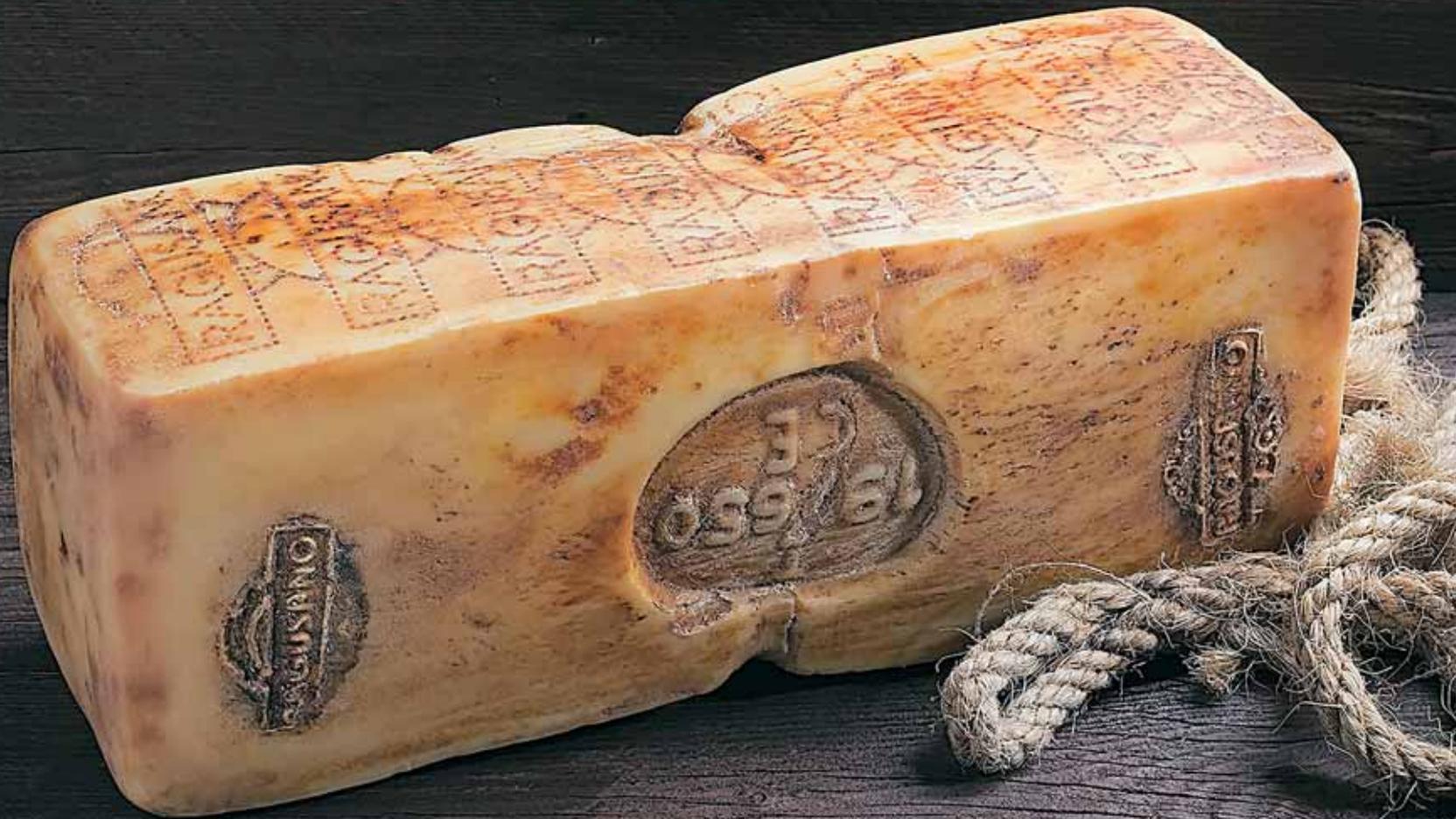


GAMBERO ROSSO



RAGUSA ❖ MODICA ❖ SCICLI ❖ ISPICA ❖ SANTA CROCE CAMERINA

ENJOY BAROCCO

FORME, COLORI & SAPORI

RAGUSA ❖ MODICA ❖ SCICLI ❖ ISPICA ❖ SANTA CROCE CAMERINA

ENJOY BAROCCO

FORME, COLORI & SAPORI



anno 32 allegato al numero 274 venerdì maggio 2023

GAMBERO ROSSO



RAGUSA ♦ MODICA ♦ SCICLI ♦ ISPICA ♦ SANTA CROCE CAMERINA

ENJOY BAROCCO

FORME, COLORI & SAPORI



ENJOY BAROCCO

Allegato al Gambero Rosso n. 376

Direttore responsabile **Paolo Cuccia**

Vicedirettore **Laura Mantovano**

Caporedattore **Stefano Polacchi**

Responsabile segreteria di redazione
e fotografia **Rossella Fantina**

Progetto grafico **Maria Victoria Santiago**

Impaginazione **Marina Proietti**

Testi **Clara Minissale**

Fotografie

Giampaolo Battaglia, Marcello Bocchieri, Enrico Cartia, Laura Dimartino, Gianfranco Guccione, Silvio Rizzo, Michele Scarso, Giovanni Tidona, Federica Vero. Copertina: Carlo Giunta

Copyright © 2023

per Gambero Rosso S.p.A.

Tutti i diritti riservati Registrazione Tribunale di Roma n. 214 del 26/4/89 e n. 3646 vol. 37 foglio 361 del 20/3/92 del Registro Nazionale della Stampa

Concessionaria di Pubblicità

Class Pubblicità S.p.A.

via Marco Burigozzo, 5 - 20122 Milano
+390258219522 - e-mail: kanchieri@class.it

chiuso in tipografia il 12 aprile 2023

Stampa **Mediagraf S.p.A.**

viale della Navigazione Interna, 89
Noventa Padovana (PD)

Capofila **Enjoy Barocco**

Medialive - Ragusa - Agenzia di comunicazione e marketing territoriale. È capofila della rete che riunisce i partner del progetto DMO Enjoy Barocco.
medialivecomunicazione.com

Produzione

Festinalente srl - Modica - Società editoriale e di organizzazione eventi. Festinalente è ideatrice del progetto itinerante "La Casa delle Farfalle", un giardino di inverno con tantissime farfalle tropicali libere in volo.
festinalenteitalia@gmail.com



IL PROGETTO	❖ 3 ❖	Enjoy Barocco di GAL Terra Barocca
IL TERRITORIO	❖ 4 ❖	Il Barocco Siciliano Patrimonio dell'Umanità e un tesoro unico di gusto
ITINERARI & PROTAGONISTI	❖ 6 ❖ ❖ 22 ❖ ❖ 24 ❖ ❖ 36 ❖ ❖ 38 ❖ ❖ 46 ❖ ❖ 48 ❖ ❖ 56 ❖ ❖ 58 ❖	Ragusa Ragusano Dop, gioiello di territorio Un formaggio e i suoi interpreti Modica Cioccolato di Modica Igp dolcezza Scicli La Carruba. nuova fortuna per una dolcezza dimenticata Ispica I quattro birrifici artigianali che raccontano gli Iblei Santa Croce Camerina
GLI INDIRIZZI	❖ 64 ❖ ❖ 70 ❖	I partner di Enjoy Barocco Selezionati dal Gambero Rosso

ENJOY BAROCCO

Benvenuti nella destinazione turistica che racchiude i Comuni di Ragusa, Modica, Scicli, Ispica e Santa Croce Camerina, nel Sud Est della Sicilia. Un territorio incantato dove il buon cibo, eccellenza gastronomica che ha un'offerta che va dalle trattorie di quartiere ai ristoranti stellati, esalta i sapori di ingredienti straordinari che accompagnano la visita ai monumenti barocchi divenuti patrimonio dell'Umanità, dove c'è il mare con la bandiera blu, le spiagge dorate di sabbia finissima, praticamente tutte libere, segnalate dalle bandiere verdi perché adatte alle famiglie, e dove gli scenari di campagna, tra muretti a secco e carrubi, si alternano ad antiche torri che sembrano sentinelle.

Il GAL Terra Barocca, attraverso il suo piano di azione locale, ha lanciato una serie di nuove opportunità per il territorio, promuovendo lo sviluppo sostenibile del turismo e dell'enogastronomia di eccellenza. Progetti che hanno permesso la creazione di nuovi infopoint di accoglienza turistica a marchio Enjoy Barocco, il rinnovo della segnaletica turistica per uniformarla e progetti sul turismo sostenibile. Inoltre sono state finanziate decine e decine di imprese e nuove start-up, favorendo anche i giovani nella creazione di proprie attività e posti di lavoro. Grazie al confronto dal basso con gli operatori di settore, un gruppo di progettazione coordinato dal docente universitario Marco Platania, ha redatto il masterplan di sviluppo turistico che promuove la nascita della destinazione turistica unica "Enjoy Barocco". Questa destinazione unica svolge attività di promozione territoriale e valorizzazione dell'enogastronomia di eccellenza. Da qui la scelta di aderire alla prestigiosa iniziativa di Gambero Rosso con un allegato che racconta questa terra e le sue mille sfaccettature, sviluppando anche i percorsi turistici abbinati. Nella convinzione che questa iniziativa contribuirà a far conoscere e scoprire sempre di più la nostra Terra Barocca.

www.enjoybarocco.com

Un video in Terra Barocca

Un video dal forte impatto visivo per suggerire percorsi e tappe da non perdere in un viaggio, zaino in spalla, di "48 ore in Terra Barocca". È il video, firmato da Lonely Planet, che la destinazione turistica unica "Enjoy Barocco" ha presentato alla Bit di Milano, alla presenza del direttore del GAL Terra Barocca, Salvatore Occhipinti, con l'obiettivo di valorizzare il territorio dei 5 Comuni coinvolti attraverso la "Dmo" omonima con capofila l'agenzia di comunicazione MediaLive e con quasi un centinaio di partner.

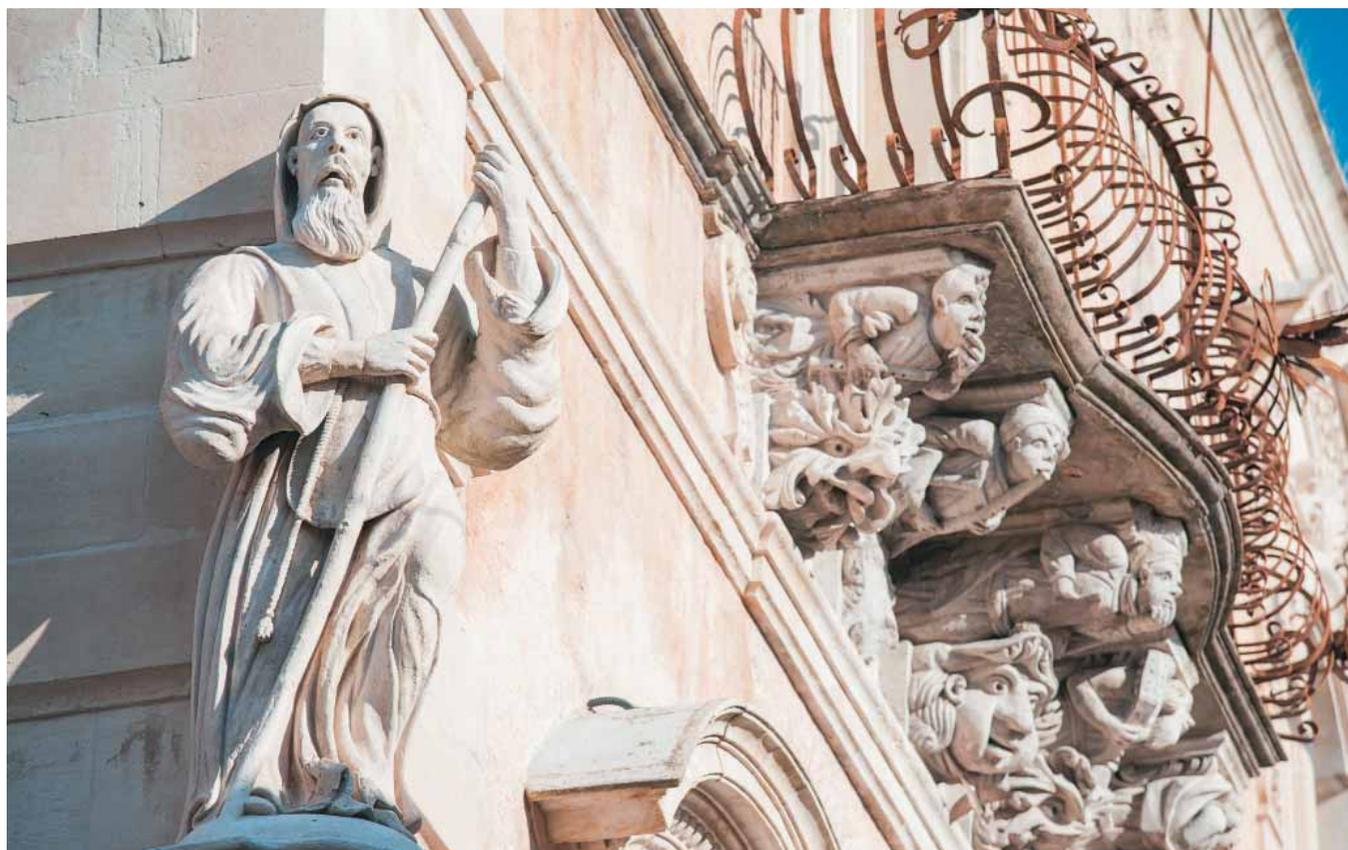
Guarda il video



GAL Terra Barocca



Il Barocco Siciliano Patrimonio dell'Umanità e un tesoro unico di gusto



Un territorio ricco di fascino, tre città patrimonio Unesco, l'imponenza di monumenti che, come quinte scenografiche, dominano la scena, strade che si inerpicano lungo colline e vallate, spiagge ancora incontaminate e un bagaglio gastronomico antico e vario che dà vita a imperdibili tappe del gusto. Il Barocco Siciliano del Val di Noto, nella parte sud orientale della Sicilia, è uno scrigno di tesori imperdibile, all'interno del quale farsi guidare dal gusto estetico per l'arte, da quello per la natura o ancora – e le occasioni e le opportunità sono davvero tante – dalla passione per la buona cucina e per il buon cibo. Queste sono terre di olio, vino, formaggio, carrube, cioccolato, di cucina di tradizione e piatti gourmet, frutto di una storia ricca e stratificata.

«Tutto ciò che di bello vediamo nel Ragusano, che nel 2002 l'Unesco

ha dichiarato patrimonio dell'Umanità – dice **Roberto Sammito**, guida turistica componente dell'**Associazione regionale Guide Sicilia** – è il risultato di una tremenda catastrofe, un terremoto devastante che ha distrutto tutto e dimezzato la popolazione. Ma che è stato anche una spinta propulsiva al miglioramento. La ricostruzione – racconta Roberto – è iniziata nei primi del '700 ma sono stati utilizzati i canoni, le tecniche, le conoscenze del '600: per questo si parla di tardo Barocco. Quello di Ragusa, Modica, Scicli e dintorni, infatti, è un barocco elegante ma meno esuberante, più attento alle linee che alla sovrapposizione di elementi. Si evita l'eccesso del decorativismo per concentrarsi più su una opulenza, diciamo così, mitigata».

Il risultato stupefacente di queste architetture è sotto gli occhi di tutti. «Chiunque venga a visitare questi luoghi – continua Sammito – ne rimane affascinato». E non è solo un fatto architettonico,



Barocco. Identità profonda di un territorio

Lungo la storia, le vicende e l'evoluzione che ha visto il Barocco essere una molteplicità di cose, un'epoca, uno stile, un modo di scrivere, una visione architettonica, oggi ritroviamo questa parola, questo aggettivo o questo concetto in una posizione di notorietà globale tanto da non avere necessità di doverla tradurre né in qualche modo spiegare.

Si potrebbe indugiare sulla sua presunta origine che indicherebbe una perla di forma irregolare oppure in maniera più largamente adoperata che descrive un modo di creare e pensare le forme in modo eccessivo, ridondante e visionario. In entrambi i casi la tendenza alla complessità, alla decorazione e al movimento sono connotati che definiscono un territorio ben preciso dove il Barocco si attarda e oltrepassa tutto quello che la sua storia racconta, un lembo già conosciuto della Sicilia dove insiste uno spirito che è diretta emanazione di un'atmosfera unica e irripetibile fatta non solo di magnifiche sculture che si ergono verso il cielo e di balconi che pendono dall'alto, ma di un bene molto più prezioso che definisce una terra: il contesto.

Si parla dunque dell'unione di cinque punti, città e comunità che vengono attraversate da una linea continua e identitaria che dà forma e sostanza a ogni singolo aspetto che prende forma di cibo, di piazza, di festa, di luce, di bevanda e di accoglienza. Il viaggiato-

re conosce questo intreccio di luoghi che di strada in valle arriva verso il mare, il turista è consapevole che da queste parti si tende alla somma dei sensi. Si esagera con il gusto e con il sale, con la pietra e con la poesia, la terra è barocca quando viene coltivata e quando è teatro di feste religiose, in ogni sua emanazione i particolari sono abbondanti, sanno di avventura e di familiarità, di cioccolato, di vino e di sacralità della vita, urbana, rurale e marittima.

L'esperienza della destinazione si presenta al viaggiatore come l'immersione totale in uno stile di vita, radicato nei secoli, tramandato con tradizioni che sono memoria, attrazione, fascino e mistificazione dell'ordine. Per la visione del brand abbiamo guardato con gli occhi di un turista e poi abbiamo pensato al suo olfatto, al suo gusto e al suo sentire. Ci siamo così ritrovati davanti all'esperienza di poter scoprire ogni giorno uno strato affascinante che dà la dimensione di un viaggio perfetto, senza un giorno di noia, senza rischio di rimanere assetati e con una varietà di paesaggi concentrato in pochi chilometri pronto a fornire ristoro o elargire potenti raggi di sole.

Il Barocco qualifica questo territorio al di là di ogni ragionevole teoria passata e presente.

- Francesco Lucifora,

critico d'arte e docente Accademia delle Belle Arti di Catania



ma anche di colori e di luce. La pietra bianca che vira verso l'ocra, utilizzata per costruire case e palazzi, è la superficie perfetta per far risaltare la naturale luminosità di una delle aree geografiche più soleggiate d'Europa.

«*Molte delle architetture che si incontrano – spiega ancora la guida turistica – sono state costruite come delle vere scenografie in modo da riuscire a soddisfare le esigenze teatrali della messa in scena delle rappresentazioni sacre, molto importanti e partecipate da queste parti, cosa che ne aumenta la magnificenza*».

La sensazione di opulenza che caratterizza i monumenti, torna anche in cucina: «*Anche se la tradizione è soprattutto agricola – racconta Sammito – Ci sono preparazioni che rimandano agli spagnoli come le scacce o le 'mpanate, ci sono dolci come la testa di turco che viene presentata come fosse un turbante, chiaro riferimento alla dominazione dei mori, piatti della tradizione ricchi come il cuccidato, un pane ripieno di salsiccia e formaggio o ancora il cioccolato che ha reso famosa Modica nel mondo*».

Un "continente gastronomico" da scoprire e gustare, reso ancora più interessante dai celebri romanzi di Andrea Camilleri, ambientati nella fiction televisiva proprio in Terra Barocca, l'immagineria Vigata che condensa nelle sue strade e nei suoi palazzi il meglio che il Val di Noto ha da offrire. E nei piatti del commissario Montalbano il buono di un territorio e di un mare davvero unici.

RAGUSA



Ragusa Ibla - Chiesa di Santa Maria dell'Itria

Incastonata tra i Monti Iblei, nel cuore del Val di Noto, nella Sicilia sud orientale più ricca e maestosa, Ragusa dà forma alla più elegante espressione del barocco siciliano. Lungo strade, vie e piazze è un susseguirsi di chiese, palazzi e monumenti, molti dei quali Patrimonio Unesco, espressione finale dell'arte barocca in Europa



ncastonata tra i Monti Iblei, nel cuore del Val di Noto, nella Sicilia sud orientale più ricca e maestosa, Ragusa dà forma alla più elegante espressione del barocco siciliano.

La città ha origini antichissime, con tracce dei primi insediamenti nelle tombe scavate nella roccia che risalgono al XX secolo prima dell'era cristiana.

Lungo strade, vie e piazze è un susseguirsi di chiese, palazzi e monumenti, molti dei quali dichiarati Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco, che rappresentano l'espressione finale dell'arte barocca in Europa.

Il capoluogo è diviso in due parti ben distinte: Ragusa superiore, che si trova su un altopiano, e Ragusa Ibla che è invece più in basso e rappresenta il

cuore storico, il quartiere più antico che si inerpica su una collina. Questa divisione è stata una delle conseguenze del terribile terremoto del 1693 che ha distrutto la città e fatto migliaia di vittime. E che ha permesso anche la ricostruzione e dunque la realizzazione di un vero e proprio capolavoro del Tardo Barocco. Dopo il sisma, la nuova borghesia di commercianti, agricoltori e alcune famiglie aristocratiche scelsero di ricostruire la città spostandosi sull'altopiano del Patro che ora è la parte superiore dell'abitato. Le principali famiglie nobili, invece, rimasero dove sorgeva l'antico centro, dando dunque nuovo slancio a Ibla. A unificare i due centri abitati sono idealmente le linee curve del Barocco che dominano omogeneamente nelle diverse costruzioni e la scenografica e suggestiva scalinata di oltre trecento gradini che un tempo era l'unica via di collegamento tra Ragusa alta e Ibla, e che oggi è meta di affascinati turisti e visitatori, incantati dagli scorci che regala questa scalinata durante la salita e la discesa.

LA MAGIA E IL FASCINO DI IBLA TRA MONUMENTI E SAPORI

La maggior parte del patrimonio artistico di Ragusa, dunque, eccezion fatta per la cattedrale di San Giovanni Battista e per qualche palazzo nobiliare settecentesco di maggior pregio, si trova nel cuore del centro storico, a Ibla, che vanta espressioni uniche dello stile Tardo Barocco. Ma prima di addentrarci negli intrecciati vicoli antichi, è bene fare una visita a Ragusa alta (o superiore, come si scelga di chiamarla). Qui, a svettare su tutto, è proprio la Cattedrale di **San Giovanni Battista**,

La divisione tra città alta e bassa è stata conseguenza del terribile terremoto del 1693 che ha distrutto la città. E che ha permesso la realizzazione di un vero e proprio capolavoro del Tardo Barocco

progettata nel 1760 e ricca di decorazioni. Al suo interno colpiscono le **quattordici colonne in "pietra pece" ragusana** con decori dorati e il pavimento che alterna la pietra pece al calcare bianco. Da non perdere anche l'elegante **Palazzo Zacco**, realizzato dal barone Melfi, che oggi ospita il **Museo delle tradizioni ragusane**. Dopo una passeggiata lungo il centrale Corso Italia, è consigliata una sosta da **Dipasquale Formaggi** che dal 1950 seleziona e promuove formaggi tipici siciliani (tra cui il famosissimo e antico Ragusano, un formaggio saporito a forma di parallelepipedo) e altre prelibatezze locali.

Da gustare anche gli ormai celebri cannoli con bottone, nati dall'idea di **Alfonso Bottone** che, con un puro amore per la tradizione, ha iniziato a prepararli nella

cucina di casa. Oggi i cannoli, fatti a mano, si possono acquistare nell'elegante punto vendita di via Sacra Famiglia.

Merita una sosta anche la vicina **Delicatessen**, drogheria gourmet, piccolo universo nato dalla fusione tra un'antica bottega di generi alimentari, la "putia", e uno spazio di ristoro sviluppato all'interno di una stanza che concettualmente rappresenta l'interno, a fiori, di una valigia anni '70.

Poco distante, racchiuso in un ambiente di design rilassato e confortevole, c'è **Prima Classe**, locale di ritrovo "giovane", che racchiude varie anime: ristorazione, luogo di aggregazione culturale con un angolo di book crossing e un palco per eventi, concerti e mostre.

Numerosi, nel centro storico di Ragusa, i locali dedicati alla movida, disseminati tra via Mariannina Coffa e via Roma. Tra questi è possibile sorseggiare ottimi vini che accompagnano piatti e pizze dai sapori ricercati al **Giro di Vite** che durante la bella stagione apre il giardino "segreto" racchiuso tra i palazzi, un'oasi di tranquillità. A pochi passi dalla cattedrale c'è il **Circolo Italia**, elegante ambiente in stile anni '50. Tra materie prime selezionate del territorio, propone piatti rivisitati. Sempre in zona, cucina totalmente tradizionale, invece, per la **Trattoria da Luigi**. In città da segnalare i dolci, e in particolare i golosi profiterole, del **Caffè Sicilia** assieme a gelati e cassatine di ricotta.

Ma come si diceva, è Ibla a racchiudere il tesoro monumentale barocco che ha reso celebre Ragusa nel mondo. Emblema del suo ricco patrimonio è senza dubbio lo splendido **Duomo di San Giorgio**, una delle più belle espressioni del barocco

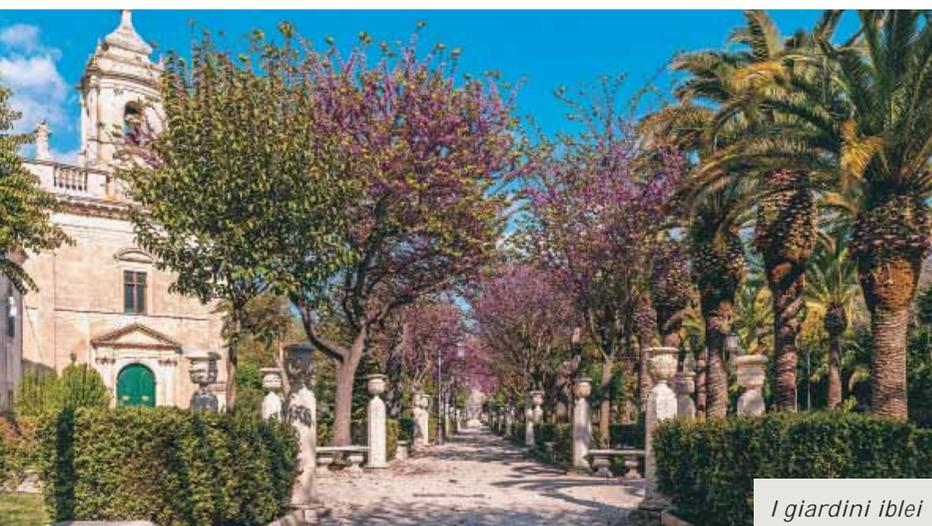




Duomo di San Giorgio e Piazza Duomo - Ragusa Ibla



Piazza della Repubblica a Ragusa Ibla



I giardini iblei



Marina di Ragusa

MARINA DI RAGUSA RELAX E VACANZE IN RIVA AL MARE

Ma non di sola campagna e Barocco si vive a Ragusa. La città ha anche uno splendido litorale che negli ultimi anni è diventato uno dei fiori all'occhiello dell'intera provincia. Marina di Ragusa, storicamente nota come borgo di pescatori lungo i suoi due lungomari - Andrea Doria e Mediterraneo - con il passare degli anni è diventata sempre più meta di turismo balneare, facendo proliferare numerose attività di ristorazione e alberghiere. «Negli ultimi anni Marina di Ragusa è cresciuta tantissimo - racconta lo chef Peppe Causarano, che con Antonio Colombo gestisce il ristorante VotaVota - Nel borgo c'è vita in tutte le stagioni e negli ultimi cinque anni c'è stato un boom di aperture di locali. Complice un mare che è sempre bandiera blu, le spiagge bandiera verde, una buona organizzazione e dei servizi che funzionano. Noi ci reputiamo fortunati. Siamo nati in zone ricche di stimoli, io a Scicli e Antonio a Modica. Abbiamo il Barocco, con il quale siamo cresciuti, che ci scorre nelle vene e nel tempo ci siamo resi conto che condiziona la nostra cucina più di quanto pensassimo, se non negli ingredienti, nei quali noi tendiamo a togliere, quanto meno nella stravaganza, nella voglia di stupire, che invece ci contraddistingue. E poi - sorride lo chef - abbiamo la fortuna immensa di cucinare ogni giorno davanti al mare. Cosa possiamo chiedere di più?».

