



IL VIAGGIO IN CIFRE

Distanze in km

COMPLESSIVI	152,2
TAPPE	
NOTO-PORTOPALO DI CAPO PASSERO	32,3
PORTOPALO DI CAPO PASSERO-PUNTA SECCA	72,5
PUNTA SECCA-SCICLI	22,2
SCICLI-MODICA	9,8
MODICA-RAGUSA	15,4
TEMPO DI PERCORRENZA	
3 ORE E 15 MINUTI	
Soste escluse	

DA NON PERDERE

- **A Noto**, la Cattedrale barocca, anticipata da una scenografica scalinata a tre rampe. È rinata a nuova vita qualche anno fa, dopo il crollo che la deturpò nel 1996.
- **A Vendicari**, l'oasi faunistica, che comprende una zona d'interesse naturalistico, formata da diversi acquitrini salmastri. L'habitat ideale di numerose specie di volatili, dai fenicotteri alle spatole.
- **A Portopalo di Capo Passero**, una sosta davanti all'Isola di Capo Passero, raggiungibile con un servizio di barchette-navetta.
- **A Punta Secca**, l'inevitabile "pellegrinaggio" presso la casa del commissario Montalbano, affacciata sulla spiaggia.
- **A Modica**, la barocca chiesa di San Giorgio (1738) e la casa natale di Salvatore Quasimodo (salvatorequasimodo.it/casaquasimodo.htm).
- **A Ragusa Ibla**, il Duomo barocco, costruito tra il 1738 e il 1775 sulle vestigia della precedente chiesa, distrutta dal terremoto del 1693.
- **A Ragusa**, la maestosa Cattedrale barocca (1706-1760) e la chiesa di Santa Maria delle Scale, anch'essa barocca, posta in splendida posizione davanti a Ibla, a cui è collegata dalla scalinata di 340 scalini da cui prende il nome.

23 Noto-Ragusa VIAGGIO AL TERMINE DELL'ITALIA

C

apita di rado che le fortune turistiche di un territorio siano tanto legate al successo di una fiction. Capita di rado quello che è avvenuto alla Sicilia sud-orientale, la cui notorietà si è moltiplicata grazie al commissario Montalbano. Un fatto paradossale, perché le ricchezze paesaggistiche e monumentali della zona sono tali che fa un po' ridere l'idea che, per essere scoperte, abbiano bisogno dell'aiuto di Montalbano, Augello & Co. Lo capirete subito passeggiando per corso Vittorio Emanuele, a Noto: semplicemente, una delle strade più belle d'Italia. Un gioiello barocco, lungo quasi un chilometro, avvolto dalle sfavillanti pietre calcaree d'innomerevoli chiese e palazzi. Una strada degna di una capitale, ideale punto di partenza dell'itinerario.

Poi, via verso Sud. L'auto corre tra oliveti e vigneti sfiorando l'Oasi faunistica di Vendicari, presidiata dai resti di una vecchia tonnara. Prima di arrivare a Pachino, vale la pena di svoltare a sinistra verso Marzamemi, piccolo borgo di pescatori. Il percorso costeggia quindi il litorale ionico: è un'altra tonnara abbandonata a preannunciare Portopalo di Capo Passero, il paese più meridionale di Sicilia. Dopo una passeggiata sul mare, proseguiamo alla volta di Pachino. Siamo nel cuore di una florida campagna tappezzata di serre, dove si coltivano i pomodorini più famosi d'Italia. Svoltiamo a sinistra verso Marza, sfiorando altri stagni e raggiungendo di nuovo il mare, che non lasceremo per un bel pezzo. La litoranea sfilaccia accanto a dune di sabbia e, dopo Sampieri, la sbilenca silhouette di una vecchia ciminiera indica che ormai siamo in piena "zona Montalbano": davanti a noi, gli spettrali resti della fornace, la Mannara, che ha fatto da sfondo a vari episodi del telefilm. Poi, oltre Marina di



