

## Sicilia orientale: incontri e sapori nel Ragusano



[Vai alla Gallery](#)

Ore 8, **contrada Cammarana**: **Silvia La Padula** inforna torte per la prima colazione, mentre **Giuseppe Pulvirenti**, il marito, mette in tavola la ricotta calda comprata dal contadino e si dirige verso il suo studio da scultore. Nel frattempo, verso **Portopalo**, **Rino Causapruno** sta preparando una battuta di pesca con ospiti e amici sulla sua imbarcazione da 30 piedi. **Lorenzo Piccioni di Pianogrillo** è uscito per un'escursione a cavallo tra i vigneti della sua tenuta. **Roberta Corradin** e il marito **Antonio Cicero**, invece, sono sulla banchina di **Donnalucata**, in sella alla loro Vespa, per aspettare il peschereccio con ciò che ha concesso il mare.

Sono le persone a fare la differenza in questo lembo di Sicilia stretto intorno a **Ragusa**, nel tratto di costa che va da **Scoglitti** a **Portopalo di Capo Passero**. Un territorio ancora poco battuto dal turismo, nonostante l'acqua spettacolare, le spiagge selvagge e i ristorantini sulle palafitte sulla sabbia, dove si pranza con la vista sempre sul mare. Tutt'intorno, nelle campagne o lungo le stradine che partono dalla costa, ci sono solo muretti a secco e campi di grano, piante di carrubo e vecchi bagli ristrutturati. E dietro a ogni persona c'è una storia da raccontare.

## DA SCOGLIETTI A PUNTA BRACCETTO: LA SIGNORA DEL VINO E LO SCULTORE

*The House of Pairings*, la casa degli abbinamenti, è il nome di un'esperienza prenotabile alla [Casa del Gelso](#), una grande dépendance in pietra della **Tenuta Valle dell'Acate**, azienda vinicola a 20 minuti dal mare blu di **Scoglitti**. Si entra nella proprietà attraversando un meraviglioso viale di palme. La proprietaria, **Gaetana Jacono**, siciliana verace che fa la spola fra qui e Milano, da quest'anno organizza degustazioni verticali dei suoi vini da abbinare ai piatti dello chef **Davide Di Corato**. Menu speciali per gustare, per esempio, il frappato Zagra e il Nero d'Avola Tané (vezzeggiativo, in siciliano, di Gaetana). Solo 12 persone per volta possono prenotare questa *full immersion* di eccellenze del Sud, accompagnata, per chi vuole, da un corso per imparare a fare la pasta in casa.

Tutt'intorno, mare e spiagge, diverse ogni giorno, sempre poco affollate, restano il vero miracolo d'estate di questo angolo di Sicilia. Una per tutte, tra le più intatte e scenografiche, si può scoprire in un'assoluta mattinata siciliana spingendosi un poco più a est di Scoglitti, percorrendo una strada bianca e polverosa: **Punta Braccetto**, piccola insenatura con acqua trasparente, sabbia finissima e una duna rivestita di macchia mediterranea. Su questa spiaggia **Lilly Lorencic**, di origini slovene, ha costruito molti anni fa il suo [Lo Chalet](#), con un contorno di ombrelloni di paglia, lettini e un ristorante. Perfetto per concludere una giornata in relax. Ci si sdraia al sole e dopo, ai tavoli, in un ambiente semplice e informale, si gusta uno spaghetti allo scoglio. **Giuseppe Pulvirenti**, siciliano doc trasferitosi a Roma da molti anni, è uno scultore affermato, con una mostra in preparazione a ottobre nella capitale. Con la moglie Silvia La Padula, architetto, è il proprietario di [Tenuta Cammarana](#), casino di caccia di famiglia. I due lo hanno ristrutturato e oggi vivono qui sei mesi all'anno, mettendo a disposizione cinque stanze molto curate. "La novità è la piccola Spa", racconta Pulvirenti, "che ho abbellito con una mia opera". L'artista lavora sugli oggetti che cambiano funzione e identità, sullo spaesamento. La sua piccola scultura astratta verticale sembra leggera, provvisoria, mentre è una fusione di

bronzo appoggiata sul muro; sta al visitatore decodificarla. Lo studio, a pochi passi dalla tenuta, sembra quello di un saldatore: ferro, legno, attrezzi e due grandi ritratti: "Michelangelo e Constantin Brâncuși. I miei miti".