INSEGNE STORICHE E GOLOSE

Ed è il mare a lambire uno dei ristoranti storici della località balneare, **Carmelo**, la cui variegata offerta di pesce trova nel cous cous il piatto di punta. «Sintesi perfetta dell'incrocio di culture, è un piatto dove la contaminazione è assoluta protagonista, tra tradizione e innovazione culinaria, in grado di esaltare i sapori del mare e della terra – spiega lo chef **Vincenzo Iacono** – Il nostro cous cous, nato durante i tanti anni di navigazione di mio padre Carmelo, più di 50 anni fa, è simbolo ancora oggi della nostra cucina: di tradizione, mediterranea, ben fatta. La cucina che ci lega, da tanti decenni, con gran parte dei ragusani, e che riesce a conquistare sempre nuovi buoni palati. Del resto la tradizione in cucina rappresenta la storia e l'identità di un territorio, di una cultura e di un popolo».

E in riva al mare è possibile assaggiare la buonissima calamarata alla Norma o la famosa zuppa di pesce "Don Serafino" servita in spiaggia al **Lido Azzurro**, il primo chalet di Marina di Ragusa che quest'anno compie 70 anni e che al chiar di luna ha visto innamorarsi tante coppie di varie generazioni. Chi ama la scarpetta può "tuffarsi" nella zuppa di cozze in crosta di pane di "Vincè" de **Il Delfino**, ma ci si può perdere nel gusto anche tra le proposte culinarie che puntano sulla rielaborazione. Come nel caso del **Met** dove i piatti dello chef **Ivan Iurato**, simpatico e controverso personaggio tv di Masterchef, esaltano i sapori assieme a buone pizze, o ancora la dettagliata e sorprendente ricerca di **Marta cucina d'aMare** con la giovane chef **Marta Denaro** fino ad arrivare alle linguine con scampi in due cotture, zucchine e pecorino proposti dalla cucina del Vossia o ai ricchi antipasti di pesce del **Miramare**. Sempre in riva al mare c'è anche la proposta di **Zèfiro** dove è possibile sorseggiare un bicchiere di champagne magari abbinato ai ravioli di burrata con fonduta di Ragusano DOP e tartufo.

ENJOY BAROCCO



Sgombro - Duomo - Ciccio Sultano - Ragusa Ibla



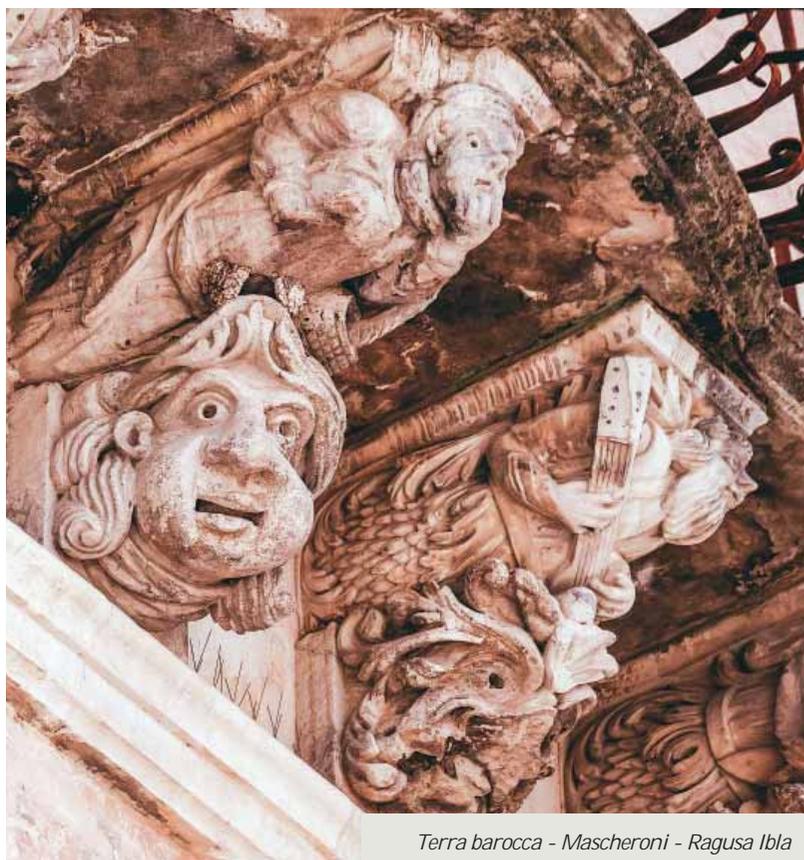
Cous-cous - trattoria da Carmelo - Marina di Ragusa



Duomo di San Giorgio - Ragusa Ibla



Scala che collega Ragusa e Ibla



Terra barocca - Mascheroni - Ragusa Ibla

A PASSEGGIO VERSO IBLA

Dai resti delle chiese gotiche ai palazzi barocchi settecenteschi. È la bellissima scalinata che unisce Ragusa Superiore a Ragusa Ibla ad accompagnare i visitatori. Si parte dall'antica chiesa di Santa Maria delle Scale: uno dei pochi esempi di architettura gotica che caratterizzavano la città prima del terremoto del 1693.

In questa passeggiata tra i gradini, da vedere c'è sicuramente la bellissima Chiesa di Santa Maria dell'Itria, che sorge nel vecchio quartiere ebraico della città, con la sua caratteristica cupola in maiolica azzurra, a fianco della Vecchia Cancelleria, una volta sede comunale.

Dei monumenti di Ragusa Ibla riconosciuti dall'Unesco fanno parte anche alcuni palazzi nobiliari appartenuti alle famiglie più in vista della città.

Il Palazzo Bertini è invece famoso per le tre maschere presenti nelle volte delle finestre: tre teste che rappresentano figure di uso tradizionale in età barocca, un mendicante, un mercante e un nobile.

Particolare attenzione merita Palazzo Cosentini, costruito nel XVIII secolo e caratterizzato da balconi scolpiti con figure allegoriche.

mondiale. Al suo interno, le vetrate che ritraggono i tredici episodi del martirio di San Giorgio. Da ammirare, a pochi passi dagli splendidi giardini comunali, anche quel che resta della vecchia chiesa, il **Portale di San Giorgio**, realizzato in stile gotico-catalano nella prima metà del XIII secolo.

I PALAZZI STORICI E IL PIÙ PICCOLO TEATRO D'EUROPA

Interessante e molto particolare anche il **Circolo di Conversazione** in piazza Duomo, un edificio in stile neoclassico ancora molto ricco di fascino, voluto dall'aristocrazia cittadina a metà Ottocento: il ritrovo della nobiltà e delle classi agiate che potevano trascorrere qui il tempo libero lontano dalla folla, leggendo i giornali o giocando a carte o semplicemente facendo conversazione davanti a un caffè.

Proprio di fronte al Circolo, in Corso 25 Aprile, ha sede il **Palazzo Arezzo di Trifiletti**, con un'ala dell'edificio che si affaccia sul Duomo di San Giorgio nell'omonima piazza. Si tratta di una struttura nobile con uno stile liberty eclettico ed elementi neoclassici ed ottocenteschi visibili sui quattro lati nelle balaustre, mensole, cornici, stemmi in pietra calcarea scolpita. Spiccano un pregiato portale in pietra asfaltica e pavimenti in maiolica e arredi d'epoca.

Accanto si trova anche il **Teatro Donnafugata** che risale alla prima metà del '800 ed è inserito nel contesto del maestoso Palazzo Donnafugata, uno tra i più significativi palazzi della città. Nel 1997, per volere dell'avvocato Scucces, proprietario dell'immobile, sono iniziati i lavori di restauro e recupero del piccolo teatro di famiglia che tra le sue caratteristiche principali ha la perfetta acustica. Completamente finito di restaurare nel 2004, il Teatro Donnafugata con i suoi 100 posti è stato annoverato tra i più piccoli teatri Europei ed insignito nel 2006 del prestigioso premio Eurispes "Le cento eccellenze italiane". Dalla data di ultimazione del restauro, il Donnafugata funziona regolarmente come teatro aperto al pubblico pur mantenendo la sua gestione privata con la direzione artistica affidata alle sorelle Vicky e Costanza Di Quattro.

Muoversi per le vie del centro, a Ragusa, vuol dire anche trovarsi in una vivace realtà a misura d'uomo in grado di offrire, in uno splendido scenario storico-artistico, anche shopping e forme di intrattenimento coinvolgenti, il tutto correlato a un'offerta ricettiva e ristorativa soddisfacente per varietà e qualità. Novanta tra negozi, strutture ricettive, di servizi e di intrattenimento, hanno dato vita, infatti, al **Centro Commerciale naturale Antica Ibla**, dando a turisti e visitatori la possibilità di poter contare su 427 posti letto e 1.432 posti a sedere nel solo centro storico. Da scoprire an-

che i merletti e gli sfilati siciliani della bottega di **Maristella**, i prodotti selezionati de **L'isola nell'isola** e le divertenti t-shirt di **Siculamente**.

L'ARTE DEI CARRETTI SICILIANI E I GELATI AL VINO

Ragusa vanta anche un'antica tradizione nella realizzazione dei coloratissimi carretti siciliani, una delle immagini iconiche della Sicilia, amati e scelti anche dagli stilisti Dolce e Gabbana per le loro sfilate. I carretti, nell'Isola, hanno a lungo rappresentato l'unica possibilità di trasporto di merci e notizie e più erano decorati e preziosi, più il proprietario poteva dimostrare il proprio status. Oggi a Ragusa, a portare avanti questa tradizione, ci sono Damiano Rottella e Biagio Castilletti, gli ultimi artigiani che per mestiere si dedicano alla pittura e al restauro dei carretti siciliani. Per vederli all'opera, basta recarsi nella loro bottega, **Rosso Cinabro**.

Dopo una passeggiata fra le strade e le viuzze di Ibla, poi, è d'obbligo una tappa per gustare un buon gelato artigianale magari al gusto Passito di Noto o mandorla di Avola o, ancora, al formaggio Ragusano da **Gelati Divini**, con vista sul Duomo di San Giorgio e poi una visita rigenerante (incontrando lungo il percorso un'altra storica gelateria, **Mastrociligia**) al **Giardino Ibleo** che, con il panorama delimitato dai monti circostanti, è il luogo ideale nel quale sostare in cerca di pace e fresco. È una delle poche oasi verdi della città e ospita al suo interno tre chiese: San Giacomo, l'antico **Convento dei Cappuccini** dove ha sede la scuola di cucina Nosco e **San Domenico**, riconoscibile dal campanile maiolicato.

NATURA ED ESCURSIONI

La Cava Santa Domenica è invece la vallata che separa Ragusa Ibla da Ragusa Superiore. Invasa da una natura rigogliosa, è meta di passeggiate ed escursioni lungo i sentieri un tempo utilizzati per raggiungere orti e giardini, oggi divenuti orti sociali, irrigati da un corso d'acqua che scorreva abbondante sul fondo. Si possono vedere ancora i resti di antichi mulini e di tombe rupestri di epoca bizantina.

Dalla Cava Santa Domenica e dalla vicina **Cava Gonfalone** furono ricavati i materiali lapidei per ricostruire la città vecchia e la nuova Ragusa sull'altopiano dopo il terremoto del 1693. Cava Gonfalone mostra il frutto di questo lunghissimo

Ragusa vanta anche un'antica tradizione nella realizzazione dei coloratissimi carretti siciliani, immagini iconiche della Sicilia, amati e scelti anche dagli stilisti Dolce e Gabbana per le loro sfilate

lavoro di estrazione con le sue ampie latomie che si estendono fin sotto piazza Libertà.

Sulle pareti e sulle volte delle latomie di cava Gonfalone sono evidenti i segni dei picconi lasciati dai cavaatori nei secoli, così come le tracce delle seghe circolari utilizzate nell'ultima fase di sfruttamento della cava. A colpire è l'imponente ampiezza delle latomie e il fatto che questo mondo sotterraneo abbia raccolto le sofferenze di migliaia di cavaatori. Si lavora per farla diventare una piazza sotterranea con un anfiteatro mentre negli ultimi anni sono nati percorsi e camminamenti attraverso la progettualità dell'**Ecomuseo Carat**.

Quello ragusano è un territorio carico di suggestioni: non solo per la vista ma anche per il palato, custode com'è di un

patrimonio costituito da materie prime di eccellenza, una ricca tradizione agricola e la capacità di far rivivere anche in cucina la sensazione di opulenza tipica del Barocco.

La qualità degli ingredienti sposa la ricercatezza nei piatti attraverso una rivisitazione della tradizione o una lettura moderna della cucina. E in città sono ben due gli stellati che alzano il livello dell'offerta culinaria anche grazie a prodotti d'eccellenza, che hanno ottenuto riconoscimenti comunitari o che sono presidi Slow Food.

«Ragusa Ibla è la città in cui vivo e lavoro, ma è solo un punto di compasso che include tutta la Sicilia: un vero e proprio continente enogastronomico, una miniera culinaria per ingredienti, tecniche, ricette», racconta lo chef **Ciccio Sultano**, che da oltre 20 anni ha fatto del suo ristorante, **Duomo** a Ragusa Ibla, il punto di riferimento dell'alta cucina siciliana e uno dei ristoranti più seguiti in Italia, Tre Forchette nella Guida del Gambero Rosso e 2 Stelle Michelin: un testimonial d'eccezione per la sua città. «Come racconto nel *Quaderno dedicato alle dominazioni siciliane* – spiega Sultano – Ragusa ha un presente e un futuro che hanno tremila anni di storia. La città in sé è talmente bella e sorprendente che contiene tutti i possibili aggettivi. Una scena barocca, nata ricostruendo dopo un cataclisma. Immaginando di avere a disposizione almeno tre giorni se non di più. Io – afferma lo chef – consiglio senza dubbio di visitare il Duomo di San Giorgio e il centro storico di Ibla, con incursioni a Vittoria per il vino, a Chiaramonte Gulfi per l'olio, negli Iblei per il formaggio Ragusano Dop o per il cosacavadu, e ancora per gli ortaggi e le verdure di campo».

E per conoscere il territorio ragusano attraverso pietanze





Cattedrale di San Giovanni Battista - Ragusa



Tonno e gamberi rossi dello chef Candiano



Porto turistico di Marina di Ragusa



Il laboratorio ragusano dedicato ai carretti siciliani

IL PORTO TURISTICO, TRA DESIGN E ACCOGLIENZA

Affascina già allo sguardo per il suo design, a partire dalla moderna torre di controllo, ma sono l'accoglienza e i servizi che l'hanno reso punto di riferimento nel Mediterraneo per migliaia di diportisti stranieri che lo scelgono anche per svernare in inverno. Il Porto Turistico di Marina di Ragusa è un'infrastruttura moderna che ospita imbarcazioni e yacht fino a 55 metri per un totale di 700 posti barca, tutti dotati di allaccio acqua ed elettricità. Offre servizi efficienti in banchina e a terra e un'assistenza all'ormeggio con gommoni, tutto l'anno. A poche miglia dalle principali mete mediterranee e a pochi chilometri dai luoghi più belli del sud della Sicilia, è l'approdo ideale per soggiorni di breve, medio e lungo periodo. Rilanciato da nuovi investimenti che mirano ad incrementare le aree verdi, puntando anche sull'ecosostenibilità, diventa un ponte di collegamento con la vicina isola di Malta. A fianco ad un'area shopping con negozi selezionati, e il noleggio di Rasi Rent è piacevole scoprire i piatti proposti tra 1T, Fresco, Marina's Longue Bar, Calamanca, il Mercato del Porto, Frangipane, Bitter, il sushi caraibico di Pitamaki e i gelati di Marè. Per il soggiorno, a Marina di Ragusa c'è La Scibina, un tempo deposito di mandorle, poi destinato a casa di villeggiatura nei primi anni '60. Con le sue quattro stelle, è dotata di sette unità abitative per un totale di 44 posti letto. A completare l'offerta, piscina, frutteto e giardini. In pieno centro a Marina di Ragusa è possibile alloggiare a La Moresca, un antico palazzo che mantiene l'originario fascino facendo respirare ai propri ospiti un'aria d'altri tempi. Ma l'offerta ricettiva è ampia, spaziando dalle proposte dell'hotel sul mare Baia del Sole che con la sua spiaggia privata offre agli ospiti un connubio di relax e divertimento, ai servizi offerti dall'omonimo e attiguo campeggio aperto tutto l'anno.



Giardini Iblei

Le scacce sono immancabili nella cucina locale: focacce ripiene protagoniste delle tradizioni familiari e dello street food del Ragusano



Scaccia broccoli e pomodorini secchi



Scaccia pomodoro e formaggio ragusano



Sullo sfondo Castello di Donnafugata

**IN CAMPO E IN SERRA,
I TESORI DEGLI ORTI**



Varie le aziende che si occupano della trasformazione di ortaggi di qualità che crescono in serra o pieno campo. Diventano conserve, paté, marmellate da accompagnare con formaggi o da assaggiare con crostini. Tra le aziende c'è **Rosso di Sicilia** che produce ottime salse di pomodoro, conserve e un buonissimo sugo alla norma.

e preparazioni simbolo, Sultano spiega che «*i piatti, originali di questo territorio, appartengono a una cucina povera su cui brillano la gallina ripiena e le scacce, un incrocio tra mondo ebraico e tradizioni borboniche. Un cibo tascabile, nato per essere portato in campagna e divenuto oggi un cibo conviviale*».

LA TRADIZIONE DELLE SCACCE

Le scacce alle quali lo chef del Duomo fa riferimento sono una delle pietanze più apprezzate della cucina locale, molto diffuse in tutto il territorio ibleo. Si tratta di focacce ripiene protagoniste indiscusse tanto delle tradizioni familiari, con ricette che si tramandano di generazione in generazione, quanto dello street food locale. La loro origine risale agli inizi del XVII secolo, e sono preparate da sempre con materie prime di facile reperibilità. L'impasto è realizzato con farina di semola di grano duro rimacinata, lievito, sale e olio, va steso finemente per poi essere farcito in diversi modi. A Ragusa il condimento più diffuso è a base di salsa di pomodoro e formaggio Ragusano Dop stagionato grattugiato e a pezzi ma esiste anche la variante pomodoro e cipolla. Dopo essere stata farcita, la scaccia viene ripiegata più volte su sé stessa e messa in forno fino a cottura ultimata.

«*Credo che le scacce siano il piatto più rappresentativo e importante della nostra tradizione culinaria*», ribadisce anche **Vincenzo Candiano**, chef del ristorante **Locanda Don Serafino** (Due Forchette in Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso e Una Stella Michelin). Originario di Scicli, lo chef ha scelto Modica come luogo di residenza e a Ibla si trova, invece, il suo regno, il ristorante del patron **Pinuccio La Rosa**. Una immersione totale nei luoghi del Barocco, la sua, una sorta di isola nell'isola, che ne ha certamente condizionato animo e cucina. «*Chi ha sensibilità per la bellezza – dice – non può non essere affascinato da questi luoghi. Le scacce rappresentano la sintesi della nostra cultura – dice – strati che si sovrappongono lavorati con maestria*». Tra le passioni di Candiano anche «*i cuddureddi, una sorta di pasta ripiena cotta nel mosto e farcita con mandorle, limone e cannella, dolce che si fa in tutta la provincia, e poi la carruba, della quale io utilizzo tutto: miele, sciroppo, farina, semi per addensare*».

LA DOLCEZZA NATURALE DELLE CARRUBE

La carruba è un baccello piatto lungo 10-20 centimetri a forma di corno, con buccia coriacea e lucida, frutto di un albero ricco e maestoso largamente diffuso in territorio ibleo. In superficie è un frutto duro e compatto, mentre la polpa interna è carnosa e zuccherina. Contiene semi scuri e tondi detti “carati”, utilizzati in passato come unità di

PIZZA & CO.

Tra le proposte lungo la costa c'è poi la pizza arrotolata di **Tre per caso**, le frittiture di **a Vanedda**, lo street food di **I Pupari**, i burger di pesce di **BurgerArt**, i piatti siciliani di **Base**, le pizze di **Piero**, i cannoli fritti di **Cannolia**. E che dire della scanzonata recente proposta di **Rude** dove è approdato lo chef **Pepe Cannistrà**, in un ritorno alla cucina rustica. Gelati, granite, dolci e colazioni al **Caffè delle Rose**, a **La Sorbetteria** o da **Don Peppino** sono ormai una tradizione dell'estate.

A pochi chilometri da Marina, in contrada Fontana, a fianco del più antico insediamento umano dell'area iblea risalente al Paleolitico, è invece **Silva Suri** a coccolare il visitatore, conducendolo per mano tra i percorsi del country hotel, il buon ristorante e il museo d'arte che ospita mostre di artisti italiani con l'obiettivo di contribuire all'accrescimento della proposta culturale.

misura dell'oro. La raccolta avviene tra fine agosto e primi di settembre, quando l'albero porta già i fiori della produzione successiva. La carruba ha un sapore simile al cacao con note di miele e caramello, tanto che anticamente in Sicilia era considerato il cioccolato dei poveri. Il frutto può essere consumato intero, al naturale o tostato, spezzato e fatto bollire. Dalla polpa tostata e ridotta in polvere si ottiene il “carcao”, una farina usata per la preparazione di pane, pasta, dolci. L'albero, detto “pianta della sopravvivenza” grazie alla sua resistenza alla siccità, e la sua coltivazione ha rappresentato per secoli un'importante risorsa economica sull'isola.

«È un frutto che mi piace molto e che utilizzo in preparazioni dolci e salate e a Ragusa c'è il più grande centro del Mediterraneo per la sua lavorazione – aggiunge Candiano –. Con le carrube ho creato una Crème brûlée, la uso con la carne d'agnello, per fare una salsa teriyaki giapponesica che servo con l'anatra e, in collaborazione con l'azienda Bonajuto di Modica, ho creato una cioccolata in tazza per la quale abbiamo usato come addensante la farina di carrube».

Farine che dalla provincia di Ragusa, grazie a processi di trasformazione totalmente naturali, arrivano a più di 90 Paesi al mondo. È la produzione di punta della Lbg, che ne ha fatto un business internazionale (tra le prime al mondo), mediante l'estratto naturale dai semi della carruba per creare farine utilizzate come agente di consistenza e addensante in molte applicazioni alimentari, tra cui gelati, crema di formaggio, gelatine, salse e condimenti.

LA RICETTA

SCACCIA RAGUSANA AL POMODORO

BY Ciccio SULTANO



Per l'impasto

750 g di farina di grano duro

350-450 g di acqua

15 g di sale

20 g di olio evo

3-4 g di lievito di birra secco

20 g di miele

Per la farcitura

1 l di salsa di pomodoro "Ciccio Sultano"

200 g di Ragusano Dop o "Cosacavaddu ragusano"

200 g di formaggio a pasta filata

150 g di olio extravergine di oliva monocultivar tonda iblea

50 g di basilico

È importante la proporzione tra il ripieno e l'impasto.

Dividere l'impasto in 5-7 parti e formare dei panetti. Sistemarli in modo da farli riposare per 1 ora circa coperti da un telo di plastica alimentare o da un canovaccio di tessuto. Stendere i panetti con un matterello, ottenendo una sfoglia molto sottile (circa 1-1,5 mm e larga 40X60 cm).

Versarvi il ripieno miscelato precedentemente, ogni scaccia deve contenere circa 200 grammi di ripieno totale diviso nelle varie pieghe. Ripiegare le due estremità e spalmare nuovamente il ripieno.

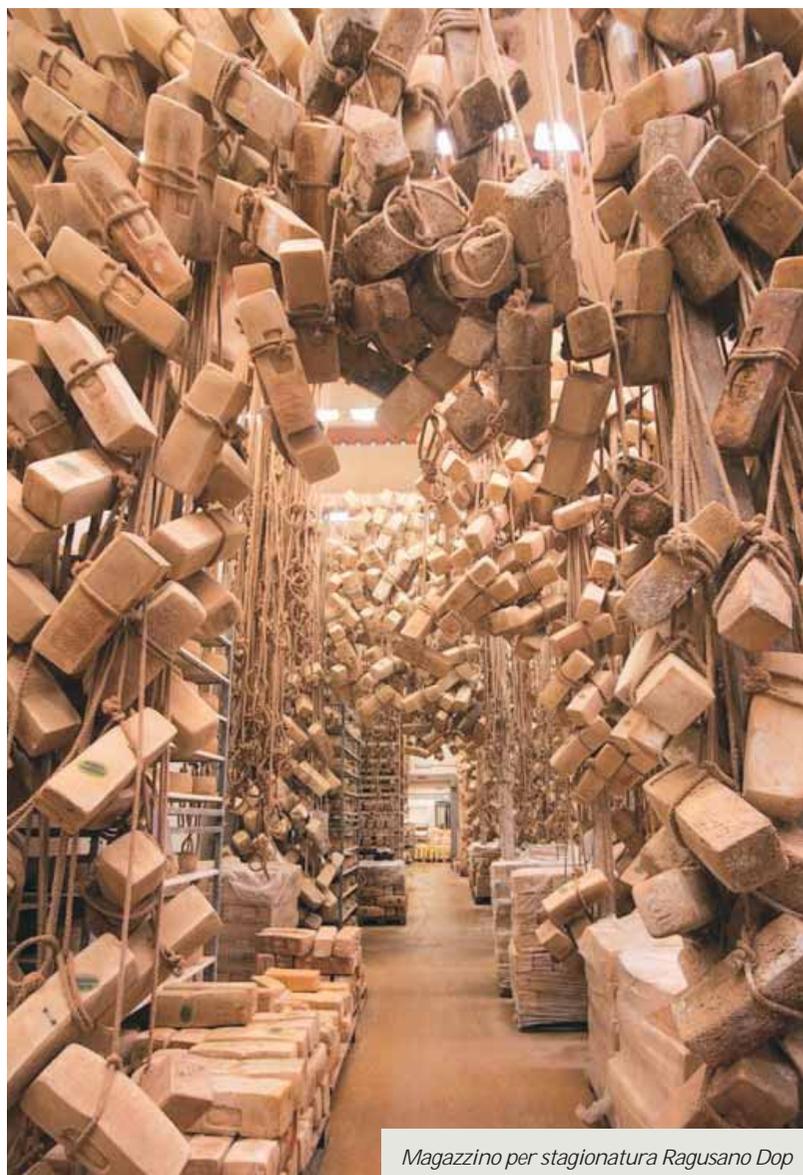
Condire ancora con salsa e Ragusano, poi ripiegare nuovamente.

Trasferire delicatamente le scacce su una teglia rivestita di carta forno, spennellarle con olio e cuocerle subito in forno ventilato a 205 C° per 20 minuti e altri 10-15 minuti a 170°, fino a quando non sono dorate. Attenzione: vanno infornate appena pronte.

SCALE DEL GUSTO: DALL'EVENTO AL PROGETTO DI RISTORAZIONE PER VALORIZZARE IL TERRITORIO

Una terra da scoprire e da assaporare, tra scorci di impareggiabile bellezza dove il gusto e l'arte si tengono per mano. Risvegliando i sensi, tutti i sensi, complice proprio questa terra e le sue infinite sfumature. Lungo le scale che congiungono Ragusa Superiore alla sua anima antica, Ibla, per cinque anni l'evento Scale del Gusto ha fatto da cornice a un panorama mozzafiato, immergendo i visitatori in una sorta di quadro vivente: in primo piano le eccellenze enogastronomiche locali, sullo sfondo il Barocco Siciliano, riscoperto nel suo maestoso splendore. Pregio della manifestazione, l'aver valorizzato il mondo rurale e le sue tradizioni, attraverso un percorso sensoriale lungo le antiche scalinate che uniscono "susu" a "iusu". Un ricco programma che ha alternato le cene con vista, le master class, gli incontri formativi, i prodotti e i loro produttori, le degustazioni, i tour guidati, le mostre, i concerti, i laboratori e tanto altro, concentrandoli annualmente in un intero week-end. Un progetto in evoluzione, che da quel solo fine settimana si estende adesso a tutto l'anno, dando forma ad uno spazio fisico che diventa contenitore, pronto ad accogliere tutte quelle iniziative che hanno fatto apprezzare negli anni quel format animato dai giovani del territorio. "Scale del Gusto" si fa così "salotto, cucina, bottega", un luogo di incontro, di scambio, di crescita, di formazione, dove vivere la cultura del bello e del cibo nelle sue più disparate declinazioni. «Si riparte proprio dal punto da dove tutte le edizioni hanno preso il via – spiega la direttrice Martina Lombardo – da dove iniziavano i percorsi tra gli incontri e gli stand, largo Santa Maria, la piazza con uno dei panorama più noti della Sicilia». "Scale del Gusto" diventa un luogo fisico, una cucina, accogliente, rassicurante, come quella di casa, ma al tempo stesso intrigante, avvolgente, con uno sguardo sì contemporaneo sui piatti ma sempre vocato ad un religioso rispetto verso le materie prime e le tradizioni. «I produttori locali, attraverso i propri prodotti - racconta Martina - continueranno quindi a raccontare la loro storia tra le pareti di "Scale del Gusto". Ogni piatto dello chef Maurizio Musumeci dà voce a un vero e proprio racconto, di una terra che ha davvero tanto da raccontare. Ma il locale ha anche altre due anime, la prima è quella di una "putia" di quartiere, l'altra è quella del salotto, con il piacere di ritrovarsi, chiacchierare dinanzi ad un aperitivo».