Scicli sorge all'incrocio di tre valloni, con le case che si arrampicano sui dirupi. Come in altri centri della Val di Noto, il suo aspetto prevalentemente barocco si deve alla ricostruzione successiva al terremoto del 1693

Ragusa, ecco Punta Secca, dove non è raro imbattersi in pullman di turisti: tutti si dirigono verso il faro che segnala anche la vicinanza della celebre "casa di Montalbano". Di nuovo a Donnalucata, lasciamo il mare e puntiamo verso Scicli, scenario di un altro abituale set della fiction: il Municipio del paese è il commissariato dell'immaginaria Vigata, mentre il vicino Palazzo Iacono è la sede della questura della non meno fantasiosa Montelusa. Meno immediati i riferimenti televisivi che offre Palazzo Beneventano: le sue opulente decorazioni, a partire dalle grottesche maschere di pietra che ne adornano la facciata, spuntano anche da sotto i balconi, ne fanno in compenso un originale e scenografico protagonista dell'architettura barocca. Di nuovo in auto, risaliamo le serpentine che contrassegnano l'imbocco della strada per Modica, cittadina che sorge all'incrocio di tre valloni ed è suddivisa fra una parte bassa, solcata dall'elegante corso Umberto I, e la più suggestiva parte alta, con le sue tortuose scalinate. A visita ultimata, proseguiamo a mezza costa lungo una gola scavata da un torrente, per raggiungere Ragusa, già descritta nell'itinerario precedente.



I resti della vecchia tonnara di Vendicari, oasi naturale formata da diversi acquitrini salmastri, che rappresenta uno straordinario habitat per rare specie di volatili, come il fenicottero, il gabbiano roseo e la spatola



Le luci di Modica Alta si accendono dopo il tramonto attorno alla chiesa barocca di San Giorgio, ricostruita nel 1738 dopo essere stata distrutta dal sisma del 1693: la sua facciata a torre a tre ordini è attribuita a Rosario Gagliardi

La Cattedrale di Noto, anticipata da una scenografica scalinata a tre rampe, fu edificata nel corso del XVIII secolo. La ricostruzione della cupola e della volta, che erano crollate nel 1996, è stata ultimata nel 2007



GLI INDIRIZZI GIUSTI

PER DORMIRE

Villa Ambra B&B
Via Francesco Giandommaso 14, Noto
Tel. 330795119
Prezzo medio: €
roomsambra.com

Acquamarina
Viale della Repubblica 9, località Donnalucata, Scicli
Tel. 0932937922
Prezzo medio: €€
acqua-marina.com

Hotel Novecento
Via Dupré 11, Scicli
Tel. 0932843817
Prezzo medio: €€
hotel900.it

Le Magnolie Hotel
Via Campailla 25, Modica
Tel. 0932752552
Prezzo medio: €
lemagnoliehotel.it

La Dimora di Spartivento
S.s. 115, km 323, Ragusa
Tel. 09321865377
Prezzo medio: €
dimoradispartivento.it

PER MANGIARE

Crocifisso
Via Principe Umberto 48, Noto
Tel. 0931571151
Chiuso: domenica sera (solo d'inverno) e mercoledì
Prezzo medio: 30 euro
Cucina del territorio, con qualche tocco di modernità, servizio garbato, cantina che ben rappresenta l'isola. Da provare: macco di fave con ricotta e triglia.

Satra
Via Duca degli Abruzzi 1, Scicli
Tel. 0932842148
Chiuso: martedì
Prezzo medio: 40 euro
La sintesi espositiva che dipinge ogni piatto racconta l'esaltazione del territorio e il dualismo creativo e la personalità degli chef. Piatto forte: ravioli aperti, ricotta al forno, battuto di gambero rosso e purea di zucca.

