

Il distretto turistico Pescaturismo e Cultura del Mare è un organismo pubblico riconosciuto dalla Regione Siciliana e che opera per la promozione e valorizzazione turistica e dell'economia del mare della Sicilia. Diffuso sul territorio regionale, è nato su iniziativa di dodici amministrazioni comunali, Augusta, Balestrate, Cefalù, Isola delle Femmine, Pachino, Petrosino, Pozzallo, Santa Croce Camerina, Trappeto, Terrasini, Ustica, Vittoria.

The Pescaturismo e Cultura del Mare (Fish Tourism and Marine Culture) tourist area is a public body recognised by the Sicilian Region which works for the promotion and development of the Sicilian marine economy for the purposes of tourism. Spread throughout the region, it grew from an initiative of twelve municipalities, Augusta, Balestrate, Cefalù, Isola delle Femmine, Pachino, Petrosino, Pozzallo, Santa Croce Camerina, Terrasini, Trappeto, Ustica and Vittoria.



Il distretto

Le economie a valore aggiunto per essere tali hanno bisogno di un brand forte e riconoscibile. Il brand Sicilia è uno dei pochi brand regionali italiani in grado di spendere una propria autonomia affiancato al brand Italia.

Per fare fruttare al meglio questa opportunità è necessario superare l'approccio frammentario dell'offerta, sia essa turistica, gastronomica e culturale, favorendo un lavoro di concerto tra proposte, destinazioni, contenuti, visioni.

Il distretto turistico Pescaturismo e Cultura del Mare, nasce con questa missione, cogliendo e incoraggiando l'occasione per intervenire pragmaticamente sul tema mare della Sicilia, e sulla necessità di presentarlo ai mercati come un prodotto unitario composto per la sua capacità articolata di proposte e sfaccettature.

Per fare questo il distretto intende favorire la coesione tra i tanti comuni di mare, anche oltre i soci fondatori, ed intende integrare comparti tra loro strategici e sinergici come quello del turismo, della pesca, dell'agricoltura.

Elementi questi che in vario modo creano insieme l'esperienza che definisce una destinazione nell'immaginario collettivo.

Questa selezione parte dall'idea di un unico filo rosso che unisce l'uomo in mare, il pescatore, e l'uomo a terra, il viaggiatore. Immagina allo stesso tempo che la tradizione del passato possa essere conservata e trasmessa sulle nostre tavole, a riattualizzare una storia antica e preziosa che ci rappresenta intimamente e che può diventare sempre più un'asse imprescindibile della nostra economia.

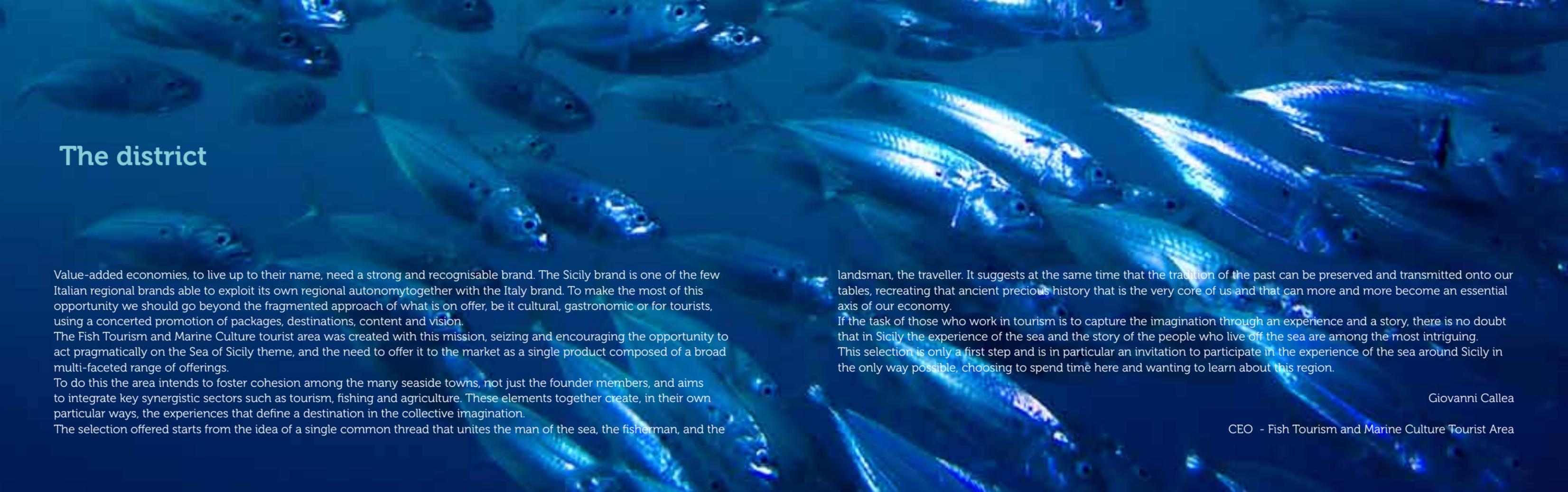
Se il compito di chi si occupa di turismo è emozionare attraverso un'esperienza ed un racconto, è indubbio che in Sicilia l'esperienza del mare e la narrazione delle persone che di questo e con questo vivono è tra le più emozionanti.