Magazzino per stagionatura Ragusano Dop

LA MAGIA DEL RAGUSANO DOP

La provincia iblea è anche terra di formaggio, su tutti il Ragusano Dop, che viene prodotto nella provincia di Ragusa e nei comuni di Noto, Palazzolo Acreide e Rosolini in provincia di Siracusa. È uno dei formaggi più antichi della Sicilia, sin dal XIV secolo ha fatto parte di un fiorente commercio. È chiamato caciocavallo. Viene prodotto attraverso un sistema di antica stagionatura delle forme che venivano appese a cavallo di una trave.

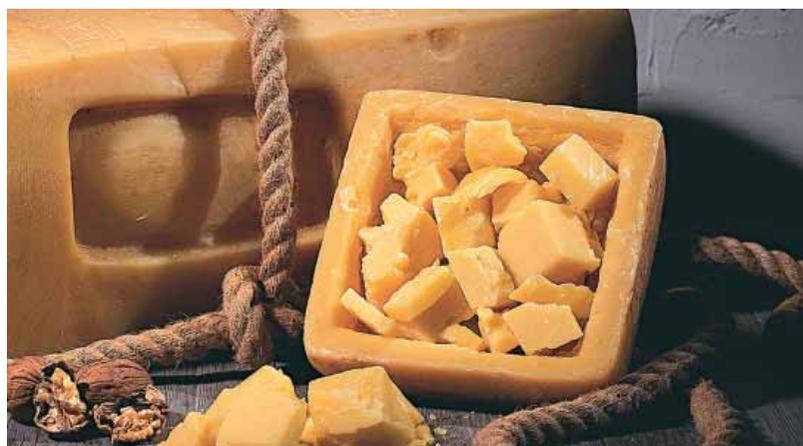
È un formaggio a pasta filata dalla forma a parallelepipedo, con un peso che va dai 10 ai 16 chili, con crosta liscia, sottile e compatta e colore giallo dorato e paglierino. Il sapore varia da dolce e delicato, nei primi mesi di stagionatura, a piccante e saporito, a stagionatura più avanzata. Prodotto con latte vaccino intero crudo e caglio in pasta di agnello o capretto, il formaggio Ragusano deriva da bovine alimentate prevalentemente con essenze foraggere spontanee e pascoli del tavolato ibleo. Per ottenere la Dop deve stagionare almeno tre mesi e superare i controlli svolti dall'ente certificatore, il Corfilac. Straordinari, un vero e proprio tempio, i magazzini di stagionatura realizzati all'interno di **Progetto Natura** a Ragusa, dove si è riusciti a ricreare le condizioni climatiche di una grotta naturale. La cooperativa con soci oltre 250 allevatori, collegata al marchio **Ragusa Latte**, è la più grande del Sud Italia in fatto di raccolta del latte. I numeri parlano da soli: oltre 50 milioni di litri di latte vaccino (quasi il 30% dell'intera produzione lattiera siciliana) e più di 1 milione di litri di latte ovino commercializzati in un anno. Inoltre, 1 milione e mezzo di litri di latte vengono destinati ogni anno alla produzione di Ragusano DOP, 600mila litri di latte vengono utilizzati annualmente per la produzione di Cosacavaddu Ibleo da stagionare e più di 40mila forme di formaggio stagionate vengono prodotte ogni anno.

A dare il latte usato per la produzione del formaggio Ragusano Dop sono le vacche di razza Modicana.

Presente da secoli in Sicilia, la Modicana è una razza bovina dal caratteristico mantello rosso, con sfumature dal vinoso al nero, che deve il suo nome al luogo d'origine, la contea di Modica.

La Modicana è stata considerata tra le migliori razze bovine a triplice attitudine (in passato apprezzata in particolare per le sue capacità di rendimento in lavoro) ed è estremamente rustica: riesce a sopravvivere alle torride estati mediterranee, alimentandosi prevalentemente al pascolo (con un'integrazione in stalla nei periodi in cui questo scarseggia). Brada tutto l'anno, è ricoverata soltanto per la mungitura e, come tutte le vacche selvagge, dà latte soltanto se, al suo fianco, c'è il vitellino.

La vacca Modicana è Presidio Slow Food e l'organizzazione sta lavorando per cercare di valorizzare oltre al formaggio Ragusano anche la carne, migliorandone i sistemi di produzione, di finissaggio in stalla e di lavorazione, educando il consumatore ad apprezzare



CASTELLO DI DONNAFUGATA. SONTUOSA DIMORA NOBILIARE E MUSEO DEL COSTUME SICILIANO

Perdersi nel labirinto incantato nel cuore del suo parco o restare incuriositi dagli stemmi che adornano le stanze nobiliari, o ancora cadere nelle divertenti trappole volute dal Barone Arezzo de Spuches, scherzi per i suoi ospiti di ieri e di oggi. Per chi ama l'arte ma anche la campagna, così come la storia, tappa obbligata è il Castello di Donnafugata che si trova nel territorio del comune di Ragusa, a circa diciassette chilometri dalla città. È il monumento più visitato di tutta l'area iblea. L'attuale assetto è una sontuosa dimora nobiliare del tardo '800 che sovrastava quelli che erano i possedimenti della ricca famiglia Arezzo de Spuches. L'edificio copre un'area di circa 2.500 metri quadrati, consta di 122 stanze e accoglie i visitatori con un'ampia facciata in stile neogotico, coronata da due torri laterali.

Il Castello di Donnafugata nasce come una villa rurale costruita intorno a un insediamento preesistente e deve il suo aspetto attuale alle modifiche apportate tra la seconda metà del XIX secolo e gli inizi del '900.

Il giardino storico che lo circonda, recuperato attraverso un progetto che ne ha ripiantumato le essenze arboree storiche, copre una superficie di circa 8 ettari e al suo interno sono presenti circa 1.500 specie vegetali, alcuni alberi monumentali e un labirinto di forma trapezoidale costituito da muretti di pietre su cui originariamente si innalzavano cespugli di rose per impedire a chi ne percorresse i sentieri di guardare al di sopra di essi.

Il Castello ospita anche il Mudeco, il ricco museo permanente della Storia del Costume siciliano tra il XVIII e il XX secolo, con collezioni di abiti che narrano i secoli passati. Nell'ampia corte del Castello, il Museo del Prodotto Contadino darà ai visitatori la possibilità, tra laboratori e degustazioni, di assaporare il frutto del lavoro infaticabile di coltivatori e allevatori mentre poco più sotto, da Giovanni, alla Trattoria al Castello, è possibile assaggiare le scacce o i ravioli e i cavatelli al sugo fatti a mano. Il ristorante Il Gattopardo propone menu alla carta e buone pizze mentre con gli amici è possibile ritrovarsi da Bollo per brindare con un buon bicchier di vino da abbinare alle stuzzicherie, magari dopo aver ascoltato gli affascinanti racconti dello storico locale Daniele Pavone, entrando nell'enoteca Paesaggio Barocco, oppure dopo aver assaggiato la ricotta calda appena preparata dalla famiglia Massari.

zarna la qualità, più tenace per effetto dell'allevamento al pascolo. A Ragusa si trovano anche le bufale. Dal 2006 l'azienda **Bubalus** ne alleva a centinaia, dalle quali ricava latte per il caseificio e carni di alta qualità. Allevate in spazi tre volte più ampi della norma, automatizzati e con un sistema di ventilazione e nebulizzazione dell'aria in grado di mantenerle sempre fresche e arieggiate, le bufale crescono sane e robuste tra foraggi scelti dei monti Iblei. E tra le mura del caseificio prendono forma mozzarelle, burrate, ricotta, stracciatella, yogurt, provole, tutte con lavorazione artigianale. Produce mozzarelle di bufala anche l'Azienda agricola **Magazzè**, nel caseificio che è il fiore all'occhiello della struttura. L'agriturismo, realizzato affianco al caseificio, si affaccia sulla splendida campagna ragusana, con una grande finestra sul Castello di Donnafugata. Qui è possibile assaggiare anche altre specialità gastronomiche locali.

LA RICCHEZZA DEGLI OLIVETI NEL NOME DELLA TONDA IBLEA

Altro elemento caratteristico di tutto il ragusano è la Tonda Iblea. A lungo considerata solo un'oliva da mensa, negli ultimi anni si è iniziato a usarla anche per la produzione e vendita di olio extravergine monocultivar. Si tratta di un olio con un sentore fruttato di oliva piuttosto intenso, accompagnato da un

bouquet di aromi molto variegati come pomodoro, mandorla, carciofo, erba tagliata ed erbe aromatiche. Il gusto è molto armonico, con note dolci e piccanti, l'amaro è molto leggero e l'acidità complessivamente è molto bassa.

La Tonda Iblea cresce su terreni collinari, a un'altitudine mai troppo elevata, fino infatti a circa 600 metri di altezza sopra al livello del mare.

A produrne un olio biologico di ottima qualità ci pensa l'azienda agricola **Schininà** che con il suo marchio Niscia, porta avanti un'azienda con cento anni di storia.

L'azienda dispone anche di una struttura di turismo rurale nella quale alloggiare, La Dimora di Spartivento, tra Ragusa e Modica. Olio dalle grandi proprietà organolettiche è quello prodotto dall'azienda agricola **Arezzo**, anche in questo caso una produzione biologica nella sottozona Gulfi della Dop Monti Iblei, con più di 1.000 ulivi (98% di Tonda Iblea) che si estendono su circa 20 ettari. La raccolta avviene a mano, la trasformazione in frantoio a ciclo continuo a freddo.

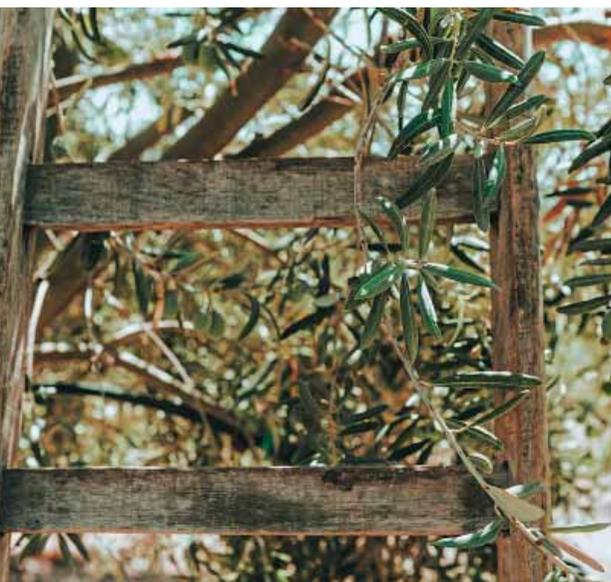
Nell'area più rurale, a San Giacomo, sono invece i **Frantoi Covato** a produrre, dal 1985, olio extravergine di oliva di alta qualità ricavato dai tipici uliveti centenari "protetti" dai muri di pietra. Più varietà per creare prodotti di qualità dal flavour delicato e dal gusto particolarmente fruttato.





Castello di Donnafugata

Il Castello di Donnafugata è meta imperdibile per chi ami l'arte e la campagna: nasce come villa rurale e il suo aspetto attuale data a cavallo tra la metà '800 e l'inizio '900



LA PIETRA-PECE DI RAGUSA UN MATERIALE UNICO DA UN'UNICA CAVA

La pietra pece è un calcare tenero impregnato, secondo percentuali diverse, di bitume. Questa origine morfologica la rende particolarmente unica per la variazione cromatica che la caratterizza. Infatti la pietra pece, detta anche "roccia asfaltica", assume una colorazione che va dal grigio al marrone scuro mentre la contemporanea presenza di fossili e di venature la valorizzano ancora di più, definendola in maniera inequivocabile. La pietra pece, oltre alla colorazione, colpisce i sensi: è infatti al tatto che questa pietra trasmette sensazioni particolari e dal connubio tra vista e tatto che la pietra pece riesce ad attrarre quelle sfumature sensoriali che si desiderano ottenere e che possono dar vita a infinite varianti coloriche e materiche. Il bacino da cui si estrae questo materiale è unico: e si trova in contrada Tabuna-Cortolillo nel territorio di Ragusa. Si tratta di una pietra che ha caratterizzato e caratterizza ancora la gran parte dell'architettura ragusana, del passato ma ancora nel presente. Non c'è palazzo o abitazione, nobile ma anche borghese, che non abbia almeno una parte lastricata con questa pietra. Per un recupero della storia, ripercorrendo le vicende personali dei "picialori", coloro che lavoravano in miniera, è nato il progetto di street art "Bitume", off di "Festwall" (festival di arte pubblica che ha costellato di enormi opere murali il tessuto urbano).

UNA RICCA AGRICOLTURA

A Ragusa si coltivano anche cereali, legumi da granella e semi oleosi, come nel caso dell'azienda agricola Pinzero, o olio, come per l'azienda **Tenuta Chiaramonte**, che produce e sigla oli extravergine d'oliva biologici, tra i quali due Dop e un Igp, che eccellono per qualità e caratteristiche organolettiche, riconosciute e premiate anche in prestigiosi concorsi internazionali. Il ciclo lavorativo di Tenuta Chiaramonte si avvale esclusivamente di una filiera interna a km0, che inizia dalla coltivazione, circa 100 ettari curati olivo per olivo, si esalta nella produzione in un frantoio dalla tecnologia sofisticata, per perfezionarsi nello stoccaggio e nell'imbottigliamento. La struttura dispone anche di un elegante relais con camere luminose che godono di una piacevole tranquillità grazie alla loro disposizione tra campagna e mare.

Tra le strutture ricettive della zona, meritano senza dubbio una menzione anche **Locanda Don Serafino**, ospitata in un palazzo storico dell'800 e caratterizzata da un'architettura unica con pietra a vista e una scala risalente al XIV secolo, dettagli che donano a camere e spazi comuni un fascino innegabile, esaltato dal contrasto con un arredamento dallo stile contemporaneo e minimalista. Poi **Palazzo degli Antoci**, residenza nobiliare con una accattivante essenza Liberty, trasformato in una maison de charme con suite e camere, arredate con cura e originalità, e suggestivi saloni, messi a disposizione degli ospiti assieme a vari servizi come l'area beauty e le escursioni in e-bike. O il **San Giorgio Palace Hotel**, racchiuso in un giardino privato di tremila metri quadrati. La struttura rappresenta un'incantevole ed inaspettata oasi di serenità e relax dove rigenerarsi e fuggire dal quotidiano ritmo frenetico, unitamente ad una vista panoramica sulla vallata di Santa Domenica.

E ancora **Poggio del Sole Resort**, immerso nella luminosa campagna ragusana, vivace connubio tra stile contemporaneo e architetture tradizionali. Quelle che un tempo erano un'elegante villa padronale, il magazzino delle derrate, le ampie stalle e la scuderia, dopo un'accurata e moderna rivisitazione hanno lasciato il posto a un affascinante resort. Un ristorante gourmet, un ristorante informale con pizzeria, un lounge bar, tre sale per banqueting, e meeting completano l'offerta ristorativa.

Per un soggiorno immersi nella natura si può scegliere anche l'agriturismo **Cozzo di Papaleo**, immerso nella campagna ragusana costellata dai tipici muretti a secco. La struttura è dotata anche di una piscina al servizio degli ospiti con ampia area attrezzata di sdraio e ombrelloni. Un rifugio in cui rilassarsi, lontani dal tran tran quotidiano, osservando la luce del sole che si specchia sul mare, sfondo di una distesa di carrubi e olivi.



Asini ragusani



Panoramica -Ragusa Ibla

CERASUOLO DI VITTORIA DOCG
IL VINO CHE RACCONTA UN TERRITORIO UNICO

Il Cerasuolo di Vittoria, unico vino siciliano a denominazione d'origine controllata e garantita Docg, è una delle espressioni più convincenti del suo territorio di appartenenza.

Deve la sua preziosità principalmente all'incrocio di tre fattori: **la magia del clima, l'attenta coltivazione della vite ad opera di pochi appassionati agricoltori e alla virtù dei suoi vitigni, Nero d'Avola e Frappato**, utilizzati in una percentuale che va dal 50% al 70% per il primo e dal 30% al 50% per il secondo.

La zona di produzione comprende i territori dei Comuni di Ragusa, Vittoria, Comiso, Acate, Chiaramonte Gulfi, Santa Croce Camerina, Niscomi, Gela, Caltagirone, Licodia Eubea, Riesi, Butera, Mazzarino e Mazzarone (ovvero cinque comuni della provincia di Ragusa, due della provincia di Caltanissetta e due di quella di Catania). Per il Cerasuolo di Vittoria Classico, invece, la produzione è consentita solo nei comuni di Acate, Comiso, Chiaramonte Gulfi e Vittoria, tutti in provincia di Ragusa.

L'areale della denominazione è delimitato a nord dal complesso dei monti Erei, a sud dal mar Mediterraneo, a est dai rilievi dei monti Iblei e a ovest dalle colline centro-meridionali della provincia di Caltanissetta.

Il Cerasuolo di Vittoria Docg presenta un colore che va dal rosso ciliegia al violaceo, un sapore secco, pieno, morbido, armonico e un bouquet floreale, fruttato, che richiama la ciliegia. Per il "Classico", il disciplinare prevede 18 mesi di affinamento: il colore tenderà pertanto verso il granato acquisendo sentori più complessi di cioccolato, cuoio, tabacco. A tutelare, promuovere e valorizzare questo vino ci pensa il Consorzio di tutela Cerasuolo di Vittoria Docg e Vittoria Doc che rappresenta circa



l'85 per cento dei produttori delle tre province interessate e oggi conta 36 aziende. Tra i compiti del Consorzio, anche quello di vigilanza sulla qualità del prodotto.

L'identità del vino è molto legata al suo terroir: una terra fertile e una vasta diversità di paesaggi, dall'alta collina al mare, baciati dal sole e levigati dalla brezza marina a temperature miti. Un mix molto particolare, un ecosistema che riesce a regalare uve di grande qualità.

A testimoniare l'antica vocazione di questi territori per la viticoltura ci sono documenti che risalgono al III secolo a.C. come la Plaga Mesopotamium, una lamina di piombo arrotolata rinvenuta nei pressi dell'antico insediamento dorico di Kamarina e custodita nel Museo archeologico di Siracusa. Il documento è, a tutti gli effetti, un atto notarile di vendita di un vigneto esteso circa un ettaro, la cui compratrice era una donna proprietaria di una rivendita

di vino. Ed è questa, senza dubbio, la più antica testimonianza della coltura della vite nel ragusano.

Altra prova evidente di un'economia basata sulla produzione di vino si ha all'interno del museo archeologico di Kamarina dove sono esposte le numerose anfore vinarie ritrovate nei fondali del mare antistante.

E in quest'ottica è interessante il progetto ambizioso che unisce viticoltura, enologia ed archeologia, che intende investire sulla storia del territorio ibleo, sulla ricerca enologica e su nuovi obiettivi di mercato. L'azienda vinicola **Mazza-Vinanti** che ha brevettato il marchio **Mesopotamium**, ha intenzione di impiantare l'antico vitigno, proprio nell'area del museo.

Testimonianze architettoniche di una cultura antica della vite sono poi presenti anche all'interno del Castello dei Conti di Modica e nella Basilica di San Giovanni Battista entrambi ricchi di decori raffiguranti la vite.

RAGUSANO DOP, GIOIELLO DI TERRITORIO UN FORMAGGIO E I SUOI INTERPRETI



CORFILAC. RICERCA&TERRITORIO

Il Corfilac è il consorzio di ricerca della filiera lattiero casearia, un organismo di eccellenza che ha sede a Ragusa e che dal 1996 si occupa di espletare, come lo stesso nome suggerisce, attività di ricerca nel settore lattiero-caseario e dell'agroalimentare anche mediante attività di supporto alle imprese del settore, di divulgazione dei risultati e di formazione e aggiornamento degli operatori. Il Corfilac svolge anche attività di certificazione dei prodotti lattiero-caseari e agroalimentari a marchio e di qualità. Da sempre i due obiettivi principali dell'ente sono: integrare il mondo della ricerca con il mondo della produzione agricola e valorizzare i sistemi produttivi tradizionali, i prodotti caseari e quelli agroalimentari tipici del Mediterraneo. Per far questo si avvale di personale specializzato e di laboratori all'avanguardia, compreso un sofisticato naso elettronico.

Anche il mondo dei produttori è al centro delle attività di ricerca del Corfilac. Oltre 300 aziende di vacche da latte sono coinvolte in analisi dei dati produttivi e degli eventi riproduttivi. Si tratta di allevamenti che producono più del 70 per cento del latte siciliano. I dati raccolti vengono elaborati in tempo reale e trasferiti agli allevatori per far sì che le scelte da un punto di vista manageriale e tecnico possano essere supportate da una valutazione di tipo tecnico-scientifica.

La struttura, inoltre, si avvale di un caseificio sperimentale e di un centro di stagionatura, per mettere a punto i suoi studi. I formaggi storici siciliani rappresentano il cuore della ricerca che il Corfilac conduce da oltre un ventennio.

In questo ambiente sperimentale, tecnici e ricercatori specializzati, in modo congiunto, mettono in atto protocolli di ricerca nel rispetto della tradizione per garantire la riproduzione

e la continuità storica dei più importanti formaggi storici siciliani e migliorarne la qualità.

«Oggi il Corfilac è coinvolto in una serie di progetti che vanno dalla valorizzazione del prezioso latte d'asina al riuso degli scarti caseari, dalla valorizzazione della Provolone dei Nebrodi, uno dei cinque formaggi dop siciliani, alla valorizzazione di razze autoctone come la vacca Cinisara o la Modicana e c'è spazio anche per progetti transfrontalieri – spiega la direttrice scientifica del Consorzio, **Margherita Caccamo** – Il nostro impegno, partito a supporto del Ragusano Dop, è quello di rendere un servizio a tutto il territorio, non più focalizzato solo sulle produzioni lattiero casearie ma, dal 2018, esteso anche all'agroalimentare. Lo scorso anno, poi, abbiamo inaugurato il primo Brain Lab della Sicilia per studiare le emozioni dei consumatori attraverso le neuroscienze al fine di poter definire una strategia di marketing e comunicazione più efficace dei prodotti agroalimentari tradizionali».



LE 13MILA FORME DEL RAGUSANO DOP

Il Ragusano Dop è uno dei cinque formaggi siciliani a denominazione di origine protetta, insieme con Pecorino, Vastedda del Belice, Piacentinu ennese e la Provola dei Nebrodi.

Viene prodotto nell'intero territorio dei comuni di Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Pozzallo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli e Vittoria per la provincia di Ragusa e dei Comuni di Noto, Palazzolo Acreide e Rosolini per la provincia di Siracusa. È un formaggio a pasta filata, ottenuto attraverso un processo di filatura che avviene utilizzando acqua calda ad una temperatura tra i 70 e gli 80 gradi. È prodotto con latte vaccino intero e crudo durante le stagioni tardo autunnale, invernale e primaverile, in presenza di foraggio verde. L'alimentazione degli animali è costituita in prevalenza dalle essenze spontanee dei pascoli naturali del territorio ibleo. La lavorazione avviene artigianalmente,

con metodi tradizionali e la salatura non deve comportare un contenuto di sale superiore al 6 per cento. La stagionatura si fa in ambienti freschi con pareti geologicamente naturali tali da garantire 14-16 gradi e una umidità tra l'80 e il 90 per cento. Le forme vengono legate a coppia con sottili funi e poi appese a cavallo di travi di legno. Per ottenere il marchio Dop, il formaggio deve stagionare minimo 3 mesi e la stagionatura può protrarsi anche oltre i 12 mesi.

La forma del Ragusano Dop è parallelepipedica e di colore giallo dorato o paglierino tendente al marrone, e si presenta a sezione quadrata con angoli smussati leggermente deformati dalla corda che la tiene sospesa durante la stagionatura. Deve riportare il marchio aziendale del caseificatore, le stampigliature della denominazione, la numerazione per la tracciabilità e il marchio a fuoco di certificazione della qualità. Il peso di ogni forma può variare da 12 a 16 chili.

Il Ragusano Dop è un formaggio dolce e poco piccante nei primi mesi di sta-

gionatura e diventa piacevolmente piccante a stagionatura avanzata. Questo formaggio, facilmente riconoscibile attraverso la scritta punteggiata "Ragusano", è molto utilizzato nella preparazione dei piatti tipici della gastronomia siciliana e si accompagna molto bene ai vini bianchi. Per quello stagionato, invece il sapore viene esaltato se gustato con i vini rossi.

«Il Consorzio per la tutela del formaggio **Ragusano Dop**, costituito tra le imprese della filiera che attualmente sono 66 e comprendono produttori di latte, caseificatori e stagionatori, si occupa della tutela della produzione del formaggio e della sua denominazione, di promuoverne il consumo e di attivare ogni azione ritenuta necessaria per impedire e reprimere gli abusi – spiega il direttore **Enzo Cavallo** – Nell'ultima campagna, nonostante le difficoltà legate all'incremento dei costi a causa di guerra e aumenti generalizzati che hanno comportato una diminuzione della produzione, di Ragusano Dop sono state realizzate 13mila forme per circa 190 tonnellate complessive».

MODICA



“Un paese in figura di melagrana spaccata, vicino al mare ma campagnolo; metà ristretto su uno sprone di roccia, metà sparpagliato ai suoi piedi; con tante scale fra le due metà, a far da pacieri, e nuvole in cielo da un campanile all’altro”. Così la descrive Gesualdo Bufalino in "Argo il cieco, ovvero il Paese della Memoria"



La prima impressione che si ha arrivando a Modica è quella di aver fatto un salto indietro nel tempo. L'atmosfera calda e luminosa creata dalla luce che si rifrange sui profili dorati di case e monumenti, unita all'imponenza di chiese e palazzi nobiliari impreziositi dai ricami barocchi, crea un fascino senza pari, lasciando riecheggiare la storia dei luoghi. A una ventina di chilometri da Ragusa, la città conta circa cinquantamila abitanti. Come Ragusa, è divisa in due zone, Modica Alta che si è sviluppata intorno all'antico **Castello** ed è costituita da edifici e vicoli che si arrampicano sulla collina e Modica Bassa, più a valle, dove un tempo scorrevano due torrenti e ora si snoda corso Umberto I, la via principale della città. Ci sono poi altri due quartieri, il Dente nella parte alta orientale e la Sorda, il quartiere residenziale, nato negli anni Sessanta del secolo scorso, oggi sede del polo commerciale della città.

Anche Modica, come tutte le cittadine del comprensorio ibleo, è stata distrutta dal violento terremoto del 1693 e successivamente ricostruita in stile tardo barocco. Di lei, Gesualdo Bufalino scriveva: *"Un paese in figura di melagrana spaccata, vicino al mare ma campagnolo; metà ristretto su uno sprone di roccia, metà sparpagliato ai suoi piedi; con tante scale fra le due metà, a far da pacieri, e nuvole in cielo da un campanile all'altro"*. Poche righe di descrizione ma sufficienti a far venire voglia di visitarla.

