whisky-pub (www.laidaweghotel.com) con 350 noti sigilli.

Jacopo Fontaneto

FIOR DI CIPOLLE

Nel più piccolo comune del Ragusano, negli Iblei, cresce un ortaggio grande (anche oltre i due chili) dalle caratteristiche organolettiche uniche, presidio Slow Food e inserito nella lista dei Prodotti agricoli tradizionali italiani (Pat): la cipolla di Giarratana. Una cultivar che trova in questi terreni argillosi e nel clima collinare l'espressione peculiare. Salvatore Noto la coltiva da più di sei lustri e da qualche anno ha deciso di aprire, con l'aiuto della famiglia, il laboratorio artigianale Fagone (www.cipolladigiarratana.it) per portarla sulle tavole degli italiani. Assaggiando i filetti aromatici, l'ultima creazione, si resta sorpresi dalla dolcezza intrinseca di questa cipolla dalla polpa bianca e sapida. Fagone propone otto diverse ricette, tutte gustose (da provare anche la confettura, molto equilibrata) e genuine, rispettose di una naturalità ben valorizzata.

Alessandra Piubello



A SINISTRA: FRANCESCO BRACALI E IL SUO RISTORANTE A MASSA MARITTIMA

Luoghi da scoprire di Giovanni Scipioni
Cipro anche sott'acqua

Sono tanti i mari dove poter fare immersioni interessanti e sono numerosi anche i relitti dove andare a curiosare con bombole, pinne e maschera. Nel Mediterraneo, a Cipro, le immersioni si possono fare con una temperatura del mare che va dai 27° ai 16° per una stagione lunghissima che tocca ottobre e, a volte, anche novembre. In queste acque tiepide inoltre l'assenza di plancton consente ai subacquei una grande visibilità. Quindi pesci di tutti i colori, spugne, coralli, anemoni quasi in 3D. Ma non solo. Grotte, passaggi sottomarini, resti di anfore e l'immane relitto che aspetta di essere visitato.

A circa un chilometro dalla costa di Larnaka, centro turistico sulla costa meridionale dell'isola, c'è lo Zenobia, considerato tra i migliori dieci relitti al mondo da visitare. È un traghetto svedese di 172 metri che trasportava un centinaio di camion, affondato in quelle acque il 7 giugno 1980. Il traghetto che poggia sul fianco sinistro, arenato in un angolo di sabbia e rocce, è intatto, e così il carico. L'esplorazione offre piacevoli visioni e non presenta particolari difficoltà, anche se ci vuole il brevetto Advanced Open Water (Aow). Inizia a 17 metri e raggiunge la sua profondità massima a 43. Una volta a terra non mancate di fare una passeggiata a Larnaka per andare a vedere il Forte, eretto dai turchi nel 1652 che prima dell'invasione del 1974 divideva il quartiere greco da quello turco. Di sera vengono organizzati concerti. Poi andate a visitare La Moschea Hala Sultan Tekkesi, Santuario della Grande Madre, che sorge sulle rive del lago Salato con la tomba di Umm Haram, presunta zia di Maometto. Due luoghi interessanti in attesa di una nuova immersione.

Sulle strade dell'Inferno

Alla scoperta dei prelibati rossi di Valtellina, prodotti nell'area vitata celebrata anche dal regista Ermanno Olmi, nel documentario "Rupi del vino". Si possono scegliere percorsi panoramici di una giornata che s'inoltrano tra i filari della Strada del Sassello o dell'Inferno, oppure pacchetti più lunghi, con soggiorno in alberghi di charme e pranzi in ristoranti tipici. Come avviene per Le eccellenze tra Chiavenna e Morbegno, circuito di due giorni che include la visita a Palazzo Vertemate Franchi, splendida dimora del Cinquecento, passeggiata nel vigneto che lo

circonda, visita della cantina Mamete Prevostini, tour del centro storico di Chiavenna e di Morbegno, e acquisti di prodotti tipici in botteghe e latterie sociali. Il costo è di 110 euro a persona, pernottamento compreso ([Valtellina Turismo](http://ValtellinaTurismo), 0342 211329, www.valtellinaturismo.com). Luisa Taliento