Questa selezione è solo un primo passo ed è in particolare un invito a partecipare all'esperienza di mare in Sicilia nell'unico modo possibile, decidendo di spendere tempo e voglia di conoscere su questo territorio.

Giovanni Callea

Amministratore Delegato - Distretto Turistico Pescaturismo e Cultura del Mare.





The district

Value-added economies, to live up to their name, need a strong and recognisable brand. The Sicily brand is one of the few Italian regional brands able to exploit its own regional autonomy together with the Italy brand. To make the most of this opportunity we should go beyond the fragmented approach of what is on offer, be it cultural, gastronomic or for tourists, using a concerted promotion of packages, destinations, content and vision.

The Fish Tourism and Marine Culture tourist area was created with this mission, seizing and encouraging the opportunity to act pragmatically on the Sea of Sicily theme, and the need to offer it to the market as a single product composed of a broad multi-faceted range of offerings.

To do this the area intends to foster cohesion among the many seaside towns, not just the founder members, and aims to integrate key synergistic sectors such as tourism, fishing and agriculture. These elements together create, in their own particular ways, the experiences that define a destination in the collective imagination.

The selection offered starts from the idea of a single common thread that unites the man of the sea, the fisherman, and the

landsman, the traveller. It suggests at the same time that the tradition of the past can be preserved and transmitted onto our tables, recreating that ancient precious history that is the very core of us and that can more and more become an essential axis of our economy.

If the task of those who work in tourism is to capture the imagination through an experience and a story, there is no doubt that in Sicily the experience of the sea and the story of the people who live off the sea are among the most intriguing.

This selection is only a first step and is in particular an invitation to participate in the experience of the sea around Sicily in the only way possible, choosing to spend time here and wanting to learn about this region.

Giovanni Callea

CEO - Fish Tourism and Marine Culture Tourist Area



Il Marchio di Qualità

Il pescato ed il mare

La pesca con le moderne tecniche sta impoverendo sia il mare sia la pesca tradizionale, con un significativo impatto sulle economie locali e tradizionali.

In ragione di questo la politica del distretto è quella di favorire il consumo del pesce azzurro, ed in genere del pescato di piccola taglia che si trova all'inizio della catena alimentare, favorendo in tal modo una pesca meno invasiva e più rispettosa dell'ambiente, e più salubre per il consumatore. Seguono alcune schede di pesci tradizionali che appartengono a questa categoria. L'enorme varietà dell'offerta, spesso correlata con la stagione, suggeriscono di consultarsi con il ristoratore per avere ragguagli ed informazioni in merito.



Qualità Selezionata

I ristoranti Qualità Selezionata, aderiscono ad un disciplinare volontario, predisposto dal Distretto turistico Pescaturismo e Cultura del Mare. Il disciplinare garantisce a consumatori e viaggiatori che le pietanze contrassegnate sul menù dal marchio "Qualità Selezionata" sono realizzate con pescato fresco locale, nel rispetto della stagionalità del pesce e dei cicli riproduttivi. Le pietanze privilegiano pesce azzurro e di piccola taglia, la cui pesca è meno impattante nei confronti dell'ecologia del mare.

Pur se non regolamentato dal disciplinare, i ristoranti "Qualità Selezionata" hanno generalmente stipulato accordi con le imbarcazioni e riconoscono a queste un equo compenso per

The project

tutto l'anno. Sostengono e partecipano pertanto all'equilibrio di questa preziosa filiera. Il comparto gastronomico, pertanto, crea il collegamento indispensabile tra i produttori ed i consumatori facendo ricorso in molti casi alla tradizione gastronomica, assumendosi in tal modo anche la responsabilità di custodirla e riattualizzarla. I ristoranti Qualità Selezionata offrono così l'opportunità di partecipare all'esperienza di mare in Sicilia. In molti casi alla tradizione gastronomica, assumendosi in tal modo anche la responsabilità di custodirla e riattualizzarla. I ristoranti Qualità Selezionata offrono così l'opportunità di partecipare all'esperienza di mare in Sicilia.

