

MARCOPOLO

BIMESTRALE • ANNO VII • N° 3 • € 5,90

IN ALLEGATO
UNA GUIDA
BEST 100

ISOLE EOLIE ANTICIPO D'ESTATE

**SALINA VULCANO
PANAREA FILICUDI**
Mare blu, terrazze con vista,
piatti golosi e dolce far niente

PONZA E LE ALTRE
Isole Pontine:
spiagge, sole e pace

ROMA GIUBILEO: RISTORANTI TOP

Dagli indirizzi trendy
alle trattorie veraci

GRECIA

La terra degli dei

BRETAGNA

Il paradiso
delle ostriche

EVENTI E SAGRE

Gli appuntamenti
della stagione

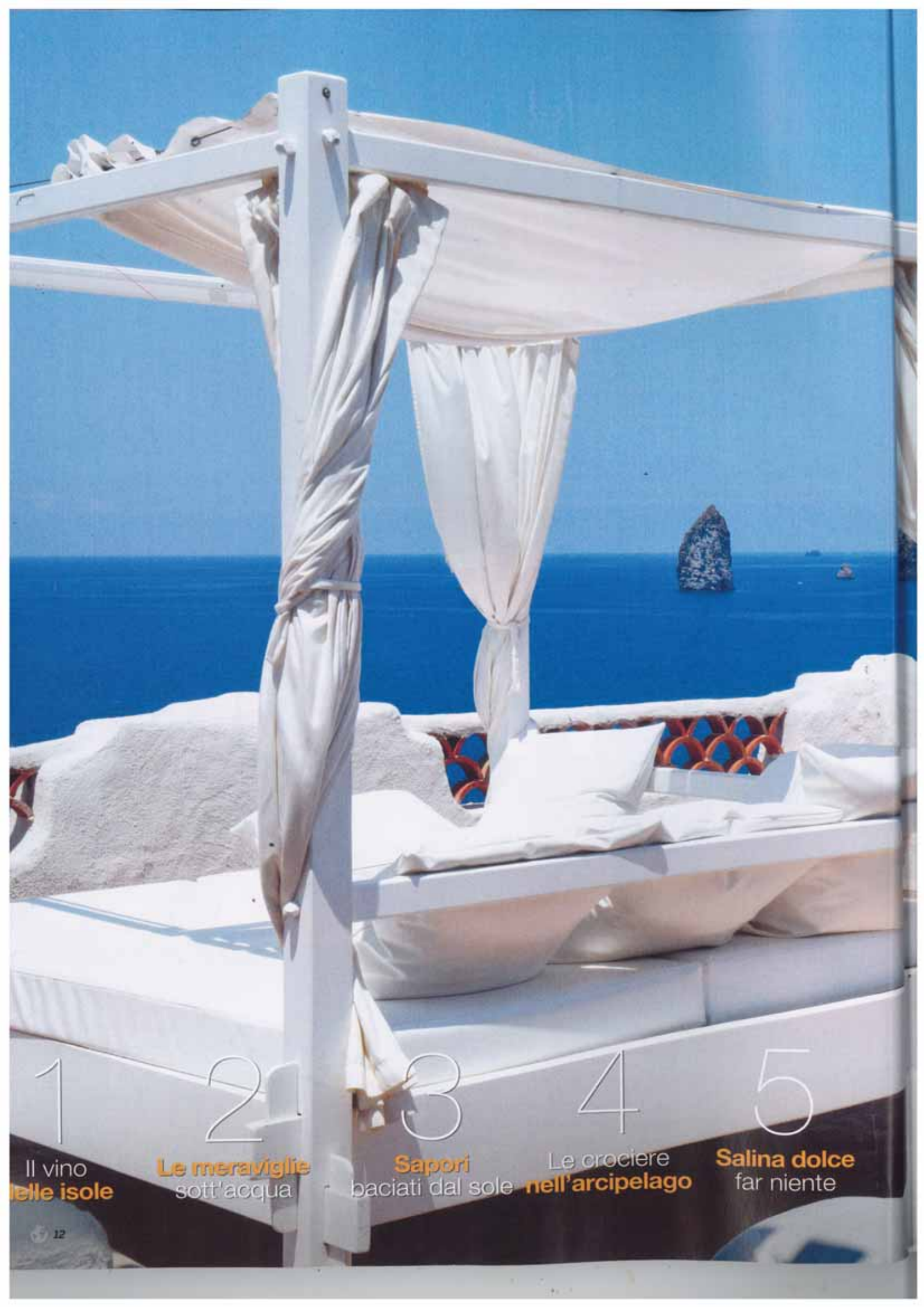
GASTRONOMIA

Mangiare all'aperto

MOBILIARE MARE

Alloggi per le vacanze: dal Salento
al Forte dei Marmi, da 60 euro a notte





1

Il vino
nelle isole

2

Le meraviglie
sott'acqua

3

Sapori
baciati dal sole

4

Le crociere
nell'arcipelago

5

Salina dolce
far niente

Mare top | Isole Eolie

Fascino vulcanico

Selvagge o moderne, mondane o schive: Vulcano, Salina, Panarea, Filicudi sono il quartetto di isole perfette perché ognuno trovi le sue vacanze

Foto di *Gianni Franchellucci* | testi di *Elisabetta Canoro*
Servizio in collaborazione con *Santa Cicozza*



“Pezzetti di paradiso caduti in mare dal cielo”. Così **Guy de Maupassant** definì questi con vulcanici affioranti dalle acque del Tirreno, inseriti nel Patrimonio dell’Umanità dell’UNESCO. Figlie di Eolo, dio dei venti, le **isole Eolie** sono tra le più amate e frequentate del *Mare Nostrum*, leggendarie per coniugare la straordinaria bellezza della natura, il fascino della storia, l’incanto dell’atmosfera rilassata, la bontà della cucina e il calore dell’accoglienza, in una perfetta armonia che le rende uniche. Sono **Vulcano, Lipari, Alicudi, Filicudi, Panarea, Stromboli** e **Salina**. Sette