

# Weekend

## ENOGASTRONOMICI

### Tradizioni a tavola

Cucina di mare, sapori di montagna: le specialità dal Piemonte alla Sicilia

### Formaggi, salumi & Co

Scoprire (e acquistare) i tesori del nostro Paese in 30 fine settimana

### SPECIALE GOLF

I migliori green d'Italia tra club storici e ristoranti stellati





## LE CASSATINE DI SANT'AGATA

Noto ha forme e sapori barocchi. Modica profuma di mandorle e cacao. Ibla è la città del gelato chic. Lungo la costa più meridionale d'Italia, tra ricette millenarie e nuove sperimentazioni

di **Rossella Nastasi**

Sopra, l'Antica Dolceria Bonajuto, a Modica, capitale della cioccolata; a destra, frutta martorana. In basso, siciliane scorzette di agrumi al cioccolato (al Bar Pasticceria del Corso Infantino, a Palazzolo).

**S**i parte da Catania, si attraversa il Val di Noto, si continua verso sud, fino a Ragusa. Un tour gourmand tra paste di mandorla, cassate e granite, e un po' anche tra le dolci stratificazioni gastronomiche lasciate dai tanti popoli che hanno attraversato nei secoli la Sicilia. A pochi minuti d'auto dall'aeroporto, in quel salotto buono catanese chiamato via Etna, di fronte a Villa Bellini,

il primo ripasso della pasticceria sicula tradizionale si fa da **Savia**, dove da oltre un secolo la stessa famiglia eccelle nella produzione di cannoli di ricotta e pistacchi, torroncini e, soprattutto, le più etnee delle ricette. Le **minuzzette di Sant'Agata**, cassate mignon che rievocano il martirio della santa patrona della città, e le olivette di pasta reale.

Facendo rotta a sudovest, all'altezza di Siracusa, ma più verso l'interno, vi troverete nell'antica colonia greca di Akrai, oggi **Palazzolo Acreide**, con i ben conservati resti del *bouleutèrion* –5 dove si riuniva il consiglio cittadino – e un teatro della metà





## DOLCI MIRACOLI

Non piove miracolosamente dal cielo come nella Bibbia, ma una volta almeno nella vita bisogna provarla. La manna si estrae da una particolare specie di frassino. Dolcificante naturale dalle virtù lassative, digestive e decongestionanti, oggi è reperibile solo nei paesini di **Pollina** e **Castelbuono**, entrambi sulle Madonie, in provincia di Palermo. Entrambe località ricoperte in gran parte, da boschi di frassini. È qui che la manna

Sopra, un notturno del centro storico di Modica, il posto migliore per scoprire i dolci nati dall'incontro tra il cacao portato dai dominatori spagnoli e gli aromi locali. In basso, "stalattiti" di manna non lavorata.

del II secolo a.C. che, sebbene di dimensioni ridotte rispetto a quello del capoluogo, non ha nulla da invidiargli. Basta a questo punto proseguire verso il moderno centro storico per incontrare la **Pasticceria Caprice** e, proprio davanti, il **Bar Pasticceria del Corso Infantino**. Qui si assaporano ottime paste fresche alla frutta, ma anche "dolci souvenir" da portare agli amici come la colorata e saporita **frutta martorana** di farina di mandorle e zucchero o le **scorzette d'arancia** candite al cioccolato, fino a delizie sconosciute ai non autoctoni come i **facciuna** – pasticcotti a base di pasta di mandorle, miele, cacao e cannella appartenenti alla tradizione dolciaria conventuale – o la **cotognata** – marmellata di mele cotogne rassodata nelle tipiche formelle di ceramica di Caltagirone.



viene lavorata sin dai tempi della dominazione araba. Il "pane del cielo" – che tra l'altro viene ben tollerato anche dai diabetici, poiché non altera il livello glicemico – è l'ingrediente principe di molte particolarissime ricette madonite: da provare il **mannetto**, il panettone glassato alla manna, ideato dai Fratelli Fiasconaro nel loro laboratorio che ha sede nel cuore del borgo medievale di Castelbuono (p.zza Margherita 10, fiasconaro.com). Ma ci sono anche piatti di carne, come il maialino nero in crosta di mandorle, pasticchi e manna del vicino ristorante **Nangalarruni** (hostarianangalarruni.it, menu medio 25 euro). Per acquistare invece la manna pura visitate il sito [www.ilfrassino.it](http://www.ilfrassino.it).