Fishing and the sea

Modern techniques of fishing are impoverishing both the sea and traditional fishing, with a significant impact on local and traditional economies. Because of this the policy of the tourist area is to encourage the consumption of oily fish, and in general small catches that are found at the start of the food chain, thus promoting fishing that is less invasive, more environmentally friendly and healthier for the consumer. There follow some factsheets on traditional fish belonging to this category. The huge range of choice, often related to the season, makes it worth consulting the restaurateur for information on the fish.





Selected quality

Select Quality restaurants adhere to a voluntary code prepared by the Fish Tourism and Marine Culture tourist area. The code guarantees to consumers and travellers that dishes on the menu marked Select Quality are made from fresh local fish, respecting the seasonal nature of fish and their reproductive cycles. Dishes favour oily fish and small catches, which fishing has less impact on the ecology of the sea.

Although not regulated by the code, Select Quality restaurateurs have generally entered into agreements with boats and pay them fair compensation throughout the year. So they support and participate in the balance of this precious food chain.

The gastronomic sector, therefore, creates the vital link between producers and consumers, in many cases recalling cuisine traditions, thus taking the responsibility to guard them and revive them.

In this way the Select Quality restaurants offer the opportunity to participate in the life of the sea in Sicily



I pesci
The seafoods



Acciuga

Chiamata anche Alice, ha il corpo affusolato, poco compresso ai lati con la superficie ventrale liscia. Possiede una pinna dorsale unica, situata nella parte mediana del corpo. L'occhio è relativamente grande e circolare. Il colore del dorso è azzurro-verdastro quando è ancora in vita ma, dopo pescata, assume una colorazione bluastra. Raggiunge la lunghezza massima di 20 cm. È un pesce dalle abitudini gregarie e migratorie. Raggiunge profondità che si aggirano intorno ai 400 m. L'acciuga ha carni buone: si consumano anche crude, sott'olio o sotto sale. È comunissima lungo tutte le coste siciliane.

Anchovy

It has a tapering body a bit compressed in the sides, the ventral surface is smooth. It has a single dorsal fin, situated in the middle of the body. The eye is round and big. Its colour is blue-greenish when it's still alive but it becomes bluish after fished. It is maximum 20 cm (7,87 inches) in length. It has gregarious and migratory habits. It can reach 400 min depth. It has a good flesh that could be eaten raw, fresh, salted or packed in oil. It is diffused along the Sicilian coasts.

Lampuga

Ha il corpo allungato, fusiforme, piuttosto compresso lateralmente. La pinna dorsale è unica e molto allungata. Il colore del dorso è azzurro- verdastro o grigio-argenteo con riflessi dorati; i fianchi sono argentati o dorati con macchioline brunastre. La pinna dorsale è di colore turchese con riflessi verdastri. Dopo la morte queste brillanti tonalità si attenuano sensibilmente. In questa specie il profilo del capo, con l'età, subisce notevoli variazioni fino a presentare sulla nuca una specie di gobba tipica dei maschi adulti. La lampuga può raggiungere anche i 2 metri di lunghezza. È un pesce d'alto mare, i giovani vivono vicino alla costa e si soffermano molto spesso all'ombra di oggetti galleggianti. È un pesce veloce e vorace.

Dolphinfish

The body is elongated, fusiform, rather compressed in the sides. The unique dorsal fin is elongated. The back is light blue-greenish or grey- silver with golden reflections, the sides are silver or golden with brownish spots. The dorsal fin is turquoise with greenish reflections. When dead this brilliant shades sensibly disappear. The head profile changes according to the age and in the adult male it presents a sort of hump on the nape. The dolphin fish can reach 2 meters (6.56 feet) in length. It is an open sea fish. The young specimens live along the coast and they often dwell in the shade of floating objects. It is a fast and voracious fish.