sorelle, spuntate dall’acqua oltre un milione di anni fa, al largo delle coste tirreniche della Sicilia e circondate da un magnifico mare blu e profondo. Ad amarle furono in primis gli scrittori, ma a portarle alla ribalta fu il cinema del secolo scorso: registi famosi le scelsero come set di pellicole indimenticabili, da **Rossellini** a **Moretti**, dai **fratelli Taviani** a **Michael Redford**, che a Salina

In alto, vista dalla passeggiata panoramica che parte dal **Ponte di Levante**. In primo piano, la penisola di **Vulcanello**, di fronte **Lipari**, poi **Salina** e **Filicudi**.



A destra, **Veronica Maya** a via Porto di Levante e in basso il pontile di Vulcano. In apertura, una terrazza del **Therasia Resort Sea & Spa** a Vulcano

Per **Veronica Maya**: abiti **A'Biddikkia**; orologi **Capri Watch**; make up e hair stylist: **Enza Ferraro**



Arrivare e muoversi

In aliscafo o traghetto. Da **Milazzo** e **Napoli** con la compagnia **Siremar** si raggiungono tutte le isole (tel. 199 11 88 66, www.siremar.it). La compagnia **Ustica Lines** collega le isole dell'arcipelago con i porti di Palermo, Messina, Milazzo e Reggio Calabria (tel. 0923 87 38 13, www.usticalines.it). Gli aliscafi della **Snav** partono da Napoli per Panarea, Stromboli, Lipari, Salina e Vulcano (tel. 081 42 85 555, www.snav.it), mentre la compagnia **Alilauro** collega sia Napoli sia Ischia con le isole Eolie (tel. 081 49 72 22 29, www.alilauro.it). Per escursioni: gommoni, yacht e taxi boat di **Nino Fugazzotto** (Baia di Levante, tel. 090 983324); **Da Paolo**: mehari, quod, bici, jeep e scooter (via Porto Levante, tel. 0909852112, www.vulcano.me.it).



