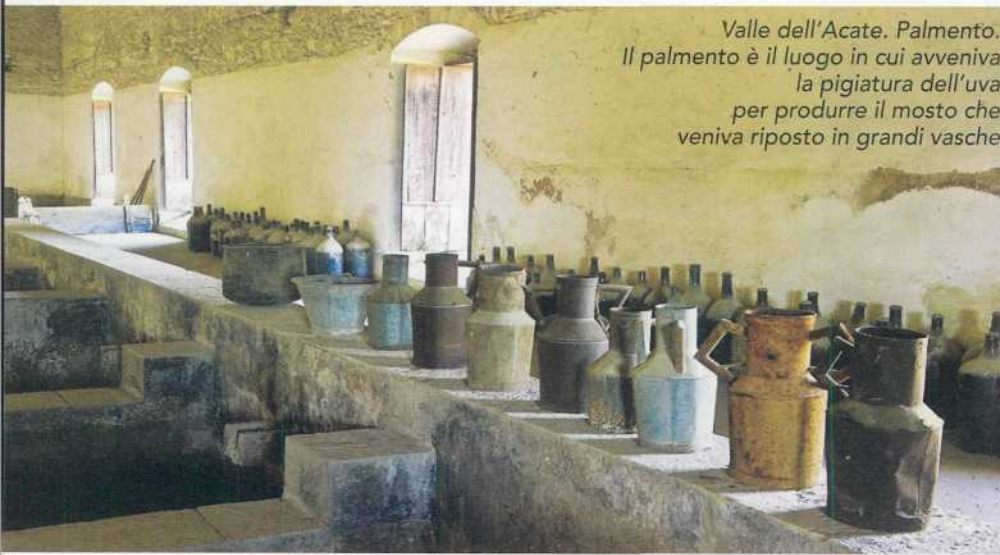
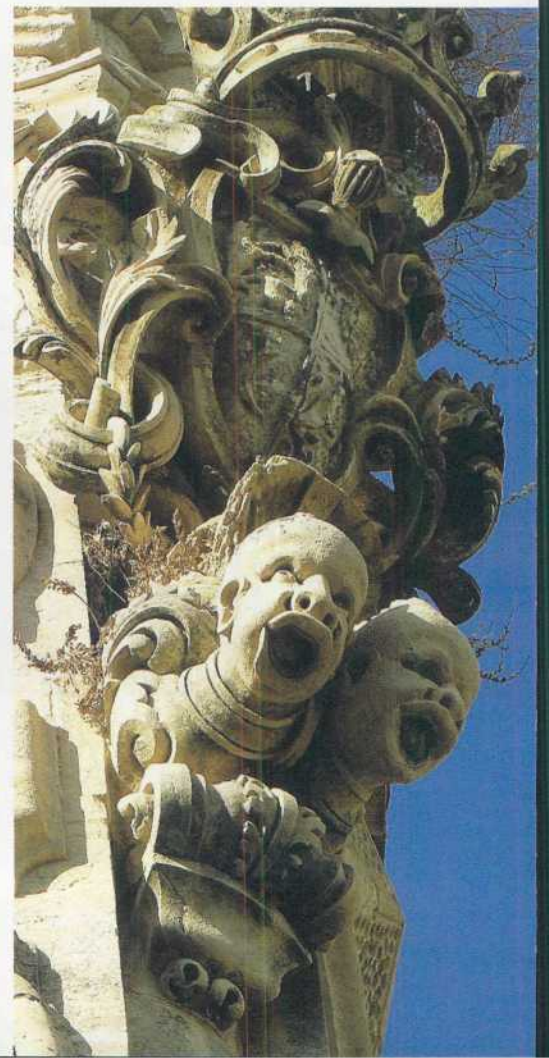




Ragusa



Valle dell'Acate. Palmento.  
Il palmento è il luogo in cui avveniva  
la pigiatura dell'uva  
per produrre il mosto che  
veniva riposto in grandi vasche