Pesce sciabola

Ha il corpo assai allungato e sottile ai lati, molto simile a una grossa cintura. La bocca è abbastanza grande, munita di denti molto appuntiti, motivo per cui va maneggiato con molta cautela. La pinna dorsale è abbastanza allungata: inizia nella regione nucale e termina sul peduncolo caudale. Sia le pinne ventrali che le pettorali sono piuttosto piccole. Il colore del corpo, appena pescato è argento assai brillante ma dopo alcune ore perde un po' di brillantezza e cominciano a comparire chiazze brunastre. Può misurare fino a 2 metri e toccare i 6 kg di peso. Ha carni bianche, molto digeribili per cui è particolarmente apprezzato soprattutto nelle regioni meridionali dove è attivamente pescato con palangresi di profondità.

Silver scabbarfish

The body is elongate and laterally thin, it looks like a big belt. The mouth is wide with pointed teeth, in fact care is needed. The dorsal fin is rather elongated: it starts in the nuchal area and ends on the caudal peduncle. Both the ventral and pectoral fins are rather small. Just fi- shed the body is bright silver but a few later it loose this brilliance and appears some brownish spots. It can reach the length of 2 m and the weight of 6 kg. It lives deeply. It is very voracious. Its white flesh is digestible and it is appreciated in Southern Italy.

Sardina

Ha il corpo allungato, fusiforme, compresso ai lati. La bocca è grande, incisa obliquamente, munita di denti piccolissimi. Il corpo è ricoperto di scaglie grandi e caduche. Il colore del corpo è azzurro bluastrò sul dorso e argenteo sui fianchi e sul ventre. In prossimità dell'opercolo assai spesso c'è una macchia nerastra seguita da alcune macchioline nere che arrivano fino al limite posteriore della dorsale, non sempre, però, bene evidenti. La sua lunghezza solitamente si aggira sui 10-15 cm. È un pesce migratorio e gregario. Ha carni molto buone, si consumano fresche, sott'olio o sotto sale. È molto comune lungo tutte le coste dell'isola.

European pilchard

The body is elongated, fusiform, compressed on the sides. The mouth is big, slantwise incised with very little teeth. On the body it has big and deciduous scales. It is light blue bluish on the body and silver on the sides and the venter. Next to the operculum very often there is a blackish spot followed by some little black spots that reach the dorsal fin, even if these little spots are less evident. It is about 10-15 cm long. It is a migratory and gregarious fish. Its flesh is tasty and it can be eaten fresh, in oil or salted. It is found in all Sicilian waters.





Sgombro

Ha il corpo slanciato, fusiforme, a sezione quasi cilindrica e assottigliato solo in prossimità del peduncolo caudale. La bocca è molto grande, incisa, munita di numerosi piccoli denti impiantati solo su un'unica fila. Il colore dell'animale è azzurro verdastro sul dorso con numerose striature sinuose, di colore nerastro. I fianchi e il ventre sono argentati. Può arrivare a una lunghezza di 50 cm e toccare circa 1,5 Kg di peso. È un pesce essenzialmente pelagico che si riunisce in banchi. Le sue carni, molto delicate, vengono utilizzate fresche, conservate sott'olio o affumicate. È comune lungo tutte le coste siciliane.

Atlantic mackerel

The body is slender, fusiform almost cylindrical and tapered next to the caudal peduncle. The mouth is big, incised with numerous little teeth in one line. The body is light blue greenish with numerous winding blackish stripes. The sides and the belly are silver. It can reach 50 cm in length and 1.500 grams of weight. It is a pelagic fish and it gathers in many flocks. Its flesh is very tasty and it can be eaten fresh or in oil or smoked. It is diffused in all Sicilian water.

Suro

Ha il corpo fusiforme, massiccio poco compresso ai lati con il peduncolo caudale piuttosto sottile. Il colore è grigio verde sul dorso, argenteo sui fianchi, con riflessi iridescenti, mentre il ventre è biancastro. Sull'orlo posteriore dell'opercolo è presente sempre una macchia di colore nerastro. Pesce dalle carni squisite, può toccare i 50 cm di lunghezza. Vive a profondità variabili fra i 50 e i 500 metri. È un animale voracissimo e attacca qualunque cosa si muova. È diffuso in tutti i mari d'Italia, soprattutto al sud.

Atlantic horse mackerel

The body is fusiform stocky less compressed on the sides with a very thin caudal peduncle. The body is grey green, the sides are silver with iridescent reflections, and the belly is whitish. On the back edge of the operculum there is a blackish spot It can reach 50 cm in length. It lives at a dept between 50 and 500 m. It is very voracious and it attacks everything moves. It is in all Italian water, more of all in the South.