La spiaggia di Punta Braccetto

Sicilia, via dalla folla: 18 spiagge isolate e (quasi) deserte. Da raggiungere a piedi: [Scopri di più](#)

## PUNTASECCA: B&B E RISTORANTI SUL MARE

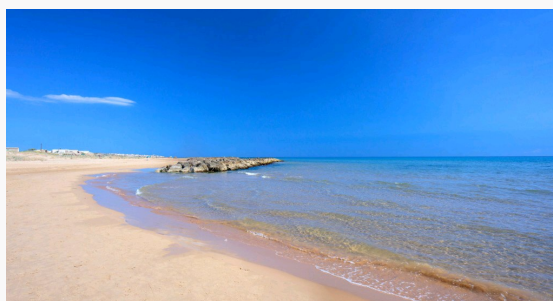
Le spiagge di **Spinasanta** o **Sampieri**, dalla sabbia fine e granulosa, si raggiungono in 15-20 minuti d'auto. È un piacere fermarsi in qualche locale sulla spiaggia per gustare delizie come 'a *stimpirata*, piatto agrodolce della tradizione iblea, una sorta di caponata di pesce. La prepara, gustosissima, **Joseph Micieli** nel ristorante **Scjabica**, a **Puntasecca**, poco più a ovest, una specie di acquario tutto vetri proprio sotto al faro Scalambri. Da pochi giorni il 28enne chef ha aperto anche **Scjabica cuoco e pescatore**, con menu decisamente più gourmet, e la **champagneria**, per aperitivi e sfiziosità marinare. "A 14 anni, d'estate, fuggivo sempre di nascosto in bicicletta per andare a lavorare qualche giorno come cuoco", racconta la giovane promessa siciliana. "Poi ho continuato a fare esperienze, istituto alberghiero e cucine nel mondo". Al tramonto, gran scelta di cocktail, con musica dal vivo e, nel weekend, il dj set e l'happy hour latinoamericano, sono la proposta di **Anticaglie**, palafitta sulla sabbia di Puntasecca, gestita dal simpatico **Vincenzo Sambito**, neanche 30 anni. Tra le case anonime del paese alle spalle della spiaggia un'amica di Vincenzo, **Licia Perna**, laureata all'Accademia di Belle Arti di Venezia e appassionata di bioedilizia, ha ristrutturato la casa di famiglia con legno, terra cruda e paglia. È nato così **Sempreverde b&b**, dove il cemento è solo nelle fondamenta e appena entrati nella sala comune, con giardino al piano terra, si osservano le pareti realizzate con la paglia con tecniche di ultima generazione. "La prima colazione la prepara uno chef fantastico: mia mamma", sottolinea Licia, sorseggiando un caffè in terrazza, tra piante e canne di bambù. "E alle gite in gommone o in bici pensa papà Gino, grande conoscitore di spiagge e sentieri: ci si diverte sempre con lui". I prezzi sono molto convenienti e nel giardino c'è pure una struttura per praticare tessuti aerei, la ginnastica d'origine circense del momento. Per quelli che invece, alla fine di una giornata di sole e tuffi, restano con la voglia di una pizza sul mare, ben cotta nel forno a legna, l'indirizzo consigliato è '**A Musciara**, sempre sul lungomare di Puntasecca; ottima quella con gamberi, mozzarella di bufala e datterino.

