GASTRONOMIA

La sua tipicità proveniente da ingredienti legati all'economia del territorio, prevalentemente agricolo e marinaro, trova fondamento nella cultura, negli usi e nelle tradizioni del popolo sciclitano. Le ricette, i sapori, le portate non sono altro che la rappresentazione di ciò che è stato il suo passato storico fatto di dominazioni e di mescolanza di culture, di usi e tradizioni diverse, di intenso lavoro e di innumerevoli sacrifici, di adeguata combinazione di ingredienti e di sapori, di adattamento ad eventi, a feste laiche o religiose. Gli ingredienti fondamentali sono le carni (vitello, maiale, agnello, pollame, coniglio, tacchino), i formaggi, la ricotta, la pasta di grano duro, gli ortaggi, il miele, le mandorle, i cereali, le olive, l'origano, i capperi, il rosmarino, la salvia, il peperoncino, la menta, l'estratto di pomodoro ed i pomodori secchi.

IL RAGUSANO DOP

Il Ragusano DOP è uno dei formaggi più antichi prodotti in Sicilia, ha un sapore molto gradevole, aromatico e dolce quando il formaggio è giovane, che diviene via via più piccante al prolungamento del periodo della stagionatura. È molto utilizzato nella preparazione di piatti tipici della gastronomia siciliana.

Il Ragusano DOP è un formaggio a pasta filata prodotto con latte di vacca intero crudo. La sua produzione è limitata alle stagioni in cui i pascoli dell'altopiano Ibleo sono particolarmente rigogliosi. Ogni forma di Ragusano DOP ha un peso che si aggira tra i 1o e 16 chilogrammi, è alto tra i 13 e i 15 cm e lungo tra i 40 e i 45. Il procedimento per la

produzione segue un'antica tradizione che oggi viene osservata attentamente dai produttori. Per la realizzazione di questo formaggio si lascia coagulare il latte di una o più mungiture, assecondando lo sviluppo naturale della microflora.

Per favorire la coagulazione viene aggiunto il caglio in pasta di capretto o agnello, insieme all'acqua e sale. La quantità di soluzione deve essere tale da permettere l'indurimento della pasta in un tempo compreso tra sessanta e ottanta minuti. La cagliata viene poi ridotta in piccoli pezzi utilizzando la “iaruozzu”, un'asta di legno che termina con un disco, e si sottopone a pressatura per favorire la spugnatura. La pasta trattata con il liquido della ricotta o acqua ad 80°C, viene poi coperta per evitare bruschi abbassamenti della temperatura e lasciata riposare per 85 minuti. L'asciugatura avviene depositando la cagliata nei “vasceddi”, i canestrini da cui si fa gocciolare il siero.

Successivamente si effettua una seconda cottura sempre a 80°C e la cagliata viene lasciata a riposare per venti ore, il tempo necessario ad ottenere il giusto grado di acidità. Dopo la fermentazione, la pasta densa viene tagliata a fette e posta nel setaccio, dove viene trattata con acqua calda per farla filare, per un tempo non superiore agli otto minuti. Il prodotto viene poi raccolto in contenitori in legno detti “mastredde”, che danno al Ragusano DOP la sua caratteristica forma di parallelepipedo. Le forme vengono calate in salamoia per ottenere la salatura, dove restano a da due a otto giorni, a seconda del loro peso.

La stagionatura del Ragusano DOP avviene nei “maiazzè”, locali solitamente interrati, umidi e ventilati, dove la temperatura è compresa tra i 14° e i 16°. Le forme vengono legate in coppia e messe a cavallo di appositi sostegni per garantire l'areazione perfetta di ogni parte del formaggio. Per le forme di Ragusano DOP destinate a lunghe stagionature è prevista la cappatura con olio d'oliva. Il formaggio viene lasciato maturare per un periodo di tempo che varia dai quattro mesi ad un intero anno.

RICETTE

Coniglio in agrodolce

Tagliare un coniglio pulito, lavate, sbucciate ed affettate cipolla e sedano, appassite tutto in casseruola per 8', inserite il coniglio, salate, versate il vino bianco e lasciate insaporire, coprite e cuocete per un'ora. Sciogliete a caldo aceto bianco e zucchero di canna: versate la salsa sulla carne.