Il territorio
e i ristoranti

The territory
and the restaurants



Petrosino Trapani Sensation White

Piazza Biscione
tel. + 39 3807536471
+3903421960148

Nella provincia d'Europa con la maggiore concentrazione di piante di vite, Trapani, si distingue il comune di Petrosino per l'elevatissima concentrazione di una pianta simbolo della Sicilia la cui coltivazione in quest'area si spinge fino al mare. Il Sensation White è una locale stagionale gestito da Katia Pipitone, erede dell'impresa di famiglia che dalla fine degli anni Settanta ha gestito il principale punto di ritrovo dell'area. Il Sensation White gode di una splendida location a ridosso del mare, un luogo incantevole dove assaggiare e gustare oltre che una ricca varietà di pescato anche la produzione vinicola locale.

In the European province with the highest concentration of grapevines, Trapani, the town of Petrosino has a very high incidence of a plant which is a symbol of Sicily and whose cultivation in this area extends right down to the sea. The Sensation White is a seasonal restaurant and the main meeting point in the area, it is run by Katia Pipitone, heir to the business that has been in the family since the end of the 70s. The Sensation White enjoys a superb location overlooking the sea, an enchanting place to taste and enjoy not only a rich variety of fish but also the local wines.



Balestrate O winebar

Via Garibaldi
tel. + 39 3292142887

In un ambiente raccolto nel cuore di Balestrate, una località marittima della provincia di Palermo, trova posto il winebar ò, luogo di ritrovo che pone grande cura negli arredi e nell'ambientazione. Un'inconfondibile cornice nella quale potrete gustare una ricca selezione di prodotti a base di pesce proveniente dai dintorni, in particolare dalla marineria di Castellammare del Golfo.

Il locale ideale per sperimentare aperitivi ma anche cene elaborate, con piatti che attingono sia alla tradizione del palermitano che a quella del trapanese e che propongono suggestive rielaborazioni come il calamaro ripieno di Cous Cous.

The ò winebar offers an intimate atmosphere in the heart of Balestrate, a seaside location in the province of Palermo. It is a meeting point that pays great attention to its furnishings and ambience. A unique setting to enjoy a wide selection of dishes based on fish from the area, in particular from the fishery of Castellammare del Golfo.

The ideal spot to enjoy an aperitif but also elaborate dinners, with dishes that draw on the traditions of both Palermo and Trapani offering gorgeous reinterpretations such as stuffed calamari with couscous.



Terrasini Arabesque

Via Madonna, 104,
tel. +39 091 868 2490
+39 3886005408

Fondato nel 1980, oggi gestito da Antonello Parisi, Arabesque prende il nome dalle particolari volte di tufo del locale a tufo vivo ricavato in antichi appartamenti di costruzione araba. La cucina interpreta i prodotti del territorio con fantasia e gusto per la novità, rivisitando le antiche ricette della tradizione locale. Il segreto del ristorante è la cucina; gli ingredienti sono scelti dallo chef direttamente dal produttore, nel massimo rispetto della genuinità dei gusti della tradizione locale.

Al ricco e variegato menù si abbina un'accurata selezione dei migliori vini autoctoni.

Founded in 1980 and nowadays run by Antonello Parisi, Arabesque is named after the special tufa vaulting of the restaurant, excavated to form ancient tufa-lined apartments and apartments of Arab construction.

The kitchen uses local products with imagination and taste to give novelty, reinterpreting ancient recipes from the local tradition. The secret of the restaurant is the cuisine, the ingredients are chosen by the chef directly from the producer with utmost respect for the authenticity of the tastes of the local tradition.

The rich and varied menu is combined with an excellent selection of local wines.



Isola delle Femmine Trattoria da Franco

Via Lungomare Eufemia , 19
tel. +39 3245636215

Isola delle Femmine è una delle località di mare vicino Palermo più suggestive, mantiene ancora la struttura di piccolo borgo e si affaccia sull'isolotto - oggi riserva naturale, che è possibile visitare anche con una barca dal fondo trasparente (explorafondali.it) guidata dal comandante Rocco Bellone; dal porto e dalla spiaggia si possono ammirare tra i più bei tramonti sul mare della Sicilia occidentale.

La Trattoria da Franco, fondata agli inizi degli anni Settanta dall'attuale proprietario, è un luogo delizioso nel quale potrete sperimentare una cucina semplice e tradizionale in grado di valorizzare il pesce fresco di provenienza locale.

Isola delle Femmine is one of the most evocative locations on the sea near Palermo, it retains its village structure and overlooks the islet - nowadays a nature reserve - which you can visit with a glass-bottomed boat (explorafondali.it) skippered by commander Rocco Bellone. From the port and the beach you can admire some of the most beautiful sunsets over the sea in Western Sicily.