Vulcano



girò parte di **Il Postino** con **Troisi**. Da allora, i vip del cinema non mancano mai e, insieme a Ibro, politici, imprenditori, stilisti, famiglie reali, artisti di tutto il mondo arricchiscono il lato glamour di queste isole, che negli anni hanno visto crescere la qualità delle strutture ricettive, mantenendo comunque l'autenticità delle loro caratteristiche inconfondibili. Per questo, continuano ad attirare ogni estate una gran numero di turisti. Ma già da questo periodo, le Eolie danno il meglio di loro, anzi forse proprio nei meno affollati mesi di maggio, giugno e settembre sono al massimo del loro splendore. Qui, abbiamo scelto di andare alla scoperta di quattro delle sette isole, per vacanze di diverso stile: la nera **Vulcano**; **Salina**, la più verde; **Panarea**, la più modaiola e **Filicudi**, la solitaria. Ad accompagnarci in parte di questo viaggio è stata Veronica Maya, bella e brava presentatrice (da qualche mese, anche del format Casa Alice, sul nostro canale di cucina Alice, numero 221 sul digitale terrestre), grande appassionata dell'arcipelago:



Qui, il **Porto di Levante**; sotto e nella pagina accanto in basso, **Maurizio Vulcano** e **Patrizia Terranova** con i loro prodotti tipici a marchio **Si mi piace Vulcano**.

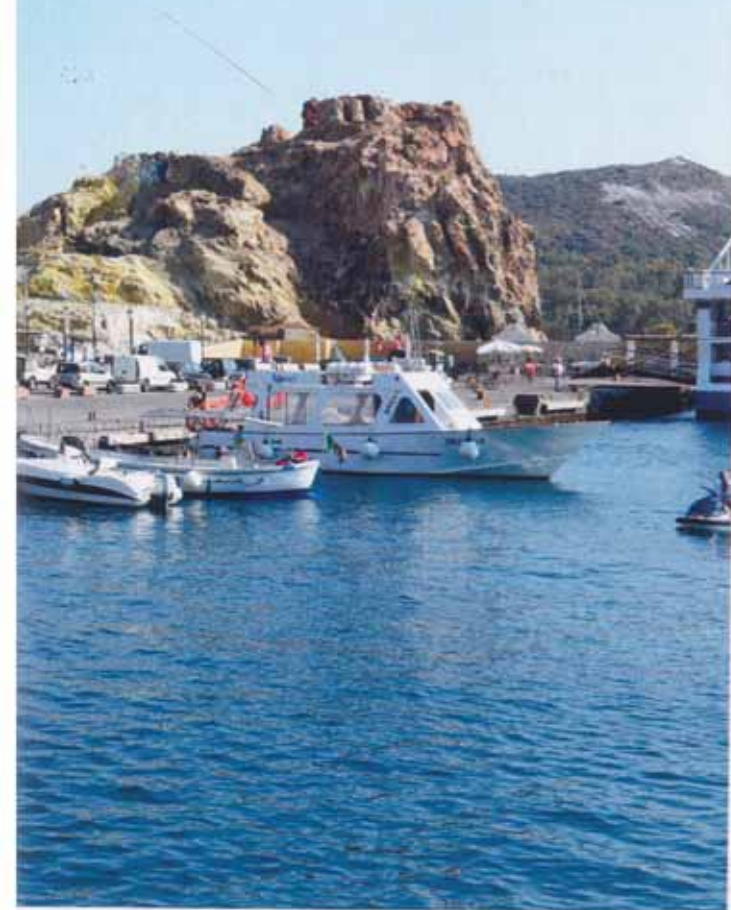
Nella pagina accanto, al centro, ceramiche tipiche di Caltagirone in vendita al negozio **A' Nassa**