Polpette alle mandorle

Ingredienti

Carne tritata,mollica di pane,prezzemolo,uovo,pecorino o cacio cavallo, pomodori maturati o pelati,mandorle sgusciate,sale e pepe

Preparazione

Impastare il tritato con la mollica di pane bagnata e strizzata, il formaggio grattugiato, l'uovo e il prezzemolo. Formate delle polpette leggermente allungate e friggetele in padella nell'olio.

A parte in un tegame soffriggete con un po' d'olio la cipolla, aggiungete i pomodori pelati, le polpette e lasciate insaporire a fiamma lenta per circa 10 minuti.

Pestate in un mortaio le mandorle dopo averle sgusciate e spellate fino a ridurle in crema. Versate la crema ottenuta nel tegame,alzate la fiamma per dare un bollore e togliere dal fuoco.
Servire calde

Pasta a picara

Ingredienti

-1 Cipolla
-1 Kg. di patate
-1 Mazzetto di prezzemolo
-Latte
-Pecorino pepato
-Sale

Si affetta una cipolla e si tagliano due grosse patate a dadini. Si mette il tutto in tegame con olio e sale e si lascia insaporire per 5-6 minuti. Si versa, quindi, del latte fino a coprire il tutto facendo proseguire la cottura per altri 25 minuti a fiamma bassa. Quando il latte si sarà assorbito, si versa il condimento sui maccheroncini,lessati a parte, e si condisce con abbondante pecorino pepato.

IL PIATTO TIPICO

Scaccia con ricotta e fave

Ingredienti per la pasta:
500g di farina di semola
2 uova
acqua q.b.
sale
mezzo cucchiaio di succo di limone
olio extravergine d'oliva
2 g di lievito di birra fresco
(facoltativo, per maggiore sicurezza nell'ottenere una certa morbidezza)

per la farcia:
800g di fave già pulite
1kg di ricotta vaccina o di pecora
una cipolla grande
latte
pepe nero

Mettete la farina a fontana e rompetevi le uova. Aggiungete il sale e sbattete leggermente. Se utilizzate il lievito, scioglietelo in un po' di acqua tiepida e aggiungete alle uova. Cominciate a intridere la farina con i liquidi, unite il limone e, se necessario, aiutatevi con dell'acqua fino a raggiungere una consistenza soda. Fate una fossa nell'impasto e aggiungete 2 cucchiai di olio d'oliva. Continuate a lavorare per una decina di minuti. Lasciate riposare l'impasto per un'ora in un luogo tiepido. Fate imbiondire la cipolla in un tegame con un po' di olio e aggiungete le fave. Lasciate cuocere fino a quando non diventino tenere, salate e lasciate raffreddare. Montate la ricotta con un po' di latte e arricchite con del pepe nero. Prendete la pasta, dividete in 4 panetti (vengono delle scacce piccole, più carine), 3 copritele con un panno e cominciate a lavorare il primo. In una spianatoia infarinata cominciate, con l'aiuto del mattarello a stendere la pasta fino a quando non risulti molto sottile (senza esagerare...deve reggere il ripieno). A questo punto spennellate d'olio la superficie e cominciate a spalmare la ricotta e aggiungete le fave con la cipolla. Prendete un’estremità e richiudetela per metà, così farete con l’estremità opposta. A questo punto vi ritroverete con la sfoglia pronta per essere di nuovo farcita, ma con parsimonia altrimenti non regge il peso. Quindi spennellate d'olio la superficie e spalmate altro ripieno. Fatto questo ripiegate una parte sull'altra e sigillate l'estremità più corte. Disponete in una teglia rivestita di carta forno e infornate a 200°C per 20 minuti, fino a quando non si dorino.

I VINI DI SCICLI

Siclys

Michele Mölgg, enologo trentino, si innamora di Scicli e nel 2002 decide di produrre vino in quelle terre del Miocene, fatte di calcare compatto, tenero o marnoso, talvolta bituminoso; vi pianta Nero d'Avola, il vitigno caratteristico di queste zone, che alleva a cordone speronato con densità di 4400 ceppi per ettaro nelle contrade Romito e Piazza Filippa; ristruttura alcuni vecchi fabbricati rurali per farci la cantina con i locali per la vinificazione e per l'affinamento. Dopo un'attenta selezione le uve pressate vengono vinificate in tini di acciaio inox con temperature che oscillano tra 28 e 32° con una lunga macerazione sulle bucce. Dopo la spontanea fermentazione malolattica il vino è posto in barriques per circa 8 mesi e, senza alcuna filtrazione, viene poi messo in bottiglia per l'ulteriore affinamento che durerà almeno due anni. Ora il Siclys Nero d'Avola Sicilia Igt 2009 dell'Azienda ArmosA di Scicli, in provincia di Ragusa, è pronto per il consumo. Si offre in una veste color rubino intenso, ha profumi ricchi di frutti rossi come ribes e amarena, poi di spezie dolci come cannella e liquerizia, un pizzico di aromi vegetali quasi selvatici ed un briciolo di agrumi canditi. Al gusto si espande con calore alcolico e dolcezza di