La città esiste da epoche antichissime, come testimoniano i resti rupestri che la circondano, inoltre tra il XIII ed il XIX secolo è stata capitale di una contea che comprendeva tutto il territorio dell'attuale provincia di Ragusa e che ha esercitato una vasta influenza politica, economica e culturale su tutta la Sicilia e su parte anche del Meridione d'Italia. A quei tempi, dunque, era Modica la città più importante del comprensorio, non Ragusa. Simbolo del suo potere e del suo glorioso passato sono i resti del Castello dei Conti di Modica: costruito nel 1300 su una rupe, svetta ancora sulla città con il suo orologio realizzato nel 1725 e ancora funzionante.

STORIA E CULTURA TRA VICOLI, SCALINATE E STRADINE

Per scoprire Modica bisogna camminare tra vicoli e stradine e osservare le stupefacenti architetture che la caratterizzano. A cominciare dal maestoso **Duomo di San Giorgio** che con

Come Ragusa, è divisa in città Alta, intorno all'antico Castello, e Modica Bassa, più a valle, dove un tempo scorrevano due piccoli torrenti e ora si snoda corso Umberto I, la via principale della cittadina

i suoi 62 metri di altezza si erge su Modica Alta, sulla cima di una scenografica scalinata di 260 gradini. La chiesa, al suo interno, è un tripudio di stucchi, decori e opere d'arte.

A pochi metri dal Duomo di San Giorgio, si può ammirare **Palazzo Castro-Polara-Grimaldi**, costruito tra la fine dell'800 e l'inizio del '900 dal cavaliere Castro in onore della moglie, benefattrice della città e discendente di un ramo dei principi Grimaldi di Monaco.

La Chiesa e il Chiostro di Santa Maria del Gesù, sempre a Modica Alta, rappresentano una straordinaria opera dell'ingegno architettonico e decorativo delle maestranze siciliane. La prima pietra per la sua realizzazione, fu posta nel 1478 e oggi il complesso monumentale si svela denso di stratificazioni stilistiche,

guidando il visitatore lungo un viaggio che va dal Quattrocento fino ai primi dell'Ottocento. Il complesso conserva uno splendido chiostro a due ordini in stile tardogotico, con colonne variamente decorate e ognuna diversa dall'altra. Si tratta di un unicum in tutta l'Italia meridionale, che ha esempi stilistici sopravvissuti in Catalogna. Oggi il complesso è location valorizzata dall'arte contemporanea e da stagioni dedicate al teatro di ricerca.

Il maestoso **Duomo di San Pietro** a Modica Bassa, monumen-



Scaccia fave e ricotta



Duomo di San Giorgio



Chiesa del Carmine



Particolare del Duomo di San Giorgio



Fischietto di età Neolitica - Museo Civico
Belgiorno all'interno del Palazzo della Cultura



Casa di Salvatore Quasimodo

MOAK. IL CAFFÈ MADE IN MODICA

Nasce nel 1967 a Modica Alta, Moak, nella parte antica della città, come piccolo laboratorio a conduzione familiare sostenuto e alimentato dalla passione di Giovanni Spadola per il caffè. All'inizio, ad affiancarlo in questa impresa, sono una tostatrice Petroncini da 15 chili e un solo dipendente. L'eccellenza dei prodotti e



la visione del suo fondatore, oggi trasferita ai figli Alessandro e Annalisa alla guida dell'azienda, hanno permesso a Moak, negli anni, di essere presente in oltre 50 Paesi nel mondo. Un successo che si è fatto strada nella crescita costante sia sul piano produttivo che organizzativo e nelle scelte fatte sempre con attenzione alla qualità e alla cura del dettaglio. Oggi Moak ha sedi distribuite a New York, Francoforte, Dubai, Atene, Salonicco e Malta.

Alla base della filosofia aziendale c'è la qualità del prodotto: dalla selezione dei migliori monorigini alla tostatura per singola qualità di caffè, fino al controllo dell'intero ciclo produttivo attraverso un laboratorio di analisi interno tecnologicamente all'avanguardia. All'innovazione tecnica Moak ha, da sempre, affiancato anche l'evoluzione culturale, sostenendo concorsi d'arte e intrecciando rapporti con esponenti della cultura italiana. brand con un linguaggio contemporaneo.

Oggi l'azienda, nel frattempo diventata holding, ha una capacità produttiva di 24 milioni di chili di caffè all'anno, conta 24 silos di stoccaggio caffè verde per complessive 1.200 tonnellate, ha nove linee di confezionamento e una quota export del 33 per cento.

«Tradizionalmente Moak è rivolta da sempre al mondo Ho.Re.Ca nel quale le sue miscele sono amate e il suo marchio è conosciuto ed apprezzato – spiega il Ceo dell'azienda, Alessandro Spadola – Negli ultimi anni, abbiamo sviluppato FOR YOU, un sistema tutto nostro dedicato originariamente agli uffici, ma che certamente consentirà alla gamma dei suoi prodotti di entrare a poco a poco anche nelle case. FOR YOU coniuga perfettamente, a mio avviso, estetica, funzionalità e sostenibilità, e ne è prova il successo che sta riscuotendo».



to tutelato come Patrimonio dell'Umanità, è stato costruito invece nella prima metà del 1300 ed è caratterizzato, anch'esso, da una scalinata impreziosita dalle statue dei dodici apostoli che conduce al sagrato con una facciata ornata da tre portali. Tra i monumenti che hanno resistito al terremoto del 1693 c'è la **Chiesa del Carmine** con un portale risalente alla fine del '300 in stile gotico chiaromontano e, all'interno, opere di pregevole interesse artistico.

Con un balzo in avanti nei secoli, sempre a Modica Bassa, in via Posterla 84, si trova la **casa natia di Salvatore Quasimodo**, divenuta museo. Nelle sue stanze, arredate nello stile del Primo Novecento, sono esposti mobili e oggetti appartenuti allo



Torre dell'Orologio di Modica



Teatro Garibaldi

scrittore premio Nobel ed è possibile assistere a proiezioni di video didattici e ai filmati che riprendono la cerimonia di consegna del Nobel. A pochi passi dalla casa di Quasimodo, sotto al Castello dei Conti di Modica, si può visitare anche la **Casa Museo di Tommaso Campailla**.

L'ex Monastero delle Benedettine è, invece, la sede del **Museo Civico** che raccoglie materiali rinvenuti nel territorio modicano che vanno dal Paleolitico Superiore fino al periodo arabo: raccolte di armi e utensili dell'età della pietra, reperti dell'età pregreca, greca e paleocristiana, dipinti e manufatti medievali. Una sala del museo è destinata all'esposizione del pezzo più importante, il bronzo dell'Eracle di Cafeo del III secolo a.C. Il

piano inferiore del Museo civico ospita la **Società Operaia di Mutuo Soccorso** che durante l'anno promuove esposizioni, mostre e incontri culturali.

Absolutamente da visitare è il **Giardino dei Timpi**, un ampio spazio verde nel cuore della città, realizzato in un'area di seimila metri totalmente bonificata. Al suo interno, si trovano muretti a secco, costruzioni tipiche della campagna modicana, un pozzo artesiano, oltre quaranta specie di bambù, collezioni di Opuntia, di Kalancoe, di piante grasse, di piante native e un roseto. Dal giardino si gode, inoltre, un panorama mozzafiato che domina tutta la città.

DUE MUSEI E UN TEATRO

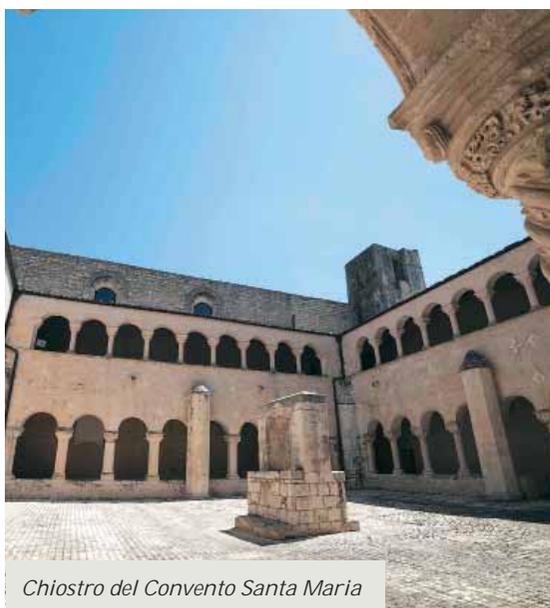
A Modica non poteva mancare il museo dedicato a uno dei prodotti che l'ha resa famosa nel mondo, il cioccolato, riconosciuto nel 2018 come prodotto a indicazione geografica protetta dall'Unione Europea. Situato in corso Umberto I al civico 14 a Modica Bassa, nei suoi locali si può fare un viaggio nel gusto scoprendo i metodi di realizzazione del nettare degli dei attraverso l'esposizione di attrezzi e foto e la sua storia dall'età precolombiana a oggi.

Tra i musei, come dicevamo, merita una visita anche quello della Medicina "**Sifilicomio Campailla**", ospitato dall'omonimo palazzo già sede dal 1350 dell'Antico Ospedale della Pietà, poi diventato appunto sifilicomio a partire dal XVII secolo. Fu Tommaso Campailla a inventare infatti le "stufie mercuriali" per curare la sifilide, alimentate a cinabro e incenso. Il cinabro veniva posto dentro il braciere con l'incenso, così da sprigionare nell'aria i vapori della sostanza curativa. Il museo custodisce anche donazioni effettuate da privati cittadini che hanno messo a disposizione della collettività le attrezzature mediche risalenti a diverse epoche, spesso eredità di parenti medici il cui ricordo viene così perpetrato.

In centro storico si trova anche il **Teatro Garibaldi**, quarto per importanza in Sicilia. Realizzato intorno alla prima metà dell'Ottocento, riadattando un vecchio magazzino e una casa nobiliare, ha subito negli anni varie fortune. Nel 1860, da Teatro Comunale fu ribattezzato Teatro Garibaldi e divenne il centro della vita culturale della città per parecchi anni. Nel secondo dopoguerra per la struttura è iniziata una fase di degrado che ha portato alla sua chiusura nel 1984. Dopo un restauro durato sei anni, il teatro ha riaperto i battenti il 13 giugno 2000, con le fasce delle balaustre dei palchi rifatte, la volta totalmente ridipinta, con i ritratti di Verdi, Bellini, Beethoven e Mozart, mentre l'ingresso è stato arricchito di motivi decorativi di fine Ottocento. Il fiore all'occhiello del nuovo teatro è il tondo posto sulla volta della sala, un'opera d'arte che ne segna la rinascita. Realizzato da Piero Guccione in col-



Convento Santa Maria



Chiostro del Convento Santa Maria



Madonna Vasa Vasa

laborazione con Franco Sarnari, Piero Roccasalva e Giuseppe Colombo, questo olio su tela dal diametro di quasi 4 metri e mezzo raffigura la facciata della Chiesa di San Giorgio. E sono anche rappresentati personaggi legati al mondo della lirica, come il Don Giovanni di Mozart, Macbeth e Norma e altri tratti da noti capolavori, come la Scuola di Atene di Raffaello, il Bacio di Hayez, la Decollazione del Battista del Caravaggio. A gestire il Teatro è l'omonima Fondazione nata nel 2010 con l'obiettivo di produrre, coordinare e promuovere eventi e iniziative culturali nel campo della musica, del teatro, della cinematografia e dell'arte.

La storia di strade e monumenti anche a Modica si intreccia in maniera indissolubile con la storia millenaria della cucina locale, con i prodotti della terra e del mare, con gli incroci di dominazioni che si sono succedute.

DALLA VACCA MODICANA ALLA FAVA COTTOIA. LA RICCHEZZA DELLA NATURA

«Vivendo in questi luoghi, non puoi non lasciarti influenzare dalla bellezza che ti circonda – afferma Accursio Craparo, chef del ristorante che porta il suo nome (Due Forchette nella Guida Ristoranti del Gambero Rosso e una stella Michelin) – A fare bella Modica è stata senza dubbio la borghesia, ma ciò che l'ha resa ricca è stata la vivacità di contadini e allevatori. Ecco, a me piace valorizzare gli elementi meno visibili della nostra bellezza, mi piace lavorare sull'equilibrio nella composizione degli elementi. A influenzarmi di più, in tutti questi anni – continua lo chef – è stato ciò che di questo territorio non salta subito agli occhi, quella campagna che poi è la vera dimensione della cucina modicana, che

parte tutta dai contadini. Basti pensare alla vacca di razza Modicana, ad esempio, al suo ottimo latte e alla produzione di formaggi che ne è conseguita e che ancora ne deriva. Nella campagna modicana è nascosta l'energia: la mia ricerca consiste nello scovarla nel renderla più evidente. Ecco, per me il vero Barocco di questi luoghi è nella natura più che nell'architettura».

Tra le produzioni locali, fiori all'occhiello della zona, c'è senza dubbio la fava cottoia, che deve il nome alla facilità di preparazione. Grazie alle caratteristiche chimico fisiche del terreno e al microclima, infatti, non è necessario l'ammollo e la cottura è più breve rispetto ad altre varietà di fave. La fava modicana era utilizzata per l'alimentazione del bestiame e come leguminosa nella rotazione delle colture dei cereali, grazie alla sua capacità di fissare azoto e di rilasciarlo nel terreno, ma in alcune contrade era ben presente anche come ingrediente della cucina locale. La fava cottoia di Modica oggi è un Presidio Slow Food e a coltivarla e preservarla ci pensa la Confraternita della Fava Cottoia, un gruppo di agricoltori impegnati a recuperare l'antico seme e a coltivarlo secondo tradizione, nel rispetto delle aree di elezione e seguendo il disciplinare.

«Questa fava è un ingrediente prezioso del territorio», spiega lo chef Peppe Barone, fondatore del ristorante **Fattoria delle Torri** che oggi ha lasciato alle figlie Francesca (in cucina) e Carla (in sala). Protagonista indiscusso della scena gastronomica modicana, Barone nella sua cucina ha allevato e visto crescere numerosi giovani chef locali che oggi sono lanciatissimi nel panorama della ristorazione locale e nazionale. «Con la fava cottoia – continua – facciamo un'insalata semplice condita con aglio fresco, sale, olio e peperoncino in modo che ne venga fuori tutto il

LA RICETTA

MPANATIGGHIE

*Ingredienti per 4 persone**Per la pasta*

1 kg farina
250 g di zucchero
250 g di strutto
300 g di tuorli (da 16 uova circa)

Per il ripieno

400 g di carne di manzo tritata
600 g di mandorle
800 g di zucchero
100 g di Cioccolato di Modica Igp
600 g di albumi (da 16 uova circa)
1 uovo intero
8 g di cannella
2-3 gocce di vaniglia
buccia di un limone

Preparare la pasta: impastare tutti gli ingredienti insieme e riporre in frigo a riposare per 20 minuti.

Preparare il ripieno: rosolare la carne tritata in una padella senza olio fino a quando perde il colore rosso. Tostare le mandorle al forno a 180 gradi fino a quando diventano dorate e macinarle finemente. Aggiungere lo zucchero e il cioccolato e frullare tutto in modo da renderlo omogeneo. Impastare ancora il ripieno aggiungendo gli aromi, l'uovo e gli albumi.

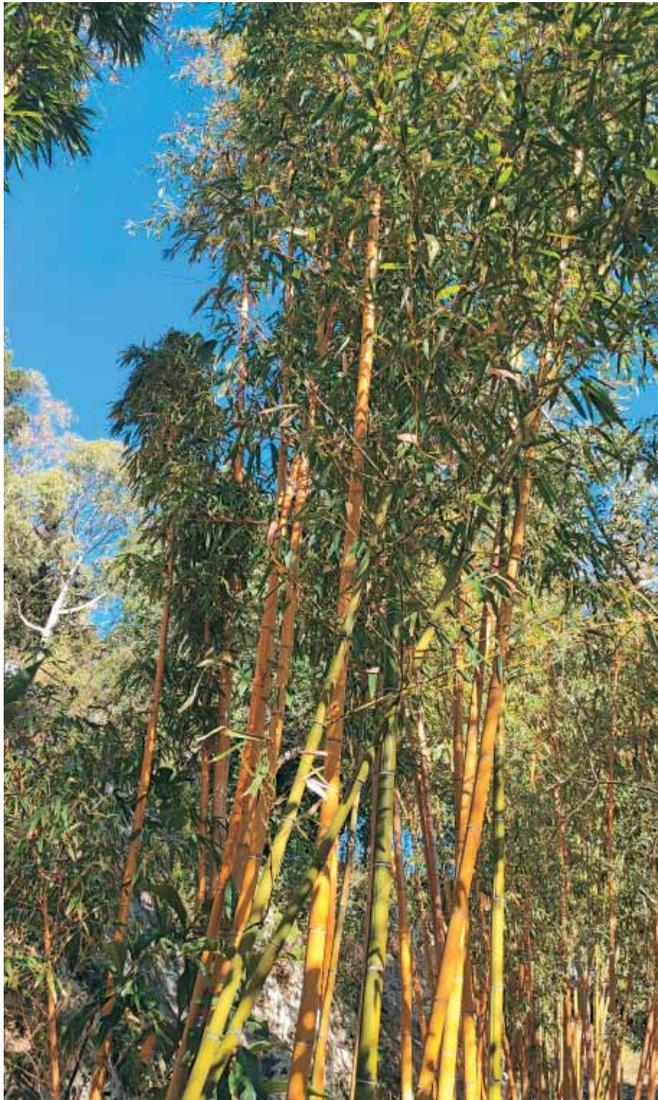
Il dolce: tirare la sfoglia a uno spessore di 2 mm e formare dei ravioli con un coppa-pasta. Sistemarvi dentro il ripieno e chiudere a mezzaluna. Su ogni raviolo praticare al centro una incisione con la punta delle forbici. Sigillare bene i bordi con l'aiuto dei rebbi di una forchetta. Spolverare i ravioli con lo zucchero bianco e metterli in forno a 180 gradi per circa 15-20 minuti, fino a doratura.

**IL DOLCE "DA PASSEGGIO"
CON CARNE E CIOCCOLATO**

Il maestro pasticcere Andrea Iurato porta avanti la tradizione di una delle più antiche dolcerie modicane, **Casalindolci**, azienda nata nel 1960 e acquisita nel 1990 dalla mamma, Giorgia Crucetta, che aveva a lungo lavorato lì. A questo indirizzo è possibile trovare le mpanatigghie realizzate seguendo un'antica ricetta che si tramanda da generazioni. Il nome mpanatigghie ha origine dagli spagnoli che dominarono in Sicilia nel XVI secolo: empanades, ovvero dei fagottini ripieni.

Il mix tra storia e leggenda che c'è dietro la genesi di uno dei dolci modicani per eccellenza, narra che, durante il digiuno quaresimale, le monache pasticcere donavano dei dolci ai pellegrini stanchi e che per renderli più nutrienti, aggiungevano in segreto la carne all'impasto. «C'è anche un'altra versione – dice Iurato – secondo la quale questi biscotti sarebbero stati creati da una nobile famiglia del posto per dare qualcosa di nutriente alla figlia monaca, provata dalla clausura». Sarebbe nato così il biscotto di pasta frolla dalla caratteristica forma a mezzaluna con ripieno di cacao, mandorle, cannella e... filletto di manzo.

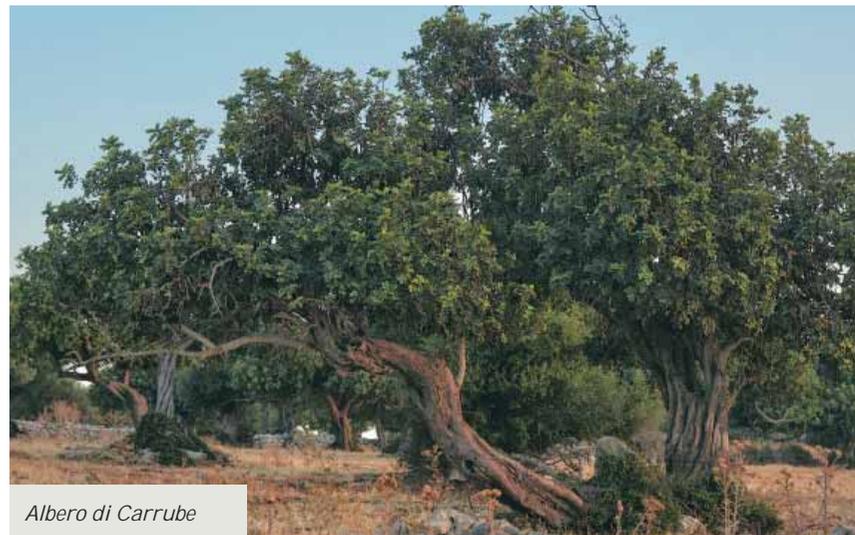
Iurato continua a tenere fede alla formula originale dell'antico ricettario dolciario modicano, la ricetta di Casalindolci, infatti, ha mantenuto come sigillo per la chiusura del dolce il "rieficu", una sorta di orlo smerlato, utilizzato dall'azienda come marchio di fabbrica.



sapore. Anni fa con questo prezioso legume, secco e caramellato, ho fatto anche un gelato per dimostrane gusto e versatilità».

CARRUBE, TIMO, MIELE ED EXTRAVERGINE

Tutto il territorio di Modica, come già quello di Ragusa, è caratterizzato poi da alberi di carrubo e anche qui si raccoglie e lavora il frutto. Gli Iblei, inoltre, sono anche un ottimo pascolo per le api. Questa è la zona in cui si produce il miele di timo degli Iblei, detto satra in dialetto, anche questo Presidio Slow Food, celebre e apprezzato, come attestano numerose citazioni disseminate nella letteratura greca e latina, da Strabone a Virgilio, da Ovidio a Plinio il Vecchio. Si tratta di un miele profumatissimo e denso che viene raccolto fra luglio e agosto. Purtroppo i timeti sono in continua diminuzione in Sicilia a causa dell'inquinamento atmosferico, dei residui chimici, degli incendi e della riconver-



Albero di Carrube

sione dei terreni. Negli ultimi anni la produzione del miele di timo ibleo è significativamente calata. Dai sei chili ad arnia che si producevano negli anni migliori, si è passati a una media di due chili. Slow Food, con l'istituzione del presidio, oltre a valorizzare un miele monofloreale dalle caratteristiche uniche, sta puntando a invertire la tendenza del declino dei timeti.

Miele di timo e carrube sono due ingredienti importanti nella cucina di Lorenzo Ruta, chef e patron di **Taverna Migliore** che si trova all'interno di un casale in pietra nella zona artigianale di Modica, al quale è annesso un orto che lo chef cura personalmente e che gli fornisce buona parte delle materie prime per i suoi piatti. «Dopo la pandemia, abbiamo creato un laboratorio di ricerca e sviluppo sul mondo della panificazione – racconta Ruta – e questo ci ha portato a fare un pane con farina di carruba che oggi è uno dei fiori all'occhiello del nostro ristorante. Lo serviamo



Scultura - Museo del Cioccolato

in abbinamento al miele di satra che produciamo sempre noi. Sono convinto che certi capisaldi della nostra agricoltura debbano essere sempre presenti e il compito di noi chef è di renderli accattivanti. La stessa cosa succede con l'olio. Dalle mie parti se ne produce di buonissimo, non solo di Tonda Iblea ma anche di altre varietà, per questo abbiamo creato una sorta di carta degli oli, per proporli tutti ai nostri clienti, anche le produzioni piccolissime che fanno parte di un mercato ristretto».

IL CIOCCOLATO MODICANO

Ma il prodotto principe di Modica, quello che l'ha resa famosa nel mondo per le sue caratteristiche e la sua unicità, è il cioccolato. Introdotto ai tempi della Contea di Modica durante la dominazione spagnola, ha come particolarità la sua lavorazione a freddo grazie alla quale lo zucchero non si scioglie, donando

POLARA. UN BRINDISI DI AGRUMI

Compie 70 anni Polara, l'azienda di Modica che dal 1953 produce bibite di Sicilia. Oggi come allora, l'azienda ha mantenuto la qualità artigianale delle origini, l'amore per la terra e per gli agrumi che produce, reinterpretando i segreti e le ricette tradizionali attraverso un'organizzazione dinamica e grazie alla quale ha ampliato i confini della propria distribuzione, presidiando i vari segmenti del mercato dei soft drink, fino a diventare una delle più importanti realtà nel campo del beverage in Sicilia, nel sud Italia e nell'area del Mediterraneo. Nel rinnovato stabilimento modicano, Polara continua a produrre bibite con metodi artigianali ma con attrezzature moderne, sicure ed in grado di offrire la più elevata qualità ai consumatori. Così, alla già vasta gamma di prodotti tra i quali scegliere, si è aggiunta recentemente la linea vintage con le bibite di una volta, quelle degli esordi degli Anni '50, nate da un'antica ricetta, custodita e tramandata di generazione in generazione. La produzione ha puntato anche sul biologico con una linea di soft drink da agricoltura biologica che esalta la natura e le tipicità del territorio siciliano, facendosi promotore delle più rinomate varietà di agrumi di Sicilia, tutti Igp o Dop, dall'Arancia Rossa di Sicilia Igp a quella di Ribera Dop, al Limone di Siracusa Igp, solo per fare qualche esempio.



A guidare le ricerche, il lavoro e la produzione della Bibite Polara sono pochi ma inderogabili principi: la cura costante per tutto ciò che si produce, dalla selezione degli ingredienti, ai continui controlli di laboratorio e in tutte le fasi del processo produttivo; il mantenimento di uno standard qualitativo elevato, che riflette la vocazione produttiva dell'azienda; la tradizione e l'innovazione, insieme con la ricerca di nuovi e avanzati modelli di sviluppo che valorizzino le proprietà degli agrumi siciliani, per garantire un bere sano e di qualità; una crescita responsabile e mirata intesa come capacità di ampliare la gamma produttiva, nel rispetto dell'ambiente e delle risorse.

E per festeggiare questo nuovo e importante traguardo è stata lanciata la nuova "P53", una tonica aromatizzata che conquista e che reinventa il concetto dell'aperitivo.

POLLI E UOVA, ALLEVAMENTI DI QUALITÀ

La Terra Barocca è anche la terra in cui si producono 1 milione di uova al giorno. A Modica sorge infatti il Polo Avicolo più importante del Sud Italia che riesce a garantire un'offerta, per quantità e qualità, decisamente significativa con oltre 300 milioni di uova da consumo e 9 milioni di polli da carne prodotti ogni anno, con un giro d'affari di 150 milioni di euro e oltre 600 addetti. Le aziende locali si distinguono anche per i livelli strutturali e tecnologici all'avanguardia. Leader è l'azienda **Avimed - Avicola Mediterranea**, specializzata nella produzione di uova fresche provenienti da una filiera corta, chiusa e controllata. Di recente ha affiancato l'innovativa produzione di "uovo liquido", ovvero uovo in brik pronto all'uso, grazie al sistema Eggxtreme Quality Process, il primo in Italia ad utilizzare processi, come la pastorizzazione con radiofrequenza, in grado di offrire un prodotto di altissima qualità, senza scarti, senza additivi, usando solo uova 100% siciliane.



Scorze d'arancia



Carrube



L'Italia del Cioccolato. Museo del cioccolato



Duomo di San Giorgio in notturno

alle tavolette un aspetto cristallino e un gusto quasi croccante, consumato in purezza o esaltato da vari aromi naturali.

«Il nostro cioccolato è indispensabile per conoscere Modica – dice lo chef Peppe Barone – È un ingrediente importantissimo della nostra economia e ha una potenza aromatica che lo rende quasi sacro. Assaggiare questo cioccolato, per me, è come sublimare la conoscenza della nostra cucina». Non a caso al cioccolato modicano lo chef ha dedicato qualche anno fa un libro dal titolo “Pane e cioccolato”. «Nel libro racconto di una ricetta che è tipica delle nostre parti, la lepre al cioccolato, emblema di ciò che si cacciava qui e di come si consumavano le carni. Io sono stato uno dei primi a Modica a usare il cioccolato nelle preparazioni salate – dice con orgoglio Barone – portando nel mio ristorante una cucina di casa e di territorio in un momento in cui ancora non c’era il sentire comune di una forte identità locale».

Il cioccolato modicano è anche uno degli ingredienti delle ‘mpanattigghie, dolce tipico locale a forma di mezzaluna, ripieno, appunto, di cioccolato, cannella e macinato di manzo. Questa antica ricetta era usata da viandanti e contadini che portavano con sé questo dolce per recuperare energie. Deve il suo nome alle empanadas spagnole ed era un modo per conservare la carne in un’epoca in cui il frigorifero non c’era. Il cioccolato, in questo caso, unito alla cannella, era usato come conservante naturale.

