



395

CULTURE

28/05/2018 11:30 CEST | Aggiornato 22 ore fa

20 indirizzi da segnare per scoprire il fascino e i sapori della Sicilia orientale

Una selezione di tappe certificate come punto di partenza ideale verso magnifiche città d'arte, patrimoni del barocco, percorsi enologici e molto altro

Matteo Morichini



SLOW IMAGES

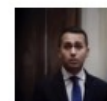
La costa orientale della [Sicilia](#) è quella dove si concentrano la maggior parte degli investimenti italiani e internazionali nel settore turismo perché il territorio da Taormina alla Vald i Noto è una collezione di meraviglie architettoniche, stratificazioni culturali, paesaggi di lava e mare, parchi naturali e trasparenze marine illuminate da una luce che non ha eguali. Destinazioni memorabili impreziosite da un'ospitalità di gran fascino legata a memorie e paesaggi ed indirizzi per cui vale la pena attraversare oceani e continenti; ognuno con accesso personale e privilegiato a passato, miti, leggende e storia del luogo in cui sorgono. Una selezione di tappe certificate come punto di partenza ideale verso magnifiche città d'arte, patrimoni del barocco, percorsi enologici alle pendici del vulcano attivo più alto d'Europa e rarefatte strutture dei grand tour dell'aristocrazia ottocentesca affacciate sul Tirreno. Senza dimenticarsi, ovviamente, del meglio della gastronomia siciliana dalla colazione alla cena tra pasticcerie, locali storici, trattorie della tradizione e tanti indirizzi stellati; perché dieci delle diciotto stelle Michelin presenti in Sicilia (o se preferite sette dei quattordici ristoranti con almeno una stella ndr) sono concentrati a Ragusa, Modica, territori dell'Etna e Taormina.



TENDENZE



Tempesta sul Colle



Smentito dal Quirinale

Antica Dolceria Bonajuto



HP

Sorge nel cuore della città di Modica a pochi passi dalla casa natale di Salvatore Quasimodo ed è la più antica fabbrica del cioccolato della Trinacria. Non esiste infatti posto migliore in cui scoprire segreti, materia prima e l'antichissimo processo produttivo di un cioccolato unico e straordinario che ha le sue origini nella Xocoatl Atzeca. Friabile, granuloso di colore nero scuro con riflessi bruni e dal gusto delicato e persistente, il cioccolato di Modica è un tesoro gastronomico arrivato con gli spagnoli e divenuto - grazie alla famiglia Bonajuto-Ruta - una delle grandi eccellenze culinarie d'Italia.