Trattoria da Franco, founded in the early 70s by the current owner, is a delightful place where you can try simple, traditional cuisine that enhances the fresh fish from the local area.



Ustica Il Faraglione

Via Pio La Torre
Cala Santa Maria,
tel. +39 091

Il più antico ristorante di Ustica, costruito negli anni 50 dal commendatore Ercole Gargano ed attualmente gestito da una pronipote, mantiene l'antica vocazione di stretto legame con il territorio e con il mare. Oggi è il più antico ristorante dell'isola.

Il ristorante si affaccia sul Porto di Ustica: la splendida terrazza su più livelli arredata con stile marinresco è in grado di regalare atmosfere e suggestioni uniche.

La cucina, curata nei dettagli, offre piatti della tradizione rivisitati ed esaltati dallo chef che propone un menù d'eccellenza.

Una cucina che punta a materia prima locale, prodotti Slow food, ed in generale prodotti tipici siciliani di alta qualità e di denominazione di origine controllata o protetta.

The oldest restaurant in Ustica, built in the 50s by commendatore Ercole Gargano and currently run by a great-grandson, it maintains the ancient tradition of close connections between land and sea.

Today it is the oldest restaurant on the island.

The restaurant overlooks the Port of Ustica: the stunning multi-level terrace furnished in nautical style offers a unique breathtaking atmosphere.

The cuisine, with great attention to detail, serves traditional dishes reinterpreted and enhanced by the chef who offers a top-quality menu. A cuisine focusing on local ingredients, Slow food products, and high-quality characteristic Sicilian DOC and DOP products.



Mondello Palermo Da Franco Testaverde

Via Castelforte , 135
Tel +039 091455032

Un'antica borgata, Mondello, e oggi il principale sbocco a mare della città di Palermo. Uno splendido golfo ospita la spiaggia più frequentata della città.

Qui potete trovare Franco Testaverde, uno tra i più fedeli custodi della cucina tipica siciliana e della cultura marinara.

In un'atmosfera solare e familiare potrete godere della piacevolezza del giardino esterno e gustare una selezione delle antiche ricette della tradizione.

Una cucina autentica che valorizza le materie prime e che attinge al patrimonio di prodotti dell'intera Sicilia, dai pistacchi di Bronte, al Gambero Rosso, dando sempre, soprattutto nei secondi, priorità alle specie ittiche della costa palermitana.

Mondello is an ancient seaside village and nowadays the main access to the sea for the city of Palermo. A wonderful gulf is home to the most popular beach of the city.

Here you can find Franco Testaverde, one of the most faithful custodians of traditional Sicilian cuisine and the maritime culture.

In a warm family atmosphere you can enjoy the pleasure of the garden outside and a selection of ancient traditional recipes.

Authentic cuisine that brings out the best in the ingredients and draws on the wealth of products from all of Sicily, from the pistachios of Bronte to the Gambero Rosso, always giving priority, especially in the main courses, to the fish species of the Palermo coast.



Mondello Palermo Trattoria da Piero

Piazza Mondello 12
Tel: +39 091 450747

Affacciato sul golfo presso la storica Torre di Mondello, è il luogo ideale per apprezzare le specialità della cucina palermitana: piatti di pesce, pizzotti e panini speciali per un pranzo, una cena o uno spuntino veloce nel cuore di Mondello.

Lo chef proviene da una famiglia marinara; la barca che all'ingresso ospita gli antipasti, era del nonno, antico e rispettato pescatore della borgata.

Tra le specialità il ristorante punta sulla tradizione palermitana dei molluschi, dall'insalata di polpo, alle varie varianti di piatti con cozze e vongole.

Overlooking the Gulf at the historic Tower of Mondello, it is the ideal place to enjoy the specialties of Palermo cuisine: fish dishes, pizzotti and speciality panini for lunch, dinner or a quick snack in the heart of Mondello.

The chef comes from a seafaring family. The boat at the entrance that hosts the starters belonged to the grandfather, an ancient and respected fisherman in the village.

Among the specialties the restaurant focuses on the Palermo tradition of shellfish, from octopus salad to a range of dishes with mussels and clams.



