



Cultura

9 Maggio 2023

## Barocco e cornucopie | Itinerari del palato nell'isola che si mangia

Gk di Enrico Saravalle

Dall'ex putia ro vino di Noto, dove gustare la tradizione rinnovata, alle suggestioni d'infanzia raccolte in un menu di Accursio Craparo, la zona Sud orientale della Sicilia è un patrimonio di sapori da scoprire

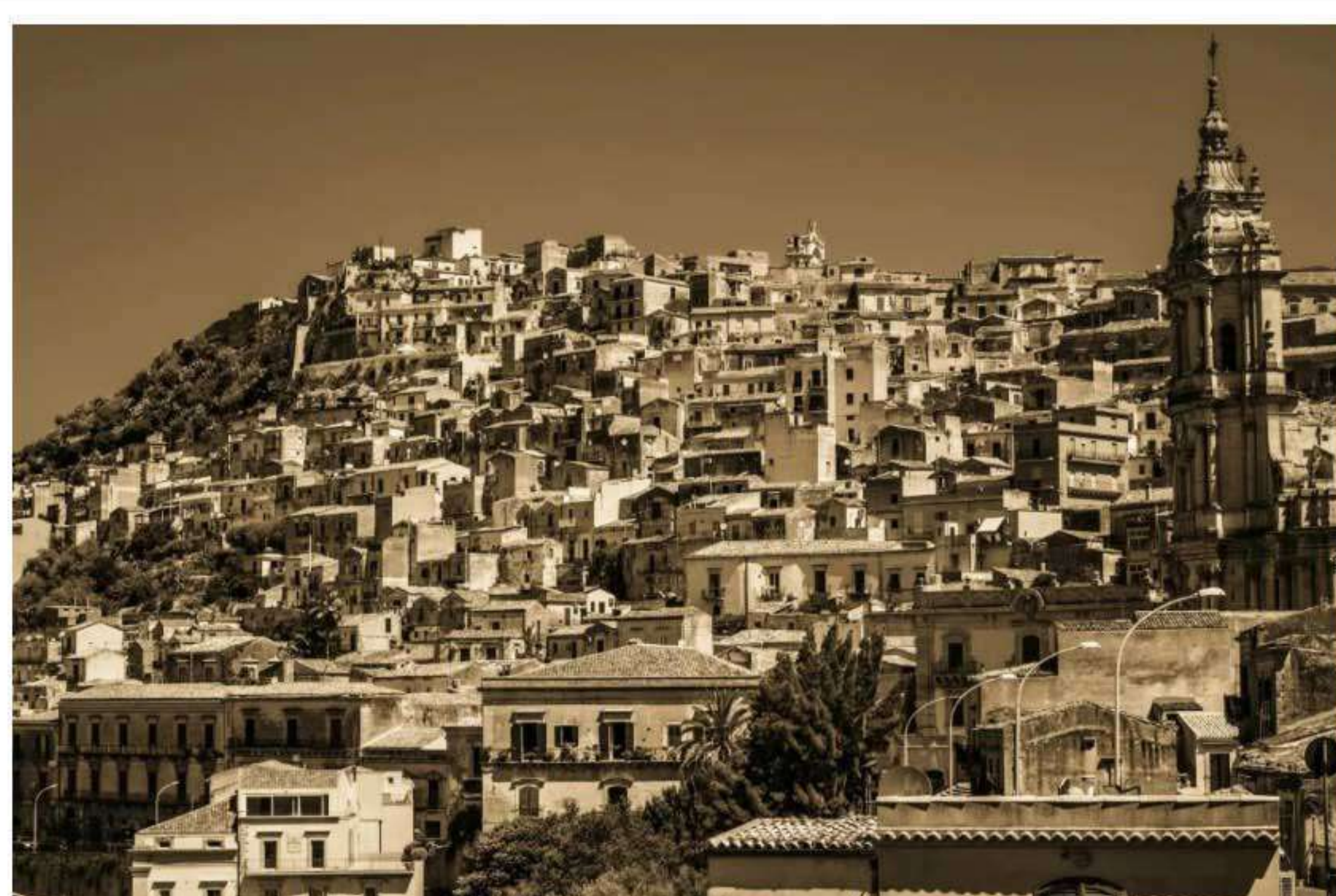


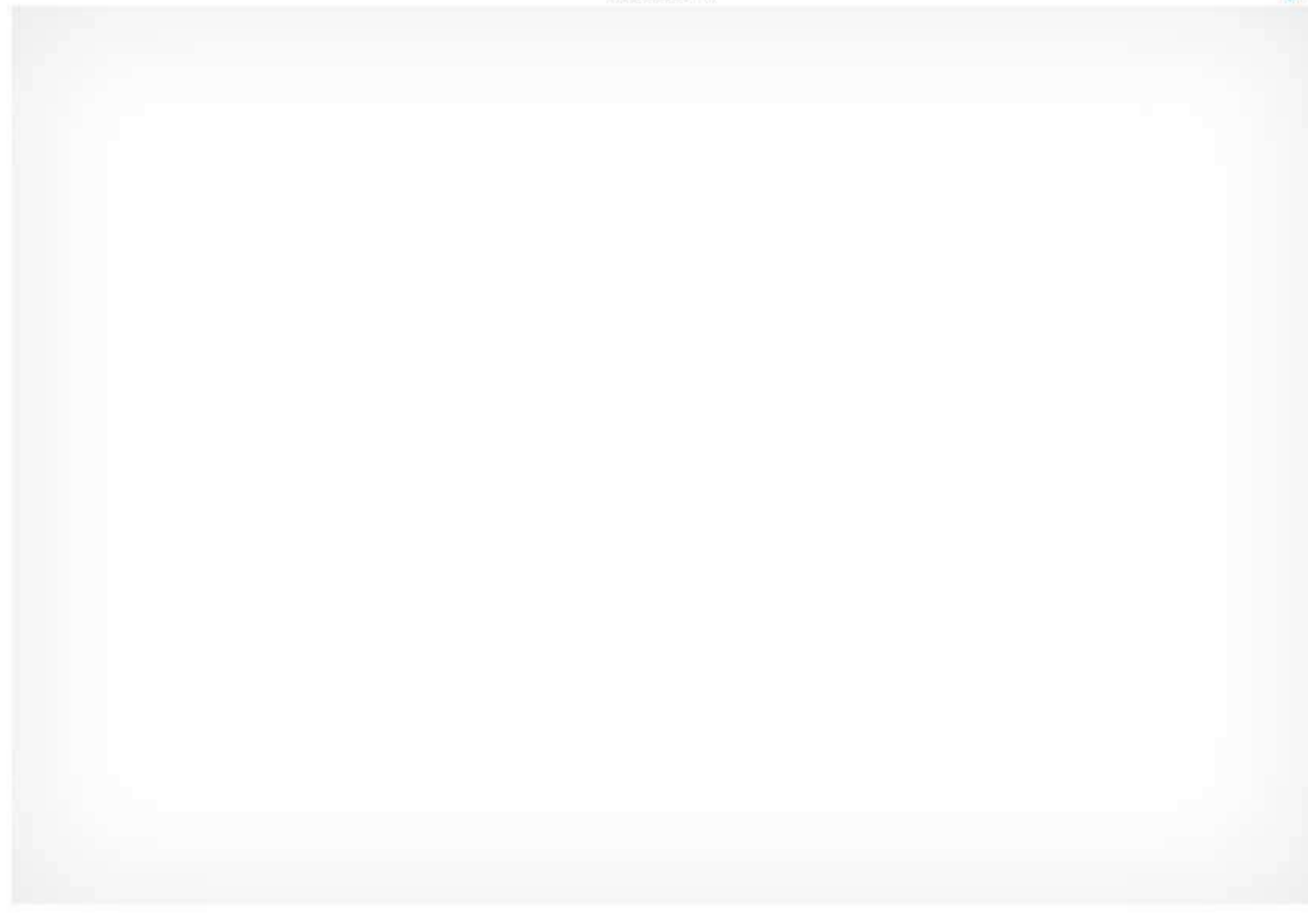
Foto di Mark Lewis su Unsplash

**Scegli il software giusto**  
Tutto quello che devi sapere per scegliere il software per la fatturazione migliore per te  
Fatture in Cloud [Leggi la guida](#)

Gennaio 1693: un mega-terremoto colpisce la Sicilia sud-orientale, distruggendo decine di città e paesi. I viceré spagnoli non perdono tempo e assoldano per una tempestiva opera di ricostruzione maestranze e architetti locali e in poco tempo tutto ritorna come prima. O quasi. Sono Noto, Modica e Ragusa, infatti, le città che subiscono un restyling quasi totale e, visto che il Barocco, in architettura, in quegli anni va fortissimo, le magnifiche tre diventano immediatamente i testimonial più prestigiosi del nuovo stile che va alla ricerca dell'inaspettato e dello stupefacente in uno sfoggio di abilità tecniche, forme fantastiche ed esagerate, segnate da una vena di follia. Sorgono nuove chiese, nuove case, nuovi palazzi dove scalpellini e scultori creano veri e propri capolavori. Poveri perché non c'è tempo di rifornirsi di marmi pregiati e allora si ricorre alla pietra locale, il tufo, dalle incredibili sfumature dorate. Ma belli, perché tutto risulta spettacolare, teatrale, con soluzioni a effetto: i prospetti dei palazzi si riempiono di cornucopie ricolme di frutta, le mensole dei balconi si popolano di figure mostruose, sulle facciate di chiese e conventi spuntano mostri e demoni, sante in estasi o paffuti angioletti.

