

Turismo

# Sulle orme degli Altavilla: il percorso Arabo Normanno di Palermo

di: Alessio Giuliano

10 ottobre 2016



Palermo Felice, Felicissima. Palermo crocevia di popoli e contraddizioni. Palermo sporca, ma assolutamente amabile. Palermo nota, ma ancora tutta da scoprire. E abbiamo provato a scoprirne lo scorcio balzato agli onori della cronaca grazie alla decisione **dell'Unesco**, che dal 3 luglio del 2015 ha inserito il Percorso Arabo – Normanno di Palermo, Monreale e Cefalù nella lista dei siti **Patrimonio dell'Umanità**.



Ruggero II a la "Martorana"

Il percorso è ampio ed articolato. Su iniziativa e proposta dalla cantina **Rallo**, che a tale percorso ha dedicato due vini (Lazisa e Lacuba, ispirati ai Castelli della Zisa e de La Cuba) abbiamo visitato alcuni dei siti più significativi, con un occhio di riguardo alla componente enogastronomica. La **Chiesa della Martorana, al secolo Santa Maria dell'Ammiraglio**, fu costruita nel 1143 dall'**Ammiraglio** di Ruggero II di Altavilla, **Giorgio di Antiochia**. In stile Bizantino, sorse nei pressi di un monastero benedettino, fondato dalla nobildonna **Eloisa Martorana**. La storia narra che nel XVI secolo, durante la visita di Carlo V, le monache del monastero, volendo mostrare i frutti del rigoglioso agrumeto del complesso, ma essendo in luglio impossibile farlo, crearono dei dolci in pasta di mandorla che riproducevano arance, mandarini e quant'altro. Dolci che ancora oggi rappresentano un must della tradizione pasticceria palermitana e che ricordiamo con il nome di **Frutta Martorana** (per l'appunto). Prima tappa e prima commistione tra l'architettura, la storia e l'enogastronomia. La chiesa presenta il prototipo del **Cristo Pantocratore**, icona dei monumenti di culto più importanti del periodo, trait d'union tra Palermo, Monreale e Cefalù.

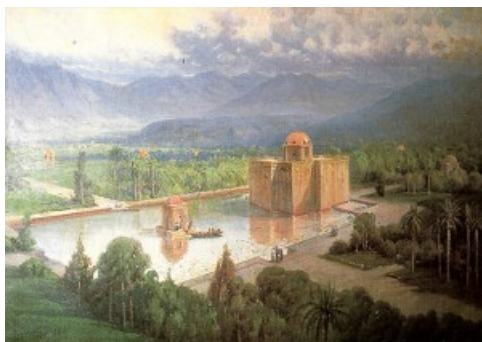


illustrazione de La Cuba

Sviscerate le bellezze dalla Martorana, con sosta dinnanzi il mosaico che rappresenta l'incoronazione nella chiesa di Ruggero II a **Re di Sicilia** (episodio a cui Rallo ha dedicato, anche in questo caso, due prodotti: **Rujari**, che ripropone il nome arabo del sovrano, ed **Il Manto**, dedicato al suo "*dressing code*" al momento dell'incoronazione), è il momento de **La Cuba**. Dai luoghi di culto a quelli della Corte, il percorso attraversa la cinquecentesca **via Maqueda**, uno dei tre mercati storici della città, **Ballarò**, e **Porta Nuova**, forse il più importante ingresso all'antico cuore urbano e parte integrante delle mura del **Palazzo Reale**. La Cuba è il punto di arrivo di quello che fu il **Parco del Genoardo**, la riserva di caccia dei Normanni ed oggi espansione urbana verso la Conca d'Oro. Le "Cube" erano dei padiglioni conviviali inseriti in un verde a perdita d'occhio nei quali la nobiltà soleva trascorrere i momenti più caldi della giornata, in cerca di refrigerio nelle afose estati siciliane, magari sorseggiando del buon vino ed addentando il frutto della caccia. Un racconto un po' romanzato, ma verosimile e affascinante.



Il Castello della Zisa

Non lontano, il **Castello della Zisa**. Impropiamente detto così, era la residenza estiva di **Guglielmo II** detto “**il Buono**”. Qui la mano araba delle maestranze si fa decisamente prorompente, con la riproduzione dei giardini orientali descritti nel **Corano**, il libro sacro dell'Islam, foriere di spunti per la costruzione. Suntuosa la **Sala della Fontana**, dove si svolgevano i momenti solenni della Corona, dominata dalle **Muqarnas** (ornamenti in stile, manco a dirlo, arabo) e da ori sfavillanti. E dove si trova l'affresco dei “**Diavoli della Zisa**”. Leggenda vuole che la frescura all'interno del palazzo sia dovuta ai venti che i Diavoli, una volta liberatisi, portavano all'interno del castello. Ancora oggi, nelle giornate molto ventose per Palermo, si suole dire che “*Si sono liberati i diavoli della Zisa*”. Sempre nella diceria, questa loro dinamicità ne renderebbe impossibile il conteggio...

Immaginando i sontuosi banchetti del palazzo, ci si muove verso la parte bassa del **Cassaro** (Corso Vittorio Emanuele, arteria principale della Città), all'interno di un altro importante mercato storico, la **Vucciria**. Al **Bocum**, winebar & mixology, e al ristorante **Gagini**, si è accolti da **Franco Virga** e **Stefania Milano**.



Gianluca Di Giorgio, bar chef  
al Bocum

Al Bocum, tra un cocktail aperitivo a base di olio e peperoncino preparato dal bravo bar chef *Gianluca Di Giorgio*, viene presentato il nuovo numero di “**Con Rallo per Diletto**”, il magazine dell'Azienda Agricola Rallo che promuove la cultura enogastronomica isolana e che annovera diverse autorevoli penne del giornalismo nazionale; un progetto bello e ambizioso.

Nella vecchia bottega dello scultore Antonello Gagini, il giovane e promettente chef **Gioacchino Gaglio** si diletta nel preparare piatti golosi e creativi. Il menù ideato per l'evento mira ad esaltare i vini: il **Nero D'Avola Riserva Lazisa 2013** ed il **Grillo Riserva Lacuba 2014**. La sequenza dei piatti prevede *Tagliatelle di Calamaro con asparago, spuma di patata alla mandorla di Noto e alghe*; seguite da uno *Gnocco Maiorca con zucchine e fiori di zucca*. La frittura è protagonista del secondo piatto, una *Cernia fritta con farina di peperoni, salsa al capperi e melanzana affumicata*, perfettamente esaltata dal Lazisa. In chiusura, una *Cheesecake allo zenzero, gelato al rabarbaro e sciroppo allo zafferano* e un fuori programma: l'intervento di **Simone Sabaini**, patron e fondatore della cioccolateria di Modica **Sabadi**.



Gioacchino Gaglio e Simone Sabaini

Simone ha presentato agli ospiti alcune varianti del suo cioccolato. Frutto di maniacale lavoro di ricerca e sperimentazione, ripropone in chiave moderna e assolutamente gradevole la tradizione cioccolattiera del gioiello del Barocco. Tra le sue piccole delizie, un cioccolatino della linea “*Zuccheri*”, con il 70% di cioccolato fondente. E’ un prodotto che ammicca al **Soleras, Marsala Vergine Ventanni**, sempre di Rallo, in vista di un progetto di abbinamento dei due prodotti.

La giornata è stata appagante e da ripetere, un mix tra storia e capricci da buongustaio. Un viaggio del tempo che mostra la prorompente bellezza di Palermo, una **Perla del Mediterraneo** sulla quale sarebbe giusto investire.