SAPORI E COLORI

Modica ospita anche la più antica fabbrica di cioccolato della Sicilia. Si tratta dell’**Antica Dolceria Bonajuto** che dal 1880 produce artigianalmente il suo cioccolato e tramanda dolci e torroni della tradizione modicana e siciliana. Oggi è Pierpaolo Ruta a portare avanti le attività della dolceria, fedele ai sapori antichi che il tempo non ha cambiato e a cui oggi si affiancano reinterpretazioni e contaminazioni che ne caratterizzano lo stile dolciario. La bottega si trova sempre lì dove Francesco Bonajuto la aprì oltre centocinquant’anni fa e anche se oggi si è giunti alla sesta generazione, gli interni sono sempre arredati in stile classico, a ricordare la storia di bottega e laboratorio. Bonajuto ha creato anche Fattojo, un laboratorio “bean to bar”, uno spazio di produzione e di scambio di saperi che prende il nome dal “frantoio” nel quale si frantumano le fave di cacao per ricavarne la granella da lavorare. Qui si può seguire tutta la lavorazione del cioccolato, dalla fava di cacao alla tavoletta finale.

I piatti della tradizione sono invece la peculiarità dell’**Osteria dei Sapori Perduti** che, con le ricette antiche e i racconti senza tempo di Carmelo Muriana, fa riscoprire i sapori di un tempo, a partire dai lolly con le fave, il macco, i ravioli col sugo, il brodo con le palline di carne, lo spezzatino, il bollito. Inoltrandosi tra i vicoli interni del centro storico è possibile assaggiare i piatti della tradizione, innaffiati da buon vino a **A Putia ro vinu**.

Ricca l’offerta anche per l’ospitalità, a partire dal prestigioso **Palazzo Failla** a Modica Alta, residenza storica del XVIII secolo che ha mantenuto intatta l’atmosfera di un antico palazzo nobiliare siciliano, dove soggiornare tra volte affrescate e il comfort delle moderne tecnologie. A pochi passi, inoltre, c’è la **Locanda del Colonnello** con proposte di cibo e drink adatte a tutte le esigenze.

Offre invece suite di design e un giardino con piscina il **Modica Palace Hotel**, un quattro stelle fuori dal centro storico della città, con piscina e sale relax.

È immerso nel cuore di Modica l’**Orangerie**, un raffinato bed and breakfast ospitato in un edificio risalente alla seconda metà del 1800 e appartenente alla stessa famiglia da diverse generazioni. Il B&B si affaccia su un rigoglioso giardino con piante di limoni e offre eleganti camere e spaziosi studios sopralcati con terrazzi fioriti. Tutte le stanze e gli appartamenti sono arredati seguendo l’equilibrio fra funzionalità e storia.

PASSEGGIATE DI GUSTO

Immane una tappa al **Rosy Bar** per la granita (da provare mandorla tostata). Bar storico a Modica Sorda prepara anche il classico “pezzo duro”, un dolce tipico siciliano con due gusti di gelato e un particolare pandispagna.

Piatti della tradizione nella storica **Taverna Nicastro**, a Modica Alta, per una cucina squisitamente casereccia e tipica. Scendendo giù sul corso Umberto, nel cuore del centro storico, una pausa di relax a colazione o per un break durante la giornata al **Caffè dell’Arte**, circondati dai palazzi antichi in uno degli angoli più suggestivi della città. Piatti ricercati e di gusto a **La Sirenetta**, in campagna, dove lo chef Luca Cannizzaro esalta il pesce locale. Sempre a Modica deliziosi piatti di pesce da Ornato, in particolari buoni crudi e sauté di cozze. Il pescato in tavola anche da **Emporio Caccamo** a Marina di Modica dove c’è anche il **Corallo**, ristorante e chalet in riva al mare.

Non solo lungo la fascia costiera ma anche in campagna è possibile dedicarsi al buon cibo. Come accade nella frazione rurale di Frigintini. Bollito e brodo con palline di carne sono da assaggiare alla **Trattoria Maria Fidone** con un ambiente che riporta alle tradizioni del passato e dove è possibile degustare anche il tomasino di ricotta e salsiccia. Tra i menù speciali c’è quello dedicato al fungo di carrubo, invece, al ristorante **Le Magnole**, sempre a Frigintini, a pochi metri da muretti a secco e ulivi secolari. Delizie del palato ma anche della vista con le dolci sculture di cioccolato del maestro Aldo Puglisi alla pasticceria **Dolce Arte**. Da non mancare una sosta da **Sanapu**, azienda che produce marmellate con frutta ed erbe spontanee raccolte nella campagna di Cava d’Ispica e che vendono a Modica in via Sant’Ippolito Trebalate 15.



CONSORZIO DI TUTELA DEL CIOCCOLATO IGP DI MODICA

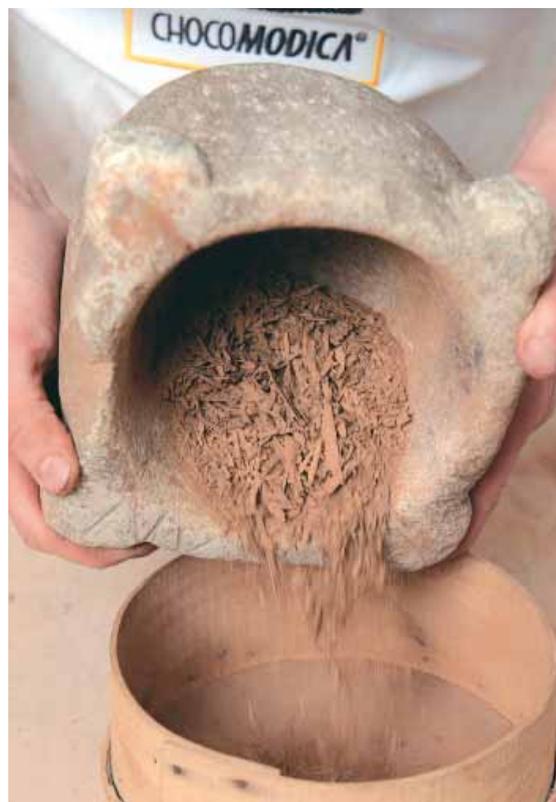


La prima “pietra” per sua nascita è stata posta una ventina di anni fa ma è dal 2010 che il Consorzio di tutela del cioccolato Igp di Modica opera instancabilmente sul territorio per garantire a questo prezioso prodotto la giusta dimensione. «Abbiamo lavorato a lungo per potere ottenere l’indicazione geografica protetta dall’Unione Europea – racconta il direttore del Consorzio **Nino Scivoletto** –. Fino al 2012, il regolamento comunitario non prevedeva l’inserimento del cioccolato tra i prodotti a denominazione geografica ma poi, per fortuna, è stato modificato e allora ci siamo messi al lavoro per dimostrare storicità, unicità e legame col territorio del nostro cioccolato». Un legame sintetizzato in un dossier di 600 pagine: «Abbiamo trovato un importante corredo documentale – racconta ancora Scivoletto –, su tutte una pubblicazione di Melina Naselli che nel 1953 scrisse un trattato sulle ‘mpanatigghie citando per la prima volta il cioccolato di Modica. Del nostro cioccolato parla an-

che Sciascia nel libro “La contea di Modica”. Raccolti gli elementi storici, abbiamo redatto un disciplinare per indicare le esatte procedure da seguire per la sua realizzazione e delimitato l’area di produzione nell’intero territorio della città. Il 15 ottobre del 2018 abbiamo ottenuto l’Igp e da allora è stato un crescendo per il cioccolato e per Modica».

La sua caratteristica è che viene lavorato a bassa temperatura, non oltre 43 gradi e poi si inseriscono lo zucchero e gli eventuali aromi. Una lavorazione a freddo di epoca settecentesca che permette di mantenere inalterata la “crocantezza” dello zucchero, caratteristica di questo cioccolato, e tutte le proprie-





tà organolettiche della fava di cacao. «Quando si spezza la tavoletta – prosegue Scivoletto – si distinguono nitidamente i cristalli di zucchero e grazie al procedimento di lavorazione al palato risulta amaro e dolce al tempo stesso, restituendo in bocca un sapore stupefacente».

I produttori attualmente sono venti all'interno del Consorzio e quattro esterni. «Nel 2010 qui si producevano tra le quat-

tro e le cinquemila barrette all'anno. Oggi siamo a quota tre milioni e mezzo. Abbiamo decuplicato la produzione in meno di tre anni garantendone e certificandone la qualità – aggiunge il direttore del Consorzio –. Nel 2021 il cioccolato di Modica Igp è stato il prodotto che è cresciuto di più in Italia in percentuale ed è stato il primo in Europa ad avere il contrassegno di Stato come si fa per le monete. Attraverso un'app del Poligrafico dello Stato è possibile scansionare il contrassegno e conoscere originalità produttore, lotto, scadenza e, naturalmente, storia del cioccolato di Modica Igp».

La sua caratteristica principale, la granulosità, che fino a qualche anno fa era considerata un limite alla sua diffusione, oggi ne è diventata il punto di forza tanto che, secondo il XX Rapporto Ismea presentato a fine 2022, che analizza i valori economici e produttivi della qualità delle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane Dop, Igp e Stg, il cioccolato di Modica Igp rappresenta il prodotto con il maggiore indice di crescita che si è attestato a più 75 per

cento, con un valore alla produzione di circa sei milioni di euro.

«Un risultato eccellente – dichiara il direttore Scivoletto – che premia gli artigiani produttori, che hanno dovuto affrontare non pochi problemi causati dalla pandemia da Covid 19 prima, dal conflitto Russia-Ucraina dopo e dalla crisi energetica. In tale contesto, conquistare quote significative di mercato in un comparto come quello del cioccolato, governato da colossi multinazionali, è certamente un risultato apprezzabile e lascia ben sperare per il futuro».

Intanto, grazie alla sua versatilità, il cioccolato di Modica Igp è diventato un ingrediente molto ambito in lievitati, gelati, pasticceria e anche nei liquori.

«Oggi i nostri obiettivi più importanti – conclude il direttore del Consorzio – sono quelli di lavorare con i ristoratori e con l'area turistica e poi stiamo raccogliendo una serie di ricette che dovrebbero diventare oggetto di una pubblicazione e che serviranno a valorizzare il cioccolato di Modica Igp come ingrediente, non solo come tavoletta».



SCICLI



La cittadina, famosa anche per la serie tv dedicata al Commissario Montalbano, è una tappa imperdibile nel sud est siciliano. Nel suo territorio insistono architetture stupefacenti, ricche tradizioni culinarie e spiagge mozzafiato che già prima della celebre serie tv l'avevano resa meta ambita per i viaggiatori più attenti



Nel punto in cui le tre valli dette di Modica, di Santa Maria La Nova e di San Bartolomeo si incontrano e ridiventano pianura, sorge Scicli, dal 2002 patrimonio dell'Umanità Unesco. A dieci chilometri da Modica e a una ventina da Ragusa, la cittadina divenuta famosa anche grazie alla serie tv dedicata al Commissario Montalbano, è una tappa imperdibile nel sud est siciliano. Nel suo territorio insistono architetture stupefacenti, ricche tradizioni culinarie e spiagge mozzafiato che già prima della celebre serie tv l'avevano resa meta ambita per i viaggiatori più attenti. La cittadina, che oggi conta circa 26mila abitanti, è il risultato di dominazioni greche, cartaginesi, romane, bizantine, arabe e normanne. L'area in cui sorge già tremila anni fa era abitata dai Siculi, l'antico popolo marinaro che per primo ha colonizzato le coste siciliane, ed è probabilmente a questo popolo che si deve il nome Scicli.

DAL MEDIOEVO AL BAROCCO

La sua grande espansione inizia intorno al XIV secolo e pian piano assume l'attuale impianto urbanistico. Nel 1626 arriva la peste e nel 1693 il disastroso terremoto che ha distrutto gran parte delle città iblee. Ed è in seguito al sisma, come è accaduto anche a Ragusa e Modica, che la città è rinata spostando la vita dal colle alla pianura e assumendo le forme barocche che l'hanno resa celebre.

IL CUORE DEL CENTRO E...

IL COMMISSARIATO DI VIGATA

Il nucleo originario si estendeva sul colle San Matteo dove ancora oggi è possibile notare i ruderi del castello dei Tre Cantoni, il quartiere rupestre di **Chiafura** e le chiese di **Santa Lucia**, **Santo Spirito** e **San Matteo**.

La ricostruzione successiva al terremoto ha dato vita a una sorta di museo di pietra all'aria aperta, in cui i pezzi più belli sono i ricchi palazzi monumentali come quelli che ornano la **via Mormina Penna** o il **Palazzo Beneventano**, entrambi ritenuti dall'Unesco capolavori del genio creativo umano dell'età tardo-barocca.

Ed è proprio la via Francesco Mormina Penna a rappresentare il cuore di Scicli, conosciuta al mondo come il luogo che ospita il Commissariato di Vigata dove lavora il **commissario Montalbano**, l'eroe protagonista dei romanzi di Camilleri. Qui ha sede il **palazzo del Comune**, nella fiction appunto il commissariato, costruito nei primi del 1900 con una facciata in stile eclettico che ben si armonizza con le altre architetture circostanti. La strada si allarga in una sug-

gestiva piazzetta, detta del Municipio. Adiacente al palazzo Comunale c'è la chiesa di **San Giovanni Evangelista**, con la sua tipica facciata concavo-convessa movimentata da una gelosia in ferro battuto e posta al culmine di una scalinata che segue lo stesso sinuoso movimento. All'interno custodisce il dipinto spagnolo del **Cristo di Burgos**, che ritrae il Cristo crocifisso con una lunga veste che lo copre dal bacino fino alle caviglie, motivo per il quale il quadro è stato soprannominato dagli abitanti di Scicli il "Cristo in gonnella". Sempre in via Mormina Penna ci sono anche la facciata della chiesa di **San Michele Arcangelo**, **Palazzo Bonelli-Patané** con l'esterno in stile neorinascimentale che differisce da un interno liberty ricco di stucchi, mobili pregiati e dipinti, Palazzo Veneziano-Sgarlata, il barocco **Palazzo Spadaro** con i suoi otto balconi in ferro battuto, decorazioni geometriche rococò e interni sfarzosi, il **Museo del Costume** con abiti e tessuti della tradizione iblea e l'antica **Farmacia Cartia** che si trova in uno dei bassi del Palazzo Spadaro. All'interno sono ancora conservati gli arredi dei primi del Novecento e i vasi originali di fine Ottocento.

DALLO SPLENDORE DI PALAZZO BENEVENTANO ALLA CHIESA MADRE

Piazza Busacca è la piazza principale di Scicli e deve il nome alla statua, realizzata da Benedetto Civiletti, in onore del benefattore Pietro di Lorenzo detto Busacca, il cui lascito ha contribuito a realizzare molte opere a Scicli. Nella piazza si erge la **Chiesa della Madonna del Carmine** con la sua facciata in stile rococò. Con una breve deviazione si giunge all'estremità orientale di Scicli, dove si trova la seicentesca chiesa



Chiesa Madonna del Carmine



Muraddia - Torre di muretti a secco



Fornace Penna a Sampieri o Sanpieri



Palazzo Comunale su via Francesco Mormina Penna

I LUOGHI DI MONTALBANO

La serie tv dedicata al Commissario Montalbano ha fatto scoprire al mondo intero la bellezza del territorio del Val di Noto trasformando questi luoghi in meta di turismo tutto l'anno. Il Barocco ibleo, filtrato ed esaltato al tempo stesso dagli schermi televisivi, ha colpito l'immaginario degli appassionati della serie tv, portandoli a ricercare su una mappa reale i luoghi delle immaginarie Vigata, Montelusa, Marinella, che si trovano tutti nel Ragusano: da Ragusa a Modica, da Scicli a Ispica, fino a Punta Secca e Donnafugata.



Facile, ad esempio, riconoscere Ibla nella piazza di Vigata. Qui si trovano anche Circolo di Conversazione e il ristorante da Calogero.

A Modica, con sfondo sul Duomo di San Giorgio, è la fermata della corriera con la quale viaggia Livia e a Modica vive anche il dottor Pasquano, il medico legale della serie. A Scicli invece si trovano il Commissariato di Vigata che nella realtà è il Municipio della città, gli esterni della Questura di Montelusa che sono gli esterni di Palazzo Iacono e la Mannara, ovvero quel che rimane della Fornace Penna, a ridosso del mare. All'interno di Palazzo Spadaro è stato ambientato l'ufficio del sindaco di Vigata.

A Punta Secca, frazione di Santa Croce Camerina, si trovano la Casa di Montalbano, oggi richiestissimo bed and breakfast, il mare in cui nuota il commissario, la spiaggia di Marinella e il ristorante Enzo a Mare.

Il Castello di Donnafugata è la villa del boss Sinagra e c'è anche Ispica tra i luoghi della fiction, con il suo meraviglioso loggiato di piazza Santa Maria Maggiore, piazza Santissima Annunziata, i vicoli del centro e il mare di Punta Circa.

Ispica è protagonista anche di "C'era una volta Vigata", la serie dedicata a film tratti dai romanzi storici di Andrea Camilleri. La piazza principale della Vigata di fine Ottocento è stata ambientata a piazza Santa Maria Maggiore, con il loggiato che ospita le botteghe d'epoca e appare in tutti i film in costume.

LA RICETTA

LA TESTA DI TURCO DI SCICLI



Impasto

1 litro di acqua
1 kg di farina 00
800 g di strutto
20 g di sale
27/30 uova intere

Farcitura

1 kg di ricotta vaccina
250 g di zucchero

Preparare la pasta: In un tegame mettere l'acqua, lo strutto e il sale e fare sciogliere sul fuoco. Poi aggiungere la farina ottenendo un impasto semisolido che va poi messo nella planetaria. Qui aggiungere lentamente tutte le uova intere. Si otterrà un impasto un po' più morbido, che va inserito nella sac a poche con beccuccio a stella. Formare delle rose sulle teglie del diametro di circa 8 cm ognuna. Cuocere in forno a circa 200/220° C per 30/40 minuti.
Preparare il ripieno: Mescolare bene lo zucchero insieme alla ricotta per ottenere un composto senza grumi. Mettere la ricotta nella sac a poche e farcire le teste di turco tagliate a metà. Spolverare con zucchero a velo.

di **Santa Maria della Consolazione** e la sua preziosa pavimentazione in pietra locale bianca e pietra pece nera riporta motivi geometrici e floreali.

Quindi la chiesa di **Santa Maria La Nova**, presente già in epoca bizantina, che conserva alcune tra le opere più importanti di Scicli, tra cui la statua in legno del Gesù Risorto, opera dello scultore catanese Francesco Pastore nel 1796, chiamato dagli sciclitani l'Uomo Vivo, che anima la suggestiva processione del Gioia, evento culminante della Settimana Santa sciclitana.

Proseguendo su via Nazionale si arriva (precisamente su via Duca D'Aosta) allo splendido **palazzo Beneventano**, unanimemente considerato tra gli edifici tardo barocchi più belli di

UN BIGNÈ PER FESTEGGIARE LA VITTORIA SUI SARACENI

Nata per festeggiare la vittoria dei Normanni sui Saraceni, la testa di turco è un dolce millenario la cui genesi storica narra la famosa battaglia tra i Normanni e i Saraceni che si svolse a Donnalucata. Una battaglia che sarebbe finita con la sconfitta dei cristiani se la Madonna, scesa dal cielo in sella al suo cavallo bianco, non fosse intervenuta aiutando i normanni e sconfiggendo i turchi. È proprio in onore di questa vittoria che i normanni crearono questo dolce, un grande bignè che ricorda il tipico copricapo turco e che oggi è diventato uno dei simboli di Scicli.

«Questo dolce fa parte della tradizione della città e nella nostra pasticceria si produce da sempre. Un tempo si faceva solo in occasione della Festa delle Milizie, nell'ultima domenica di maggio, per celebrare la vittoria dei cristiani sui saraceni. Allora il formato era gigante, poteva raggiungere un chilo di peso. Oggi si trova tutto l'anno in formato più piccolo», racconta Mariagrazia Basile che insieme con il fratello Davide gestisce a Scicli la storica **Pasticceria Basile**, fondata dal papà Pippo e dallo zio Carlo nel 1966, con un occhio alla tradizione e l'altro all'innovazione. «Per questo dolce ci piace mantenere i gusti tradizionali per la farcitura: crema pasticcera, ricotta vaccina o cioccolato – continua Mariagrazia -. Mio fratello Davide dice sempre che la testa di turco è come un tempio e, in quanto tale, non va profanato».

tutto il Val di Noto. La meraviglia di questo edificio è rappresentata dai balconi al secondo piano, con le loro inferriate panciute sostenute da mensoloni e mascheroni decorati con volti eccentrici umani e animali immaginari. Alle spalle del palazzo, le strade risalgono fino alla cima del **colle San Matteo**, il nucleo originario di Scicli. Qui c'è l'omonima chiesa, la più antica di Scicli e principale luogo di culto della città fino al 1874. Dal piazzale si osserva un bel panorama sulla città e in basso si trovano i resti di antichi castelli, il Castellaccio, che dà nome all'omonima contrada, quello dei Tre Cantoni e Castelluccio, eretti a difesa dell'antica Scicli. Via Nazionale termina in piazza Italia con la **Chiesa Madre** intitolata prima a **Sant'Ignazio di Lo-**



Chiesa di San Bartolomeo

yola, poi a **San Guglielmo**, che custodisce la **Madonna delle Milizie**, tra le immagini religiose più amate dagli abitanti del luogo. Si tratta di una statua che raffigura la Madonna su un cavallo bianco che calpesta due soldati Saraceni, protagonista della processione che ogni anno a fine maggio anima la festa delle Milizie. La storia narra che la Madonna intervenne per salvare la città durante la battaglia nella quale i Normanni sconfissero i Saraceni nel 1091. A questo evento è stato anche dedicato un dolce, la testa di turco.

DA PALAZZO FAVA ALLE FALESIE

Infine **Palazzo Fava**, riconoscibile per le decorazioni tardo barocche che impreziosiscono il portale d'ingresso e le mensole dei balconi (quello affacciato su via San Bartolomeo è decorato con grifoni e visi barbuti).

Scicli può contare anche su un tratto di costa che con i suoi venti chilometri è il più esteso tra tutti i comuni del Ragusano. Nel suo territorio si trovano, ad esempio, la baia sabbiosa di Sampieri e l'area protetta di **Costa di Carro e Punta Pisciotto**, dove si trova la **Fornace Penna** che produceva laterizi esportati in tutti i paesi del Mediterraneo, oggi monumento di architettura industriale noto per essere la "manara" immortalata in alcuni episodi del Commissario Montalbano. Lungo la costa antistante Cava d'Aliga ci sono, invece, calette dal mare cristallino, grotte rupestri e falesie.

Un'area costiera di grande interesse naturalistico si trova in contrada Costa di Carro e Punta Corvo, dal 2002 tutelate sotto l'istituzione di Parco extraurbano di Costa di Carro, affidato in gestione al Corpo forestale dello Stato. Il parco è uno degli ultimi tratti incontaminati di costa iblea, un'oasi ricca di specie endemiche con un'ampia area di macchia Mediter-



Festa del Gioia

ranea dove è tutelata la biodiversità.

Altra area naturale protetta è la **Riserva naturale Macchia Foresta del Fiume Irminio**, situata nel territorio dei comuni di Ragusa e Scicli. Istituita nel 1985 dall'Assessorato regionale Territorio e Ambiente, insiste intorno alla foce del fiume Irminio in un territorio costituito da una zona costiera che si affaccia sul Mar Mediterraneo, con coste sabbiose ma anche con falesie a strapiombo sul mare.

DONNALUCATA. LA PARTE PIÙ ANTICA

La frazione più antica e popolosa di Scicli è Donnalucata, che deve il nome all'arabo Ayn-al-Awqat, fonte delle ore. Secondo la leggenda sarebbe esistita una fonte d'acqua dolce che, come le preghiere musulmane, sgorgava sulla spiaggia cinque volte al giorno. Ancora oggi c'è il mercato del pesce, a fianco del porticciolo dove i pescatori ogni mattina ritornano dalle battute in mare.

Scicli è stata anche luogo fertile per artisti e appassionati di arte. Qui è nato, ad esempio, il **Gruppo di Scicli**, cenacolo di pittori e scultori, di cui racconta anche Renato Guttuso: artisti che per traiettorie e motivi diversi hanno cominciato a frequentarsi con assiduità, motivati da comuni interessi per la pittura e la scultura e, nello stesso tempo, disponibili a partecipare ai processi di animazione culturale della città. Oggi, per gli appassionati d'arte e per gli autori emergenti in Sicilia, la **galleria Quam** di Antonio Sarnari è un solido punto di riferimento.

Come per il resto dei comuni iblei, anche Scicli può contare su una ricca tradizione gastronomica. Anche questa è terra di scacce, le focacce con vari ripieni, perfino di seppie, di sughi ricchi e dolci legati ai costumi locali. Su tutti la **testa di tur-**

DALLE FATTORIE DIDATTICHE AGLI AROMI

Perdersi, ma al tempo stesso ritrovarsi, in uno spazio didattico e ricreativo, in mezzo al verde. All'interno dei **Vivai del Valentino**, tra Sampieri e Marina di Modica, attraverso corsi e laboratori i bambini si avvicinano al meraviglioso mondo della natura, pronti a scoprire e amare ciò che li circonda. La struttura dispone di un'aula per la formazione di ospiti e studenti che vogliono effettuare nel vivaio percorsi didattici per scoprire le tecniche e i segreti della coltivazione delle piante grasse e mediterranee. Con l'annessa dimora, è possibile scoprire il fascino di una vacanza unica, tra relax e natura circondati da secolari carrubi e suggestivi cactus. L'area didattica organizza inoltre laboratori creativi a tema, progetti rivolti alle scuole, corsi per bambini sia di giardinaggio che di cucina e creatività mentre nel periodo estivo partono le "settimane natura", ovvero dei campus educativi per immergersi a contatto con l'ambiente.

Nello sciclitano c'è anche l'azienda **Gli Aromi**, specializzata nella produzione di piante aromatiche ed erbe officinali, è nata venti anni fa dall'amore per la terra iblea e dalla passione per questi prodotti. Qui si producono e commercializzano oltre duecento diverse varietà, provenienti dalla costa sud est siciliana e anche da diverse parti del mondo, come ad esempio le salvie da ornamento, dai colori unici o la pianta del capperò.

Nel corso degli anni la famiglia Russino è stata capace di creare non solo un luogo dedicato agli aromi ma anche un punto di ritrovo all'interno del quale poter fare un'esperienza.

L'azienda mira a diventare, in prospettiva, anche un polo culturale, con la creazione di un piccolo teatro all'aperto.

co, una sorta di grande bignè farcito con crema (vedi ricetta). Tra i prodotti tipici locali, vanno citati anche i cucciddati, delle ciambelle di grano duro con farcitura a base di salsiccia o di ricotta, tipico prodotto da forno che oggi è possibile trovare nei panifici più forniti.

Tra i ristoranti del comprensorio sciclitano, un cenno merita Il **Consiglio di Sicilia**, gestito da Roberta Corradin e dallo chef Antonio Cicero. Un tempo casa della nonna dello chef, l'edificio in cui si trova il ristorante oggi esprime la quintessenza dell'ospitalità siciliana. Fin dall'apertura, nel 2008, ospitalità e felicità hanno costituito l'anima di questo angolo di paradiso. In cucina, lo chef Cicero crea piatti raffinati che rappresentano la filosofia di semplicità vestita di eleganza che caratterizza Il Consiglio di Sicilia. Gli ingredienti - con predilezione per il pesce locale - sono presentati con sobrietà: uno stile che parla del territorio e di alta qualità. L'affascinante Roberta Corradin offre una guida esperta, accogliendo tutti con un sorriso.

Il gazebo riscaldato da un romantico camino esterno diventa, all'occasione, anche palcoscenico per aperitivi jazz e incontri con artigiani, attori e artisti, per unire cibo e cultura.

Interessante anche la proposta esclusivamente di pesce del ristorante **Baqqalà**, con focus sul pescato del giorno e ingredienti di alta qualità.