## VERSO MARINA DI RAGUSA: SERATE AL CINESTALLA

Per la notte ci si ritira nel silenzio di **Petrantica**, sulla strada che corre verso **Marina di Ragusa**, nella casa tutta di pietra di **Renzo Lopresti**, con quattro spaziosi appartamenti in affitto. Tutti con la veranda affacciata verso il mare e un soppalco con una o due camere da letto. C'è pure la piscina panoramica a sfioro. E, soprattutto, ci sono le attività proposte da Lorenzo, ex professore universitario che abita accanto, ha una bella barba bianca e vanta, senza sfoggio, una grande cultura. Nei suoi venerdì di **Cinestalla**, la vecchia stalla del complesso diventa sala cinematografica, con tanto di impianto *home theater*, per un cineforum tra ospiti e amici. Ognuno cucina qualcosa di rigorosamente siciliano, magari una ricetta di famiglia, si guarda un *cult movie* e "scatta il dibattito", fa lui sorridendo. "Ovvero, si discute della pellicola mangiando in allegria". Basta una serata così per non sentirsi più turisti, ma cittadini a pieno titolo di questa terra. Da **Petrantica** la **spiaggia di Playa Grande** è a quattro chilometri. E **Vincenzo Palmigiano**, popolare custode della tenuta, si offre volentieri per una passeggiata al tramonto fino al mare (in pieno giorno fa troppo caldo). Per arrivarci si attraversa un grande aranceto, ecco poi la foce dell'Irminio, nella **Riserva naturale regionale Macchia Foresta del Fiume Irminio** (tel. 0932.67.56.75). Alla fine è un piacere tuffarsi insieme al sole.

## DONNALUCATA: SORPRESA NEL BORGO DI PESCATORI E CONTADINI

Ancora pochi chilometri verso est si incontrano le spiagge di **Donnalucata**, da raggiungere su strade chiamate via del Palo Verde o via del Palo Bianco, per via dei piloni della luce dipinti di quei colori: impossibile perdersi. Nel centro del piccolo borgo di pescatori e contadini vale una sosta al ristorante [Consiglio di Sicilia](#). Qui, a sovrintendere tutto, c'è la coppia formata da **Roberta Corradin** e **Antonio Cicero**. Lei, giornalista e giramondo, ha lasciato la vita frenetica tra Roma, Milano e l'America e ha sposato Antonio, cuoco e profondo conoscitore del mare. Il loro locale è allegro e colorato. Si mangia in una pedana nella piazza, tra tende svolazzanti. Roberta serve ai tavoli a pranzo con grandi occhiali da diva anni Quaranta: "Ho gli occhi chiari e abitando al Sud ormai devo proteggerli", dice, prima di mettersi a spiegare con afflato quasi letterario i piatti del giorno, mentre la lista dei vini sembra un  *carnet de voyage*  scritto a mano. Con Antonio invece si sale su un ottovolante di sapori di mare, volando tra una spatola farcita e uno spaghetti taratata, con bottarga di spada, pinoli, uvetta, scorza e succo di arancia. E, a fine pasto, il suo cannolo consola di mille affronti subiti altrove da questa specialità: niente scorze dure o surgelate e frutta candita gommosa, solo un biscotto friabile e leggerissimo, farcito di ricotta di capra, che si scioglie in bocca. All'interno, su uno scaffale, sono in bella mostra alcuni libri da acquistare, compresi quelli della vulcanica proprietaria. Si chiude in bellezza con una passeggiata sul lungomare.