Prodotti tipici

Il vino delle isole

È un vino passato dal gusto dolce, pieno e seducente, dal profumo ampio, avvolgente, di fine qualità con note di albicocca, anice e miele. Simbolo delle Eolie, la **Malvasia** è uno dei vini siciliani più antichi, introdotto dai coloni greci intorno al 588 a.C. Il suo nome deriva dalla città greca di **Monenvasia** nel Peloponneso. **Guy de Maupassant** la chiamava il "vino dei vulcani", e qualcuno ancora oggi la definisce "il vino del diavolo" per il suo persistente aroma di zolfo. Favolosi esemplari si trovano nell'**Azienda Agricola di Paola Lantieri**, www.laterratrema.org. (in foto), e la maggior parte della produzione si concentra a **Salina**: le uve del vitigno Malvasia sono lasciate ad appassire e dopo essere state vendemmiate, vengono esposte per due settimane al sole. Una volta diraspate, vengono pigiate con i torchi "a trave".



di casa a Lipari, conosce bene tutte le isole ed è venuta con noi a Vulcano.

Vulcano

Il giallo acceso dello zolfo, il blu profondo del mare, il nero intenso della lava. Sono i colori, decisi e lunari, a conquistare di Vulcano, prima isola delle Eolie che si incontra venendo con l'aliscafo da Milazzo. Accoglie con il suo penetrante odore di zolfo: bisogna respirare profondamente e non tapparsi il naso, perché è il benvenuto dell'isola e, come ogni saluto, dura solo qualche istante. Dopo poche inspirazioni, non si sente più nulla. Più duraturi sono invece i benefici che la sua terra sulfurea regala ed è impossibile non restare ammaliati dalle rocce cromate dove le tonalità dorate dello zolfo e quelle candide dell'allume s'insinuano nella lucida ossidiana nera. La sua formazione è frutto dell'unione di diversi crateri, il più grande è il **Vulcano della Fossa**; gli altri sono **Vulcanello** e **Monte Aria**,





nella zona meridionale dell'isola, e **Monte Saraceno**. Ormai spenti, restano residui della loro attività proprio nella produzione di zolfo, che fa dell'isola la meta ideale per chi cerca relax e benessere. Il paese, con le tipiche case bianche eoliane, è piacevole per una passeggiata, tra le stradine, come via Anna Magnani, che va dal porto di Levante alla piazzetta Faraglione ed è dedicata alla grande attrice che nel 1949 girò sull'isola il film **Vulcano**. Si può cogliere l'occasione per fare un po' di acquisti nei negozietti che propongono oggetti, vestiti e accessori, come **Teta Boutique**, che propone abiti e originali sculture marine, **Il mestiere delle cose**, gioielli e ceramiche d'arte in una grotta in pietra lavica, o **A'Nassa**, con le ceramiche artistiche di Caltagirone. Mentre per lo shopping goloso si va, sul lato del Porto





di Ponente, da **Si mi piace Vulcano**, etichetta dei prodotti tipici di **Maurizio Vulcano** e **Patrizia Terranova**: capperi, marmellate, pomodori secchi e altre bontà eoliane, tra cui spicca il Filetto Alalunga.

Nella cornice di Vulcanello si gode una delle viste più esclusive del Mediterraneo dai portici del **Therasia Resort Sea & Spa**, cinque stelle dall'atmosfera intima e raffinata, location perfetta per scattare le immagini con Veronica Maya. Gli ambienti, tra cui 97 camere, alcune con terrazza completa di piscina idromassaggio privata, sono realizzati in materiali locali, come la pietra lavica dell'Etna, cotto siciliano e pietra naturale lavorata a mano, proveniente dalle cave siciliane. Discreta e calda l'accoglienza, che non lascia niente al caso, mentre il tempo trascorre lento rilassandosi nelle due infinity

pool, sulle ampie terrazze dove ammirare il tramonto e la splendida vista sulle altre isole, immersi nel verde del giardino, ricco di piante e cactus. A completare l'offerta, con un'ottima cucina che interpreta creativamente la tradizione locale grazie allo chef **Crescenzo Scotti**, sono i ristoranti **L'arcipelago**, con terrazza affacciata sui faraglioni di Lipari, e **Il Capperio**, vero tempio del gusto con una stella Michelin. Più casual ma sempre di qualità **I Grusoni**, adiacente alla piscina, e il **Lounge Bar Il Faraglione**, con la terrazza che soprattutto all'ora del tramonto offre uno spettacolo unico. E per rilassarsi, niente di meglio dei trattamenti di benessere della **Spa**, pensati per sentirsi coccolati e trovare il perfetto equilibrio tra mente e corpo.

