

IL CIBO È CULTURA

L'isola dei sapori

**Gli chef ragazzi e la signora dei vini. Il cuoco in Vespa e il cavaliere vignaiolo.
Il b&b dell'artista e il ristorante della scrittrice. Storie e incontri di Sicilia**

di LOREDANA TARTAGLIA
foto di PAOLO GIOCO



Giuseppe Causarano
(a sinistra)
e **Antonio Colombo**,
amici e giovani chef del
Vota Vota,
sulla spiaggia
di **Sampieri** (Rg).
"Abbiamo fatto un
percorso formativo
insieme lavorando
in altri ristoranti"
racconta Giuseppe,
"ma questa è la **prima**
volta da gestori. A un
anno dall'apertura,
siamo passati da 4 a 22
dipendenti:
un successo!
E poi, cosa c'è di meglio
che **lavorare**
con un amico?"

IL CIBO È CULTURA | SICILIA



Ore 8, **contrada Cammarana**: **Silvia La Padula** inforna torte per la prima colazione, mentre **Giuseppe Pulvirenti**, il marito, mette in tavola la ricotta calda comprata dal contadino e si dirige verso il suo studio da scultore. Nel frattempo, verso **Portopalo**, **Rino Causapruno** sta preparando una battuta di pesca con ospiti e amici sulla sua imbarcazione da 30 piedi. **Lorenzo Piccioni di Pianogrillo** è uscito per un'escursione a cavallo tra i vigneti della sua tenuta. **Roberta Corradin** e il marito **Antonio Cicero**, invece, sono sulla banchina di **Donnalucata**, in sella alla loro Vespa, per aspettare il peschereccio con ciò che ha concesso il mare.

1. Per il b&b **Sempreverde**, a **Puntasecca (Rg)**, sono stati utilizzati solo legno, paglia e terra.
2. **Loredana Roccasalva Maison**, boutique di capi d'autore a **Modica**.
3. **Joseph Micieli**, chef dello **Scjabica**, a **Puntasecca**.
4. Spuntini isolani al ristorante della **Tenuta Cammarana**, tra **Ragusa** e il mare.

Sono le persone a fare la differenza in questo lembo di Sicilia stretto intorno a **Ragusa**, nel tratto di costa che va da **Scoglitti** a **Portopalo di Capo Passero**. Un territorio ancora poco battuto dal turismo, nonostante l'acqua spettacolare, le spiagge selvagge e i ristorantini sulle palafitte sulla sabbia, dove si pranza con la vista sempre sul mare. Tutt'intorno, nelle campagne o lungo le stradine che partono dalla costa, ci sono solo muretti a secco e campi di grano, piante di carrubo e vecchi bagli ristrutturati. E dietro a ogni persona c'è una storia da raccontare.

LA SIGNORA DEL VINO E LO SCULTORE

The House of Pairings, la casa degli abbinamenti, è il nome di un'esperienza prenotabile alla **Casa del Gesso**, una grande dépendance in pietra della Tenuta **Valle dell'Acate**, azienda vinicola a 20 minuti dal mare blu di **Scoglitti**. Si entra nella proprietà attraversando un meraviglioso viale di palme. La proprietaria, **Gaetana Jacono**, siciliana verace che fa la spola fra qui e Milano, da quest'anno organizza degustazioni verticali dei suoi vini da abbinare ai piatti dello chef **Davide Di Corato**. Menu speciali per gustare, per esempio, il **frappato** Zagra e il Nero d'Avola Tané (vezzeggiativo, in siciliano, di Gaetana). Solo 12 persone per volta possono prenotare questa *full immersion* di eccellenze del Sud, accompagnata, per chi vuole, da un corso per imparare a fare la pasta in casa nel grande baglio arredato con divani, opere d'arte e vecchi setacci appesi al soffitto.

Tutt'intorno, mare e spiagge, diverse ogni giorno, sempre poco affollate, restano il vero miracolo d'estate di questo angolo di Sicilia. Una per tutte, tra le più intatte e scenografiche, si può scoprire in un'assolata mattinata siciliana spingendosi un poco più a est di Scoglitti, per-



correndo una strada bianca e polverosa: **Punta Braccetto**, piccola insenatura con acqua trasparente, sabbia finissima e una duna rivestita di macchia mediterranea. Su questa spiaggia **Lilly Lorencic**, di origini slovene, ha costruito molti anni fa il suo **Lo Chalet**, con un contorno di ombrelloni di paglia, lettini e un ristorante. Perfetto per concludere una giornata in relax. Ci si sdraia al sole e dopo, ai tavoli, in un ambiente semplice e informale, si gusta uno spaghetti allo scoglio.

