



SICILIA



ERBE AROMATICHE E OFFICINALI, POMODORI DATTERINO, OLI EXTRAVERGINE, CIOCCOLATO: LA PROVINCIA DI RAGUSA, PATRIMONIO DELL'UNESCO, È UN TERRITORIO CHE DA SCICLI A ISPICA A MODICA OFFRE PRODOTTI STRAORDINARI. COLTURE SPECIALIZZATE, PER ECCELLENZE INDIRIZZATE ALLA RISTORAZIONE

Scicli, scrigno prezioso



Alessandro Luongo



La bellezza antica di Scicli non finisce di stupire: la città è Patrimonio dell'Unesco

PORTA APERTA SUL MEDITERRANEO, e crocevia di popoli e culture, la Sicilia custodisce gelosamente i tesori lasciati in eredità da secoli di storia, arte e poesia, che ne hanno forgiato la fisionomia. Alla provincia di Ragusa, tuttavia, si riconosce il “vanto” di essere lo scrigno più prezioso che i suoi abitanti operosi hanno saputo tutelare e valorizzare. Questo territorio, Patrimonio dell'Unesco, sfoggia molte eccellenze enogastronomiche, diffuse nelle terre dei muretti a secco e popolate da alberi secolari. E alcuni primati. Ospita ad esempio l'unica azienda in tutta la Sicilia specializzata nella produzione di piante aromatiche e officinali, con circa 150 varietà. Gli Aromi si trova a Scicli (www.gliaromi.it), in una posizione panoramica incantevole. Da qui, difatti, si ammira la costa di Malta nelle giornate di cielo terso.



Muretti a secco e alberi secolari punteggiano la campagna ragusana. Da Scicli, nelle giornate di cielo terso, si ammira la costa di Malta

La simpatia e la gentilezza di Enrico Russino, 35 anni, agronomo, titolare e responsabile marketing dell'impresa nata nel 1996, unita alla disponibilità del fratello Giovanni, della sorella Alessandra e del papà Ignazio, non lasciano indifferenti. In questi quattro ettari di terreno si "annusano" l'origano selvatico, la salvia all'ananas, il timo al limone, la menta bergamotto, la stevia (pianta dolcificante duecento volte più dello zucchero, ma ipocalorica), e soprattutto il cappero, fra i prodotti di punta degli Aromi, utilizzato sia in vaso, sia per la produzione in pieno campo. Si tratta dunque di specie endemiche delle coste siciliane e della fascia iblea, che sono commercializzate anche in Grecia, Germania, persino a Pechino; e che vanno a finire sul tavolo dei ristoranti stellati nazionali o d'Oltralpe. "Ma che sono acquistati spesso da privati, o da proprietari di strutture ricettive per creare un orto botanico da mostrare ai loro clienti", spiega Enrico.

Gli Aromi propone difatti l'imbustato fresco per l'alta ristorazione, oltre alla vendita in vaso, ma anche piante ornamentali per la creazione di giardini e terrazzi. Da rilevare che la lavorazione delle piante è fatta ancora a mano, a tutto vantaggio della qualità dei prodotti, in un'atmosfera dai profumi inebrianti e panorami meravigliosi. Non mancano i prodotti trasformati, gli essiccati, come il timo, l'origano, il finocchietto selvatico e il paté di finocchietto e di capperi. L'azienda di Scicli si orienta anche al turismo, proponendo da qualche tempo visite guidate con aperitivo (a 7 euro) all'interno della serra. Un giardino-azienda che diventerà presto un *kitchen garden*, dove sono illustrate le varie essenze, peculiarità e possibili utilizzi in cucina. Dalla

serra che produce ortaggi, agrumi e frutti antichi, Enrico e la sua famiglia, ma anche la sua dolce compagna Rita Russotto (esperta di alta ristorazione), contano di avere presto un'altra grande soddisfazione: un ambizioso e importante ristorante che aprirà per fine anno nel centro storico (e Patrimonio Unesco) di Scicli, in via Francesco Mormino Penna, la strada dove sono state girate le celebri e più recenti scene della *fiction* sul Commissario Montalbano.