Sabbia dorata e mare cristallino a Donnalucata

## DA SAMPIERI A PORTOPALO: LA LUNA E IL CARPACCIO

**Peppe Causarano** e **Antonio Colombo**, amici d'infanzia, sono gli chef e proprietari del [VotaVota](#), ristorante sulla sabbia verso **Sampieri**, con una candida veranda di legno. Al mattino si prende il sole sulla spiaggia attrezzata con lettini e ombrelloni; a pranzo, o meglio ancora a cena, davanti ai riflessi d'argento della luna sul mare, si gustano tartare e carpacci freschissimi, come quello con pesche e cavagnola – piccola ricciola locale – servito con un Bellini di pesca tabacchiera e zenzero. O la *tinnirumma*, aggiornamento della tradizionale minestra siciliana a base di foglie di zucchine. Sono un'idea di Causarano i ravioli di ricotta su crema di tinnirumma con vongole veraci e spremuta di datterino freddo: un concentrato di Sicilia. Colombo è il *pastry chef* e la sua specialità è l'Uovo di Columbus, che sembra un occhio di bue, ma si fa con crema al latte di mandorla, gelatina di frutto della passione, *crumble* al pistacchio e frutta di stagione.

Altra pizza gourmet da segnalare: al [Primo Scivolo](#), a **Pozzallo**, e precisamente la Scivolo, con polipi, calamari e cozze: un trionfo di mare su una focaccia fragrante, da divorare pure con le mani.

Per una vacanza un po' più movimentata vale invece la pena di telefonare a **Rino Causaprano**, che con la moglie **Adele Sortino**, architetto, ha ristrutturato una casa sulla spiaggia di **Punta delle Formiche**, a sud di **Pachino**, verso l'**Isola delle Correnti**. "Qui non arriva solo la salsedine, il mare bussa proprio alla porta: in inverno gli schizzi delle onde sfiorano le finestre", racconta Causaprano. La casa è un moderno parallelepipedo tutto vetri su una duna fronte mare. Un rifugio pensato per rispettare la natura: colori tenui, pareti e arredi bianchi, non c'è una vite di ferro. Si affitta per intero, quando loro non la usano, e ha quattro camere. Causaprano è un appassionato pescatore, e con un Fisherman Pursuit, imbarcazione per la pesca d'altura che qualcuno definisce la Rolls Royce delle barche, organizza su richiesta battute di pesca a tonni, dentici o cernie. Un'esperienza per appassionati, con lui che non esita a mostrare le foto sullo smartphone, con pesci giganti pescati al largo lì davanti. E se la sera si cerca un chiringuito per l'aperitivo in zona [Playa](#)

[Carratois](#), a mezz'ora di passeggiata da lì, è perfetto per spritz modaioli al tramonto.

Per una ricca mangiata di pesce l'indirizzo giusto è invece la [Pensione Scala](#), trattoria alla buona nel centro di **Portopalo di Andrea e Gabriele Scala**, fratelli che hanno voluto chiamare il locale come l'albergo della nonna che un tempo sorgeva qui. Si mangia in veranda. Il mare non si vede, ma si sente in un menu dove le verdure del loro orto si abbinano alle prede dei pescatori di Portopalo: da assaggiare gli spaghetti ai ricci o con i gamberi rossi. Verso l'uscita, in una credenza, si scelgono conserve di pomodoro o di verdure da acquistare e portare a casa.

## DA PIANOGRILLO A MODICA: USCITE A CAVALLO E ORTI RINATI

Anche la campagna svela sorprese e custodisce storie che meritano di essere raccontate. Come quella di [Pianogrillo](#), la tenuta di oltre 100 ettari di **Lorenzo Piccioni di Pianogrillo**, appena a nord di Ragusa. Lui sembra un galantuomo di fine Ottocento. È un abile cavaliere e da qualche anno, oltre produrre un vino eccellente e un olio ottimo, ha ristrutturato una parte della tenuta di famiglia per farne una *guest house* indipendente, con un appartamento sopra la casa padronale per dormire all'ombra della vigna senza fronzoli. Si presenta schivo e riservato, ma facendo quattro chiacchiere si rivela un uomo sensibile, colto, discendente da una nobile famiglia di militari. E con un po' di tempo in più a disposizione si finirà ad ammirare la collezione delle antiche uniformi che conserva. "E se qualcuno monta bene a cavallo", promette, "lo accompagno volentieri al mattino presto a cavalcare nella tenuta".