Mondello Palermo Simpathy

Via Piano di Gallo, 18
tel. +39 091 454470

Ristorante dall'ambiente raccolto e raffinato, in uno dei luoghi di riferimento nella costa palermitana: Mondello. Il Simpathy è uno dei più apprezzati ristoranti del palermitano. Le vetrate al piano superiore regalano una vista panoramica sul mare. Le preparazioni sono a base di pescato fresco locale proveniente dalle marinerie vicine; selezione e preparazione sono curate in prima persona da Nelli, la chef che gestisce il locale con il marito Michele e con le figlie.

A restaurant with an intimate and elegant ambience, in one of the finest locations on the Palermo coast, Mondello Simpathy is one of the most popular restaurants in the Palermo area.

The windows on the top floor have panoramic views over the sea. Dishes are based on fresh fish coming from local fisheries. Selection and preparation are handled in person by Nelli, the chef who runs the restaurant with her husband Michele and her daughters.



Cefalù Palermo Vecchia Marina

Via Vittorio Emanuele 73
Tel. +39 0921 420388

Patrimonio Unesco per le importanti testimonianze di architettura Normanna, Cefalù è certamente una delle capitali del turismo siciliano.

In una delle vie principali della città, di fronte ad un panorama unico, si apre la terrazza del Vecchia Marina, che offre atmosfera romantica e rilassante, aprendosi sulla scogliera e sul mare.

L'arredamento tradizionale ricorda la tradizione marinara. Punto di forza del locale materia prima di qualità, selezionata quotidianamente dallo chef privilegiando il pescato proveniente dalla vicina Porticello.

A Unesco heritage site for the important examples of Norman architecture, Cefalù is certainly one of the capitals of Sicilian tourism. In one of the main streets of the town, with an unparalleled field of view, the terrace offers a romantic and relaxing atmosphere, opening onto the cliffs and the sea.

Features are the traditional décor reminiscent of the seafaring tradition and above all the high-quality ingredients, selected daily by the chef and favouring the fish catch from nearby Porticello.



Brucoli Augusta I Rizzari

Via Libertà , 63
tel. + 39 0931982709

Un albero di fico lungo un fazzoletto di costa brucolana, una pedana di legno sbiancato e pochi tavolini sotto l'incannucciato che incornicia il mare. Così si presenta questo piccolo ristorante splendidamente adagiato sulla costa di Brucoli, in un'atmosfera rustica ed accogliente. Il gusto con cui è tenuto il locale lascia trasparire gli studi in scenografia di Viviana Valenti, che vi accoglie con cortesia. In cucina il compagno, lo chef Emiliano Fede, propone una cucina che si ispira alla tradizione siciliana e che sa riproporla con semplicità ed eleganza. Il pescato, sempre fresco proviene dai pescatori della zona. Lo chef, appassionato di mare, barche ed immersioni, saprà assistervi e consigliarvi per completare la vostra esperienza di mare in Sicilia, con un'escursione in barca o un'immersione.

A fig tree alongside a strip of coast at Brucoli, bleached decking and a few tables under the bamboo screens that frame the sea. This is how this little restaurant in a beautiful setting on the coast at Brucoli offers its rustic and welcoming atmosphere.

The taste that adorns the restaurant betrays the scenic design background of Viviana Valenti who welcomes you courteously. In the kitchen her partner, chef Emiliano Fede, offers a cuisine that is inspired by Sicilian tradition and serves it with simplicity and elegance. The fish catch, always fresh, comes from the local fishermen. The chef, passionate about the sea, boats and diving, will assist and advise you on making the most of your experience of the sea in Sicily, with a boat trip or a dive.



Marzamemi Pachino La Cialoma

Pizza Regina Margherita ,23
tel. + 39 0931841772

Il ristorante si trova nella scenografica piazza di un borgo-tonnara del '700, un luogo semplice con una straordinaria cura dei dettagli, dal corredo al servizio. È gestito da Lina Campisi, nipote del rais di quella tonnara; se avrete la fortuna di incontrarla, i suoi "racconti del mare" sapranno affascinarvi trascinandovi con eleganza nel tempo della sua infanzia quando partecipava attivamente alle lavorazioni della tonnara. Fa parte della cultura di Lina, e di questo luogo, il rispetto per il lavoro di chi sta in mare: qualche euro in più sulle pietanze è destinato anche in favore dei pescatori della zona.

Il piatto che porta il nome del locale, Cialoma, è un piatto dedicato ai pescatori, realizzato senza pesce ma con i cibi poveri che i pescatori portavano in barca per sfamarsi.