Il caciocavallo Ragusano DOP (chiamato in dialetto anche "scaluni" o "pruvuluni") ha una tipica forma rettangolare (altezza 13-15 cm e lunghezza 40-45 cm), pesa normalmente più di 10 chili. La zona di produzione è la provincia di Ragusa in Sicilia. Viene prodotto con latte vaccino intero ottenuto da mucche di razza Modicana allevate prevalentemente allo stato brado. Area di produzione: province di Ragusa e Siracusa. La Denominazione di Origine Protetta è stata riconosciuta il 1 luglio 1996

Il cioccolato di Modica



## IL TRIANGOLO D'ORO DEL BAROCCO SICILIANO E I TRIONFI DELLA TAVOLA IBLEA

Dal cerasuolo di Vittoria al caciocavallo di Ragusa, dalla carota di Ispica ai ristoranti stellati fino al cioccolato di Modica nello scenario di un mare incontaminato e di inestimabili tesori d'arte e di storia

DI ALESSIA DAVI

Da Ibla a Scoglitti, fino a Marina di Ragusa, Donnalucata, Sampieri e al Castello di Donna Fugata. È su quest'itinerario, costellato di meraviglie barocche, di luoghi immersi in una natura incontaminata e di irresistibili richiami gastronomici che si sviluppa il "Turismo degli Iblei".

Un affascinante viaggio che comincia dal capoluogo di provincia più meridionale d'Italia, Ragusa, segnata nel suo tessuto più profondo da un terribile terremoto che la distrusse completamente ed al tempo stesso dalla sua ricostruzione, in particolare quella di Ragusa Ibla, centro storico di straordinaria bellezza e fiore all'occhiello della città, che vanta un patrimonio architettonico inestimabile, iscritto nella lista dei beni dell'umanità dell'Unesco, il più esteso al mondo per numero di edifici censiti.

A pochi chilometri verso sud, affacciata sul mare, Marina di Ragusa, un'amena ed elegante località balneare con larghe spiagge di fine sabbia dorata.

Procedendo lungo quest'itinerario costiero, spunta come una perla preziosa sulla sabbia un'altra frazione marittima, Punta Secca, con un cartello che reca la scritta: "Punta Secca, casa di Montalbano".

È in questi luoghi, resi ancor più celebri dalla fortunata fiction del Commissario Montalbano, che si materializza uno dei più esaltanti connubi fra territorio e identità della tavola. Montalbano mangia esclusivamente nel totale silenzio, nemmeno una parola deve guastare il suo rapporto con il cibo che assapora mentre contempla le bellezze incontaminate che ha davanti a





*Scicli. Monumentale città barocca dalle forme di un eccelso presepe vivente, nel 2002 il suo centro storico è stato insignito del titolo di Patrimonio dell'Umanità da parte dell'UNESCO, insieme con il Val di Noto*

sé. Ama la "Pasta 'ncaciata", tipica ricetta mediterranea fatta con pomodori, melanzane, uova, carne di manzo macinata, salame e caciocavallo, le triglie fritte e dulcis in fundo la caponatina di melanzane.

La splendida costa ragusana si allunga poi verso Scoglitti, dov'è possibile gustare dell'ottimo pesce fresco ed effettuare un tour della costa ragusana passando per Pozzallo e Donnalucata a bordo di barche o pescherecci dove la voce dei pescatori dà vita ad aneddoti e leggende legate a questo meraviglioso angolo del Mediterraneo.

Vale la pena ricordare che oggi Pozzallo vanta un prestigioso riconoscimento conferito dalla FEE, Fondazione per l'educazione ambientale, che premia la qualità ambientale delle località italiane su parametri che si basano sulla qualità delle acque, la pulizia delle spiagge e i servizi resi al turista.

Ma la provincia di Ragusa non è solo mare, costa e borghi marinari. Per viverla, respirarla e apprezzarla nella sua pienezza dobbiamo lasciarci per un attimo alle spalle le bellezze naturali incontaminate e le spiagge dalla sabbia finissima per spingerci verso le aree più interne, dove troviamo il più bel barocco della Sicilia. Ragusa, Modica e Scicli costituiscono infatti il triangolo d'oro del barocco ragusano.

