



### Dove dormire Una notte nelle celle dell'antico convento o il lusso del palazzo

Il **De Stefano Palace Hotel** è un albergo di lusso con poche, comode camere arredate e decorate con cura, in un vecchio palazzo nobiliare recuperato, non lontano dalla piazza principale di Ragusa. Gli ospiti hanno a disposizione bar e piccola spa, molto curata la prima colazione (via Cav. Francesco De Stefano 15 tel. 0932 682872). L'**Hotel Antico Convento** è stato realizzato grazie al recupero del convento dei Benedettini, un complesso cinquecentesco affacciato sulla valle dell'Irminio, nel verde dei Giardini Iblei. Le quaranta celle dei frati sono state trasformate in camere d'albergo di essenziale eleganza. Buon ristorante (Via Margherita 41, tel. 0932 686750, la doppia classic a partire da 90 euro). Infine, chi desidera un soggiorno campestre, può optare per il **Relais Parco Cavalonga** (Sp. 80 Donnafugata km 3,200, Ragusa, 0932 867661, doppia c da 109 euro). - **m.c.c.**



### Dove mangiare Le tagliatelle con ceci, caffè e finocchio

A Ragusa segnaliamo **Accusio** (via Grimaldi 41, telefono 0932 94589). Le ricette mescolano profumi della sua infanzia ed estro. Ne sono un esempio piatti come le tagliatelle di grano duro, ceci e caffè con crema di frutta secca, ricotta, cioria e finocchio, tra le proposte più interessanti; e poi il "Pane e cipolla", tra le portate che omaggiano la memoria, della cucina dei nonni, con la cipolla in agrodolce ripiena di Fiore Sicano, tartufo nero, rape rosse e pane speziato. Interessante cantina a vista, con una selezione di circa 150 etichette. **Cucina e Vino** (via Orfanotrofo 91a Ibla, telefono 0932 686447), è un'accogliente trattoria alle spalle del Duomo di San Giorgio. Da provare la specialità della casa: lo stinco di maiale cotto al forno con aromi e servito anche d'estate. - **a.f.**



### IL LUOGO

## Gli scrigni di Ragusa a misura di scrittori

Fino a domenica il festival "A tutto volume". Tra gli ospiti, Marzano De Silva, Manfredi e Santangelo. "Così siamo cresciuti"

di **Giorgio Rota**

Più che un festival è un'oasi per gli scrittori. Li vedi assaggiare una granita in un bar, tirare fino a tardi assieme ai lettori o sdraiati su una spiaggia. "A tutto volume" è anche, o soprattutto, questo.

«È il nostro segreto: siamo diventati un punto di riferimento per l'editoria italiana grazie alla nostra accoglienza e al nostro calore, che compensa un budget non proprio milionario», sorride il farmacista Alessandro Di Salvo, direttore artistico e ideatore del festival che da dieci anni anima per un weekend il centro storico di Ragusa e di Ibla.

Una quarantina di autori, giornalisti, scrittori, artisti, si alterneranno, fino a domenica, nei cortili dei palazzi nobiliari, nelle piazze e davanti alle chiese barocche. Ci saranno, per citarne alcuni, Michela Marzano e Ferruccio De Bortoli, Diego De Silva, Maurizio De Giovanni, Valerio Massimo Manfredi e Oscar Farinetti. E anche la cinquina del premio Strega, attesa per venerdì, a pochi giorni dall'ufficializzazione. «Si è creato un mix fortunato tra la bellezza dei luoghi e il festival», racconta il direttore artistico. E pensare che quando nel 2009 ci fa la prima edizione "A tutto volume" era un'altra cosa: si presentavano libri nei negozi e nei ristoranti. «Poi è cresciuto e abbiamo avuto bisogno di andare all'aperto», ricordano gli organizzatori.

Il festival, anno dopo anno, si è allargato a dismisura: dalla cattedrale

di San Giovanni Battista fino a raggiungere piazza Duomo, la chiesa di San Vincenzo Ferreri, piazza Pola e i Giardini Iblei.