Giuseppe Pulvirenti, siciliano doc trasferitosi a Roma da molti anni, è uno scultore affermato, con una mostra in preparazione a ottobre nella capitale. Con la moglie Silvia La Padula, architetto, è il proprietario di **Tenuta Cammarana**, casino di caccia di famiglia. I due lo hanno ristrutturato e oggi vivono qui sei mesi all'anno, mettendo a disposizione cinque stanze molto curate. "La novità è la piccola Spa", racconta Pulvirenti, "che ho abbellito con una mia opera". L'artista lavora sugli oggetti che cambiano funzione e identità, sullo spaesamento. La sua piccola scultura astratta verticale sembra leggera, provvisoria, mentre è una fusione di bronzo appoggiata sul muro; sta al visitatore decodificarla. Lo studio, a pochi passi dalla tenuta, sembra

quello di un saldatore: ferro, legno, attrezzi e due grandi ritratti: "Michelangelo e Constantin Brâncuși. I miei miti".

Le spiagge di **Spinasanta** o **Sampieri**, dalla sabbia fine e granulosa, si raggiungono in 15-20 minuti d'auto. È un piacere fermarsi in qualche locale sulla spiaggia per gustare delizie come *'a stimpirata*, piatto agrodolce della tradizione iblea, una sorta di caponata di pesce. La prepara, gustosissima, **Joseph Micieli** nel ristorante **Scjabica**, a **Puntasecca**, poco più a ovest, una specie di acquario tutto vetri proprio sotto al faro Scalambri. Da pochi giorni il 28enne chef ha aperto anche **Scjabica cuoco e pescatore**, con menu decisamente più gourmet, e la **champagneria**, per aperitivi e sfiziosità marinare. "A 14 anni, d'estate, fuggivo sempre di nascosto in bicicletta per andare a lavorare qualche giorno come cuoco", racconta la giovane promessa siciliana. "Poi ho continuato a fare esperienze, istituto alberghiero e cucine nel mondo". Al tramonto, gran scelta di cocktail, con musica dal vivo e, nel weekend, il dj set e l'happy hour latinoamericano, sono la proposta di **Anticaglie**, palafitta sulla sabbia di Puntasecca, gestita dal simpatico **Vincenzo Sambito**, neanche 30 anni. Tra le case anonime del paese alle spalle della spiaggia un'a-



mica di Vincenzo, **Licia Perna**, laureata all'Accademia di Belle Arti di Venezia e appassionata di bioedilizia, ha ristrutturato la casa di famiglia con legno, terra cruda e paglia. È nato così **Sempreverde b&b**, dove il cemento è solo nelle fondamenta e appena entrati nella sala comune, con giardino al piano terra, si osservano le pareti realizzate con la paglia con tecniche di ultima generazione. Si dorme in cinque semplici stanze dai colori tenui, con pavimenti in terra colorata. “La prima colazione la prepara uno chef fantastico: mia mamma”, sottolinea Licia, sorseggiando un caffè in terrazza, tra piante e canne di bambù. “E alle gite in gommone o in bici pensa papà Gino, grande conoscitore di spiagge e sentieri: ci si diverte sempre con lui”. I prezzi sono molto convenienti e nel giardino c'è pure una struttura per praticare tessuti aerei, la ginnastica d'origine circense del momento. Per

quelli che invece, alla fine di una giornata di sole e tuffi, restano con la voglia di una pizza sul mare, ben cotta nel forno a legna, l'indirizzo consigliato è **'A Musciara**, sempre sul lungomare di Puntasecca; ottima quella con gamberi, mozzarella di bufala e datterino.

Per la notte ci si ritira nel silenzio di **Petrantica**, sulla strada che corre verso **Marina di Ragusa**, nella casa tutta di pietra di **Renzo Lopresti**, con quattro spaziosi appartamenti in affitto. Tutti con la veranda affacciata verso il mare e un soppalco con una o due camere da letto. C'è pure la piscina panoramica a sfioro. E, soprattutto, ci sono le attività proposte da Lorenzo, ex professore universitario che abita accanto, ha una bella barba bianca e vanta, senza sfoggio, una grande cultura. Nei suoi venerdì di **Cinestalla**, la vecchia stalla del complesso diventa sala cinematografica, con tanto di impianto *home theater*, per un cineforum tra ospiti e amici. Ognuno cucina qualcosa di rigorosamente siciliano, magari una ricetta di famiglia, si guarda un *cult movie* e “scatta il dibattito”, fa lui sorridendo. “Ovvero, si discute della pellicola mangiando in allegria”. Basta una serata così per non sentirsi più turisti, ma cittadini a pieno titolo di questa terra. Da Petrantica la **spiaggia di Playa Grande** è a quattro chilometri. E **Vincenzo Palmigiano**, popolare custode della tenuta, si offre volentieri per una passeggiata al tramonto fino al mare (in pieno giorno fa troppo caldo). Per arrivarci si attraversa un grande aranceto, ecco poi la foce dell'Irminio, nella **Riserva naturale regionale Macchia Foresta del Fiume Irminio** (tel. 0932.67.56.75). Alla fine è un piacere tuffarsi insieme al sole.