Terrazze Campailla

Via Posterla 29, Modica
Tel. 0932948160
Chiuso: mai
Prezzo medio: 50 euro
Per chi ama una cucina schietta, di prodotto e di prodotti del luogo, le erbe, i frutti e il genio dell'uomo.

Duomo

Via Bocchieri 31, Ragusa Ibla
Tel. 0932651265
Chiuso: lunedì a pranzo e domenica
Prezzo medio: 130 euro
È una cucina siciliana di grande personalità e qualità, quella di Ciccio Sultano. Esperienza necessaria.

Locanda Don Serafino

Via Ottaviano 13, Ragusa Ibla

Tel. 0932248778

Chiuso: martedì
Prezzo medio: 75 euro
Cucina locale raffinata, ambiente suggestivo, preparazioni di mare e di terra. Piatti forti: spaghetti al nero con i ricci, quaglia farcita con salsiccia e spinaci.

DA COMPRARE

Caffè Sicilia

Corso Vittorio Emanuele 125, Noto
Tel. 0931835013
Il maestro, o filosofo del gusto, Corrado Assenza non necessita di presentazioni: l'unica cosa da fare passando di qui è fermarsi e assaggiare la Giuggiolena, i torroni,

i gelati, le confetture e le marmellate, le cassate e tutti i dolci della tradizione sicula e no. Di qualità superlativa.

Antica Dolceria Bonajuto

Corso Umberto I 159, Modica
Tel. 0932941225
Per scoprire una valida interpretazione del cioccolato di Modica, ma anche dolci da riposto, mpanatighhi e nucatoli.

Campisi Salvatore

Via Marzamemi 12, località Marzamemi, Pachino
Tel. 0931841166
Prodotti ittici lavorati in maniera artigianale direttamente dal pescato locale: tonno, lampuga, cernia, ricciola e molti altri.

UN ESPLOSIONE DI FELICITÀ

IL CIOCCOLATO DI MODICA è unico: al primo assaggio può lasciare spiazzati sia per il sapore asciutto e severo sia, e forse soprattutto, per la curiosa consistenza cristallina e vagamente sabbiosa. Il motivo è presto scoperto: questa è forse la versione moderna più vicina alla preparazione originale degli Aztechi. Qui, infatti, il cioccolato viene lavorato a freddo, senza passare attraverso la fase di concaggio, che lo rende liscio e vellutato come lo conosciamo. Lo zucchero aggiunto non si amalgama né si scioglie e il risultato finale è caratterizzato dalla granulosità così tipica del cioccolato di Modica. La tavola di queste lande è ricchissima di colori, sfumature e diversità, sia in cucina sia in pasticceria. Dunque conviene bearsi di un morso di "scaccia" ragusana, una sottile focaccia arrotolata e ripiena di ogni bendifido, oppure gustare una minestrina o una zuppa di verdure, migliorata dalla dolce, profonda profumazione della cipolla di Giarratana o dal fagiolo di Scicli, detto "cosaruciaru" per la gentilezza della polpa e del sapore. Senza dimenticare la fava cottoia di Modica, buona anche secca e da consumare tutto l'anno, o il curioso caso del pomodoro di Pachino, in cui, grazie alle particolarità del microclima, è stata "inventata" la tradizione locale del pomodoro: buono come non mai, ma proposto in varietà che fino a non molti anni fa

li non esistevano. L'arte bianca, infine, si giova di un prodotto straordinario come la mandorla di Noto, non solo utilizzata largamente in torte e dessert, ma anche nel dolce più caratteristico dell'isola, la cassata (foto sotto). Non facile da riproporre in casa, soprattutto per la realizzazione della pasta di mandorle in cui è avvolta, è però un'esplosione di colore e felicità, quando finalmente risplende sul tavolo: ricotta di pecora della migliore qualità, canditi, cioccolato per il ripieno; pistacchi e mandorle per la pasta; aromi vari, tra cui il rum, le gelatine di frutta, ancora canditi per le sovrabbondanti decorazioni.