A pochi passi dal porto d'attracco, il **faraglione di Le-**

Nella pagina accanto, una grande terrazza con vista e un salotto interno del **Therasia Resort Sea & Spa**. Sopra, **Veronica Maya** in relax, sempre al Therasia

Che vista!

di Veronica Maya

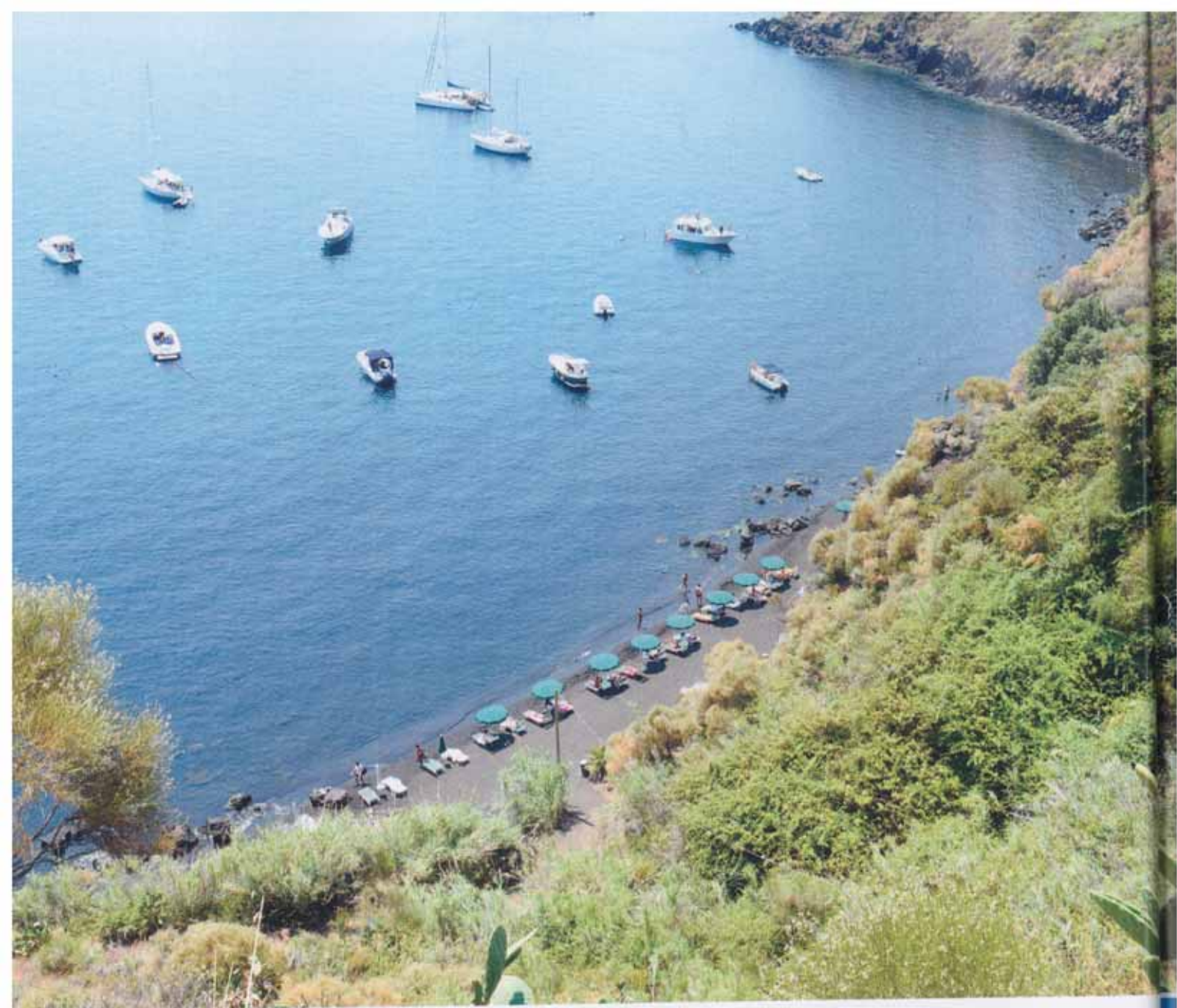
Possiamo dire che sono stata adottata dalle Eolie da sei anni, da quando ho incontrato Marco, mio compagno e padre dei miei figli, che è di Messina ed è cresciuto in queste isole. Quasi ogni vacanza, in estate ma anche fuori stagione, la trascorriamo qui, in particolare a Lipari dove abbiamo una casa e da dove partiamo per girare l'arcipelago. Vulcano l'ho inizialmente conosciuta dai racconti di mio suocero, poi da quelli di Marco e alla fine ci sono giunta anch'io! In quest'isola ho portato sia i miei "puncioni", piccoli o grandi che fossero, sia i miei figli, che in particolare durante questo soggiorno nel Therasia Resort si sono divertiti tantissimo. Tanto che nella favolosa piscina dell'hotel hanno vissuto la loro prima esperienza con il nuoto: una piscina a filo d'acqua, a strapiombo sul mare, che rende lo spettacolo del tramonto davvero unico, uno dei più belli delle isole Eolie... una vista che vale il viaggio! Arrivati qui si viene colpiti dal fascino di questi luoghi spartani e selvaggi, con una natura incontaminata che sovrasta tutto. In queste terre si ritrova anche il significato dei veri rapporti umani che in molte città si sono persi: c'è un'umanità e una generosità difficili da trovare, perché è una piccola realtà dove ci si conosce tutti e sono quasi tutti parenti. Una volta "introdotto", la gente impara a conoscerti e a trattarti come uno di famiglia: ogni volta che vado sento quasi una gara ad accogliermi!