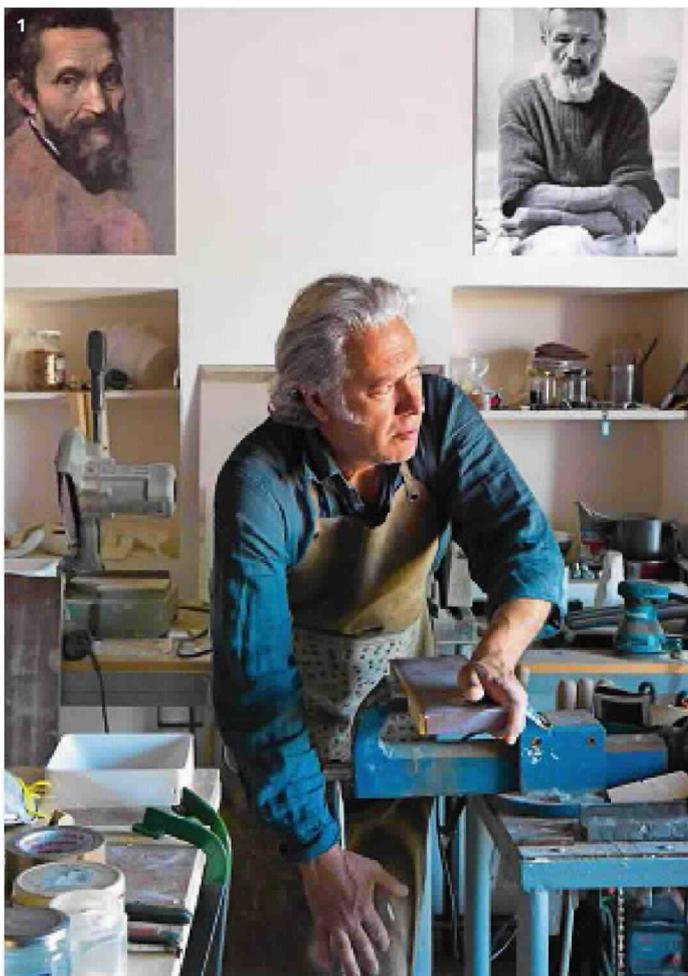
Ancora pochi chilometri verso est si incontrano le spiagge di **Donnalucata**, da raggiungere su strade chiamate via del Palo Verde o via del Palo Bianco, per via dei piloni della luce dipinti di quei colori: impossi-

Sotto il vulcano

Vale sempre una deviazione la **zona dell'Etna**, a meno di due ore d'auto dall'area di questo reportage, anche solo per scoprire la zona vinicola isolana del momento. O per un trekking da ricordare. Si può fare base al nuovo **Ramodaria**, country hotel alle pendici etnee della famiglia Maugeri: piscina a sfioro, cucina regionale, stanze, a scelta, sul mare o sul vulcano (ramodaria.it, doppia b&b da 175 a 330 €). Ha aperto a maggio la **Dimora del Castelluccio** di Denise du Chene de Vere, nel borgo medievale di **Castiglione di Sicilia**. Denise, vissuta tra Roma, Milano, la Francia e Catania, dove il papà era chirurgo, ha trasformato un rudere in una dimora elegante con due stanze per gli ospiti, e organizza escursioni sull'Etna e tour vinicoli (cell. 339.62.97.721, arbnb.it/rooms/17251316). Trekking dei crateri pure con Massimo Flaccavento di **vulcanidavivere.it**, mentre i vini si acquistano da **Cottanera** (cottanera.it), azienda della famiglia Cambria; da **Terrenere**, sulle pendici nord (tenutaterrenere.com); da **Girolamo Russo** (girolamorosso.it), con 15 ettari di vigneti bio. Se si ama il golf, il **Picciolo Etna** (ilpiccioloetnagolfresort.com) offre 18 buche, Spa, ristorante e piscina. E lo stress resta a casa.



1. Il resort **Petrantica**, a **Marina di Ragusa**, riutilizza gli spazi di una tipica fattoria siciliana.
2. I gamberi crudi di **Pensione Scala**, ristorante nel centro di **Portopalo (Rg)**. Le verdure vengono dal loro orto, il pesce dai pescatori locali.
3. **Antonio Cicero**, del **Consiglio di Sicilia**, a **Donnalucata**, si rifornisce ogni mattina al porticciolo del paese.