L'ALLEVAMENTO DEGLI ASINELLI E L'ALBERGO DIFFUSO

Scicli è anche territorio di asini. Ad allevarli è l'azienda agrituristica **Petrolo**, situata ai confini del fiume Irminio, tra le campagne di Scicli e Ragusa. L'azienda da oltre 10 anni si occupa dell'allevamento di **asini di razza Ragusana**, razza au-

toctona in via di estinzione, originaria della provincia iblea. Oltre alla valorizzazione dell'asino Ragusano, qui si producono latte d'asina e i suoi derivati a livello cosmetico e dolciario. Si fanno dimostrazioni di mungitura, degustazione del latte d'asina, trekking someggiato, attività di onoterapia, passeggiate a dorso d'asino. L'azienda a conduzione familiare, offre anche un servizio agriturismo, basato sulla valorizzazione di prodotti tipici locali.

Ricca anche l'offerta di alloggi in hotel, bed and breakfast e camping nel territorio sciclitano.

Si può far riferimento, ad esempio alle strutture che fanno parte di **Scicli Albergo Diffuso**, un albergo orizzontale con camere e case dislocate nel centro. Le singole unità abitative, case storiche recentemente restaurate, si trovano nel raggio massimo di 300 metri dalla via Mormina Penna, centro storico di Scicli. Qui si trova il cuore dell'albergo diffuso: la reception con l'accoglienza, la sala comune, l'internet point, la sala conferenza e il centro dei servizi. A seconda delle esigenze, si può scegliere di soggiornare in un albergo tradizionale oppure in una casa indipendente. Questa è una formula di ospitalità diffusa che coinvolge il viaggiatore in un'esperienza culturale unica di interscambio e autenticità.

LE GROTTI DI CHIAFURA ANTRO E CUORE DI SCICLI

È qui, vicino alle grotte di Chiafura, che si trova la splendida chiesa settecentesca di **San Bartolomeo**, trionfo del tardo-barocco ibleo, tra gli edifici ecclesiastici più belli di Sicilia, è lo scenario naturale di **San Bartolomeo Casa & Putia**, che sorge proprio di fianco al grande sagrato, un luogo dove l'ospitalità e il gusto per la bellezza si sposano sprigionando un calore unico. Le camere sono ornate con antiche ceramiche siciliane





Playa Grande



Tartare di tonno del ristorante Baqqalà



Cava D'Aliga



Lo chef-pescatore Tonino del ristorante Garum

e arredate con mobili d'epoca in grado di trasmettere la vera storia e i colori di questi luoghi. Un piccolo boutique hotel, arredato in piena simbiosi con l'ambiente che lo circonda, con la putia, la bottega, in grado di offrire tutto ciò di veramente autentico che offre Scicli.

Per chi, invece, predilige un soggiorno più a contatto con la natura, c'è **Flintstones Park**, un camping per camper e tende totalmente immerso nel verde. A 300 metri dalla splendida spiaggia di Bruca, una distesa di sabbia finissima situata nel cuore della costa iblea, c'è spazio per un ambiente silenzioso, a stretto contatto con la natura. La piscina naturale ricavata nella pietra e i numerosi barbecue dislocati all'interno sono i punti di forza della struttura.

A poco meno di tre chilometri dalla spiaggia di **Cava d'Aliga** si trova **Villa Ciuridda**, una casa vacanza con piscina privata stagionale all'aperto, salone e cucina in comune, giardino e barbecue.

Sorgono, invece, all'interno di un meraviglioso vivaio specializzato nella produzione di piante grasse e mediterranee le **Dimore del Valentino**. Qui dominano serenità e relax tra lo splendore dei rarissimi esemplari di piante succulente amorevolmente coltivate da Giovanni e Marina nel loro vivaio, una sorta di parco naturale di oltre diecimila metri quadrati incastonato nell'estremo sud della Sicilia orientale.

E ancora la **Casa Vacanze al Ficodindia**, con i suoi appar-

tamenti poco distanti dalla costa, con giardino, parcheggio e un'area barbecue a disposizione degli ospiti.

PASSEGGIATE DI GUSTO

Chi vuole provare un'esperienza del tutto particolare non può fare a meno di **La Grotta** che, come indica già il nome, si trova all'interno di una vera grotta. Ambiente suggestivo e confortevole, abbina l'ispirazione contemporanea ai piatti tradizionali. Alla cucina del territorio si ispira **Le Gioie**, con un ambiente molto intimo, grande attenzione a clienti e ingredienti. Ravioli, carne al sugo e altri piatti tipici sono il punto forte di **Lievito-madre** mentre per le pizze dai gusti stravaganti c'è **Pinsère** che utilizza farine bio e di grani antichi, i dolci di **Don Tabaré**. A Donnalucata il mare è di casa al **Mezzaparola** con crudi molto buoni e una sorprendente carbonara di mare, ed ancora **A Varcuzza**. È possibile assaggiare i sapori dal mondo nei diversi ristoranti presenti alla Riviera di Ponente mentre al vicino **Jambola Chalet** è possibile ritrovarsi con gli amici fino a tarda ora. Come accade sulla spiaggia di Sampieri con gli chalet **PataPata** e **Pappafico** aperti fino a tarda ora. Da segnalare i piatti di **Calabistrot** per aperitivi e cena. Pizzeria **La Spiaggetta**. Una proposta per pochi intimi, che si nasconde alla massa, è quella di **Garum** dove il pescato del giorno è il vero protagonista grazie allo chef-pescatore Tonino. Con lui è possibile vivere anche un'esperienza di pescaturismo con tre piccole barche.

LA CARRUBA. NUOVA FORTUNA PER UNA DOLCEZZA DIMENTICATA



A lungo dimenticata, lasciata appassire sugli alberi o nei campi, oggi la carruba, prezioso frutto dell'albero sempre-verde del carrubo, gode di nuova fortuna. Merito delle sue proprietà organolettiche e della sua versatilità. L'albero del carrubo, splendido e longevo, anche chiamato "pianta della sopravvivenza", per via della sua resistenza a periodi di lunga siccità, può sopravvivere oltre 500 anni. Sebbene ci sia qualche studioso che lo consideri una pianta autoctona siciliana, è agli arabi che si deve

l'utilizzo dei frutti. Nel Medioevo le carrube erano già impiegate per la preparazione di prodotti medicinali e dolci e a metà **Settecento** c'era una fiorente produzione tra Modica, Ragusa, Comiso, Scicli, Noto e Avola. È questo infatti il territorio d'elezione per questi alberi e per i loro frutti conosciuti anche come "pane di San Giovanni" perché, secondo la leggenda, il santo se ne cibava durante i periodi di ascesi nel deserto.

La carruba è un baccello piatto lungo tra i 10 e i 20 centimetri, con una buccia

coriacea e lucida. Il frutto del carrubo è duro e compatto, mentre la polpa è più carnosa e zuccherina. Al suo interno si trovano i semi, scuri e duri, chiamati carati e in passato impiegati per pesare l'oro (da qui ha origine l'unità di misura di materiali preziosi). La fioritura ha inizio nei mesi più caldi dell'anno, tra luglio e agosto, e prosegue fino a dicembre, mentre il frutto si sviluppa in primavera e matura a estate inoltrata. Dal secondo dopoguerra la carruba siciliana veniva impiegata principalmente





come prodotto destinato all'alimentazione degli animali e in parte alla tradizione culinaria locale. Nell'ultimo ventennio, tuttavia, la sua richiesta è aumentata, fino a diventare oggi un prodotto estremamente ricercato.

Con i baccelli si possono produrre liquori e sciroppi, dai semi si ricava la farina che può essere utilizzata per preparare dolci e prodotti da forno, con le foglie si preparano infusi. Celebri anche le caramelle alla carruba, rimedio contro tosse e mal di gola.

Oggi la maggior parte dei carrubi italiani si trova in provincia di **Ragusa**, con una produzione che si sta lentamente avvicinando a quella degli anni migliori, anche grazie all'export in crescita nei mercati di tutto il mondo.

«Dal 2001 produciamo farina di semi di carrube, locust bean gum, da cui si ricava un idrocolloide che viene utilizzato in molti alimenti. È dal seme di questo frutto che si è sviluppata la nostra azienda – racconta **Daniele Mariani**, direttore Marketing di LBG Sicilia, azienda ragusana che si occupa dello sviluppo e nella produzione di ingredienti naturali per l'industria e leader di mercato globale nella produzione di farina di semi di carrube, con export in novanta paesi nel mondo – *Ciò che ci differenzia dai nostri competitor è il fatto che la nostra farina di carrube è prodotta senza l'uso di agenti chimici, in maniera termomeccanica. Questo ingrediente è molto utilizzato per dare una texture cremosa a salse, maionesi, marmellate, gelati, è un addensante naturale* – continua Mariani – *Stiamo lavorando anche per ricavare dal seme una proteina e una fibra. Da questo*

stesso alimento facciamo anche pet food e il resto del frutto viene usato come mangime per gli animali». Oggi Lbg Sicilia non produce solo locust bean gum dal seme di carrubo, ma sviluppa e produce miscele funzionali per l'industria alimentare, create attraverso l'utilizzo di moltissime altre materie prime.

Anche grazie al lavoro di Lbg Sicilia sul territorio, il mercato delle carrube che fino ad una quindicina di anni fa era piccolissimo, con frutti lasciati ad appassire sugli alberi perché non era remunerativo raccoglierci, si è espanso a vantaggio dell'economia locale e del paesaggio. «Negli anni 60 si è preferito lasciare spazio ad altre colture più vantaggiose economicamente – spiega Mariani – e molti carrubi sono stati estirpati. Basti pensare che anni fa il prezzo delle carrube al chilo oscillava tra i trenta e i cinquanta centesimi. Lo scorso anno è arrivato a due euro. Oggi si è tornati a prendersi cura degli alberi esistenti che sono diventati fonte di reddito per chi li possiede e ci sono aziende che stanno investendo in nuovi impianti, ma chiaramente, si tratta di un investimento a lungo termine».



ISPICA





"In alto, in cima alla roccia che scendeva a picco, si scorgevano, illuminati dal sole, i campanili, le cupole delle chiese, le facciate bianche e i tetti scuri di un gruppo di case affacciate proprio all'orlo del precipizio e quasi minaccianti di buttarsi giù".
Questa è la Ispica che affresca Luigi Capuana nella sua opera Profumo

« In alto, in cima alla roccia che scendeva a picco, si scorgevano, illuminati dal sole, i campanili, le cupole delle chiese, le facciate bianche e i tetti scuri di un gruppo di case affacciate proprio all'orlo del precipizio e quasi minaccianti di buttarsi giù».

Luigi Capuana, nell'opera "Profumo", descrive con queste parole Ispica, a una trentina di chilometri a sud di Ragusa. L'antica cittadina si estendeva nella Cava sormontata da un castello, il "Fortilitium", di cui oggi restano solo dei ruderi. Anticamente conosciuta come Spaccaforno, ha cambiato nome nel 1935 per volere del regime fascista. Anche lei è stata rasa al suolo dal terribile terremoto del 1693 e il nuovo abitato è stato ricostruito sul vicino Colle Calandra, fuori dalla Cava. La ricostruzione ha seguito anche a Ispica i canoni degli altri centri iblei, ispirandosi al Tardo Barocco che ha dato vita pure qui a splendidi monumenti come la **Basilica di Santa Maria Maggiore**, la **Chiesa di San Bartolomeo** e la **Basilica della Santissima Annunziata**. Tra le tante bellezze tardo barocche si possono scorgere anche due notevoli esempi di architetture liberty: **Palazzo Antonino Bruno** e **Palazzo Bruno di Belmonte**.

DAL BAROCCO AL LIBERTY

In centro, partendo da piazza Santa Maria Maggiore, si può visitare l'omonima basilica. La chiesa è stata costruita durante tutto il Settecento, secondo i canoni di una architettura più classica, con qualche vezzo barocco. Affreschi, stucchi e dorature decorano l'interno della chiesa che custodisce anche il Cristo alla Colonna, l'immagine più cara ai cittadini di Ispica. Il Cristo flagellato è legato ad una colonna, il corpo è coperto di sangue, il volto è sofferente. Il simulacro viene portato in processione il Giovedì Santo.

Uno dei monumenti più belli e più visitati di Ispica è senza dubbio il **Loggiato del Sinatra**, antistante la Basilica di Santa Maria Maggiore, che porta il nome dell'architetto che ne firmò i disegni, Vincenzo Sinatra.

Venne realizzato con 23 aperture inframezzate da lesene, con uno stile che si avvicina a forme rococò ed è oggi uno dei rari esempi rimasti di una struttura molto in uso tra Seicento e Settecento, usata per le fiere popolari in occasione delle più importanti festività religiose.

Curiosità, è l'unica chiesa dove è possibile vedere sia le opere che lo stesso artista che le realizzò. Gli affreschi della Basilica di Santa Maria Maggiore vennero infatti realizzati da Olivio Sozzi, la cui salma riposa nella "Casa della Cera", dove vengono custoditi gli ex voto in cera.

Palazzo Bruno di Belmonte è, invece, uno dei palazzi più im-

ponenti della città e testimonianza principale del Liberty nel Ragusano. A volerlo è stato l'onorevole Pietro Bruno di Belmonte che lo commissionò all'architetto palermitano Ernesto Basile.

Nel 1962, il palazzo è stato acquistato dall'amministrazione comunale ed è attualmente sede del Municipio di Ispica. Il piano terra e il primo piano sono adibiti a uffici comunali, mentre il secondo piano ospita l'aula consiliare e le sale espositive dedicate a Salvo Monica, scultore ispicese.

Lungo la costa di Ispica, per circa due chilometri, si estendono spiagge tra le più belle della Sicilia. Come la splendida **Punta Cirica**, o Ciriga, un tratto di costa caratterizzato da piccole calette protette da una scogliera di tufo bianco che si affaccia su un mare cristallino: spiagge dorate, grotte e falesie.

Suggestiva anche la spiaggia di **Porto Ulisse**. Qui, secondo la leggenda, grazie al fondale basso e all'ampia spiaggia, Ulisse riuscì ad approdare con le sue navi.

IL MONDO DELLA CAVA

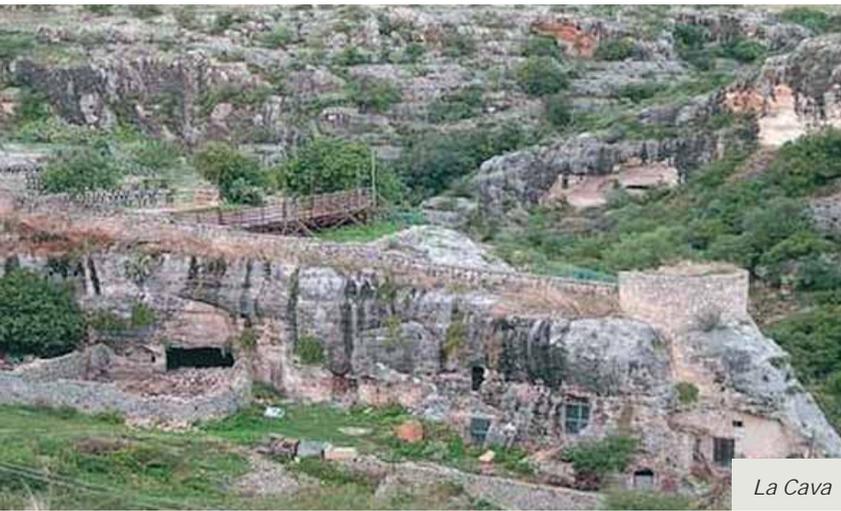
La **Cava** che ha ospitato la città delle origini per essere poi abbandonata, nel frattempo si è arricchita di macchia mediterranea. Ma al suo interno sono ancora visibili necropoli, catacombe e caverne. Oggi è una vallata fluviale che per 13 chilometri incide l'altopiano ibleo, tra le città di Modica e Ispica. In quest'area è inserito il sito archeologico **Parco Forza**.

La vallata, immersa nella tipica vegetazione della macchia mediterranea, custodisce necropoli preistoriche, catacombe cristiane, oratori rupestri, eremi monastici e nuclei abitativi che si sono succeduti ininterrottamente dall'Antica età del Bronzo fino almeno al XIV secolo. Al suo interno si trovano





Loggiato del Sinatra antistante la Basilica di Santa Maria Maggiore



La Cava



Pomodori essiccati al sole dell'azienda Agriblea

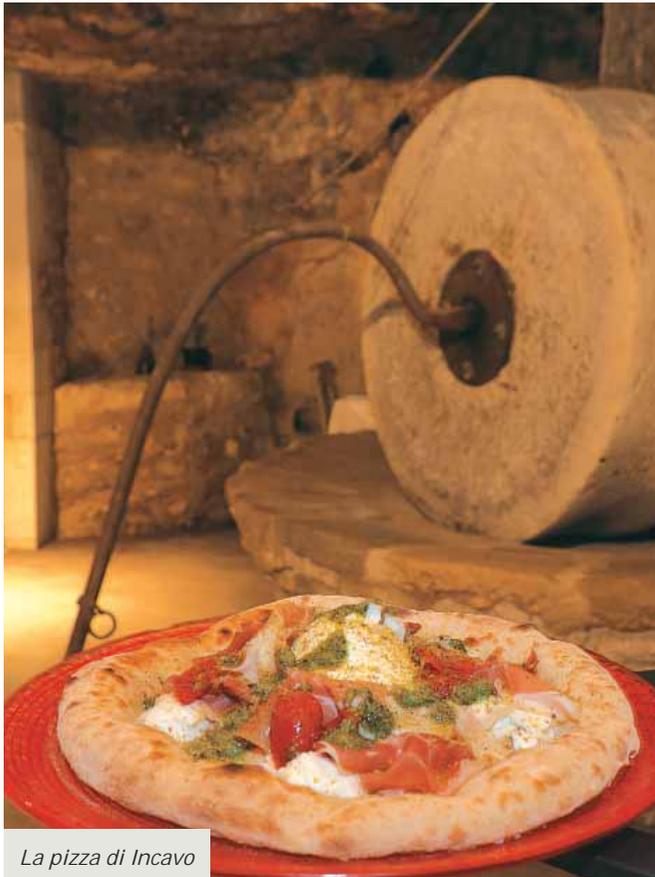


Chiesa di San Bartolomeo

DIMORE NOBILIARI, L'ELEGANZA DELLA CAMPAGNA

C'è tutto il fascino e l'eleganza delle antiche residenze nobiliari della campagna siciliana nella Villa Alfieri che si trova a metà strada tra le bellezze delle province ragusana e siracusana, in località Recupero. Posta su una collinetta che domina il golfo di Santa Maria del Focallo e le spiagge di Pozzallo, entrambi bandiera blu. Residenza dei Grimaldi fino al 1907, assume la connotazione attuale, con elementi liberty, grazie all'alto prelato Mostaccio che la restaura per le nipoti, le tre "signorine Mostaccio".

Il tema delle tre si ritrova nei sedili di pietra del giardino, nelle scale per accedervi e negli ampi finestroni vista golfo. Il feudo si compone di due corpi, il primo era la residenza del "signore" con la casa patrizia e le dependance, un tempo casa del forno e carbonaia; l'altra, la parte masserizia, nella quale si autoproduceva tutto quello del quale il signore poteva avere bisogno: dal miele ai conigli, i polli, i colombi, asini, maiali, vacche. Limitrofe al corpo principale troviamo ancora oggi le scuderie, dove venivano alloggiati in appositi spazi i cavalli e le pecore.



La pizza di Incavo

L'antica cittadina si estendeva nella Cava sormontata dal Fortilitium di cui oggi restano i ruderi. Anticamente conosciuta come Spaccaforno, ha cambiato nome in Ispica nel 1935





Cassatelle di ricotta

i resti della vecchia Ispica e delle prime civiltà che l'hanno abitata. Ci si può avventurare tra gli antichi insediamenti rupestri, le tombe arcaiche, l'anfiteatro, l'antica Chiesa dell'Annunziata e quella di Santa Maria della Cava. Il passaggio dell'antica civiltà è ancora visibile nelle pavimentazioni dei granai e dei magazzini.

La particolare morfologia della Cava, a forma di gola, il tipo di roccia, la posizione adatta alla difesa, la prossimità del mare, tutto ciò ha contribuito a rendere questo luogo uno dei maggiori insediamenti rupestri della Sicilia. Ancora oggi però, nonostante diverse ricerche da parte di studiosi soprattutto italiani, non si conosce molto sulla sua storia. Il sito non è mai stato studiato conducendo una regolare campagna di scavi e ancora oggi ci si deve accontentare di risultati e conoscenze parziali. La presenza di molti corsi d'acqua ha fatto sì che nel luogo si sviluppasse una vegetazione rigogliosa, motivo d'attrazione per varie specie di uccelli ed altre specie animali, tali da rendere questo luogo un sito di singolare bellezza paesaggistica. La flora esistente nella Cava è costituita dalle specie proprie della macchia mediterranea come il leccio, l'euforbia arborea, il carrubo, la palma nana, l'olivo selvatico, l'olivastro, il platano. Anche il sottobosco presenta diverse varietà: felce maschio, ciclamino di terra, acetosella, borragine, nepitella, ampelodesma, asparago, salvia.

Nel tempo in cui era abitata, la Cava mostrava anche la presenza di varie colture che dopo il terremoto del 1693 furono abbandonate e non più rinnovate. Pochi secoli dopo vennero riprese e la Cava ridivenne un giardino nel quale erano coltivati alberi da frutta, nespole, albicocche, uva da tavola, cachi, noci, noccioline, pistacchio, melograni. La fauna è meno varia e numerosa di un tempo e vi hanno trovato il loro "habitat" il

VESPA CLUB ISPICA.

IL FASCINO DELLE PIÙ ITALIANE DELLE DUERUOTE

Viaggiare a bordo di una Vespa, lasciarsi accarezzare dall'aria calda della Sicilia o dalla brezza marina, scoprire luoghi incantati e sconosciuti. Nella Terra Barocca è possibile grazie al Vespa Club Ispica. Organizza dei tour che consentono di vivere un'esperienza on the road unica ed emozionante, alla scoperta dei tesori nascosti della provincia iblea e in particolare di Ispica. Grazie alla bellezza e alla versatilità delle Vespe, i partecipanti possono immergersi completamente nella natura e nella cultura locale, godendo di panorami mozzafiato.

Il Vespa Club Ispica è un'organizzazione che ha come obiettivo la promozione della cultura e del territorio attraverso il mondo delle Vespe. Fondata nel 1987, questa associazione è una delle più antiche e conosciute in



Italia. La Vespa, con la sua storia e la sua bellezza, è diventata una vera e propria icona di stile e di vita italiana, e il Vespa Club Ispica si è dedicato a diffondere questa passione.

Il Vespa Club Ispica organizza ogni due anni eventi e raduni che attraggono appassionati da tutto il mondo. Questi eventi hanno come obiettivo la valorizzazione della storia e dei luoghi del Comune di Ispica, tratti da opere letterarie, cinematografiche o racconti. L'associazione organizza inoltre numerosi eventi sociali, come feste, cene e raduni, dove i membri possono condividere la propria passione per la Vespa e incontrarsi con altri appassionati.

IL SESAMO. SAPORI (E STORIA) CHE PORTANO A ORIENTE

Ispica è famosa, tra le altre cose, anche per la coltivazione del sesamo che risale all'epoca della presenza degli arabi in Sicilia. Due secoli fa, poi, i contadini della zona hanno completato il lavoro selezionando un seme di piccole dimensioni, dal colore ambrato e dal sapore intenso. Quello stesso seme che un gruppo di agricoltori ha deciso di piantare nuovamente dopo anni di abbandono della coltura. Al sesamo di Ispica, fino a cinquanta anni fa, erano destinati circa 450 ettari di terreni, per la maggior parte tutti nella provincia di Ragusa. Oggi, con il lavoro appassionato dell'**associazione Giuggiulena** gli ettari dedicati a questa coltivazione sono diventati molti di più e si cerca di far comprende-



Sesamo dell'azienda Gabuzza

re a ristoratori, pasticceri e panificatori, anche fuori dalla Sicilia, il valore aggiunto di questo sesamo prodotto nell'Isola e già presidio Slow Food.

I terreni della zona sono paludosi in inverno ma nei mesi primaverili si prosciugano riuscendo però a mantenere l'umidità perfetta per la semina di questa coltura che vive qui senza bisogno di irrigazione.

Si semina tra aprile e maggio e si raccoglie tra fine agosto e settembre. La pianta è annuale, raggiunge un'altezza di circa un metro e conserva fino a 70 semi all'interno di ciascuna capsula. Tutto il lavoro, dalla semina alla raccolta, viene fatto a mano. Gran parte della produzione viene venduta ad aziende del Nord che lo trasformano in olio. Molto, però, finisce nelle pasticcerie come ingrediente principale di cubbaite (il torrone tradizionale delle feste a base di miele, zucchero e sesamo, con possibili aggiunte di scorza di agrumi e mandorle) o altre tipologie di torroni. Produzioni di qualità, come quelle dell'azienda Gabuzza, che portano anche alla realizzazione di un olio di semi di sesamo estratto a freddo e imbottigliato a mano.

coniglio selvatico, la volpe, l'istrice, il riccio, il colombaccio, il gufo reale e rettili vari. La roccia dell'altopiano ibleo è essenzialmente di natura calcarea ed i vari corsi d'acqua, nel tempo, hanno scavato valli più o meno profonde, alcune anche con pareti ripide, che sono chiamate "Cave" formando un'intricata rete attraverso la quale scorre a mare l'acqua torrenziale.

AGRICOLTURA RICCA E DI PREGIO

La zona di Ispica è rinomata per le sue aziende agricole, ma sono due i prodotti in particolare che spiccano su tutti: il **Sesamo** e la **Carota Novella Igp**. Quest'ultima, secondo le antiche testimonianze, viene prodotta dal 1955 e in quegli anni sono iniziate anche le prime esportazioni. La Carota Novella di Ispica Igp ha forma cilindro-conica e il diametro variabile da 15 a 40 millimetri. Si presenta pulita, lucida in superficie con un colore arancione particolarmente intenso. La polpa è tenera e croccante mentre la parte più interna è fibrosa. A distinguerla dalle altre carote è il fatto che, giungendo a maturazione già a febbraio, si tratta di un prodotto tipicamente primaverile, precoce, una primizia per questo definita "novella" che offre eccellenti caratteristiche chimiche e organolettiche.

Nel territorio di Ispica opera anche l'Agricoop Moncada, azienda che da oltre 60 anni produce pomodori e altri ortaggi, nel rispetto della terra e della salute dei consumatori. Un'impresa di famiglia ancorata alle tradizioni, permeata di cultura contadina ma capace di guardare ai nuovi orizzonti del mercato senza mai smettere di innovare, con un occhio all'ambiente e alla sostenibilità.

Nel 2017, nei terreni baciati dal sole di Ispica, Moncada ha avviato la produzione del "Camone, quello vero" (questo il suo brand commerciale proprio a definire la particolarità del prodotto): un pomodoro pregiato la cui coltivazione è permessa esclusivamente in Italia e autorizzata solo per 4 aziende nei terreni salini di Sicilia e Sardegna.

Questo pomodoro ha un gusto caratterizzato da un perfetto equilibrio tra note fresche, dolci e salate, che si sprigiona al palato addentandone la polpa soda e croccante. Un'eccellenza tutta isolana ideale per insalate e piatti freschi, ma anche per preparazioni che giocano con la consistenza. È ottimo a crudo, condito con sale e olio extravergine di oliva, accompagna bene secondi di carne e pesce, è ricco di vitamina C, carotenoidi e potassio.

Il "Camone quello vero", si distingue per il colore verde intenso nella parte superiore del frutto e verde-arancio in quella inferiore, per la polpa carnosa e saporita e per il gusto caratteristico. Ma per essere sicuri di non trovarsi davanti alle imitazioni, è bene cercare il marchio ben visibile sulle cassette e sulle confezioni.





Pomodoro Camone



Trattoria - Rosticceria "A Maida"



Carota novella IGP dell'azienda agricola Tuè

Durante i mesi più caldi una infinita distesa di pomodori secchi stesi al sole, come facevano le nonne, è visitabile nell'azienda **Agriblea** che produce pomodori secchi bio, seguendo i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica.

Per assaggiare la buona cucina di territorio, una buona sosta è il ristorante **A Maida**, nel centro storico di Ispica: qui si prediligono sapori antichi, piatti a base di carne, legumi e sughi cotti per ore come vuole la tradizione.