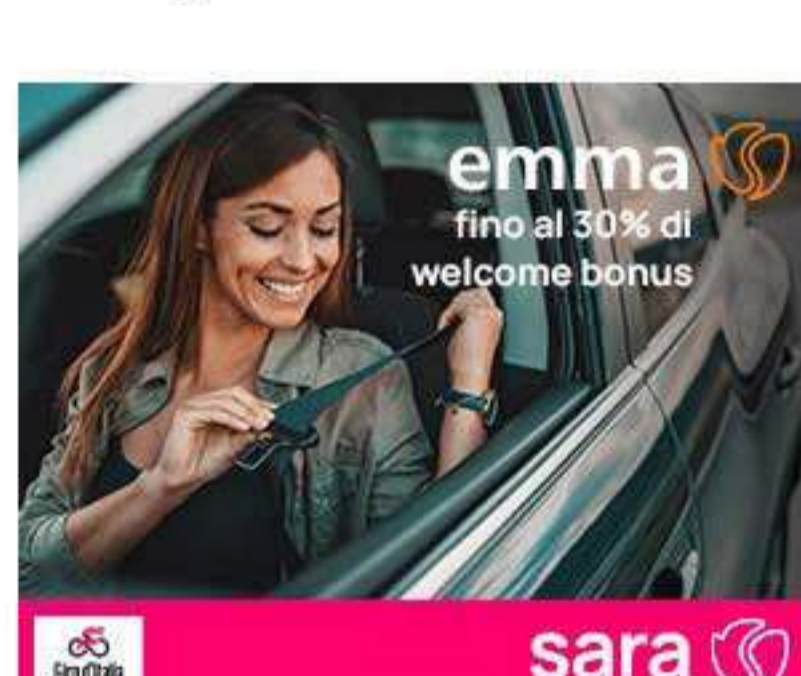
Un angolo di isola *charming* (come viene definito negli Stati Uniti dopo il suo inserimento nella World Heritage List dell'Unesco) dove non potevano mancare [Le Soste di Ulisse](#).

PUBBLICITÀ



### Prima tappa, Noto

Prima tappa? Noto, senza dubbio perché nel 1693 viene rasa al suolo completamente e per la costruzione della new town viene scelto un nuovo sito, un pendio rivolto verso il mare. Si spiega così la presenza, in centro città, di vie ripide e scalinate che trasformano i dislivelli e le pendenze in altrettanti effetti teatrali. Chiese, monasteri e palazzi sono costruiti ai lati di una lunga via, il Corso, dove non mancano tre scenografiche piazze: piazza dell'Immacolata, con la chiesa di San Francesco e la parte terminale del Monastero del SS. Salvatore riconoscibile per la fuga di grate panciute e per la forma del campanile, tutto un gioco di ondulazioni ricavate nella pietra; piazza del Municipio dove si alternano edifici profani (Palazzo Ducezio e Palazzo Landolina) ed edifici sacri (la Chiesa Madre e il Palazzo Vescovile); piazza XVI Maggio con il piccolo giardino della Villetta Ercole e la chiesa di San Domenico dalla insolita facciata convessa. Anche Noto, quasi superfluo specificarlo, è uno dei pit stop delle Soste di Ulisse: tra vicoli e piazze scenografiche ecco il [Ristorante Crocifisso](#), che una volta era la classica *putia ro vino*, cioè un'osteria con cucina. Poi, ai fornelli, è arrivato [Marco Baglieri](#), figlio dei due osti, la musica è cambiata e il ristorante è diventato l'espressione di una cucina del territorio, a chilometro zero, che esalta i sapori di terra e di mare con una strizzatina d'occhi al fine dining. Ecco, per esempio, che un classico cibo di strada (Pane e pannelle) viene rivisitato con crudo di gambero rosso, ricotta al limone e lattughino, la *tuma persa* (uno dei formaggi isolani a rischio di estinzione) va a impreziosire i Tortelli di cipolla brasata al ragu' di coniglio e salsa di tenerumi e come dessert vengono proposte le "dolci espressioni" della Pizzuta (la celebre e inimitabile mandorla di Avola): cremoso, biscotto financier, croccante all'*eclat d'or*, mandorla sabbiata, vellutata e gelato.