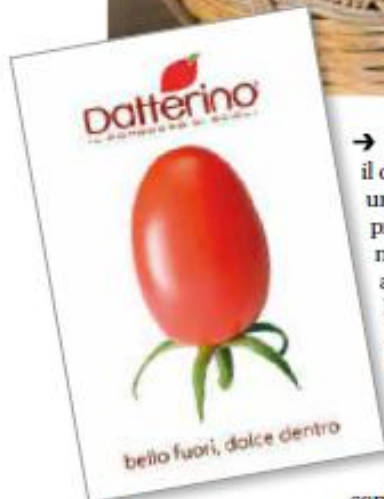
Il ristorante si trova a quattro chilometri dall'azienda con la quale manterrà un filo diretto, e non farà mancare ai suoi frequentatori un'altra specialità tipica della zona: il datterino di Scicli (www.datterino.com), prodotto da Nanni Nigito, che si distingue dalle altre varietà di pomodoro per l'elevato grado zuccherino (può arrivare fino ai 12° Brix) che lo rende particolarmente dolce e gustoso. Grazie alle caratteristiche organolettiche (è ricco di sali minerali, vitamine →

Origano selvatico, salvia all'ananas, timo al limone e cappero, sono i prodotti di punta degli Aromi, azienda della famiglia Russino che serve l'alta ristorazione





SICILIA



→ A e C) e alla propria versatilità di utilizzo, il datterino di Scicli può essere considerato una specialità enogastronomica. Così, per promuoverlo e valorizzarlo, produttori e commercianti affiliati hanno scelto di rivolgersi a segmenti di mercato che sfuggono alle logiche della Grande distribuzione; come la ristorazione, le enoteche o le strutture ricettive che attraggono turisti e viaggiatori esperti. Viaggiatori che fanno la coda per cenare la sera della Cavalcata di San Giuseppe del 19 marzo, alla Grotta (www.lagrottascicli.it) per deliziarsi il palato con la cucina tipica e l'ottima pizza.

Particolarmente dolce e gustoso per l'elevato grado zuccherino, il Datterino di Scicli è considerato una specialità gastronomica e come tale è valorizzato e promosso dai produttori che lo riservano alla ristorazione e alle strutture ricettive

Scendendo verso l'estrema parte della Sicilia sud orientale, a Ispica, Francesco e Vincenzo Padova, titolari dei Mastri di San Basilio (www.san-basilio.com), con la sorella Maria Angela, spiegano come "da un impulso religioso sia nato un forte sviluppo economico che ha portato anche a migliorare la coltivazione dell'ulivo". Il lavoro nei campi in questo ex convento serviva a ringraziare il Signore. E nella tenuta di San Basilio, che prende il nome del fondatore dell'ordine monastico,

si possono degustare gli oli extravergine d'oliva Due Sicilie e Riserva nella piccola sala degustazione dell'azienda e in vendita nel negozio.

Infine, è doverosa una sosta golosa alla Dolceria Bonajuto, la più antica

fabbrica di cioccolato in Sicilia, fondata nel 1880, a Modica (www.bonajuto.it), la cui forza è data dalla semplicità della lavorazione, con nessuna aggiunta di burro di cacao o di altre sostanze estranee (grassi vegetali, derivati dal latte, lecitina). Un cioccolato (e un cannolo al pistacchio strepitoso) composto solo da massa di cacao, zucchero e spezie. Per dormire, magari a due passi dal mare, avvolti nel silenzio e nei profumi, c'è la *Moresca Maison de Charme*, quattro stelle a Marina di Ragusa (www.lamorescahotel.it), che, inaugurata nell'aprile del 2010, si è presto imposta come una delle strutture più ricercate e selezionate nel contesto turistico internazionale. Il *Financial Time* l'ha citata come una tra le migliori del territorio. La casa è stata costruita nel 1926 per volontà dell'avvocato Giovanni Criscione, un proprietario temero che, con la sua famiglia, fu uno dei primi a innamorarsi di Marina di Ragusa. Fu lui difatti che decise lo stile, il colore, le finiture di questa casa che è ancora oggi proprietà della stessa famiglia. Le 15 camere sono tutte diverse una dall'altra, e tutti i mobili sono molto particolari: la maggior parte sono pezzi originali e altri invece di puro design. La *Moresca*, che è a due passi dalla piazzetta e dal lungomare di Marina di Ragusa, "si propone, volutamente, con una sistemazione in camera e prima colazione -spiega il direttore Carlo Maria Grassi, di origine milanese -per consentire ai suoi ospiti di degustare le proposte culinarie dei ristoranti che invitano i turisti a perdersi lungo i percorsi enogastronomici di questa meravigliosa provincia iblea". Il mare è a due passi e offre una spiaggia infinita e incantevole. "Non solo nella lunga estate e nella profumata primavera, ma anche nel breve inverno", precisa il direttore che, evidentemente, non sente nostalgia per la capitale economica d'Italia. **FB**