1. Michelangelo e Brancusi sono i miti di **Giuseppe Pulvirenti**, scultore siciliano che ha trasformato la **Tenuta Cammarana** in un miniresort. Da quest'anno c'è anche la Spa, con una sua opera esposta.
2. Il lungomare di **Puntasca**, a sudovest di **Ragusa**.
3. Il fritto misto del ristorante **Scjabica**.

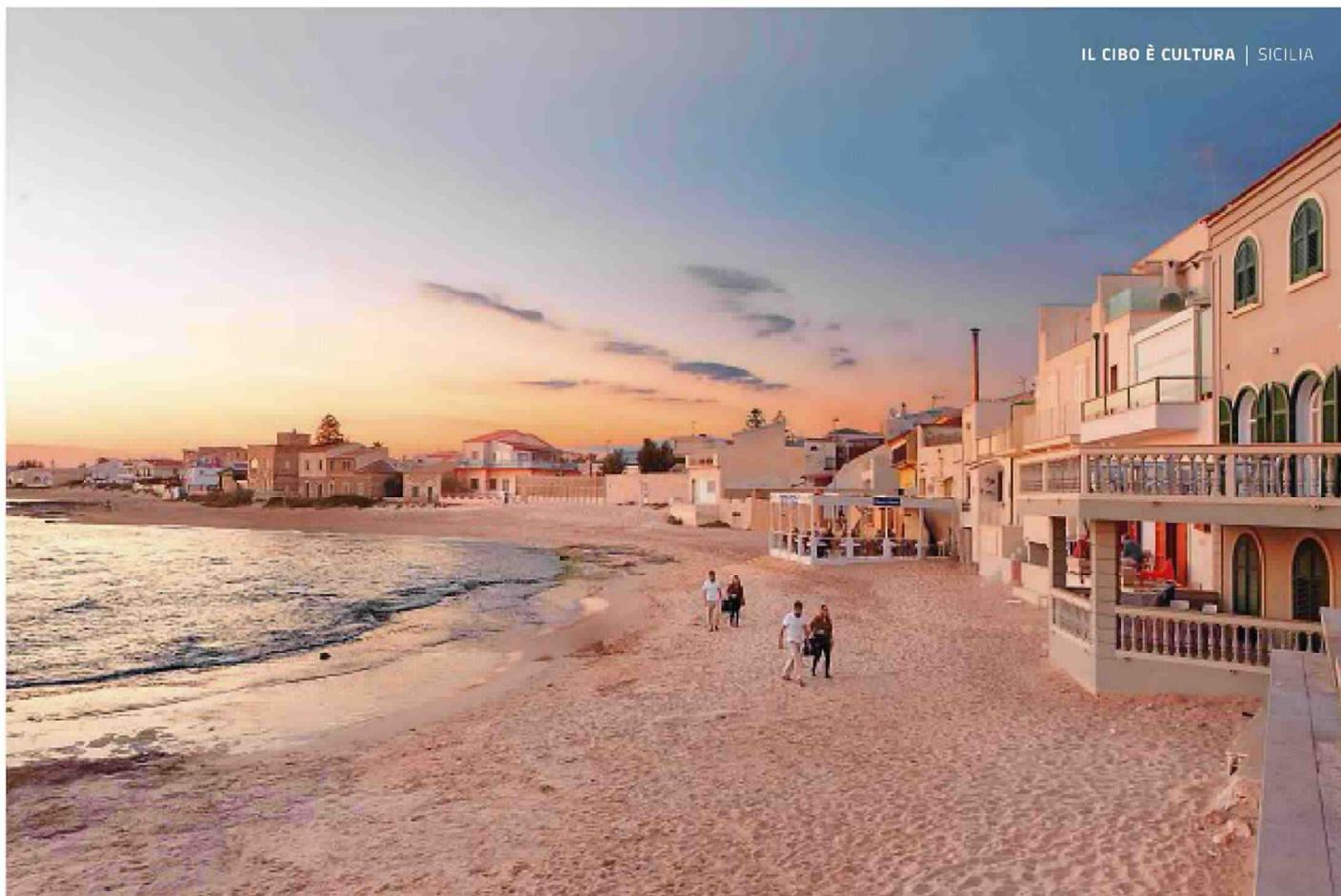
bile perdersi. Nel centro del piccolo borgo di pescatori e contadini vale una sosta il ristorante **Consiglio di Sicilia**. Qui, a sovrintendere tutto, c'è la coppia formata da **Roberta Corradin** e **Antonio Cicero**. Lei, giornalista e giramondo, ha lasciato la vita frenetica tra Roma, Milano e l'America e ha sposato Antonio, cuoco e profondo conoscitore del mare. Il loro locale è allegro e colorato. Si mangia in una pedana nella piazza, tra tende svolazzanti. Roberta serve ai tavoli a pranzo con grandi occhiali da diva anni Quaranta: "Ho gli occhi chiari e abitando al Sud ormai devo proteggerli", dice, prima di mettersi a spiegare con afflato quasi letterario i piatti del giorno, mentre la lista dei vini sembra un *carnet de voyage* scritto a mano. Con Antonio invece si sale su un ottovolante di sapori di mare, volando tra una spatola farcita e uno spaghetti taratata, con bottarga di spada, pinoli, uvetta, scorza e succo di arancia. E, a fine pasto, il suo cannolo consola di mille affroni subito altrove da questa specialità: niente scorze dure o surgelate e frutta candita gommosa, solo un biscotto friabile e leggerissimo, farcito di ricotta di capra, che si scioglie in bocca. All'interno, su uno scaffale, sono in bella mostra alcuni libri da acquistare, compresi quelli