Granita, gelato e panettone tutto l'anno sono i punti di forza di Bruno Sicilian Tastes, artigiano del gusto le cui specialità hanno varcato i confini regionali partecipando alle più importanti fiere di settore.

Il territorio icipese si distingue anche per alcune proposte di accoglienza e soggiorno uniche come quella del **Ciriga Sicily Glamping**. Il glamping è contatto con la natura e rispetto per i suoi ritmi condito con un tocco di glamour. Unisce, in sintesi, l'avventura del campeggio in tenda con comfort e privacy. A due chilometri dal mare, Ciriga Sicily Glamping offre case vacanza, bungalow, mini appartamenti che mantengono in-

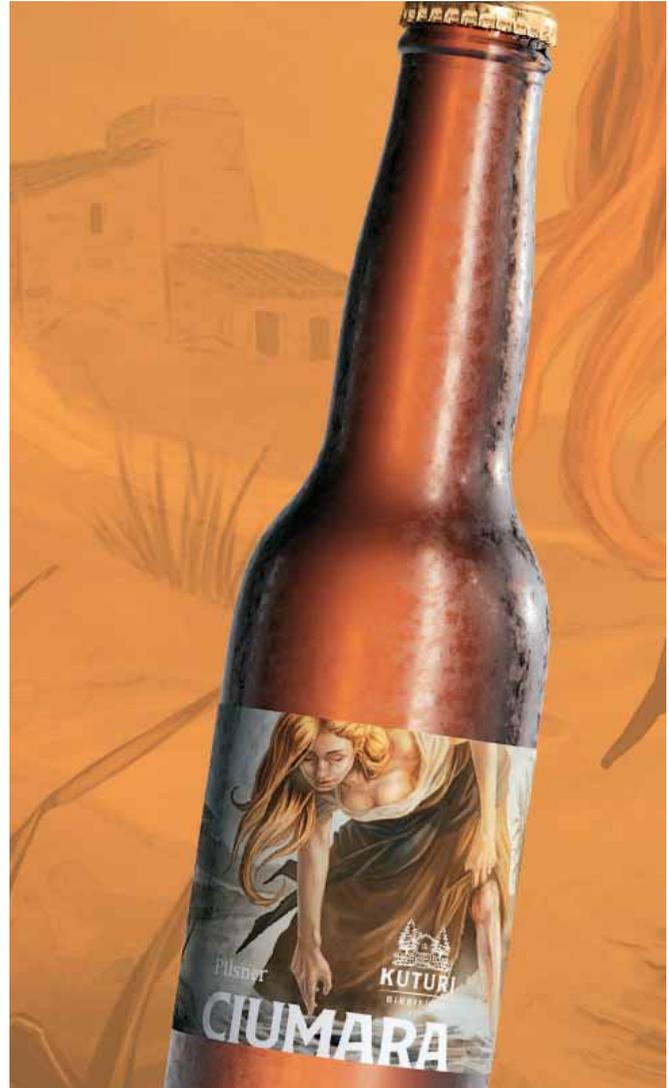
tatta l'idea di tenda e il contatto con la natura coniugandoli con il comfort e lo charme di un hotel glamour.

Ciriga Sicily Glamping è anche un'azienda agricola bio che produce uova fresche, mandorle, frutta, verdure, ortaggi e olio extra vergine di oliva.

PASSEGGIATE DI GUSTO

Da segnalare le pizze gourmet di **Caveau e Incavò**, entrambi della stessa proprietà ed entrambi attigui al Parco Forza e alla sua area archeologica. Il primo è collocato all'interno di spazi che includono delle grotte. Il secondo è dentro una grotta utilizzata in passato come frantoio con torchio in legno che è ancora visibile. Cucina molto ricercata a **La More-sca**, presso Torre Marabino, con piatti molto buoni, curati e un'accoglienza piacevole. Infine per chi guarda alla tarda sera può scegliere **I mori** magari dopo una pizza. Ricettività e ristorazione nei suggestivi spazi di **Villa Principe di Belmonte** con camere e spazi adatti alle famiglie per una vacanza serena.

I QUATTRO BIRRIFICI ARTIGIANALI CHE RACCONTANO GLI IBLEI



Il Val di Noto è anche terra fertile per la produzione di birre artigianali.

A Ragusa c'è **Yblon**, birrifico nato dall'amore per l'homebrewing di Marco Gianino che, nel 2015, ha deciso di lasciare il lavoro di grafico per dedicarsi interamente alla sua passione. «Ho trovato dei soci che hanno creduto in me e ci siamo lanciati in questa impresa – racconta – Abbiamo iniziato in sordina, con attrezzature usate e facendo piccoli passi. All'inizio è stata dura, ma con passio-

ne e volontà si va avanti». Oggi Yblon ha la sua rete commerciale ed è in fase di ampliamento. «Lo scorso anno abbiamo prodotto 400 ettolitri di birra, quest'anno puntiamo al raddoppio e speriamo di potere avere presto la nostra produzione di orzo – dice Gianino – ma sempre stando con i piedi per terra». Per questo il birrifico artigianale ha deciso di puntare solo su quattro prodotti più due stagionali, ai quali si aggiungono birre realizzate per occasioni speciali.

Il brewer ragusano crede che il territorio stia nelle mani del birraio più che nel singolo ingrediente così per creare gusto e suggestione che rimandino alla macchia mediterranea, ha realizzato una birra che fa riferimento alle origini arabe della Sicilia: «Qui – spiega – si miscelano cumino, arance, anice stellato e pepe che mescolati al luppolo danno vita a sentori che rimandano alle nostre vecchie dominazioni». Spostandosi di qualche chilometro, a



Modica, sono ben due i birrifici artigianali: Rocca dei Conti e Belé.

Il primo, **Rocca dei Conti**, è nato nel 2010 per impulso di Luca Modica e Fabio Blanco (che nel frattempo ha lasciato l'azienda), tra i primi a produrre birre nel territorio ibleo. La loro birra, Tari, dal nome della moneta d'oro usata dagli arabi al tempo della dominazione in Sicilia, negli anni ha vinto numerosi riconoscimenti a livello nazionale e internazionale. Le birre prodotte sono una dozzina e tutte raccontano storie di legami importanti con il territorio. «Le nostre birre sono nate quasi tutte da collaborazioni – afferma Luca Modica – Con Corrado Assenza del Caffè Sicilia di Noto abbiamo creato la quella con buccia di limone, grano russello di Modica, basilico e zenzero. Con Franco Ruta è nata quella alle carrube, con Filippo Figuera, vivaista di Giarre, è nata quella alla malvarosa, una flower beer che ha vinto la medaglia

d'oro al concorso internazionale Beer Attraction di Rimini. Con Feudo Ramaddini facciamo una birra con il Moscato di Noto e con Moak ne abbiamo realizzata una al caffè. Per noi, a fare la differenza sono gli incontri con le persone: da questi, poi, viene fuori anche un racconto di territorio. Tifiamo per Modica; i riconoscimenti che hanno ottenuto le nostre birre ci permettono di potere raccontare che anche qui si può fare qualità con determinazione e impegno».

Belé, l'altro birrificio di Modica, è invece un progetto più giovane, nato dalla passione della famiglia Adamo per le birre. «Abbiamo iniziato l'attività nel 2019 e dopo sei mesi è scoppiata la pandemia – racconta Marco Adamo – Adesso finalmente si lavora con più regolarità». Il nome scelto per il birrificio rimanda al concetto di bellezza che è intrinsecamente legato a quello di territorio, non a caso le etichette delle

birre ritraggono, ad opera dell'artista Andrea Tarella, i monumenti di Modica. «Le nostre birre non si rifanno a uno stile ben preciso – dice Adamo – Abbiamo cercato comunque di dar loro una connotazione territoriale per valorizzare la nostra città. La nostra birra scura, ad esempio, ha sentori di carrube, arancia candita e cioccolato e si abbina bene anche con piatti da ristorazione. Al momento abbiamo tre etichette e stiamo lavorando per farci conoscere sul territorio per poi allargare la produzione».

Ultimo nato in Terra Barocca, a Scicli, è il birrificio **Kuturi**, guidato da Antonio Ternullo, che ha già conquistato il premio "Luppolo d'oro" per la sua "Ianka", una birra bianca prodotta, tra gli altri ingredienti, anche con grano russello locale. Immerso nella campagna sciclitana, il birrificio è già attivo con più produzioni di qualità che attraggono sempre più i beerlover.

SANTA CROCE CAMERINA



È una felice sintesi di paesaggi naturali e architettonici con un tratto costiero tra i più belli della Sicilia. La spiaggia di Punta Secca è stata il set di numerose scene della serie Il Commissario Montalbano, la cui casa è situata proprio sull'arenile. Gli abitanti la chiamano 'a sicca per la presenza di una scogliera a pelo d'acqua



La cittadina di **Santa Croce Camerina, ad una ventina di chilometri da Ragusa**, è una felice sintesi di paesaggi naturali, architettonici e di un ampio e rinomato tratto costiero, tra i più belli della **Sicilia**.

A pochi chilometri dall'attuale nucleo abitato, nel 598 a.C. i greci avevano fondato la colonia di **Kamarina**. Tre secoli dopo, i Romani conquistarono la colonia e la rasero al suolo. I kamarinesi scampati al saccheggio si rifugiarono vicino Punta Secca dove fondano Caucane.

Tra i monumenti più importanti della città ci sono **Palazzo Pace** con il suo stile Liberty e la **Chiesa Madre**, edificata nel XIII secolo e poi ristrutturata tra il Settecento e la seconda metà dell'Ottocento con un **prospetto barocco**. All'interno sono custodite una copia della Madonna dei pellegrini di Caravaggio e una statua di San Giuseppe.

IL GRANDE SPETTACOLO DEL MARE E LA SUA CULTURA

Le rovine di Caucana sono sicuramente il tratto caratterizzante di Santa Croce. Il **Parco archeologico di Caucana** raccoglie i resti ben conservati dell'abitato antico e conta 25 edifici costruiti intorno ad una chiesetta che conserva tracce del pavimento originale.

Santa Croce Camerina ospita nel suo comune le frazioni balneari di **Caucana, Casuzze, Punta Braccetto e Punta Secca**.

La spiaggia di Caucana dista circa 6 chilometri dalla cittadina ed è molto conosciuta, oltre che per la presenza del Parco Archeologico, per l'incantevole spiaggia con sabbia dorata e acque sempre pulite e per il panoramico lungomare delle Anticaglie.

La spiaggia di **Punta Braccetto** è tra le più particolari, dall'alto valore naturalistico. È il luogo perfetto per le famiglie con bambini, grazie alle acque basse e con profondità che incrementa gradualmente; inoltre, per la presenza di grotte e scogli, è anche il paesaggio scelto da quanti amano praticare pesca subacquea. Il nome di questa spiaggia è dovuto alla presenza di una sorta di scogliera, due "braccia" rocciose, appunto, che la circondano.

La spiaggia di **Punta Secca** è forse la più conosciuta di Santa Croce Camerina, a sei chilometri dalla cittadina, set naturale per numerose scene della serie televisiva tratta dai libri di Andrea Camilleri, Il Commissario Montalbano, la cui casa è situata proprio sull'arenile. Dagli abitanti del luogo è chiamata 'a sicca per la presenza di una scogliera a pelo d'acqua proprio davanti alla spiaggia.

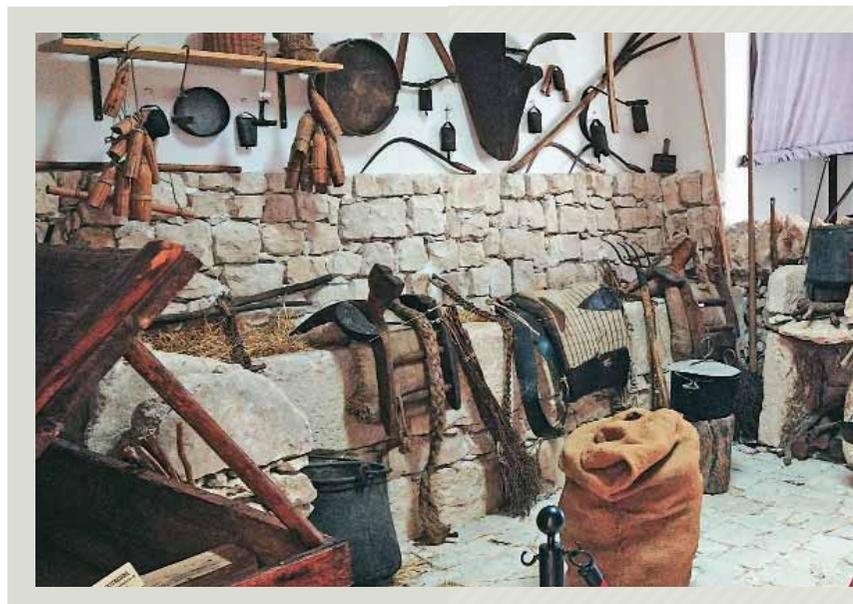
*«Il nostro borgo marinaro è un luogo nel quale si può ancora godere la bellezza del mare selvaggio, vivere l'essenza della pesca, il tutto a dimensione d'uomo – racconta Joseph Miceli, chef e patron del ristorante **Sjabica**, sul lungomare di Punta Secca e di una*

trattoria di mare poco distante, luoghi in cui il pesce è alla base di una cucina ricca e territoriale che dona ai due locali una identità chiara e riconoscibile. Il cuoco pescatore, come ama definirsi, gestisce le sue attività tenendole aperte tutto l'anno, per dare ai suoi clienti la possibilità di scegliere un approdo easy o uno gourmet.

PUNTA SECCA, META TURISTICA DI QUALITÀ

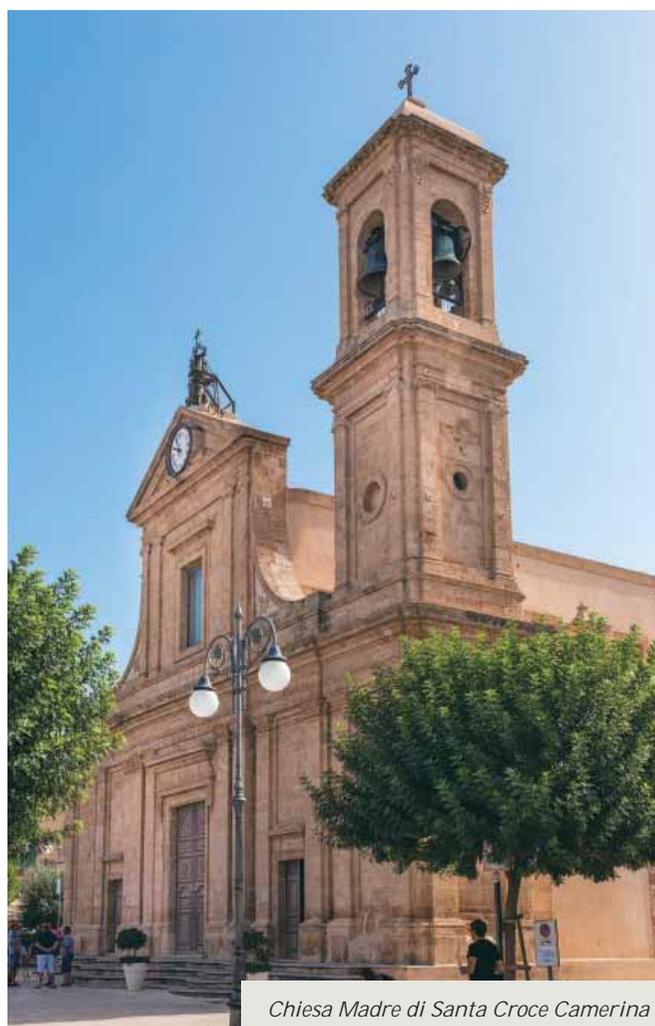
«Ho la fortuna di lavorare in un territorio ancora integro con una presenza verace di chi ci vive. Qui ci sono ancora i contadini che raccolgono i frutti della terra e li trasformano dando vita a preziose conserve, c'è un mare pescosissimo che offre saraghi, dentici, ricciole. Siamo fuori dai grossi circuiti turistici ma vicini alle splendide ricchezze di tutto il territorio ibleo. Qui si può fare una vacanza culturale e rigenerante al tempo stesso», racconta il cuoco.

«Santa Croce Camerina poi – continua Miceli – è senza dubbio uno dei borghi più belli della zona, non caso definita anche "città del sole"». È territorio di vigneti e uliveti, ma soprattutto di variegata coltivazione serricole, in particolari ortaggi, e ancora di ricchissime erbe aromatiche che, in passato, sono state usate come rimedi per tantissime cose. Una delle professioni tipiche della zona, infatti, era quella dell'aggiusta-ossa, una sorta di fisioterapista ante litteram che curava tutto con oli e unguenti in cui erano state infuse erbe locali. «L'ultimo aggiusta ossa di Santa Croce Camerina è stato il mio bisnonno Francesco Di Mauro – rivela Miceli – che nella sua vita ha catalogato più di 270 erbe commestibili o utilizzabili per gli oli aromatici. Io ho ricordi di lui che tornava a casa con ceste ricolme di erbe e questo è il motivo per il quale le nostre erbe aromatiche sono senza dubbio l'ingrediente irrinunciabile della mia cucina».





Macallè



Chiesa Madre di Santa Croce Camerina

MUSEO DEMOLOGICO. UN TUFFO NELLA STORIA



Il "Museo Demologico Camerinense" rappresenta un tuffo nella storia locale. Si trova lungo la circonvallazione Costa degli Archi. È suddiviso in cinque stanze, ognuna rappresentante un ambiente diverso. La stanza più spaziosa è la replica della "casa di abitazione" del periodo tra fine '800 e inizio '900, che ha saputo recuperare in modo impeccabile il disegno e le disposizioni originali, con l'alcova dove spicca il grande letto coperto dalla "cuttanina".

Le altre stanze mostrano le attività artigianali tipiche della zona, come il carratore e il falegname con tutti gli utensili da lavoro, il sellaio, il bottaio e il maestro dei crivelli. Nell'altro ambiente è stata ricostruita una stalla, "a casa a' manara", dove un tempo si faceva la ricotta. L'ultima stanza, invece, è quella dei "mestieri puliti", ovvero i lavori più raffinati, come il sarto, il calzolaio e il barbiere.

La sala principale ospita una vasta raccolta di reperti mili-

tari che testimoniano il secondo conflitto mondiale, che nel luglio del '43, con lo sbarco degli Alleati, investì questo territorio provocando molte vittime e danni materiali. Qui possiamo ammirare un'elica di aereo, coperte militari, involucri di bombe, bossoli di proiettili, detonatori, radio trasmettenti ed elmetti. Inoltre, uno spazio è riservato all'arte sacra, che in sede locale ebbe cultori abbastanza abili come gli Aprile e i Gulino, e che è rappresentata da bambinelli di cera, santini, corone e paramenti sacri.

Il Museo Demologico Camerinense offre un'esperienza culturale unica e coinvolgente, permettendo ai visitatori di immergersi nella storia e nelle tradizioni della zona. La cura dei dettagli e la ricostruzione fedele degli ambienti e delle attività artigianali rendono questo museo un'attrazione imperdibile per gli amanti della storia e della cultura.

IL PANE E LE CENE DI SAN GIUSEPPE

La festa di San Giuseppe, il 19 marzo di ogni anno, ha un sapore tutto particolare a Santa Croce Camerina. Viene celebrata con le famose "cene" o "altari" di San Giuseppe, grandi tavolate imbandite con cibo e decorazioni, dove il protagonista assoluto è il Pane di San Giuseppe, un prodotto tipico di questa zona siciliana: realizzato con farina, lievito, acqua e sale, viene lavorato artisticamente dalle sapienti mani delle donne della città. Le donne kamarinesi si tramandano di generazione in generazione la manualità, le forme e i gesti per la realizzazione di questo prodotto unico nel suo genere. Il Pane di San Giuseppe viene decorato con immagini sacre e simboli religiosi, come la croce, il cero pasquale, il giglio e il calice, e viene utilizzato come offerta durante le celebrazioni religiose dedicate a San Giuseppe.

Ma la vera protagonista delle Cene di San Giuseppe è la tavola imbandita, adornata con ogni ben di Dio e con oggetti sacri accanto a frutta e fiori: qui i commensali possono gustare i piatti, ospiti del padrone di casa. Durante la festa, infatti, molte famiglie aprono le porte delle proprie abitazioni per condividere con parenti, amici e vicini di casa un pasto abbondante, preparato con cura e passione. Le Cene di San Giuseppe a Santa Croce Camerina sono un evento molto suggestivo e affascinante, che attira ogni anno moltissimi visitatori. Nel 2005, il Pane di San Giuseppe e le Cene sono stati inseriti, dall'Assessorato Regionale ai Beni Culturali, nell'elenco dei beni immateriali del registro delle celebrazioni della Sicilia, a testimonianza dell'importanza culturale e storica di questa festa per la comunità locale e per tutta la Sicilia.



Casa di Montalbano

Punta Secca è divenuta una meta per il turista di qualità, attento anche alla buona gastronomia. In riva al mare c'è ad esempio lo storico chalet **Enzo a mare**, il noto ristorante dove pranza, nella fiction tv, il commissario Montalbano. Una cucina ricercata da godersi cullati dal rumore delle onde. Vicino alla casa di Montalbano c'è la Torre Scalambri nei cui bassi è ospitato il **Caffè della Torre** mentre poco distante, nuovamente sul mare, per pause rapide ci sono il **Pappapero**, il **Vota e svota**. Pizze al **Rosengarden** mentre nel cuore di Santa Croce Camerina, aperto di recente con gestori che provengono da una lunga tradizione familiare, c'è il ristorante **Fumia**, location molto elegante e piatti di pesce.

RELAX E OSPITALITÀ

Per un alloggio confortevole e a misura di uomo e di natura a Punta Secca, è un luogo ideale il B&B **Sempre verde Atelier**, un progetto di Licia Perna e della sua famiglia, ispirato



Ravioli di ricotta

alla permacultura e all'edilizia sostenibile che ha vinto il Premio Sostenibilità 2017. Si tratta di una casa ecologica in cui la paglia e il sughero creano il migliore degli involucri abitativi, dando il massimo confort. Le stanze sono arredate con gusto e ciascuna ha una caratteristica che la rende unica e irripetibile. Le colazioni di mamma Pia e le escursioni di papà Gino a Punta secca e dintorni, completano l'offerta.

Il **Varo a mare**, invece, è una splendida villa privata incastonata in una baia a dieci metri dal mare. Si trova a Punta Braccetto, a pochi passi dalle spiagge libere. Ristrutturata nel settembre 2019, offre cinque camere con vista mare e quattro camere standard finemente arredate e dotate di tutti i confort. A disposizione degli ospiti c'è un'ampia sala colazione e relax, un giardino con fiori e piante mediterranee, un solarium, un servizio bar, una piccola trattoria fronte mare e una zona barbecue. La struttura dispone anche di un panoramico appartamento fronte mare con servizio di casa vacanza. Per gli amanti

del camping, c'è **Luminoso**, un campeggio aperto tutto l'anno situato a **Punta Braccetto**. Di recente costruzione, si estende su una superficie di 15mila metri quadrati, ha accesso diretto al mare e un'ampia spiaggia privata attrezzata con sdraio e ombrelloni. Tra le recenti novità anche la vasca idromassaggio vicino alla sabbia, a pochi metri dal mare, e nuove ricercate sistemazioni glamping. Prima di lasciare Santa Croce Camerina, è d'obbligo una sosta al **Caffè Mokambo**, celebre per i suoi macallè giganti, dei golosi dolci lievitati e fritti farciti con crema di ricotta, noti anche come cartocci. Ed ancora la storica pasticceria **Eduardo** con i suoi cannoli con granella al pistacchio, gelati e granite e gli immancabili pezzi duri. Chi vuole invece una location scanzonata, in riva al mare, ascoltando musica all'aria aperta può scegliere lo chalet **Anticaglie**. E sempre in riva al mare, ma a Punta Braccetto, c'è il **Calamari** con pedane sugli scogli, il **Pacman** a Caucana, mentre apertivi e movida in spiaggia sono firmati dallo chalet **Piper**.

I PARTNER DI ENJOY BAROCCO

RAGUSA

Al Casale

contrada Cavaluso
Torre Mastro
340 8624694-347 5848640
alcasale.net

Fuori dal centro, fra il nucleo abitato e il mare, camere silenziose e curate, con la possibilità di usufruire di molteplici servizi

Associazione Guide Sicilia

guidesicilia.com

L'associazione regionale delle Guide Turistiche della Sicilia è nata per illustrare i beni storici, monumentali, artistici e paesaggistici dell'isola. Conta 90 soci accomunati da un unico denominatore: svolgere con professionalità il proprio lavoro nel rispetto delle vigenti normative europee, nazionali e regionali. In francese, greco, inglese, maltese, olandese, portoghese, russo, spagnolo, tedesco e ucraino, le guide turistiche dell'Argo sono pronte ad accompagnare i turisti e i visitatori alla scoperta dei tesori della Sicilia.

Associazione L'Argent

Ibla

Piazza della Repubblica
tesserecultura.it
info@tesserecultura.it

L'Associazione di Promozione Sociale L'Argent di Ragusa è il capofila del progetto Tessere Cultura e si occuperà del coordinamento di tutte le attività di valorizzazione dei beni pubblici di Ragusa e delle attività delle associazioni giovanili locali per offrire ai giovani nuove opportunità di aggregazione e di espressione culturale

ArtApp Hotel

via Perrera, 9 – 331 2537028
FB: Iapparthotel

A metà tra appartamento e hotel, garantisce stanze con spazi ampi comprese di soggiorno, camera da letto e angolo cucina con servizio di pulizia quotidiano. Posizione strategica, ai piedi di Ragusa Ibla. Dal balconcino si gode di una vista mozzafiato sulla città.

Artemisia Resort

via Enrico Caruso, 13
0932 642575
artemisiareport.com

In una caratteristica antica masseria ristrutturata, dispone di camere tranquille con tutte le dotazioni necessarie, residence, piscina e ricca colazione a buffet

Az. Agricola

Arturo e Umberto Schininà

via Dante, 101 – 0932 1865377
dimoradi Spartivento.it

L'azienda agricola è proprietaria anche della Dimora di Spartivento (vedi) lungo la strada tra Ragusa e Modica.

Azienda agricola Federico Arezzo

via Mario Rapisardi, 95
339 6859208

Vivaista tra i più importanti e forniti in città e grossista di piante e fiori, servizi di giardinaggio e cura del verde.

Az. Agricola Pinzero Marcello

Az. Agricola Pinzero Raffaella

via Matteotti, 42/46
0932256046

Sono le due aziende agricole che producono semi oleosi e cereali gestite dai proprietari di Palazzo degli Antoci. I due fratelli sono i figli di Lorenzo e di Donna Franca Antoci che hanno restaurato la dimora storica trasformandola in una maison de charme.

Baia del Sole Camping

Marina di Ragusa
via Maresciallo Salvatore
Scrofani, 5 – 347 869267
campingbaiaadelsole.it

In un'area verde di circa 15mila metri quadri, a pochi metri dal mare, offre piazzole di sosta con allaccio elettrico, wi fi e tutti i servizi.

Baia del Sole Hotel

Marina di Ragusa
L. mare Andrea Doria, 190
0932 239844
baiaadelsolehotel.it

Grazioso 3 stelle di fronte al mare con tanto di spiaggia privata attrezzata, offre camere di varie dimensioni, bungalow, piscina, parcheggio



Centro Commerciale Naturale Antica Ibla, Ragusa



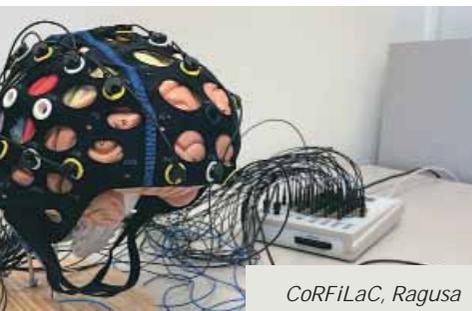
Tenuta Chiaramonte, Ragusa



Artemisia Resort, Ragusa



Itria Palace, Ragusa Ibla



CoRFiLaC, Ragusa



Infopoint Enjoy Barocco Castello di Donnafugata, Ragusa



La Moresca, Marina di Ragusa



Hotel Baia del Sole, Ragusa

Bella Giulia

vi a Giovanni Verga, 47
0932 655417 – bellagiulia.com

Duplici offerta, sia bed and breakfast che casa vacanze con un appartamento adatto a 2 persone. Arredi curati, wi fi, spazi esterni.

