

caratteristica: molti piccoli passeracei della macchia, il merlo acquaiolo e poi il discoglossa dipinto, un rospo tipico della Sicilia e del nord'Africa, ed il colubro leopardino, uno dei più bei serpenti europei. Il tutto, nel comune di Motta Camastra

L'ingresso alle Gole è gratuito ed è possibile accedere sia attraverso entrate pubbliche che private, sempre che non intimorisca dover affrontare una scalinata di circa 200 gradini adeguatamente attrezzata dal Comune e sicura.

Dinnanzi all'ingresso comunale vi è un'area attrezzata fruibile dai turisti. È anche possibile fare agri-campeggio in apposite piazzole.

La "Montagna Grande"

Nel territorio di Motta Camastra ricade la Montagna Grande, la sommità più alta della catena dei Peloritani (1374 mt. s.l.m.) dalla quale si può ammirare un panorama unico: a est la Calabria e la riviera ionica; a sud l'Etna e la valle Alcantara con tutti i suoi paesini; a ovest i Nebrodi; a nord la Valle D'agrò.

La morfologia è caratterizzata da una interminabile successione di picchi, crinali e burroni. Dalla linea di cresta, stretta e sinuosa, che corre ad un'altitudine media di 800-1000 m. precipitano a valle, entro gole profonde, innumerevoli corsi d'acqua che nel tratto medio-inferiore si aprono in ampie fiumare. Nelle zone più impervie si sono conservati piccoli lembi di bosco naturale di roverella e di leccio o di macchia mediterranea con predominanza di eriche, cisto, corbezzoli e ginestre.

La vetta si raggiunge attraverso una stradina che si diparte da Piazza Municipio, lunga 12 Km, i primi 2 Km asfaltati, il resto in terra battuta e non sempre percorribili con automobili normali, ma è consigliabile con jeep, motocross, quad, mountain bike. Il percorso è comunque ideale per il trekking, sia a piedi che a cavallo. Lungo la strada, che attraversa zone con la tipica vegetazione mediterranea, è allestita una piccola area a pic nic per pranzo a sacco, e lì vicino il classico "pagghiaru", una vecchia costruzione rurale dei pastori trasformata in punto base per le escursioni.

Itinerario Gastronomico

Sul territorio di Motta Camastra si trovano colture di diversa natura: noceti, vigneti, uliveti, noccioleti, castagneti e frutteti.

La zona collinare è coltivata prevalentemente a noceti che hanno contribuito a far fregiare il paese di Motta Camastra col nome di Città della Noce. Di particolare interesse è la Festa della Noce, che ha luogo ogni mese di Ottobre. In concomitanza con la vendemmia vengono organizzate visite ai palmenti, ossia presso i locali in cui avviene la pigiatura dell'uva.

Motta Camastra è anche luogo di grandi tradizioni culinarie, espressione della civiltà contadina.

Da gustare i maccheroni fatti in casa conditi con il ragù di maiale, la salsiccia, le *frittelle spuria* (minestrone di legumi). Ottime sono anche le carni di suino, agnello, castrato, capretto da cucinare rigorosamente alla brace. Tipiche sono le conserve, la mostarda, gli insaccati, le provole, il pecorino siciliano e la ricotta. Ottima la frutta, ma anche le castagne e le noci che fanno da base ai caratteristici *cuddureddi*, tipici dolci di Natale ripieni di nocciole e miele, anch'esso locale. Tra i dolci vanno assolutamente assaggiati i *mastrazzola* (dolci tipici di vino cotto di fichi d'India, mandorle, cannella, farina 00), i *cudduri cu l'ova* (ciambelle con le uova), biscotti alle mandorle, alle nocciole e ai pistacchi, i deliziosi *sciauni* (tipici ravioli conditi con ricotta, fritti nell'olio e spolverizzati di zucchero).