della vulcanica proprietaria. Si chiude in bellezza con una passeggiata sul lungomare.

LA LUNA E IL CARPACCIO

Peppe Causarano e **Antonio Colombo**, amici d'infanzia, sono gli chef e proprietari del **Vota Vota**, ristorante sulla sabbia verso **Sampieri**, con una candida veranda di legno. Al mattino si prende il sole sulla spiaggia attrezzata con lettini e ombrelloni; a pranzo, o meglio ancora a cena, davanti ai riflessi d'argento della luna sul mare, si gustano tartare e carpacci freschissimi, come quello con pesche e cavagnola - piccola ricciola locale - servito con un Bellini di pesca tabacchiera e zenzero. O la *tinnirumma*, aggiornamento della tradizionale minestra siciliana a base di foglie di zucchine. Sono un'idea di Causarano i ravioli di ricotta su crema di tinnirumma con vongole vere e spremuta di datterino freddo: un concentrato di Sicilia. Colombo è il *pastry chef* e la sua specialità è l'Uovo di Columbus, che sembra un occhio di bue, ma si fa con crema al latte di mandorla, gelatina di frutto della passione, *crumble* al pistacchio e frutta di stagione. Altra pizza gourmet da segnalare: al **Primo Scivolo**, a **Pozzallo**, e



IL CIBO È CULTURA | SICILIA

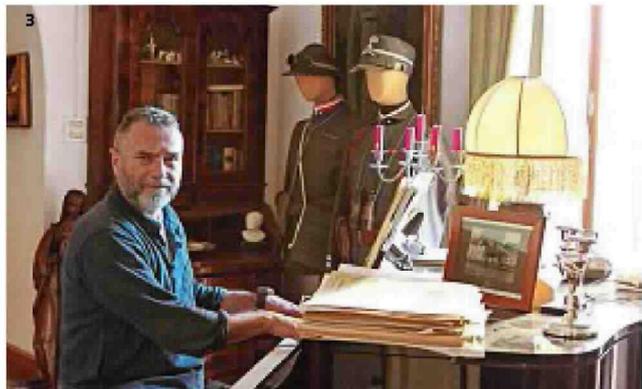
precisamente la Scivolo, con polipi, calamari e cozze: un trionfo di mare su una focaccia fragrante, da divorare pure con le mani.

Per una vacanza un po' più movimentata vale invece la pena di telefonare a **Rino Causaprano**, che con la moglie **Adele Sortino**, architetto, ha ristrutturato una casa sulla spiaggia di **Punta delle Formiche**, a sud di **Pachino**, verso l'**Isola delle Correnti**. "Qui non arriva solo la salsedine, il mare bussa proprio alla porta: in inverno gli schizzi delle onde sfiorano le finestre", racconta Causaprano. La casa è un moderno parallelepipedo tutto vetri su una duna fronte mare. Un rifugio pensato per rispettare la natura: colori tenui, pareti e arredi bianchi, non c'è una vite di ferro. Si affitta per intero, quando loro non la usano, e ha quattro camere. Causaprano è un appassionato pescatore, e con un Fisherman Pursuit, imbarcazione per la pesca d'altura che qualcuno definisce la Rolls Royce delle barche, organizza su richiesta battute di pesca a tonni, dentici o cernie. Un'esperienza per appassionati, con lui che non esita a mostrare le foto sullo smartphone, con pesci giganti pescati al largo lì davanti. E se la sera si cerca un chiringuito per l'aperitivo in zona **Playa Carratois**,



a mezz'ora di passeggiata da lì, è perfetto per spritz mondaioli al tramonto (lidoplayacarratois.it).