confettura, mentre la sottile trama tannica ne sostiene la possente struttura. È vino di terre calde, forti e robuste, dove solo il mare col suo respiro riesce a tratti a spegnerne l'ardore.

Scheda tecnica

Gradazione alcolica: 14.0°
Colore:Rosso rubino
Sentori:liquirizia
Note di degustazione:Colore rubino intenso, profumi ampi e complessi con prevalenti sentori di amarena, spezie e liquirizia, al gusto esprime una notevole personalità chiudendo con tannini morbidi e persistenti.
Temperatura di servizio:18.0 °C

Lavorazione

Vendemmia: Prima metà di settembre, raccolta manuale in cassette con selezione dell'uva in vigna.

Vinificazione: Fermentazione in piccoli tini di acciao inox a temperatura controllata (28-32 °C) , lunga macerazione sulle *bucce*:20-25gg. Trasferimento in legno a fine inverno.

Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francesi e affinamento in bottiglia. Non filtrato. Minimo 2 anni di invecchiamento

Curma

Curma proviene da una selezione delle uve della Vigna Curma in riva al mare e da un successiva selezione in cantina dopo un lungo affinamento di almeno 18 mesi in piccole botti. Rappresenta il "cru" dell'ArmosA, è un vino avvolgente capace di regalare forti emozioni, rivela un'importante e complessa struttura olfattiva che va fondendo gli aromi di frutta nera matura con quelli balsamici e speziati. E' un vino corposo ma allo stesso tempo elegante ed equilibrato che sa imporsi al palato ed essere compagno sia di convivio che di meditazione.

Scheda Tecnica

Località : Scicli (Ragusa)
Zona di produzione: c.da P.zza Filippa - Donnalucata
Varietà : Nero d'Avola (100%)
Giacitura: pianura (prossimità del mare)
Suolo: sabbioso con presenza di tufo calcareo
Sistema di allevamento: controspalliera con potatura a cordone speronato
Densità di impianto: 4400 ceppi per ettaro
Resa per ettaro: 70 q
Vinificazione: fermentazione in tini di acciao inox a temperatura controllata (28-32 °C) con lunga macerazione sulle bucce (20-25gg).
Affinamento: 18 mesi in barriques di rovere francesi e 4-6 mesi in bottiglia.
Gradazione alcolica: 14-14.5 % vol. (secondo le annate).
Caratteristiche organolettiche: colore rubino intenso, profumi ampi e complessi con prevalenti sentori di mora, amarena, prugna che si chiudono su toni balsamici e speziati al gusto esprime una sapidità e morbidezza ben bilanciata da una presenza tannica fitta e persistente.
Come servirlo: in calici ampi, può essere stappato al momento anche se una ossigenazione di qualche ora ne esalta i profumi. Ottimo servito a 20-22°C.

Salipetrj

Salipetrj proviene da uve moscato bianco della Vigna Romito in collina sulle pendici della valle del fiume Irminio. E' un vino bianco, secco, vinificato in macerazione (con la presenza delle bucce), rappresenta un modo nuovo di interpretare il moscato, uva aromatica per eccellenza. I suoi intensi profumi articolati su un ventaglio di sentori di fiori e frutta matura si fondono con il colore giallo a sfumature oro ma stupiscono in quanto al gusto si presenta secco con un corpo sostenuto dalla piacevole sapidità e da un'inusuale leggera tannicità.