## Fragole, Pachino & cioccolato

A **Noto**, la capitale del Barocco, la firma più autorevole in campo dolciario resta il **Caffè Sicilia**, fondato nel 1892, epoca in cui era il locale più alla moda tra i nobili del posto. Sebbene ancora oggi mantenga la sua aria vagamente aristocratica e spesso sia difficile riuscire a prendere un tavolo, vale la pena stare un po' in attesa per provare il gusto autentico della **cassata**, preparata secondo l'antica ricetta araba, o le più innovative creazioni del maestro pasticciere Corrado Assenza, che racchiudono tutti i sapori e i profumi della Sicilia. Tra le proposte più originali c'è ad esempio la **granita** al pomodorino di Pachino e fragole o quella all'insalata di arancia



e cipolla, oppure i bizzarri **semifreddi al formaggio caprino** e fave di cacao. Il must per i chocoaholic è **Modica**, altra affascinante perla barocca immortalata in tante indagini del commissario Montalbano. È questa la patria del rinomato **cioccolato modicano**, mutuato dalle ricette della tradizione azteca giunte in Sicilia con gli spagnoli. Avete presente quello quasi nero, amarognolo, con grossi granuli di zucchero ed una consistenza rustica e dura? Le migliori barrette in commercio sono quelle artigianali dell'**Antica Dolceria Bonajuto**, con semi di cacao macinati mescolati a mais cotto con vaniglia e cannella. Ancora a Modica da non perdere un'altra specialità decisamente unica. Gli **'Mpanatigghi**: pasticcini di pasta frolla farciti con controfiletto di manzo tritato e mescolato a cioccolato fuso, mandorle tritate, zucchero, uova e chiodi di garofano. Anche le origini di questo salto mortale culinario rimandano ai monasteri.

Ai giorni in cui le suore, impietosite per le fatiche dei predicatori che giravano per i conventi di Quaresima, nascondevano carne trita nell'impasto di mandorle e cioccolato (il cui consumo era consentito anche in periodo di digiuno). Ottimi

## BUONO A SAPERSI

### Dormire

#### Terre di Vendicari

Agriturismo di charme a Vendicari, vicino Noto. C. Vaddedi (Sr), [terrevendicari.it](http://terrevendicari.it), doppia 230 euro.

### Mangiare

#### Locanda don Serafino

Vincenzo Candiano propone lasagnetta di cacao amaro con ricotta Iblea e tagliata di tonno su caponatina. Via Av. G. Ottaviano, Ragusa Ibla (Rg), [locandaconserrafino.it](http://locandaconserrafino.it). Menu da 60 euro.

### Iblantica

Tradizionale. Anche per cannoli, ravioli e fritti. Piazza Pola, Ragusa Ibla (Rg), [iblantica.it](http://iblantica.it). Menu 18 euro.

### Comprare

#### Savia

Per i dolci della tradizione. V. Etna 302-304, Catania (Ct), [savia.it](http://savia.it).

#### Bar Pasticceria del Corso Infantino

Facciuna e paste di mandorla e pistacchi. C.so V. Emanuele 18,

Palazzolo Acreide (Sr), [barpasticceriadelcorso.it](http://barpasticceriadelcorso.it).

#### Caprice

Frutta martorana, canditi e cotognata. C.so V. Emanuele 21, Palazzolo Acreide (Sr), [pasticceriacaprice.com](http://pasticceriacaprice.com).

#### Caffè Sicilia

Confetture agli agrumi, creme alle mandorle, pistacchio di Bronte. C.so V. Emanuele III 125, Noto (Sr), tel. 0931835013.

#### Pasticceria Bonomo

Cioccolato e "pasticciotti" con cacao e carne. V.le Medaglie D'Oro 3, Modica (RG), [pasticceriabonomo.it](http://pasticceriabonomo.it).

#### Dolceria Bonajuto

Cioccolato modicano alla cannella, al peperoncino o al pepe. C.so Umberto I 159, Modica, [bonajuto.it](http://bonajuto.it).

#### Gelati DiVini

Con oltre 150 etichette di vini siciliani. P. Duomo 20, Ragusa, tel. 0932228989, [www.gelatidivini.it](http://www.gelatidivini.it).



Sopra, il centro di Noto. In basso: a sinistra, la trattoria Iblantica, a Ragusa Ibla; a destra, granite di Pachino e fragola al Caffè Sicilia, Noto. Nell'altra pagina, sopra: Villadorata a Noto; "minnuzze" e olivette di pasta reale da Savia, a Catania.

quelli della **Pasticceria Bonomo**: le mandorle sono quelle della vicina **Avola**, perfette per i confetti e protette dal 2000 da un consorzio di produttori ([consorzioamandorlaavola.it](http://consorzioamandorlaavola.it)). Infine, per chi ama il gelato, a **Ibla**, la vecchia Ragusa, imperdibile la sosta da **Gelati DiVini**, gelateria e minienoteca di piazza Duomo. Tra i gusti best seller, miele degli Iblei, carruba e ricotta di pecora. Ma ci sono anche i gelati "alcolici" al Brachetto d'Acqui, o, per restare al Sud, al Passito di Pantelleria. A proposito, che si beve con i dolci dell'isola? Il bianco aromatico *Mandarossa Vendemmia Tardiva 2008*, consiglia l'**Azienda Settesoli di Menfi** ([cantinesettesoli.it](http://cantinesettesoli.it)). Trattandosi di quella che il *Gambero Rosso* ha premiato come la migliore cantina d'Italia del 2009, oltre che la più verde, grazie alla prima vigna a energia solare, c'è da fidarsi.

**Approfondimenti  
e altre idee  
di viaggio su  
[www.viaggi24.it](http://www.viaggi24.it)**