Per una ricca mangiata di pesce l'indirizzo giusto è invece la **Pensione Scala**, trattoria alla buona nel centro di **Portopalo** di **Andrea e Gabriele Scala**, fratelli che hanno voluto chiamare il locale come l'albergo della nonna che un tempo sorgeva qui. Si mangia in veranda. Il mare non si vede, ma si sente in un menu dove le verdure del loro



1. Le alici all'arancia del Consiglio di Sicilia. 2. Aperitivo da Anticaglie, chiosco-palafritta a Puntasecca. 3. Lorenzo Piccione, ultimo barone di Pianogrillo, ha fatto della sua tenuta vicino a Chiaramonte Gulfi (Rg) una guest house.

orto si abbinano alle prede dei pescatori di Portopalo: da assaggiare gli spaghetti ai ricci o con i gamberi rossi. Verso l'uscita, in una credenza, si scelgono conserve di pomodoro o di verdure da acquistare e portare a casa.

LA MOSSA DEL CAVALLO

Anche la campagna svela sorprese e custodisce storie che meritano di essere raccontate. Come quella di **Pianogrillo**, la tenuta di oltre 100 ettari di **Lorenzo Piccioni di Pianogrillo**, appena a nord di Ragusa. Lui sembra un galantuomo di fine Ottocento. È un abile cavaliere

e da qualche anno, oltre produrre un vino eccellente e un olio ottimo, ha ristrutturato una parte della tenuta di famiglia per farne una *guest house* indipendente, con un appartamento sopra la casa padronale per dormire all'ombra della vigna senza fronzoli. Si presenta schivo e riservato, ma facendo quattro chiacchiere si rivela un uomo sensibile, colto, discendente da una nobile famiglia di militari. E con un po' di tempo in più a disposizione si finirà ad ammirare la collezione delle antiche uniformi che conserva. "E se qualcuno monta bene a cavallo", promette, "lo accompagno volentieri al mattino presto a cavalcare nella tenuta".

Piccola deviazione finale a **Modica** per fermarsi sotto la Cattedrale di San Giorgio agli **Orti di San Giorgio**, uno spazio all'aperto inaugurato a maggio all'ombra di alberi e rampicanti, per un dolcetto o uno sfizio salato. Sul corso principale, merita anche il nuovo atelier della stilista **Loredana Roccasalva**: nella boutique si sceglie un accessorio come i colli o i gilet in broccato o in seta che sottraggono alla banalità una t-shirt o una camicia; fuori ci si siede su cassette in plastica riadattate a sedute di design, e si sorseggia un aperitivo o un caffè. Per una cenetta a effetto con vista si va invece dal marito di Loredana, **Giampiero Ragusa**, all'**Hostaria della Musica**, o Hdm, come la chiamano qui. Sulla sua terrazza, con vista sui tetti della città, nelle sere d'estate si chiacchiera e si suona. Al centro esatto di una Sicilia di piccole grandi scoperte che non delude mai. **11**

DOVE CLUB
doveclub.it

Locanda o convento?

Per la Sicilia di sudest, due basi perfette a **Ragusa**. La **Locanda Don Serafino** è un hotel di charme a 4 stelle: 10 camere in una dimora dell'Ottocento; il ristorante, 2 stelle Michelin, punta su stagionalità, sperimentazione e su una carta dei vini con etichette da tutto il mondo. Con **DoveClub**, a **luglio**, tre giorni/ due notti con volo da **Milano** costano da 300 € a persona in camera standard (solo pernottamento). All'**Antico Convento dei Cappuccini** le celle dei frati sono oggi camere a 4 stelle. Nel ristorante, verdure dall'orto del convento e gran carta dei vini. E il ricavato finanzia opere sociali. Con **DoveClub**, a **luglio**, tre giorni/ due notti con volo da Milano partono da 273 € a persona in doppia b&b. **Plus DoveClub**: per entrambi, per chi prenota volo-hotel con DoveClub l'assicurazione medico/bagaglio/annullamento è offerta. **Info**: DoveClub, **tel.** 02.89.29.26.87.



DOVE Mangiare

6 VOTA VOTA

I tavoli sono sopra una palafitta bianca sulla sabbia all'interno dello stabilimento Pappafico. In cucina due giovani chef under 30 preparano pesche con carpaccio di cavagnola servito con *Bellini* di pesca tabacchiera e zenzero. **Indirizzo:** via Miramare, Sampieri (Rg), **cell.** 391.49.89.518. **Web:** votavota.it. **Prezzi:** 40-55 €.