Scheda Tecnica

Località : Scicli (Ragusa)
Zona di produzione: c.da Romito – Valle dell'Irminio
Varietà : Moscato Bianco (100%)
Giacitura: collina, nord-ovest (guardando il mare)
Suolo: medio impasto calcareo profondo
Sistema di allevamento: controspalliera con potatura a cordone speronato
Densità di impianto: 4400 ceppi per ettaro
Resa per ettaro: 75 q
Vinificazione: fermentazione in tini di acciao inox a temperatura controllata (20-24 °C) con macerazione sulle bucce per alcuni giorni.
Affinamento: in acciaio inox per 6 mesi e 2-4 mesi in bottiglia.
Gradazione alcolica: 13.0-14.0 % vol. (secondo le annate).
Caratteristiche organolettiche: colore giallo-oro intenso, profumi ampi e complessi con prevalenti sentori di rosa, gelsomino, albicocca e frutta matura. Al gusto stupisce, la freschezza, la sapidità e morbidezza con una inaspettata nota tannica finale.
Come servirlo: in calici, stappato al momento.
Ottimo servito a 12-14°C

Cerasuolo di Vittoria

E' un vino che si ottiene da uve Frappato di Vittoria e Nero d'Avola. Ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata e Garantita nel settembre del 2005, diventando la prima e unica D.O.C.G. Siciliana.
La percentuale di Frappato varia dal 30% al 50%, quella del Nero d'Avola dal 50% al 70%.
La zona di produzione comprende tutto il territorio dei comuni di Vittoria, Comiso, Acate e Santa Croce Camerina, porzioni dei territori comunali di Niscemi, Gela, Caltagirone, Licodia Eubea, Riesi, Butera, Mazzarino e Mazzarone.
La resa massima in vino non può essere superiore ai 52 ettolitri/ettaro. Il colore deve essere rosso ciliegia. L'odore dal floreale a fruttato, se invecchiato può tendere a note di prugna secca, cioccolato, cuoio e tabacco. Il sapore secco, pieno, armonico e orbido.La gradazione minima è di 13 gradi.

Scheda tecnica

Zona e Comune di produzione: località Bastonaca, Vittoria, Sicilia Sud-Orientale.
Uve: Uve: 60% Nero d'Avola; 40% Frappato di Vittoria.
Altimetria: 250 metri s.l.m.
Tipologia del terreno: media consistenza, proviene da sabbie sub appenniniche, di origine pliocenica e di natura calcarea e silicea inframezzato da strati di argilla fresca e compatta e da tufi calcarei.
Sistema di allevamento: controspalliera con capo a frutto a cm. 70 dal suolo.
Densità di impianto: 5.000 ceppi per ettaro.
Età media delle viti in produzione: 26 anni.
Resa per ettaro in uva: 50 ql.
Epoca di vendemmia: fine settembre/primi di ottobre.
Materiale vasche di fermentazione: vasche in cemento vetrificato.
Temperatura di fermentazione: 30°- 33° Nero d'Avola, 28° Frappato di Vittoria
Affinamento in Cantina: da 18 a 24 mesi.

