



CHIARA DIOMEDE

ECCELLENZE DA «ZAGARA MILANO»

APPENA APERTO

DAL FOOD ALLE CERAMICHE

Il buono e il bello della Sicilia

È stata da poco inaugurata la nuova sede del concept store di prodotti siciliani «Zagara Milano», che in questo nuovo spazio molto più grande e accogliente propone decine di prodotti. L'idea della proprietaria, Stefania Quagliata Vender, originaria di Messina, è stata quella di ricreare un angolo di Sicilia nel cuore della città, una raffinata «bottega sicula» che raccoglie le eccellenze dei prodotti regionali, tutti rigorosamente artigianali e realizzati seguendo i metodi di un tempo. Partendo dal food l'offerta spazia dai dolci tipici freschi (cassate, cannoli, paste di mandorla, pignolate) ai formaggi ragusani, alle conserve e marmellate (da 5 euro) di gelsi, olive, fichi d'India, fino agli oli dop, ai vini pregiati di piccoli produttori locali (ottimo rapporto qualità-prezzo) alle malvasie e ai passiti delle Eolie. Poi ci sono le ceramiche di Caltagirone (da 20 euro), prodotte dalla ditta «Fratelli Fratantoni»,

dal 1935 a Santo Stefano di Camastra, e le tipiche «teste» (da 30 euro), i servizi di piatti decorati (da 85 euro) su ordinazione. Molto particolari i bijoux realizzati in chiacchierino, dipinti a mano o in pietra lavica e arricchiti con corallo, filigrana e pietre dure. E ancora: tessuti e filati provenienti dalla provincia di Siracusa, sciarpe (da 60 euro), scialli, stole, batik, tessuti per la casa e coppole, come il modello in patchwork di seta (55 euro), tutte cucite a mano e i complementi d'arredo in pelle realizzati da artigiani che la lavorano tamponandola a caldo per ottenere colori naturali. E non mancano i prodotti beauty: fragranze per il corpo alla zagara (25 euro), profumi al gelsomino e al bergamotto (25 euro) e profumatori da ambiente senza additivi (35 euro). **Nicoletta Pretto**



ZAGARA MILANO, VIA VINCENZO MONTI 2
 ☎ 335.62.88.782. ORARI: MAR. SAB. 10-19,
 LUN. 15-19.