Ma anche con [Vicari](#) non si scherza: a due passi da via Nicolaci, la strada della celebre Infiorata. «Nella storia di ogni cuoco bolle la pentola di una nonna» dice [Salvatore Vicari](#), chef e patron del ristorante. «Quella della mia mi profuma ancora di pane di casa impastato col *cruscenti* e del richiamo fumoso del forno tra le quattro mura di una vecchia stanza». Quella della cucina di Salvatore è una specie di formula magica, fatta di grande responsabilità ma anche di sano divertimento. Nel menu, quindi, alternanza di mare e di terra, note identitarie del territorio e ricordi delle ricette della nonna come nei Tortelli di ricotta di pecora (rigorosamente tirati a mano e serviti su latte di mandorle di Noto arricchito con salvia e clorofilla di prezzemolo) o nella Parmigiana di melanzane con spuma di *tumazzu*, pomodori macerati e seccati in forno, sciropo di melanzane.

E per la notte c'è la [Masseria della Volpe](#), circondata dalla campagna siciliana. Sulla cima di una collina affacciata sul Val di Noto è, in realtà, un piccolo borgo rurale, ristrutturato per garantire il comfort e il fascino di un boutique hotel in cui rifugiarsi e ritrovare l'atmosfera e il calore di casa. Relax, cura del corpo e dello spirito, attenzione per materie prime bio sono assicurate: tutto intorno un parco di ulivi e agrumi e il panorama mozzafiato di un territorio magico e maliardo.



Masseria della Volpe

### Seconda tappa, Modica

La seconda tappa, per gli ulivisti del terzo millennio, è a Modica, "la città in forma di melagrana spaccata", secondo la geniale definizione dello scrittore Gesualdo Bufalino: praticamente invisibile da lontano perché i suoi edifici sono arroccati lungo i fianchi di una spina di canyons. Monumento-culto di Modica è la chiesa di San Giorgio, alla sommità di una gradinata interrotta da terrazze e logge, aiuole e giardini pensili. Una facciata solenne e sontuosa e un interno, ovviamente, barocchissimo con stucchi che riempiono transetti e navate, un altare d'argento intarsiato, un grandioso polittico sull'altar maggiore con le statue degli Apostoli e Santoni (i Santoni li chiamano qui) e poi, c'è la chiesa di San Pietro con le statue di santi, Cristoforo, della Madonna e di santi. Dal sacro al profano, subito dopo la chiesa di San Pietro, ci sono i più bei mensoloni di Modica: quelli di Palazzo Tedeschi gremiti di sirene musicanti, delfini e mascheroni. Dici Modica e pensi subito al suo cioccolato. Riscoperto più di un secolo fa dalla [Antica Dolceria Bonajuto](#) (la madre di tutte le cioccolaterie di Modica) è un cioccolato speciale perché speciale è la sua lavorazione: i semi di cacao, infatti, vengono frantumati a freddo insieme a cannella, vaniglia e zucchero fino ad ottenere una pasta dove sono ancora perfettamente individuabili i cristalli di zucchero. Il gotha dolce di Modica, però, comprende anche la cedrata, a base di miele e di bucce di cedro, e la *cobaita*, un croccante di semi di sesamo.



Altra sosta golosa? Quella da [Accursio](#), ristorante ecochic ospitato nei bassi di un antico palazzo nobiliare ai piedi della scalinata di San Pietro. Il menu pensato da [Accursio Craparo](#) (è lui il *deus ex machina* del locale) è un viaggio che rispetta la tradizione isolana ma, insieme, la reinterpreta radicalmente. Suggestioni dell'infanzia e ispirazioni dell'esperienza sono presenti nel Paté di ceci con ortaggi e erbe e spicchio, nella Spremuta di Sicilia, pasta di grano duro con acciuga, bottarga di tonno e finocchietto selvatico o nel Baco da Seta, un cannolo con cremino alle spezie, zucchero filato e gelato al Vecchio Samperi.

Europa  
il quotidiano sull'Unione europea

Il lavoro che verrà  
x The Adecco Group

Linkiesta

LinkiestaClub  
sostieni Linkiesta



Linkiesta Store

LinkiestaClub

Entra nel Club, sostieni Linkiesta

da

60€

anno

Entra

K

K Volume 6 - Magia

€20.00

Compra

Linkiesta

Abbonamento Linkiesta K 2023

€40.00

Compra

MAGAZINE

Abbonamento Linkiesta Eccetera 2023

€60.00

Compra

MAGAZINE

Abbonamento Linkiesta Magazine 2023

€45.00

Compra



Più Letti

1

Wishful Silvio | Berlusconi è un dagherrotipo, ma nessuno ha il coraggio di dirglielo  
di Amedeo La Mattina

2

La venerata stronza | Fran Lebowitz e l'arte di dosare il disprezzo per continuare a fatturare  
di Gula Soncini

3

Il Sol dell'imbrunire | Berlusconi, Nanni Moretti e l'immutabile copione degli anni Novanta  
di Francesco Cundari

