

diari di viaggio

SICILIA

MARE E COSTE • NATURA • ARTE • DORMIRE • MANGIARE • SHOPPING • DIVERTIMENTO • MAPPE



MARE: SPIAGGE E CALETTE

Le più belle, famose o nascoste, selvagge o attrezzate, con sabbia, ciottoli o scogli

MUST IMPERDIBILI

Dall'archeologia al Barocco, dalle città alle riserve naturali

SHOPPING DOC

Artigiani e botteghe per ceramiche, abiti, gioielli

EVENTI E DIVERTIMENTO

Gli appuntamenti dell'anno, i locali e gli aperitivi

HOTEL PER TUTTI

Resort chic, B&B di charme, alberghi per famiglie e romantici

CUCINA TIPICA

Ristoranti e trattorie, pasticcerie e bar





La dolce tradizione

Modica può vantare una delle cioccolate più antiche d'Italia, discendente direttamente dagli Atzechi: introdotta durante la dominazione spagnola, gli abitanti della città l'hanno trasformata in un dolce casalingo, perfezionando la ricetta fino a rendere il **cioccolato modicano** uno dei più apprezzati al mondo. Il segreto è tutto nella lavorazione, che permette ai cristalli di zucchero di rimanere intatti nella pasta rendendolo ruvido come nessun

altro, e spesso il sapore già intenso viene arricchito ulteriormente da aromi siciliani doc. Una delle migliori pasticcerie dove provare questa delizia storica è la **Dolceria Bonajuto**, la più antica fabbrica di cioccolato della Sicilia (**Corso Umberto I, tel. 0932 94 12 25, bonajuto.it**). Per preservare e tramandare la ricetta originale, i cioccolatieri locali si sono riuniti in un Consorzio, e vengono organizzate manifestazioni come **Chocobarocco**, che unisce le due forme d'arte locali per la gioia degli occhi e del palato (**chocobarocco.it**).

In basso la luxury suite della **Locanda Don Serafino**, nella pagina seguente la terrazza e uno della camere della dimora storica **Kimiyà**.

zione propria. Ambiente di altri tempi al **Cantuccio**, nel cortile in pietra di un palazzo signorile, con piatti della tradizione leggermente rivisitati, mentre è il design ad essere protagonista da **Manna**, un bistrot contemporaneo che si fa interprete della cucina regionale. Imperdibile una sosta al **Crocifisso**, baluardo dell'alta cucina siciliana che propone sapori di terra e di mare presentati con un aspetto attuale da Marco Baglieri, e al **Dammuso**, location elegante e specialità come gli *Spaghetti alla Palermitana* o le *Sarde alla "beccafico"*.

Nel cuore del centro storico di Ispica, **Palazzo Gambuzza** è una maison de charme arricchita da

I resort top sfruttano la bellezza delle città con terrazze panoramiche

tipici muri in pietra a secco, terrazze panoramiche e giardino privato con alberi da frutta, mentre per una serata all'insegna del gusto e del divertimento è perfetto **Il Mercato**, luogo polivalente che ha un rilassante lounge bar, una pizzeria, un ristorante che vanta la cucina dello chef Salvo Latino, un'area espositiva e una serie di negozi. La sfarzosa arte barocca di Scicli fa da cornice ad uno degli hotel che il Sunday Times ha annoverato tra i 100 migliori del mondo, **Borgo Hedonè**, una luxury boutique villa che mescola sapientemente antichità e modernità. Grazie alla privacy totale offerta dalla struttura, e alla possibilità di affittare anche l'intero borgo ad uso esclusivo, spesso è stata scelta da ospiti prestigiosi. Scicli è anche ideale per provare la cucina gourmet della Val di Noto: tra gli indirizzi migliori **Satra**,