7 CONSIGLIO DI SICILIA

Una pedana chic all'aperto nel centro del borgo marinaro. Da provare la spatola ripiena e gli spaghetti taratà a base di bottarga di spada, pinoli, uvetta, scorza e succo d'arancia del bravo chef Antonio Cicero. **Indirizzo:** via Casmene 79, Donnalucata (Rg), **cell.** 340.94.48.923. **Web:** consigliodisicilia.com. **Prezzi:** 40-70 €.

Spaghetti e cinema

COME ARRIVARE

In aereo: **Ryanair** (ryanair.it) vola a Comiso da Milano Malpensa, Roma Fiumicino, Treviso, Venezia o Pisa con prezzi a partire da 20 €. Con **Vueling** (vueling.com) si atterra a Catania da Roma (da 19,99 €). **BlueAir** (bluairweb.com) vola a Catania da Torino (da 84 €).

DOVE Budget

Per il viaggio raccontato in queste pagine sono necessari almeno **cinque giorni**. Il costo è di circa **450 €** a persona.

DOVE Dormire

1 PETRANTICA

Il proprietario, Renzo Lopresti, per gli ospiti dei suoi quattro appartamenti organizza un divertente cineforum con cena il venerdì. L'appartamento Sud, con soppalco e cucina, ha tre camere da letto. Bella la piscina a sfioro. **Indirizzo:** contrada Eredità, Marina di Ragusa (Rg), **cell.** 335.64.07.131. **Web:** petrantica.com **Prezzi:** da 800 a 1.300 € alla settimana.

2 RIFUGIO DELLE CONCERIE

La casa privata di Rino Causapruno, un piccolo paradiso wild ed ecologico affacciato sulla sabbia, ospita fino a otto persone. Arredi di minimal, ampie vetrate sul mare. **Indirizzo:** loc. Concerie, Punta delle Formiche, Pachino (Sr), **cell.** 339.65.00.883. **Prezzi:** da 2.000 a 3.800 € (minimo affitto una settimana).

3 PIANOGRILLO

Già feudo della famiglia di Lorenzo Piccioni di Pianogrillo, oggi gli oltre cento ettari dell'azienda agricola ospitano una guest house con due camere e un appartamento con due stanze sopra la casa padronale. Per una vacanza nella vigna. **Indirizzo:** contrada Pianogrillo, Chiaramonte Gulfi (Rg), **cell.** 338.81.93.102. **Web:** pianogrillo.it. **Prezzi:** da 80 a 120 € al giorno.

4 TENUTA CAMMARANA

Scegliere l'Orto, una delle quattro stanze con letto in ferro battuto di questa dimora nobiliare in aperta campagna gestita da Silvia La Padula e Giuseppe Pulvirenti: affacciata sull'*hortus conclusus*, è silenziosa ha un bagno di 15 metri quadri. Prima colazione superlativa. **Indirizzo:** contrada Cammarana (Rg), **cell.** 339.81.96.562. **Web:** tenutacammarana.it. **Prezzi:** doppia b&b da 100 a 250 € (minimo due notti). Suite da 250 a 450 €.

5 SEMPREVERDE ATELIER B&B

Tutto in famiglia. La colazione la prepara Pia, mamma di Licia Perna, che invece accoglie gli ospiti nelle stanze ristrutturate nel segno della bioedilizia. Ai giri in barca o in bici pensa il papà Gino. Stanze spartane, ma a 200 metri dal mare. **Indirizzo:** Via V. E. Orlando 11/a, Puntasecca (Rg), **tel.** 339.63.13.732/333.50.51.638. **Web:** sempreverdeatelier.flazio.com. **Prezzi:** doppia b&b da 76 a 96 €.

8 PENSIONE SCALA

Il mare non si vede, perché il ristorante è nel centro del paese, ma lo si sente nei piatti come gli spaghetti coi gamberi rossi e le uova di lampuga. Verdure dell'orto. Ambiente familiare e atmosfera alla buona. **Indirizzo:** via Carducci 11, Portopalo (Rg), **tel.** 0931.84.27.01. **Web:** grupposcala.it. **Prezzi:** 22-45 €.

9 SCJABICA

Il giovane chef Joseph Micieli è una promessa della cucina siciliana. Oltre al ristorante sotto al faro Scalambri ha inaugurato accanto, da pochi giorni, una champagneria, e un altro ristorante gourmet a 200 metri. Indimenticabili la tartare di tonno e *a stimpriata*, una specie di caponata di pesce. **Indirizzo:** piazza Faro 3/a, Puntasecca (Rg), **tel.** 0932.91.60.34. **Web:** josephmicieli.it. **Prezzi:** 35-55 €.