Piccola deviazione finale a **Modica** per fermarsi sotto la Cattedrale di San Giorgio agli [Orti di San Giorgio](#), uno spazio all'aperto inaugurato a maggio all'ombra di alberi e rampicanti, per un dolcetto o uno sfizio salato. Sul corso principale, merita anche il nuovo atelier della stilista [Loredana Roccasalva](#): nella boutique si sceglie un accessorio come i colli o i gilet in broccato o in seta che sottraggono alla banalità una t-shirt o una camicia; fuori ci si siede su cassette in plastica riadattate a sedute di design, e si sorseggia un aperitivo o un caffè. Per una cenetta a effetto con vista si va invece dal marito di Loredana, **Giampiero Ragusa**, all'[Hostaria della Musica](#), o Hdm, come la chiamano qui. Sulla sua terrazza, con vista sui tetti della città, nelle sere d'estate si chiacchiera e si suona. Al centro esatto di una Sicilia di piccole grandi scoperte che non delude mai.



CORRIERE DELLA SERA SCOPRI  METEO

# DOVE

Seguici su   Accedi 

VIAGGI DOVE ANDARE DIARI DOVE CLUB

SPECIALE VACANZE ESTATE 2017  
Mare: Grecia, Cuba o Ibiza? Avventure, in Giappone e negli USA. E tante altre idee, dal Libano all'Albania

VIAGGI VACANZE ITALIA MARE ENOGASTRONOMIA

## Sicilia orientale: incontri e sapori nel Ragusano

Gli chef ragazzi e la signora dei vini. Il cuoco in Vespa e il cavaliere vignaiolo. Il b&b dell'artista e il ristorante della scrittrice. Storie e incontri in un viaggio goloso da Scoglitti a Portopalo di Capo Passero

di Loredana Tardaglia. Fotodi Paolo Giocoso - 10 agosto 2017



[VAI ALLA GALLERY](#)

**O**re 8, contrada Cammarana: Silvia La Padula inforna torte per la prima colazione, mentre Giuseppe Pulvirenti, il marito, mette in tavola la ricotta calda comprata dal contadino e si dirige verso il suo studio da scultore. Nel frattempo, verso Portopalo, Rino Causapruno sta preparando una battuta di pesca con ospiri e amici sulla sua imbarcazione da 30 piedi. Lorenzo Piccioni di Pianogrillo è uscito per un'escursione a cavallo tra i vigneti della sua tenuta. Roberta Corradin e il marito Antonio Cicero, invece, sono sulla banchina di Donnalucata, in sella alla loro Vespa, per aspettare il peschereccio con ciò che ha concesso il mare.

Sono le persone a fare la differenza in questo lembo di Sicilia stretto intorno a Ragusa, nel tratto di costa che va da Scoglitti a Portopalo di Capo Passero. Un territorio ancora poco battuto dal turismo, nonostante l'acqua spettacolare, le spiagge selvagge e i ristorantini sulle palafitte sulla sabbia, dove si pranza con la vista sempre sul mare. Tutt'intorno, nelle campagne o lungo le stradine che partono dalla costa, ci sono solo muretti a secco e campi di grano, piante di carrubo e vecchi bagli ristrutturati. E dietro a ogni persona c'è una storia da raccontare.

Dove mangiare in Sicilia: street food e nuove promesse: [Scopri di più](#)

**DA SCOGLIETTI A PUNTA BRACCETTO: LA SIGNORA DEL VINO E LO SCULTORE**  
*The House of Pairings*, la casa degli abbinamenti, è il nome di un'esperienza prenotabile alla

DOVE VUOI ANDARE?

### CORRIERE DELLA SERA

Migranti e Ong, la Cei: «Non si collabori coi trafficanti e si rispetti la legge»

Cerca di salvare il suo cane fuggito sui binari: muore

 **CORRIERE TV**  
Spagna, migranti sbarcano in mezzo ai turisti sulla spiaggia e poi scappano via [Video](#)