



Sopra, il duomo di Siracusa, costruito nella prima metà del '700, sui resti del tempio di Atena (V sec. .C.), ancora visibili.



Sopra, l'Antica Dolceria Bonajuto, a Modica. A sinistra, il museo del papiro di Siracusa: la carta viene lavorata con lo stesso metodo da trecento anni,





Anche qui le decorazioni barocche emergono dalle antiche architetture a rifinire balconcini, archi e finestre, ma soprattutto sulle facciate delle Chiese. Particolare è la scalinata di San Pietro, patrono di Modica Bassa, delimitata dalle statue dei dodici apostoli. A Modica Alta si trova poi uno dei più noti capolavori barocchi: la Chiesa Madre di San Giorgio. Oltre alla facciata dalla particolarissima struttura e dalle ricche decorazioni, la Chiesa presenta al suo interno diverse opere magistrali: il grandioso polittico nell'abside presenta ben dieci dipinti di epoca barocca, incorniciati in un ricchissimo profilo dorato; l'altare, tutto in argento sbalzato, è un vero capolavoro degli argentieri siciliani, così come l'urna che contiene le reliquie del Santo. Anche a Modica la popolazione è orgogliosa di mantenere vive le proprie radici: nel museo delle arti e tradizioni popolari, in cui sono stati



Sopra, la facciata della Chiesa Madre di San Giorgio a Modica. A sinistra, la cattedrale di Noto. Sotto, una delle sculture in arenaria di Domenico Ragonese, alcuni piatti tipici del ristorante Il Barocco e Visetti che mostra le "sue" sarde al beccafico.

ricostruiti gli ambienti delle antiche botteghe artigianali, curatissime nei dettagli (tel.0932/945081-762928). Durante le feste di Natale, diversi artigiani hanno riportato in vita nel museo le attività che alcuni di essi ancora proseguono: Giuseppe Cerruto costruisce decorazioni in ferro battuto (via Modica Sotto, 4), Antonio Caccamo scolpisce il tufo (via Loparello) e Pietro Terranova crea cesti in vimini e canna (via Giarratana, 76). Anche a Modica non poteva mancare un interessante aspetto gastronomico: l'Antica Dolceria Bonajuto produce artigianalmente dal 1880 una serie di squisitezze uniche al mondo. Questa famiglia di pasticceri infatti, si è presa la briga di seguire le tracce di antichissime ricette e grazie a vere e proprie ricerche storiche, è in grado di produrre la stessa cioccolata lavorata a crudo e aromatizzata con cannella o vaniglia, che veniva bevuta presso gli Aztechi. La vera specialità della Dolceria sono gli *impanatigghi*, i dolci a base di cioccolata e carne e le *liccumie*, con cioccolata e melanzane: vere e proprie leccornie, presentati con successo ai BIT '94 (manifestazioni organizzate dalla Camera di Commercio) di Taormina e Londra. Anche a Siracusa non manca

