

Da Modica a Noto: un viaggio tra storia, gastronomia e accoglienza



Una veduta del golf resort I monasteri

Con base allo splendido complesso de I Monasteri, e tra una giocata di golf e l'altra, un itinerario gastronomico, storico e umano da non perdere

di RAFFAELLA SCUDERI

ABBONATI A

18 agosto 2018

Andare nel sud est della Sicilia in questo periodo non è più solo un'esperienza storica, letteraria, artistica, cinematografica e di pura ammirazione delle sue sincretiche bellezze. E' un'esperienza umana. Più del solito. I siciliani sanno accogliere, farti sentire a casa, condividere un'appartenenza che non ha colori né confini. Muoversi tra Siracusa, Noto e Scicli, sfiora sempre Pozzallo. Il local coach dell'hotel **I Monasteri della catena Jsh**, Marco Napolitano, vive in questo piccolo Paese, diventato il punto di sbarco dei gommoni prima, dei cargo e delle navi della Guardia Costiera ora. Lavora come consulente turistico dell'ex convento benedettino, trasformato in un hotel a cinque stelle avviato agli inizi di quest'anno, dotato di un campo da golf a 9 buche e di bellissime camere affacciate su campi e cortili, sobrie e mozzafiato, gestito con garbo e cura dal siracusano Alfio Settembre. Marco e Alfio gestiscono con professionalità il resort. Il tempo libero spesso lo dedicano a collaborare con la Croce Rossa.

Arrivano al porto di Pozzallo quando ci sono gli sbarchi e aiutano come possono. "Vi invadono? Vi imbarazzano? Compromettono gli affari?". "No! Ci muovono al pianto. Al desiderio di aiutare e offrire un riparo". Lo hotspot di Pozzallo è un vecchio capannone del porto. Recintato e pattugliato dalle camionette della polizia. Grate alle finestre, arrangiato, improvvisato. Ma sempre meglio della guerra e della fame da cui scappa chi vi giunge dopo un viaggio disumano.



Una veduta del golf resort I monasteri

Condividi

Pierpaolo Ruta-Bonajuto (dal ramo spagnolo della famiglia), re indiscusso del cioccolato di Modica, gestisce la **dolceria di Modica**, un luogo-gioiello di altri tempi, attivo da sette generazioni e lasciato nelle sue sole mani dopo la prematura morte del padre. La sorella se ne occupa da lontano. La domanda di rito: "Raccontaci della lavorazione di questa prelibatezza siciliana. Da dove arriva il cacao?" "Dal Ghana, da Sao Tome, dal sud America. Dalle terre dei migranti". Ma il racconto di Pierpaolo sul cioccolato dura poco. Ci parla di Abdullah e Mustafa, i due senegalesi arrivati due anni fa sui barconi. Lavorano nel suo laboratorio. "Sono persone splendide. Grandi lavoratori. Integrati. Ma ogni giorno è un punto interrogativo. Possono essere espulsi da un momento all'altro. Mi batto perché non accada. Ho 15 lavoranti. Li ho scelti tutti per affinità elettive. Quando Salvini è arrivato nella mia dolceria, prima delle elezioni, impegnato a scattarsi selfie davanti alle vetrine, ho scelto di non esserci. Non ci tenevo a incontrarlo".

All' **Osteria dei Sapori perduti di Modica**, vincitrice a pieno titolo del programma "4 ristoranti" di Alessandro Borghese, dove i ravioli di Carmelo e i cavatelli al sugo di pomodoro, smettono di essere cibo per diventare un'esperienza dei sensi, i tavoli sono vicini e i frequentatori non sono solo turisti, ma anche modicani. Inevitabilmente ci si scambia due parole. Un siracusano, ginecologo, pranza da solo, davanti al suo bollito. Volentieri si unisce alla conversazione che in pochi minuti vira sui migranti. Racconta di una donna nigeriana arrivata a Pozzallo al nono mese di gravidanza. L'ha operata lui. Il bimbo è nato. E' in ottima salute. Lei è morta. Non ce l'ha fatta.

Giovanni Loreface in estate scarrozza i turisti in giro. In inverno lavora con la forestale. Vive nell'entroterra del ragusano. "Nel mio Paese c'è una cooperativa. Accoglie i minori migranti orfani. Sono delle brave persone. Non creano problemi. Si sono integrati e ormai fanno parte della comunità. Certo, questa cooperativa si è arricchita. Ma intanto fa del bene a questi ragazzi. I miei concittadini li trattano come se fossero gente nostra. Ma che sta succedendo? Abbiamo bisogno di loro e soprattutto abbiamo posto".

Questa gente ama la terra che dà loro da vivere, ne sono orgogliosi, ne hanno cura e sa meglio di chiunque altro di cosa ha bisogno, i migranti sono un valore aggiunto. Chi meglio della Sicilia e dei siciliani è in grado di apprezzare la perfezione dell'incontro delle diversità? Il duomo di Siracusa era un tempio greco, sacro, dedicato ad Atena, convertito in chiesa con il cristianesimo. Lo stile esterno è barocco e roccò. L'interno alterna parti risalenti all'epoca siceliota, altre risalenti all'epoca medievale di origine normanna. I siracusani ne vanno orgogliosi. Così anche i modicani e i netini (cittadini di Noto, ndr). La loro identità è l'incrocio di queste culture. Cristina Prado, la guida dai capelli rosso fuoco, speleologa che accompagna i turisti nelle loro visite, ogni tanto racconta di sé scherzando sul suo sangue misto.

"Là dove l'Italia con un calcio sembra rispedire in Africa, c'è la Sicilia", spiegava Leonardo Sciascia a un bambino. "Piombati da Roma a Catania, da Catania a Scicli, attraverso cento e più chilometri di Sicilia verde: deserta, araba, greca, gesuitica, coperta di fiori e di pietre, con mucchi di città incolori, raggrumate...eravamo nell'ultimo angolo di Sicilia, ancora un po' campagna, carrubi, mandorle, villette estive di baroni, poi il mare, il mare africano...", scriveva Pierpaolo Pasolini nel 1959.

Nelle serate estive di Siracusa il teatro greco dà il meglio di sé con suggestive rappresentazioni. In questi giorni, Alessando Baricco ha raccontato la storia dell'eroe greco sconosciuto Palamede. Giustiziato ingiustamente per volere di una bizza di Odisseo, confuso dalla sete di potere. Come goderne se non ci fossero stati i greci? Il ristorante "La volpe e l'uva" regala piatti prelibati, incroci raffinati delle culture che hanno fatto della Sicilia il gioiello prezioso che il mondo ci invidia. Nella piazza del Duomo di Siracusa c'è un altro gioiello, la chiesa di Santa Lucia alla Badia. Superata la mezzanotte e il viavai dei turisti, la sua vista regala emozioni impagabili. Caravaggio qui ha lasciato uno dei suoi capolavori: "Il seppellimento di Santa Lucia". Dopo due anni sarebbe morto, nel tentativo fallito di raggiungere Roma, E' un Caravaggio diverso. La luce esplode dal basso. Venne realizzato nel 1608, dopo l'evasione dal carcere di Malta e l'arrivo a Siracusa grazie all'aiuto di suoi amici. Anche lui. Un migrante.

INDIRIZZI

MONASTERI GOLF RESORT

Traversa Monasteri di Sotto, 3

96100 Siracusa

Tel. 0931-1849044

Email: info@imonasterigolfresort.com

www.imonasterigolfresort.com

ANTICA DOLCERIA DI MODICA

Corso Umberto I, 159

97015 Modica Ragusa

Tel. 0932-941225