In questa foto, Veronica Maya al Therasia, nella pagina accanto, il ristorante Il Capperio, nel Resort



“Lo spettacolo del tramonto dal Therasia è davvero unico, una vista che vale il viaggio!”





Le meraviglie sott'acqua

Tante le possibilità di immersione nell'arcipelago, anche per chi è alle prime armi. Da non perdere il **Vulcano Dive Festival** (www.divingcentersaracen.com), dal 26 al 29 giugno, con seminari, stage, feste in spiaggia. I fondali di Salina si scoprono con **Salina Diving** (www.salinadiving.com): per i principianti c'è l'itinerario delle "tre pietre", con partenza dal porticciolo di Rinella, mentre i più esperti possono cimentarsi in quello della "Secca del Capo". Il **Lipari Diving Center** (www.liparidivingcenter.it, prezzi da 30 euro) organizza immersioni in tutte le Eolie: stelle marine, cernie e tunnel suggestivi si ammirano in quella alla Secca delle Formiche. Per ammirare i reperti archeologici sommersi degli isolotti vicini a Panarea, come il relitto Lisca Bianca, una nave affondata nel 1885, ci si rivolge al centro **La Gorgonia** (www.lagorgoniadiving.it) e al **Lipari Diving Center**. Imperdibile è l'immersione al museo sottomarino (www.filicudiconservation.com) di Capo Graziano, a Filicudi, con **Apogon** (www.apogon.it). Il diving center **Amphibia** (www.amphibia.it) propone il "gommotrekking", la possibilità di affittare in esclusiva per una giornata imbarcazioni e servizi di diving, per immersioni illimitate in tutto l'arcipelago.