È lungo questo variegato e articolato percorso che ci addentriamo sempre di più in questo lembo di terra sud orientale della grande isola, dove prosperano i vitigni che danno vita all'unica DOCG siciliana, quella del Cerasuolo di Vittoria. Un rosso di forte e antica tradizione, che gioca la sua identità sul connubio tra la forza del Nero d'Avola e la gentilezza del Frappato.

Con il suo tipico colore rosso ciliegia, il sapore pieno e vellutato, il suo profumo fruttato, è possibile apprezzarlo nei territori di Vittoria, Comiso, Acate, Chiaramonte Gulfi, Santa Croce Camerina.

Tra le numerose aziende presenti sul territorio vi segnaliamo Valle dell'Acate, rinomata a livello internazionale per la valorizzazione dei due vini più famosi del territorio: il Cerasuolo di Vittoria DOCG interpretato nella versione classica ed il Frappato di Vittoria DOC fortemente riqualficato da Valle dell'Acate, che ne ha determinato l'affermazione come rosso fruttato estivo adatto soprattutto ai piatti di pesce.

Come regola vuole e come tradizione ci insegna, un buon vino è spesso accompagnato da un buon formaggio e sembra proprio che, in maniera assolutamente naturale, questi territori si siano messi d'accordo per il raggiungimento di un'altra produzione DOP, il Ragusano per l'appunto. Si tratta di uno dei più antichi formaggi siciliani, la cui presenza nell'Isola si attesterebbe già intorno al 1500. Ha un sapore molto gradevole e soprattutto cangiante, aromatico e dolce quand'è giovane, piccante al prolungamento della stagionatura nei cosiddetti "maiazzè", locali interrati, umidi e ventilati. Lo potrete degustare da solo o rimaneggiato in tipiche ricette della tradizione culinaria siciliana come le "scacce ragusane", un particolare tipo di focaccia la cui farcitura è la quint'essenza dei sapori del Mediterraneo perché è costituita da melanzane fritte, formaggio ragusano fresco o semistagionato e pomodoro. Ingredienti semplici ma dal sapore e profumo inconfondibile.

A far da protagonista in una provincia baciata dal sole e dal





Il territorio ragusano. Foto Valle dell'Acate, Cantina



La carota novella di Ispica Igp



Gaetana Jacono.  
Brand Ambassador Cerasuolo di Vittoria



"Pasta 'ncaciata", tipica ricetta mediterranea fatta con pomodori, melanzane, uova, carne di manzo macinata, salame e caciocavallo



La Scaccia ragusana



Ragusa. Mascherone Barocco

mare, famosa oltre che per il vino, il formaggio e il cioccolato, in particolar modo nella provincia di Modica, è la carota novella d'Ispica IGP. Croccante, profumata, ricca di antiossidanti e famosa per le sue proprietà organolettiche, la troverete reinventata in tanti contorni, dolci e in mille altre ricette come il tortino di carota novella dello Chef Pippo Di Pasquale, che potrete gustare presso il Country Hotel Casato Licitra di Ragusa o il risotto mantecato alle carote novelle con ragù di frutti di mare o ancora le fettuccine con pesto di carote novelle e mandorle.

Ragusa si pone dunque al top quale provincia leader in Sicilia nel settore della gastronomia con ben quattro ristoranti stellati all'attivo; di cui due bistellati Michelin: la Locanda di Don Serafino di Ibla di Vincenzo Candiano, Il Duomo di Ibla dello chef Ciccio Sultano, La Gazza Ladra di Modica affidata allo chef David Tamburini e la Fenice di Claudio Ruta all'interno del parco dell'hotel Villa Carlotta, sempre a Ragusa.

Non resta pertanto che partire alla volta di questo piccolo grande angolo ancora incontaminato della Sicilia!