The restaurant is located in the scenic square of a tuna-fishing village of the 1700s, a simple place with extraordinary attention to detail, from the tables to the service. It offers two terraces, one inside of the tuna-fishing nets and a strikingly beautiful one outside them. It is run by Lina Campisi, granddaughter of the boss of the tuna fishery. If you are lucky enough to meet her, her tales of the sea will entrance you transporting you elegantly to her childhood when she took an active part in the work of the fishing nets.

A small but fascinating detail: the dish that bears the name of the restaurant, Cialoma, is dedicated to the fishermen, created without fish but with the poor food that fishermen carried in the boat to eat.



Pozzallo Armeria al Porto

ctr. Raganzino , 47
tel. + 39 0932799645

Situato di fronte al porto di Pozzallo, offre ai propri ospiti dalla sua splendida terrazza una delle viste più suggestive della città e del porto. Nasce nel 1970 su iniziativa dei coniugi Armeria, che hanno avviato una tradizione familiare che perdura tutt'oggi. Oggi la brigata di cucina è guidata da Giovanni Armeria, nipote dei fondatori, che mantiene viva la tradizione di famiglia, la cura nella scelta delle materie prime, il rapporto forte con i pescatori locali, cura per i clienti. La cucina del "Porto" è una cucina a base di pesce rigorosamente fresco fornito da piccole imbarcazioni locali. La cucina punta a valorizzare il pesce e la sua freschezza con preparazioni in grado di valorizzare i sapori del mare. Per tutte le preparazioni vengono usate materie prime biologiche e pesci locali e di stagione.

Located opposite the port of Pozzallo, it offers its guests one of the most beautiful views of the town and harbour from its delightful terrace. It was founded in 1970 on the initiative of the Armeria husband and wife team who started a family tradition that continues today. Today the kitchen staff are led by Giovanni Armeria, grandson of the founders who keeps alive the family tradition, the careful selection of ingredients, the strong relationship with local fishermen and looking after customers. The cuisine of the Porto is based on exclusively fresh fish supplied by small local boats. The kitchen aims to make the most of the fish and its freshness with dishes that enhance the flavours of the sea. Organic ingredients and local fish in season are used for all dishes.



Scoglitti Vittoria Il Conte Nero

Via Napoli , 116
tel. +039 0932871419

Si narra del figlio della Contessa di Modica, Vittoria Colonna, che fondò la città di Vittoria, quale grande combattente e grande amante della cucina di pesce che amava consumare in una locanda sul mare nei pressi di Kamarina.

Il ristorante Il Conte Nero è dedicato a questo personaggio visceralmente legato alla Sicilia ed alla sua tradizione gastronomica; propone una cucina di ricerca e di qualità nella quale la centralità del pescato è valorizzata da una meticolosa cura nella selezione delle materie prime e nella manipolazione delle stesse. Un approdo per chi ama la Sicilia e la sua cucina.

Here they speak of the Countess of Modica, Vittoria Colonna, who founded the town of Vittoria, a great fighter who adored the fish dishes she loved to eat at a seaside tavern near Kamarina.

The Conte Nero restaurant is dedicated to this character viscerally linked to Sicily and its gastronomic tradition. It offers a refined, top-quality cuisine which makes fish the centrepiece and enhances it with meticulous care with the selection of ingredients and the treatment of the same. A haven for those who love Sicily and its cuisine.



Scoglitti Vittoria Viri cu c'è

Via Riviera Gela, 13/A
Tel. +39 0932 980016

Una spettacolare terrazza si apre sul lungomare di Scoglitti, uno dei tanti gioielli della straordinaria costa meridionale della Sicilia che prosegue ad est verso Santa Croce Camerina, Pozzallo, Pachino. L'atmosfera si fa particolarmente suggestiva al tramonto, quando le luci del giorno lasciano spazio alle "lampare" (le tradizionali illuminazioni delle barche per la pesca notturna) dei piccoli pescherecci.

Il ristorante punta su materia prima di estrema qualità e freschissima fornita dai pescatori locali, proposta con semplicità in un ambiente curato, privilegiando i sapori puri, il mare e la tradizionale cura delle preparazioni locali.

A spectacular terrace opens onto the seafront in Scoglitti, one of the many jewels of Sicily's extraordinary southern coast that continues eastwards towards Santa Croce Camerina, Pozzallo and Pachino. The atmosphere is especially enchanting at sunset when the lights of the day give way to the lampare (the traditional lights used for night fishing) of the small fishing boats.

The restaurant focuses on the freshest and highest-quality ingredients supplied by local fishermen, served with simplicity but in a refined setting, favouring pure flavours, the sea and the traditional attention to detail of the local food dishes.