vante sfoggia le sue ricchezze minerali. Da ogni sua crepa escono vapori sulfurei: sono in migliaia a sbarcare qui ogni giorno per fare l'aerosol allo zolfo, oppure per immergersi nella benefica **Pozza dei Fanghi**, lì accanto, un lago alimentato da fanghi sulfurei che sgorgano a una temperatura costante di 34°C (indicati per curare dermatiti e malattie delle ossa e respiratorie). La chiamano anche il "Mare che bolle", così come quello che lambisce la spiaggia di fronte dove l'acqua, spinta dai soffi caldi della terra turbolenta, è una sorta d'idromassaggio naturale, tiepida anche in inverno. Pochi minuti a piedi e si giunge alla **spiaggia delle Sabbie Nere**, una delle più incantevoli, sempre affollata durante la stagione estiva, come quella del **Cannitello**. A pochi passi sorge il quattro stelle **Mari del Sud Resort & Village**, completamente rinnovato di recente e immerso nella natura lussureggiante. Con accesso diretto al mare, è il posto giusto per chi desidera praticare sport acquatici, sia adulti che bambini, come canoa e vela. È uno



Qui, la vegetazione e le rocce vulcaniche della strada che conduce a **Vulcanello**.

Sotto, la famosa **pozza di fanghi termali**.

Nella pagina accanto, la **spiaggia di Cannitello**, che si raggiunge dal mare o a piedi, attraverso un sentiero scosceso





ANTONELLO VENDITTI

La casa nelle isole è il cantautore italiano che ha girato più volte le terre siciliane. Su Salina ha più volte espresso le sue lodi: "è splendida, ordinata, pulita, in grado di fornire tutti i servizi ai residenti così come ai turisti; un gioiellino insomma".



LUCA ZINGARETTI

L'attore che interpreta il commissario Montalbano della tv, fedele al suo ruolo, viene spesso pizzicato a trascorrere le vacanze nelle Eolie: "è una terra con una cultura molto forte, molto potente, quindi è materia che per un attore diventa quasi una manna dal cielo".



MASSIMO LOPEZ

L'attore e imitatore è un grande amante di Panarea, dove ha anche intrattenuto, con una serata di show, gli ospiti dell'hotel La Piazza, dove ha alloggiato, accolto dalla titolare Lidia Cincotta, che lui definisce "la mamma dell'isola". Lopez ha anche dichiarato, a proposito dell'isola: "Da anni sono affascinato a questo luogo magico".



Sapori baciati dal sole

Capperi, pomodorini a pennula (dalla forma allungata) e tanta frutta e verdura; gli ingredienti che rendono celebre la cucina delle isole Eolie vengono da una terra con un clima felice e quindi generosa di gustose materie prime. Da gustare con "il vino dei vulcani", la malvasia appunto, che è uno degli ingredienti della **pasta alla filicudara** (con olive, capperi, acciughe e rosmarino). E poi ci sono i dolci: i **sesamini** (biscotti tipici ricoperti di sesamo); i **piparelli** (a base di mandorle); i **spicchitedda** (di vino cotto e farina, decorati con frutta secca e candita); la **cassata** (ricotta, pasta di mandorle e frutta candita); i **cannoli** (dolci con ricotta, canditi e cioccolato, in cilindri di pasta croccante, frita); e infine le **granite**, meglio se al caffè o ai gelsi, da mangiare con la "brioscia".



degli indirizzi scelti dalle famiglie, insieme all'**Hotel Orsa Maggiore**, che vanta una piacevole piscina con acqua leggermente salata e buona cucina. Proseguendo più a sud, via terra si raggiungono, in località Gelso, la **Spiaggia del Gelso**, dominata da un faro da dove si riesce a scorgere l'Etna, e la **Spiaggia dell'Asino**, anche questa in sabbia nera. Non lontano da località Gelso, si può mangiare al ristorante **Il Diavolo dei Polli**, dove si mangiano piatti tipici come la caponata e l'immane pollo, da cui deriva il nome del locale: il padre dell'attuale titolare, Nancy, aveva un ristorante al porto ed era soprannominato così per la sua "diabolica" abilità nel cucinarlo.

L'isola si può esplorare anche in barca, in taxi o in motorino. Per ammirare il panorama è imperdibile una gita in barca da Porto Levante, fino al faro di Gelso, verso

Qui sopra, un esterno di **Mari del Sud Resort**. In alto, Nancy, la titolare del ristorante **Il Diavolo dei Polli**, con il piatto tipico della casa. Nella pagina accanto, la **caponatina** eoliana, preparata nello stesso ristorante