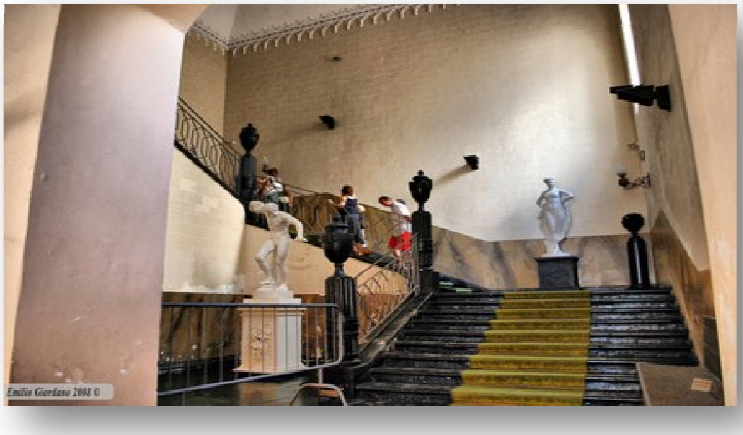
LUOGHI DA VISITARE

Sampieri e Ispica

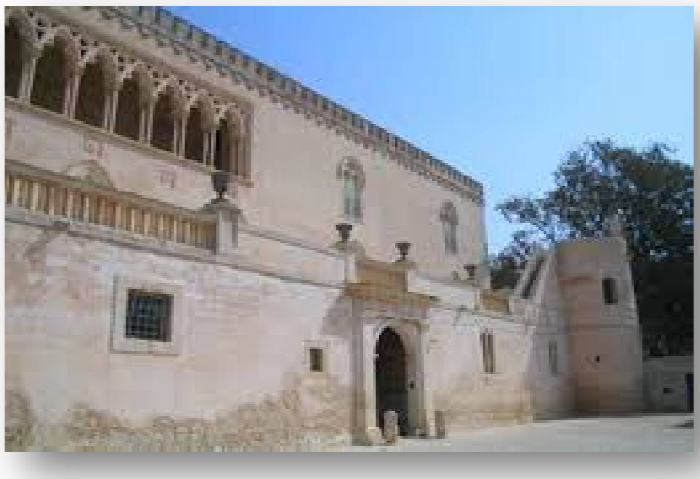
La provincia di Ragusa, possiede spiagge di inestimabile bellezza come la Spiaggia Santa Maria di Focallo di Ispica che si popola soprattutto nella stagione estiva ed è ricca di una vegetazione di acacie che la rende uno di quei luoghi ideali, per le famiglie che vogliono svolgere un pic-nic o una gita fuori porta. Il litorale invece, è formato da sabbia fine a tratti punteggiato da macchie mediterranee. Il mare è di una bellezza ineguagliabile anche se ha come punto debole, il fatto di essere spesso mosso perché tutto il territorio si affaccia sullo stretto di Sicilia, luogo molto aperto. La spiaggia si trova ancora allo stato naturale ed è bellissima proprio per questo ed il mare è limpido e pulitissimo tanto da incitare gli amanti del wind surf, a praticare questo sport e quello della vela. Un'altra spiaggia dalla bellezza ineccepibile è quella di Sampieri di Scicli che è situata a ridosso della località che porta il suo stesso nome. E' bagnata per circa 20 chilometri dal mare e si rivela come una spiaggia incontaminata e selvaggia e proprio per tale motivo è suggestiva ed insostituibile. La sabbia e dorata e molto soffice e a tratti, si presentano zone forestali con ricca e varia vegetazione. Il fondale degrada dolcemente verso il largo e si intravedono di tanto in tanto, interessanti ruderi storici. Sebbene la spiaggia sia libera, è sempre linda e pulita ed il suo mare è di un turchese affascinante. L'incontaminato paesaggio circostante con presenze dunari, rende la scenografia ancora più suggestiva e più ci si avvicina a Sampieri e più si possono trovare strutture attrezzate ed efficienti.

Castello di DonnaFugata

Il Castello di Donnafugata, al contrario di quanto il nome possa far pensare, non si tratta di un vero e proprio castello medievale bensì di una sontuosa dimora nobiliare del tardo '800. La dimora sovrastava quelli che erano i possedimenti della ricca famiglia Arezzo De Spuches.

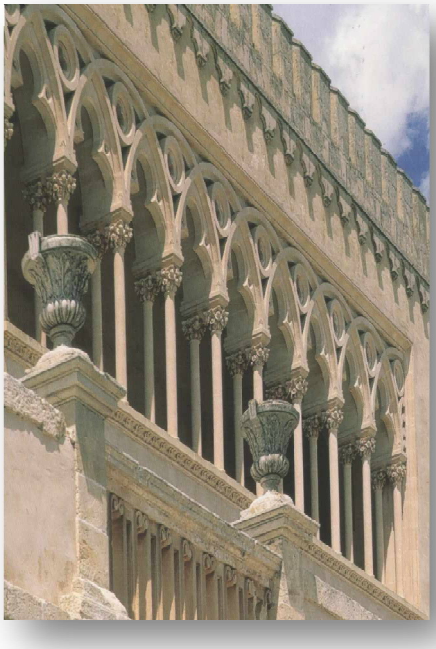


Fin dall'arrivo il castello rivela la sua sontuosità. L'edificio copre un'area di circa 2500 metri quadrati ed un'ampia facciata, coronata da due torri laterali accoglie i visitatori. La facciata principale e' ornata da una bellissima loggia in stile gotico-veneziano, con otto balconi a sesto acuto che danno accesso alla grande terrazza sottostante la loggia, mentre delle belle bifore ingentiliscono le altre facciate.



La dimora, suddivisa in tre piani, conta 122 stanze di cui una ventina sono oggi fruibili ai visitatori.

