

# Sapori

IN EVIDENZA



VINO

RISTORANTI

TRATTORIE

RICETTE

ITINERARI

## Le perle gastronomiche della Sicilia orientale, tra stellati, trattorie e grandi pasticciere



*Uno dei simboli della Sicilia gastronomica secondo Ciccio*

*Un itinerario dalla Ragusa di Ciccio Sultano a Caltagirone per conoscere la Val di Noto barocca: sapori intensi e atmosfere rarefatte. [Seguici anche su Facebook](#)*

di MAURIZIO AMEDEO ULIANO

[sicilia a tavola](#) [chef](#) [ristoranti](#) [itinerari gastronomici](#)

ABBONATI A

27 giugl

Le città tardo barocche del Val di Noto sono nate da una catastrofe. Nel 1693 un violentissimo terremoto rase al suolo i centri urbani originari, uccidendo sessantamila persone. Ricostruite nel Settecento in un gusto tardo barocco che le rende immediatamente riconoscibili e, per certi versi, ne omogeneizza

lo stile urbanistico e architettonico, le città sono oggi unite in un unico sito che l'Unesco ha dichiarato nel 2002 patrimonio dell'umanità. **Caltagirone, Modica, Noto, Palazzolo Acreide, Ragusa e Scicli**, sono queste le perle del Barocco siciliano del Val di Noto, area sud orientale della Sicilia che costituiva, nel periodo normanno, un'unica circoscrizione. Oggi questa zona conta su un flusso turistico davvero importante, equamente diviso tra stranieri e italiani, molto spesso sulle tracce del Commissario Montalbano, la cui trasposizione televisiva è ambientata nella provincia di Ragusa (anche se i romanzi di Camilleri, in realtà, prendono spunto dall'agrigentino). Il Commissario, si sa, è una buona forchetta e da queste parti trova pane per i suoi denti.

Si parte da Ragusa, straordinaria simbiosi di due nuclei urbani: **Ragusa Ibla** - che ricalca la pianta urbana della città distrutta dal terremoto e ospita la maggior parte dei monumenti più importanti - e **Ragusa Superiore**, costruita negli stessi anni, meno famosa ma comunque da non perdere. In città sono presenti ben cinque stelle Michelin, distribuite su tre locali. Imperdibile una sosta al **Duomo**, dove lo chef **Ciccio Sultano** si conferma uno dei più grandi di tutto lo Stivale. Il suo punto di partenza è quello delle ricette storiche della cucina siciliana reinterpretate in maniera personalissima, azzardando accostamenti di ingredienti difficili sulla carta ma perfettamente riusciti al palato e che, soprattutto, non fanno indietreggiare di un millimetro la sicilianità dell'insieme. Qualche esempio: merluzzo al tartufo, patate al tartufo e rosmarino, con salsa di crostacei; spaghetti in salsa moresca con bottarga di tonno e succo di carote; piccione, sanapo (foglie della pianta della senape), topinambur e gelso nero; cous cous al pistacchio con crema di latte, sorbetto alla lavanda e acqua di fiori.



*Ciccio Sultano*



Condividi

Si arriva a **Modica** e il Barocco siciliano non finisce di stupire. Il **Duomo di San Giorgio** ne è addirittura considerato la costruzione simbolo, grazie alla sua maestosità. Gli amanti del cioccolato, però, hanno un motivo in più per venire qui. A Modica, infatti, si produce il famoso cioccolato omonimo, ottenuto con una lavorazione a freddo che non consente lo scioglimento dello zucchero e preserva gli aromi del cacao, dal 2018 tutelato dalla [certificazione Igp](#). Sembra che questa tecnica di lavorazione sia nata durante la dominazione degli spagnoli che, a loro volta, la avevano appresa dagli Aztechi; alla vista, e poi anche al palato, la consistenza del cosiddetto "non concato" è granulosa, gli aromi primari del cacao sono accompagnati, nelle versioni aromatizzate, da quelli della cannella, del peperoncino, delle scorze di agrumi. I produttori sono numerosi; tra i tanti segnaliamo l'[Antica Dolceria Bonajuto](#), che propone anche gli **'mpanatigghi**, un biscotto dal ripieno particolare che, oltre a cioccolato mandorle e spezie, prevede anche la carne di vitello. Nessun eccesso innovativo, si tratta invece di una ricetta antica, nata per conservare la carne. Altra azienda molto interessante è [Sabadi](#), che affina il cioccolato in apposite cantine dove alloggiano anche fiori, spezie e tè i cui aromi vengono lentamente assorbiti dal cioccolato.