Centosedici Rooms

Ibla – via del Mercato, 116
320 3132845
centosedicerooms.it

Poche camere stilose e confortevoli per pochi fortunati ospiti che potranno usufruire di tanti servizi e comodità

Centro Commerciale Naturale

Antica Ibla

corso XXV Aprile, 42 – 391
7910927 – ccnanticaibla.com

Sono novanta tra negozi, strutture ricettive, di servizi e di intrattenimento, le realtà aderenti al Centro Commerciale naturale Antica Ibla. Obiettivo: vitalizzare il centro storico e supportare il turismo e lo shopping.

Club per l'Unesco Ragusa

piazza Silvestro Schinà, 172
0932 625842-347 1478421
mariagabrielladiquattro@virgilio.it

Associazione che punta a valorizzare e a comunicare la città, scrigno pieno di gioielli di rara bellezza, la cui architettura barocca è stata riconosciuta dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità nel 2002

Consorzio tutela formaggio

Ragusano Dop

c/o CCI AA – piazza Libertà, 1
0932 671384
consorzioragusano.com

Tutela la produzione del formaggio Ragusano Dop e la sua denominazione, ne promuove il consumo e agisce per impedire e reprimere gli abusi e le irregolarità sull'uso del marchio, dei contrassegni consortili e della denominazione. Promuove collaborazioni e convenzioni con Istituti Universitari ed Enti di ricerca scientifica per il miglioramento della produzione e della qualità del Ragusano Dop e per la massima valorizzazione del prodotto

CoRFiLaC

s. da prov. I.e 25, km 5
0932 660411 – corfilac.it

Il Consorzio per la Ricerca nel Settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'Agroalimentare nasce nel 1996 a Ragusa, come un importante centro internazionale di ricerca applicata finalizzata allo studio delle produzioni lattiero casearie tradizionali, in particolare quelle siciliane. Nel 2018 si apre anche alle altre produzioni agroalimentari.

Diocesi di Ragusa

via Roma, 109 – 0932 646400
diocesidiragusa.it

La Diocesi di Ragusa nasce il 6 maggio del 1950 quando, con bolla Pontificia di Pio XII, veniva eretta quale suffraganea dell'Arcidiocesi di Siracusa e ad essa unita. Guidata oggi dal vescovo mons. Giuseppe La Placa, conta 8 comuni e si estende su oltre 1.000 km quadrati con 71 parrocchie e 31 chiese e rettorie.

Fondazione San Giovanni Battista

via Roma, 109 – 0932 622574
fsgb.it

Da oltre trent'anni la Fondazione promuove attività di sostegno a persone con ogni tipo di disagio e lavora in prima linea nel settore dell'assistenza socio sanitaria, della formazione, dell'intercultura e della progettazione.

Iblea Paradise

via Giambattista Odierna, 61
333 9053487 – ibleaparadise.it

Comodo per muoversi a piedi nel centro storico, è un affittacamere con stanze diverse una dall'altra e tanti servizi

InfoPoint Enjoy Barocco

Castello di Donnafugata
contrada Donnafugata
enjoybarocco.com

È lo sportello informativo del progetto di promozione turistica progettato e seguito dal GAL Terra Barocca protagonista di questo allegato e che promuove la "terra del mare, del patrimonio artistico e culturale, dell'agricoltura di qualità e delle tipicità" in questo quadrante di Sicilia. L'InfoPoint è ubicato all'interno del Castello di Donnafugata e fornisce dettagliate informazioni sui servizi di accoglienza turistica in diverse lingue, flyer turistici e informazioni su luoghi di interesse del territorio.

Itria Palace

Ibla – corso Don Mizzoni, 6
0932 1914958 – itriapalace.it

Nel cuore del quartiere ebraico, in un'antica dimora ristrutturata con gusto, trova posto questo confortevole albergo 4 stelle ideale per visitare la città

Kamena Residence

Marina di Ragusa
via Duilio, 39 – 0932 616515
kamenaresidence.it

A due passi dal mare, circondato dal verde, offre appartamenti di varie dimensioni, ideali per famiglie e/o lunghi soggiorni, bar, ristorante, piscina.

La Casa del Nespolo

Ibla – via delle Suore, 3
328 8266180

In ottima posizione in pieno centro, è un appartamento con 2 camere, 2 bagni, terrazza, wi fi, parcheggio e tutti i comfort.



La Dimora di Spartivento

s.s. 115, km 323
0932 1865377
dimoradi spartivento.it

Fascinosa antica masseria immersa nel verde della rilassante campagna a pochi minuti dal centro di Ragusa e di Modica

La Moresca Maison de Charme

Marina di Ragusa
via Dandolo, 63
0932 1915535
lamoreshotel.eu

Fascinosa struttura di ospitalità affacciata sul mare, con stanze arredate con mobilio d'epoca corredate di tutti i comfort

La Rotonda Luxury Holiday Home

via Roma, 5

Casa Vacanze in stile moderno e di sobria eleganza, con terrazza e tutti i comfort necessari, wi fi incluso

La Terra Viaggi Tour Operator

via Archimede, 285/C
0932 626240 - laterra.it

Nel 1973 Giuseppe La Terra dà vita all'attività di noleggio con conducente che diventa uno dei principali Bus Operator in Sicilia. Nel 1993, con il contributo della moglie Maria, crea anche un'agenzia specializzata nei viaggi di gruppo che oggi è gestita dai figli Massimo e Andrea.

La Scibina Hotel

Marina di Ragusa
via Panarea, 31 - 0932 622995
lascibina.it

Ideale per un soggiorno all'insegna del relax, è una particolare struttura con 7 unità abitative dotate di ogni comfort, giardino, piscina, parcheggio coperto.

Locanda Don Serafino

Ragusa Ibla
via XI Febbraio, 15
0932 220065
locandadonserafino.it

Nel cuore storico del capoluogo, una struttura di charme con poche stanze una diversa dall'altra corredate di tutti i comfort

MediaLive

via Mario Dierna, 4
0932 663252-345 1228330
medialivecomunicazione.com

Agenzia di comunicazione, marketing territoriale e servizi alle imprese. È capofila del progetto Enjoy Barocco che riunisce i cinque Comuni del Gal Terra Barocca protagonisti di questo allegato curato da Gambero Rosso.

Palazzo degli Antoci maison de charme

via Giacomo Matteotti, 42
0932 1847163
palzaantoci.it

Ambienti comuni di atmosfera, stanze di varie tipologie per ogni esigenza, golosa prima colazione siciliana, servizi di alto livello. La proprietà è della famiglia Pinzere che gestisce anche due importanti aziende agricole

Poggio del Sole Hotel

s. da prov. Ie 25 km 5,700
0932 668521
poggiodelsolehotel.it

Confortevole albergo 4 stelle in un'ottocentesca dimora signorile tra il mare e il centro della città, con tanto di piscina e centro benessere

Portatori San Giorgio Ragusa

piazza Duomo
FB: Associazione Portatori
San Giorgio o Martire Ragusa

Sono i protagonisti della parte finale della processione di San Giorgio (tre giorni tra

maggio e giugno): dai Giardini Iblei i Portatori prendono in spalla la statua del santo e la trasportano lungo il cuore della cittadina fino al Duomo.

Progetto Natura Caseificio

Zona Industriale III Fase
0932 668901
progettonaturaformaggi.com

È una cooperativa che associa oltre 250 aziende operanti nel settore lattiero-caseario e sparse in tutta la Sicilia: la più grande filiera integrata del latte siciliano. Fiore all'occhiello è il magazzino di stagionatura del Ragusano Dop in cui maturano ogni anno 40 mila forme di caciocavallo

Tenuta Chiaramonte

s. da prov. Ie 81 km 7,400
contrada Gisolfo
0932 651652
tenutachiaromonte.com

Ameno relais tra mare e campagna, con annessa azienda agricola. Si alloggia in stanze tranquille e confortevoli

Tenuta Cozzo di Papaleo

contrada Papaleo
0932 1836064-371 3552184
papaleoturismo.it

A pochi minuti d'auto dal centro, una confortevole struttura con alloggi ben arredati, ristorante di cucina tipica e parcheggio



Tenuta Cozzo di Papaleo, Ragusa



Palazzo degli Antoci, Ragusa



Hotel Poggio del Sole, Ragusa



Dimore del Valentino, Scicli



Gioietta bed & breakfast, Modica



InfoPoint Enjoy Barocco, Santa Croce Camerina



Palace Hotel, Modica



InfoPoint Enjoy Barocco, Modica

San Bartolomeo 1696 Sistemi Culturali

371 4226842
sanbartolomeo1696.it

L'Associazione punta a recuperare i luoghi della tradizione e della storia cittadina generando cultura e avviando un modello di sviluppo attraverso un processo di rigenerazione urbana, culturale e sociale partendo dal riuso della chiesa di San Bartolomeo

San Giorgio Palace Hotel

1 bl a
vi a Avvocato Giovanni Ottaviano
0932 686983
sangiorgiopacehotel.it

Nei pressi del Duomo di San Giorgio, è un 4 stelle di charme ricavato in un antico convento francescano, dotato di terrazza panoramica e giardino

Villa Carlotta

vi a Gandhi, 3 - 0932 604140
villacarlottahotel.com

Delizioso albergo che coniuga charme, design e tutti i comfort. Non mancano giardino, piscina e palestra

MODICA

Anime a Sud

vi a Santa Lucia, 9 - 338 9275393

Due dimore offerte come case vacanze, ciascuna con la propria personalità, entrambe comode e ben equipaggiate

Confraternita della Fava Cottoia

c/o Agriturismo Il Melograno
contrada Fondo Mosche
333 6578405
fondazione Slow Food.com

L'associazione riunisce i produttori: è un'organizzazione di contadini che coltivano la Fava Cottoia secondo tradizione e seguendo il disciplinare di Slow Food che tutela questo prodotto della terra attraverso un Presidio dedicato

Consorzio di tutela del cioccolato di Modica

corso Umberto I, 149
391 7391318
cioccolatodimodica.it

Il Consorzio riunisce le imprese artigiane produttrici di Cioccolato di Modica ed ha perseguito lo scopo di dotare il prodotto della Igp. Il Regolamento di esecuzione (UE) 2018/1529 della Commissione Europea dell'8 ottobre 2018 ha sancito l'iscrizione del Cioccolato di Modica nel registro delle Indicazioni Geografiche Protette.

Fondazione Teatro Garibaldi

corso Umberto I, 207
0932 946991
fondazioneteatrogaribaldi.it

L'edificio nacque nella seconda decade dell'Ottocento dall'unione di un magazzino e di una casa nobiliare, col nome di Real Teatro Ferdinando. Nella seconda metà del secolo, acquisì l'aspetto che lo caratterizza a tutt'oggi. Nel 1999 il pittore Piero Guccione, assieme ad altri esponenti del "Gruppo di Scicli", realizzò un grande dipinto ad olio sul soffitto a volta: la scalinata del Duomo di San Giorgio.

Gioiaia bed & breakfast

vi a Modica Giarratana, 83/A
0932 751769-339 7693623
gioiaia.it

In zona collinare e tranquilla, appena fuori dal centro, 3 unità abitative comode e ben accessoriate, giardino, parcheggio

Gioietta bed & breakfast

vi a Clemente Grimaldi, 41
331 3859611 - gioietta.it

In pieno centro storico, ideale per visitare a piedi la cittadina, offre terrazza con vista e poche stanze curate negli arredi dotate di ogni comodità

InfoPoint Enjoy Barocco

Piazza Falcone-Borsellino 346
6558105 enjoybarocco.com

L'Info point si trova in Piazza Falcone-Borsellino, all'ingresso della città. Si può trovare quel che serve per organizzare al meglio la vacanza non solo a Modica ma nell'intero territorio dei cinque comuni di Terra Barocca. Informazioni varie sulle città, sui mezzi di trasporto con relativi orari, mappe turistiche e brochure dei siti culturali.

La Piccola Locanda

vi a Risorgimento, 106
0932 906527

Grazioso bed & breakfast con camere arredate con gusto in stile moderno corredate di tutti i comfort

L'Orangerie

vicolo de Naro, 5 - 347 0674698
lorangerie.it

Ospitato in una dimora ottocentesca con giardino, è un bed & breakfast di charme con camere e appartamenti confortevoli e ben arredati

Modica Palace Hotel

vi a Pablo Picasso, 1
0932 456033
modicapalacehotel.it

Bell'albergo 4 stelle con spazi comuni, camere e suite molto confortevoli e spaziose. Tra i tanti servizi, giardino con piscina

Palazzo Failla

vi a Brandini, 5 - 0932 941059
palazzofailla.it

Non lontano dal Duomo e dal Castello, è un albergo di fascino ricavato dalla ristrutturazione di un antico palazzo nobiliare

Portatori San Giorgio Modica

Corso San Giorgio
 FB: Associazione Portatori di San Giorgio (gruppo uffici ale. Modica)

Promuovono la festa del santo cavaliere tra tradizioni e folclore all'interno di un suggestivo percorso a Modica.

Torre del Sud

corso Sandro Pertini, 42
 0932 762120 – torredelsud.it

Moderna struttura alberghiera ideale soprattutto per una clientela business, ma molto comoda e ben equipaggiata anche per un turismo vacanziero

SCICLI

Alficodindia

frazione Sampieri
 s. da prov. I e 65
 Sampieri - Cava d'Aliga km 4,400
 388 5847574 – alficodindia.com

Case vacanze a pochi minuti dal mare, di grandezza differente ma tutte curate e ben attrezzate

Dimore del Valentino

frazione Sampieri
 contrada Petrarco s. da prov. I e 66
 Sampieri - Marina di Modica, km 1
 331 7914227
 dimoredelvalenti.no.it

Annessa a uno splendido vivaio di oltre 10 mila metri quadri specializzato in piante grasse, la struttura dispone di alloggi confortevoli e arredati con gusto

Le Dune

frazione Sampieri
 via Cipri, 31 – 0932 933223
 ledunehotel.sampieri.it

A pochi passi dalla spiaggia, è un albergo 3 stelle gestito con cura e attenzione direttamente dai proprietari. Parcheggio, bar, ristorante con vista

Flintstones Park Campeggio

frazione Cava d'Aliga
 via Isole Lampione, 30
 328 9584265
 flintstonespark.it

A circa 300 metri dal mare, offre posti per tende e camper, ma anche comodi bungalow per una vacanza a diretto contatto con la natura

InfoPoint Enjoy Barocco

via Francesco Mormina Penna, 2

Si trova all'interno del Palazzo Comunale, a piano terra. Si può accedere agevolmente anche dalla vicina via Barone La Rocca. È attiguo al set de "Il commissario Montalbano"

SEM - Spazi Espressivi Monumentali

piazza Busacca
 FB: semscicli -
 sem.scicli@gmail.com

Da dieci anni questa associazione culturale giovane e di giovani si occupa di ridisegnare la gestione integrata dei monumenti di Scicli - uno dei più suggestivi siti Unesco - con strategie fieristiche sostenibili e contenuti culturali, creando un circuito turistico, facendo marketing territoriale

Villa Ciuridda

contrada Bosco Rotondo
 339 7812597
 www.marchisicli.it/villaciuridda

A una manciata di minuti dalla spiaggia di Cava d'Aliga, è una dimora ideale per 8 ospiti, che potranno alloggiare in totale relax e con tutti i comfort

ISPICA

Ciriga Sicily Glamping bed & breakfast

frazione Santa Maria del Focallò
 via del Gorgo Salato
 331 9900793
 sicily-glamping.it

Circondato dal verde, offre un'ospitalità che coniuga lo stretto contatto con la natura tipico del camping ai comfort più moderni

Moncada

contrada Scavuzzo snc
 0932 951088 – moncada.it

Cooperativa agricola specializzata nella produzione di vari tipi di verdure e ortaggi, su tutti il pomodoro camone

Vespa Club Ispica

via Ruggero Bonghi
 328 8362141
 vespaclubispaica.it

È il club degli appassionati proprietari del motociclo Piaggio icona del design made in Italy: da anni organizza in zona il raduno di vespisti sotto l'ironico nome de "I Vespisti Siciliani"

Poseidon

frazione Santa Maria del Focallò
 contrada Porrello
 0932 798027
 ristoranteposeidon.it

Rinomato ristorante di cucina perlopiù tra-



Flintstones Park Campeggio, Scicli



Villa Ciuridda, Scicli



Palazzo Conti, Scicli



Alficodindia, Scicli



Moncada, Ispica



Ciriga Sicily Glamping bed & breakfast, Ispica



Vespa Club Ispica



Camping Luminoso, Santa Croce Camerina

dizionale con servizio pizzeria, ma anche affittacamere con le dotazioni necessarie

Villa Barone Alfieri

Località Recupero
338 7155905
villabaronealfieri.it

Nei pressi della spiaggia, l'antica e raffinata dimora offre alloggi comodi e ben arredati, piscina scoperta

Villa Principe di Belmonte

contrada Crocefa sn
0932 700127
principedibelmonte.it

A pochi minuti dal centro, un'antica dimora signorile molto suggestiva con splendida piscina e stanze silenziose, ben arredate e equipaggiate con tutti i comfort

SANTA CROCE CAMERINA

Camping Luminoso

Località Punta Braccetto
viale dei Canalotti, 55
0932 918401
campingluminoso.com

Esteso su una superficie di 15mila metri quadri, dispone di spiaggia privata, piazzole per tende, case e tende mobili e air lodge

Capo Scalambri

frazione Punta Secca
contrada Bosco - 0932 616263
caposcalambri.com

A pochi passi dal mare, offre piazzole per tende e camper, ma anche comodi appartamenti con tutte le dotazioni necessarie

InfoPoint Enjoy Barocco

Punta Secca - 338 7676774
enjoybarocco.com

L'InfoPoint è ubicato in Piazza Vigata alle porte del borgo Marinaro di Punta Secca reso celebre dalla Fiction del "Commissario Montalbano". L'InfoPoint fornisce dettagliate informazioni sui servizi di accoglienza turistica in diverse lingue, flyer turistici e informazioni su luoghi di interesse del comune di Santa Croce Camerina.

Kamarina Shopping associazione

Piazza della Concordia
Punta Secca - 338 0857938 -

Mercatino del Sole Shopping a Punta Secca con abbigliamento e accessori per il mare, mangimi e accessori per animali, gonfiabili, area giochi per bambini, noleggio lettini e ombrelloni, canoe e sup, bici e monopattini.

Il Varo a Mare bed and breakfast

via della Colombara, 65
331 1548269 - ilvaroamare.com

In bella posizione di fronte al mare, offre stanze semplici e curate, parcheggio, giardino, solarium, un'ottima prima colazione

Sogno Siciliano Casa Vacanze

via Luigi Einaudi, 10
339 2354783
sognosiciliano.com

Comodi appartamenti ben accessoriati di varie tipologie per ogni esigenza, quasi tutti con vista sul mare

PARTNER DI ENJOY BAROCCO FUORI DAL TERRITORIO DEL GAL TERRA BAROCCA

VITTORIA

Consorzio di tutela del vino Cerasuolo di Vittoria Docg

Vittoria (RG)
via Principe Umberto, 87
3356238909
cerasuolovittoria.it
FB: CerasuoloVittoria

Il Consorzio di Tutela del vino Cerasuolo di Vittoria Docg e Vittoria Doc si occupa della tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi per la Docg Cerasuolo di Vittoria e Cerasuolo di Vittoria Classico Docg e per la Doc Vittoria

NOTO

Diocesi di Noto

via Monsignor Giovanni
Blondi, 6 - 0931 835715
diocesisiciliana.it

La diocesi di Noto è una sede della Chiesa cattolica suffraganea dell'arcidiocesi di Siracusa che appartiene alla regione ecclesiastica Sicilia. Guidata oggi dal vescovo Salvatore Rumeo, si estende per due provincie, quella di Ragusa attraverso le città di Modica (che è la cittadina più popolosa), Ispica, Scicli, Pozzallo e Siracusa attraverso Noto, Avola, Pachino, Portopalo e Rosolini. Queste costituiscono gli 8 vicariati della diocesi mentre 98 sono le parrocchie.

MALTA

Eventia

393 9528147 - eventia.it

Società di gestione di destinazioni ed eventi con sede in Sicilia e Malta. Motto: inspiring people. Organizza viaggi per gruppi e personalizzati, cura la realizzazione di eventi e team building



Selezionati dalle guide del Gambero Rosso

RAGUSA

RISTORANTI

Duomo

Ibla – via Cap. Bocchieri, 31
0932 651265
ristoranteduomo.it

I Banchi

Ibla – via Orfanotrofo, 39
0932 655000
ibanchi.ragusa.it

Locanda Don Serafino

Ibla – via Avv. G. Ottaviano, 13
0932 248778
locandadonserafino.it

Monsù

Ibla – c.so XXV Aprile, 84
0932 1913438
monsuragusaibla.it

Taberna dei Cinque Sensi

via San Sebastiano, 47
0932 626725
tabernadeicinquesensi.it

La Taverna del Lupo

Ragusa
p.zza dei Cappuccini, 22
0932 765280
la-taverna-del-lupo.
businessite

Votavota Marina di Ragusa

Marina – I.mare A. Doria, 48
0932 239208
votavota.it

PIZZERIE

La Rosada

p.zza L. Sturzo, 6/7
0932 604081
ristorantelosada.it

Rude Cucina&Caciara

Marina – I.mare A. Doria, 3
0932 1615936
cucinaecaciara.it

BAR & PASTICCERIE

Prima Classe

via Ercolano, 7
0932 652300
primaclassebar.com

Caffè Sicilia

v.le Sicilia, 12
0932 682160
caffesi.cilia.info

GELATERIE

Gelati DiVini

Ibla - piazza Duomo, 20
0932 228989
gelatidivini.it

Caffè delle Rose

via Duca degli Abruzzi, 25
0932 239102
caffedellose.net

PANETTERIE

Distefano

via Paestum, 20
0932 622384
panificodistefano.it

STREET FOOD

Panificio Puma San Carlo

via D. Alighieri, 98
0932 245779

Cantunéra Ibla

Ibla I.go San Domenico, 18
0932 1857234
cantunera.it

La Grotta

via G. Cartia, 9
0932 227370
la-grotta.it

Delicatessen in drogheria

via Archimede, 32
0932 1910551
delicatessenragusa.it

ENOTECHES

Ristorvip

via O. M. Corbino, 29
0932 652990
enotecaristorvip.com

MODICA

RISTORANTI

Radici, l'Osteria di Accursio

via Grimaldi, 55
331 2369404
accursioristorante.it

Singola

via Risorgimento, 88
singolaristorantenaturale.com

Taverna Migliore

via Modica Ispica
Zona Artigianale
0932 948669
tavernamigliore.it

Taverna Nicastro

via Sant'Antonio, 30
(ang. c.so Vittorio Emanuele, 353)
0932 945884
tavernanicastro.com

Accursio Ristorante

via C. Grimaldi, 41
0932 941689
accursioristorante.it

Fattoria delle Torri

via Colonna Napolitano, 14
0932 751286
fattoriadelletorri.it

PIZZERIE

Le Magnolie

fraz. Frigintini
via Giannina, 179
0932 908136
ristorantemagnolie.it

BAR & PASTICCERIE

Rosy Bar

via Risorgimento, 4
0932 906649
rosybar.weebly.com

Adamo Caffè

via Marchesa Tedeschi, 17
0932 1972546
adamocaffe.it

Caffè dell'Arte

c.so Umberto I, 114
0932 943257
caffedellarte.it

Street Bar

via Giannina Margine, 46
392 2373235
FB: Kaffa.StreetBar

PANETTERIE

Fratantonio

via Passo Parri, 19
0932 909105
FB: panificofratantonio

STREET FOOD

Focacceria Don Puglisi

via De Naro, 9
0932 751724
FB: focacceriaadonpuglisi

SCICLI

RISTORANTI

Il Consiglio di Sicilia

Donnalucata - via Casmene, 79
0932 938062
ilconsigliodisicilia.com

PIZZERIE

Pinsère

Cucina e Tradizione
via Gesù, 11
0932 1611743
pinserepizzeria.it

GELATERIE

Blue Moon

Donna Lucata - via Casmene, 1
0932 938158
donnalucatabluemoon.com

Nivera

via F. Mormina Penna, 14
393 8383833
FB: nivera.gelateria

STREET FOOD

Shalari

via F. Mormina Penna, 29
380 1024440

ISPICA

PIZZERIE

Caveau

Cava Ispica Sud
345 2423936
FB: Caveaulspica

SANTA CROCE CAMERINA

RISTORANTI

Scjàbica Cuoco Pescatore

Punta Secca
L. mare A. Vespucci,
ang. piazza Concordia
0932 1836006
josephmiceli.it

Cucina Costiera by Scjàbica

Loc. Punta Secca
c.so G. Verdi
ang. piazza Faro, 3°
0932 9160344
josephmiceli.it

AZIENDE OLEARIE & CANTINE NEL RAGUSANO

EXTRAVERGINE

Frantoi Covato

Ragusa - via della Fontana
c. da San Giacomo
0932 231262
frantoi.covato.it

Tenuta Giannone

Modica
c. da San Giacomo Piane Pozzi, 38
0932 231318
tenutagiannone.com

Mandravecchia - Modica

Loc. Cammaratini
0165 764656
mandravecchia.com

Suoru Maria

Chiaromonte Gulfi
c. da Dichiarara, 68
335 463697
suorumaria.com

Viragì

Chiaromonte Gulfi
c. da Mazzarrone llo
393 9299344
viragi.it

Oleificio Guccione

Chiaromonte Gulfi
c. da Ponte Biviere
0932 921025
oleificioguccione.it

Emanuela Tumino

Chiaromonte Gulfi
c. da Aranci, 29
0932 922396

Senia

Chiaromonte Gulfi
c. da Senia, 1
345 4002757
erredisenia.com

Sebastiano Iacono

Chiaromonte Gulfi
c. da Dichiarara, 76
339 2553357
aziendaiacono.it

Rosso

Chiaromonte Gulfi
c. da Roccazzo
335 6633052
zottopera.it

Karin Costamoling

Chiaromonte Gulfi
c. da Poggio Gallo
335 6162672
oliogretasofia.it

Frantoi Cutrera

Chiaromonte Gulfi
c. da Piano dell'Acqua, 71
0932 9261870
frantoi.cutrera.it

Terre sul Dirillo

Chiaromonte Gulfi
c. da Gulfi, 22
333 1895797
terresuldirillo.it

Giovanni Ingallinella

Vittoria - via N. Biagio, 318
335 7415725
ingallinella.it

VINO

Curto

Ispica - s. da st. le 115
Ispica - Rosolini km 358
0932 950161 - curto.it

Riofavara

Ispica - s. da prov. le 49
Ispica-Pachino
0932 705130 - riofavara.it

Avide - Vigneti & Cantine

Comiso - c. da Mastrella, 346
0932 967456
avide.it

Valle dell'Acate

Acate - c. da Biddini
0932 874166
valledellacate.it

Biscaris

Acate
via Maresciallo Giudice, 52
0932 990762
biscaris.it

Poggio di Bortolone

Chiaromonte Gulfi
via Bortolone, 19
0932 921161
poggiodiortolone.it

Santa Teresa

Vittoria - c. da Santa Teresa
0932 875615
santateresa.com

Tenuta Bastonaca

Vittoria - c. da Bastonaca
0932 686480
tenutabastonaca.it

Paolo Cali

Vittoria
via del Frappato, 100
0932 510082 - vinicali.it

Arianna Occhipinti

Vittoria - s. da prov. le 68
Vittoria-Pedalino km 3,3
0932 1865519
agriocolocchipinti.it



REALIZZATO CON IL CONTRIBUTO DI



PSR SICILIA 2014-2020, sottomisura 19.2/16.3, Bando GAL
"Progetti di cooperazione tra i piccoli operatori per lo sviluppo e la commercializzazione del turismo" pubblicato il 08/01/2021/ CUP G69B2200000009

WWW.ENJOYBAROCCO.COM