Visitando le stanze che contengono ancora gli arredi ed i mobili originali dell'epoca, sembra quasi di fare un salto nel passato, nell'epoca degli ultimi "gattopardi". Ogni stanza era arredata con gusto diverso ed aveva una funzione diversa. Da ricordare la Stanza della Musica con bei dipinti a trompe-l'oeil, la grande Sala degli Stemmi con i blasoni di tutte le



famiglie nobili siciliane e due antiche armature, il Salone degli Specchi (ornato da stucchi), la pinacoteca con quadri neoclassici della scuola di Luca Giordano. Notevole, poi, il cosiddetto Appartamento del Vescovo, con splendidi mobili Boulle, riservato esclusivamente all'alto prelato (un membro della famiglia Arezzo nel Settecento).

Interessante notare il largo uso della pietra pece locale per la pavimentazione delle stanze.

Intorno al castello si trova un ampio e monumentale parco di 8 ettari. Contava oltre 1500 specie vegetali e varie "distrazioni" che dovevano allietare e divertire gli ospiti, come il tempietto circolare, la Coffee House (per dare ristoro), alcune "grotte" artificiali dotate di finte stalattiti (sotto il tempietto) o il particolare labirinto in pietra costruito nella tipica muratura a secco del ragusano, e poi alcune vasche e disseminati parecchi vasi di Caltagirone

La pagoda di Comiso

Quella di Comiso è una delle pochissime pagode realizzate in Europa. Essa è stata fortemente voluta dal rev. G. Morishita, venuto a Comiso negli anni ottanta, ed è stata inaugurata il 24 maggio 1998.

00La Pagoda si colloca davanti alla piana di Comiso e davanti alla ex base missilistica di Comiso,su di una collina visibile già dalla strada statale Catania-Comiso.La Pagoda è alta 16 metri con un diametro di 15. Il Nipponzan Myohoji è conosciuto in tutto il mondo per la costruzione delle Pagode della Pace, questa di Comiso è stata la ottantesima.

Costruiscono queste pagode e li offrono per la pace del mondo, come una intensa preghiera comunitaria carica di energia spirituale che assume una forma materiale. La pratica di base dei monaci e monache del Nipponzan Myohoji è quella di andare a piedi cantando il sacro mantra " Na Mu Myo Ho Ren Ge Kyo "battendo il loro tamburo comea fare un appello per la pace nel mondo.

Catania e la sua festa patronale 3
La festa di sant'Agata 3
LE CANDELORE 5
Gastronomia 6
RIGATONI ALLA NORMA 6
MACCO DI FAVE 7
LA PAGNOTTA DEL DITTAINO 7
Agricoltura 8
ARANCIA ROSSA DI SICILIA 8
UVA DA TAVOLA DI MAZZARRONE 8
CILIEGIA DELL'ETNA DOP 9
PISTACCHIO VERDE DI BRONTE 9
PECORINO SICILIANO DOP 10
MIELE DELL'ETNA 10
FICODINDIA DI SAN CONO 11
Enologia 11
VINI DELLA TERRA DEI CICLOPI 12
ETNA BIANCO DOC DELLA TENUTA MONTE GORNA 13
ETNA BIANCO SUPERIORE DOC PIETRAMARINA BENANTI 13
ETNA ROSSO E ROSATO DOC TENUTA DI FESSINA 14

Città di Noto – Provincia di Siracusa 15
La chiesa di San Corrado 16
Agricoltura. **17**
Pomodoro di Pachino 17
Limone di Siracusa IGP 18
MOSCATO DI NOTO 19
PRODUZIONE OLIO SIRACUSA 20
Gastronomia 21
Pasta con le sarde alla Siracusana 22
La Cuccia 22

Luoghi da visitare 24
VILLAGGIO PREISTORICO 24
TEATRO GRECO DI SIRACUSA 25
Orecchio di Dionisio 26
Riserva di Vendicari 27

LA PROVINCIA DI RAGUSA 28
Sacra Rappresentazione "Maria SS. delle Milizie" 30
IL DOLCE TIPICO DELLA FESTA 34
PASTICCERIA 37
Mustazzola" di Scicli 37
La Cassata di Ricotta Ragusana 39
Biscotti scaurati 40
GASTRONOMIA 41
IL RAGUSANO DOP 41
RICETTE 43
Coniglio in agrodolce 43
Polpette alle mandorle 43
Pasta a picara 44
IL PIATTO TIPICO 45
Scaccia con ricotta e fave 45
I VINI DI SCICLI 46
Siclys 46
Curma 48
Salipetrj 49
Cerasuolo di Vittoria 50
LUOGHI DA VISITARE 51
Sampieri e Ispica 51
Castello di DonnaFugata 52
La pagoda di Comiso 54