10 'A MUSCIARA

Ambiente alla buona e atmosfera casalinga, pizza cotta nel forno a legna con gamberi, bufala e datterino o bucatini alle sarde. **Indirizzo:** corso Aldo Moro 28, Puntasecca (Rg).



IL CIBO È CULTURA | SICILIA



1. Una camera della Tenuta Cammarana.
2. Un dettaglio della Loredana Roccasalva Maison.
3. La piscina tra i boschi e le vigne della guest house Pianogrillo, in una tenuta d'epoca di oltre cento ettari.

tel. 0932.91.53.07.
Web: facebook.com/pages/A-Musciara.
Prezzi: 20-35 €.

11 ANTICAGLIE

È un pubblico piuttosto giovane quello che frequenta il chiosco di Vincenzo Sambito. Al mattino ombrelloni, lettini, colazioni e lunch sulla spiaggia. Dal tramonto a notte fonda, spritz, cocktail, dj set, musica live.

Indirizzo: lungomare Amerigo Vespucci, contrada Anticaglie, Puntasecca (Rg), cell. 392.88.64.629.
Web: facebook.com/anticagliepuntasecca.
Prezzi: 10-20 €.

12 LO CHALET

Palafitta sulla spiaggia di Punta Braccetto, con spiaggia attrezzata. Ottimi spaghetti allo scoglio.
Indirizzo: via 120, contrada Punta Braccetto (Rg), cell. 328.22.31.639.
Web: lochaletpunta-braccetto.com.
Prezzi: 35-40 €.

13 IL PRIMO SCIVOLO

Per una cena informale, con la pizza cotta nel forno a legna da mangiare in semplicità di fronte al mare. Da provare la Scivolo, con polipi, calamari e cozze.
Indirizzo: SP 67 Pozzallo-Marza C.da Scaro 16, Pozzallo (Rg), tel. 0932.95.58.36, cell. 380.41.25.656.
Web: facebook.com/lo-scivolo
Prezzi: 20-35 €.



14 HDM HOSTARIA DELLA MUSICA

Un tuffo nel barocco di Modica: dalla terrazza si vede tutta la città. Ricco calendario degli eventi.
Indirizzo: via S. Benedetto da Norcia, Modica (Rg), tel. 0932.75.48.04.
Web: facebook.com/hosteriadellamusica.
Prezzi: 30-40 €.

15 GLI ORTI DI SAN GIORGIO

Nel giardino con piante e rampicanti sotto la cattedrale di San Giorgio, aperto da un mese. Tutto il giorno spuntini dolci e salati: crema soffice al limone con biscotti artigianali, burrata con filetti di acciughe e limone candito al sale.
Indirizzo: corso San Giorgio, Modica (Rg), cell. 393.91.06.902.
Web: facebook.com/gliortidisangiorgio.
Prezzi: 10-20 €.

16 CASA DEL GELSO

The House of Pairings è un grande salone nel bellissimo baglio d'epoca dell'azienda

vinicola Valle dell'Acate. Una vera esperienza mangiare qui, solo su prenotazione, tra degustazioni verticali del loro vino e i piatti di alta cucina di Davide Di Corato.
Indirizzo: contrada Bidini, Acate (Rg), tel. 0932.87.41.66, cell. 339.40.63.138.
Web: valledellacate.it.
Prezzi: 80-120 €.

DOVE Comprare

17 VALLE DELL'ACATE
Azienda vinicola di Gaetana Jacono. Ottimo il Tané, un Nero d'Avola intenso e profumato.
Indirizzo: contrada Bidini, Acate (Rg), tel. 0932.87.41.66, cell. 339.40.63.138.
Web: valledellacate.it.

18 MAGAZZÉ

Provola, ricotta, canestrato, mozzarella e carne, tutto prodotto dalle bufale allevate dalla famiglia Di Natale.
Indirizzo: SP 60 Ragusa -

S.Croce Camerina, km 13,5 (Rg), tel. 0932.66.40.34, 338.71.90.914.
Web: magazze.com.

19 LOREDANA ROCCASALVA MAISON

Stilista modicana che mixa scampoli e capi, come i colli di broccato da donna che vivicano la t-shirt. Anche oggetti d'arredo e uno spazio all'aperto per caffè, aperitivi e sfizi.
Indirizzo: corso Umberto I, Modica (Rg), tel. 0932.45.34.18.
Web: facebook.com/loredanaroccasalvamaison.

Il tuo consulente DOVE CLUB

02.89.29.26.87

Per un weekend o una settimana di viaggio a tema food in Sicilia gli esperti di DoveClub sono a disposizione per offrire preventivi gratuiti. Orari: lun.-ven, 9-20. Al costo di una chiamata nazionale.