Sono passati da qui oltre 300 autori. L'edizione d'esordio ne ospitava appena 17, per un costo di trenta euro, c'erano 100 sedie per il pubblico, nulla rispetto alle 2.200 che serviranno in questi giorni. Oggi per mettere in piedi il festival ci vogliono più di 100mila euro, il 45 per cento coperto da finanziamenti pubblici.

A correre da un lato a l'altro di Ragusa ci sono più di 80 persone. Vengono staccati biglietti aerei per 20mila euro. Una macchina ormai rotata che riempie le piazze con visitatori

che arrivano da ogni parte d'Italia.

Insomma, "A tutto volume" funziona. E funziona anche per le vendite. L'anno scorso, soltanto ai banchetti piazzati agli incontri, sono stati acquistati un migliaio di libri, per un fatturato di 15mila euro. Poi c'è un'altra cifra, difficile da stimare: l'incasso delle librerie di Ragusa che si impegna nei giorni del festival.

«Forse, veniamo premiati perché non abbiamo un approccio snob: non vogliamo educare nessuno e non ci troviamo nulla di male a invitare ospiti di trasmissioni tv in voga, senza mai perdere la strada della qualità», ragiona Di Salvo. Infatti, diversi stili e registri si incontrano nella quattro giorni: ci sono giornalisti come Antonio Padellaro, Attilio Bolzoni, Flaminia Buffon e scrittori come Simonetta Agnello Hornby, Evelina Santangelo e Nadia Terranova. Ma, tra i vicoli di Ibla, si incrociano anche Ernesto Galli della Loggia, il rapper Frankie Hi Nrg e l'ex ministra Elsa Fornero. Per il secondo anno di seguito, sarà, inoltre, assegnato il premio Goliarda Sapienza, con un progetto speciale, *Malafolia*: sei racconti sulla follia in carcere, scritti da chi l'ha vissuta, curati da Antonella Bolelli Ferrera e letti dall'attore Francesco Montanari. A dare una mano agli organizzatori della Fondazione degli archi, ci sono cinque "direttori ospiti": Loredana Lipperini, Massimo Carrà, Antonio Pascale, Pino Corrias e Telmo Pievani. «Sono amici del festival. "Fatemi spostare le sedie ma voglio venire", ci ha detto qualcuno».



▲ La piazza  
In alto, uno scorcio del festival  
Sopra, Michela Marzano



### Il vino Il "Barocco" da bere in armonia con il territorio

di **Maria Antonietta Ploppo**

Barocco. E stavolta la definizione va oltre lo stile che contraddistingue la parte orientale della Sicilia. L'omaggio enologico arriva dalla cantina Avide di proprietà della famiglia Calcaterra, la cui storia s'intreccia con quella del Cerasuolo di Vittoria, unica Docg siciliana. La tradizione vitivinicola della famiglia Calcaterra affonda le sue radici alla fine dell'Ottocento. E poi dagli inizi del Novecento l'acquisto dei vigneti fino alla realizzazione della cantina e la prima vendemmia nel 1980. Il Barocco, Cerasuolo di Vittoria classico Docg, prima vendemmia classe 1988, è una delle etichette di punta dell'azienda che oggi vede al timone Marco e Lidia Calcaterra. Quest'ultima ha realizzato la prima etichetta di Barocco che identifica immediatamente il legame con il territorio: il Duomo di San Giorgio di Ragusa, uno dei simboli indiscussi della città Iblea. Dalla forma alla sostanza Barocco ha il suo fascino da sempre indiscusso che si traduce in un'analisi organolettica perfetta.

Colore rosso rubino intenso e un naso tra i più interessanti e complessi che questa tipologia possa esprimere. Dalla ciliegia alle more, ribes e ancora melograno. In successione si trova qualche nota di vaniglia che viene ben sostenuta da note vegetali, tracce di erbe aromatiche come il timo e la parte minerale che contraddistingue i due vitigni autoctoni che lo compongono: il Nero d'Avola e il Frappato. Quelle percentuali utilizzate sono 70% per il primo e 30% per il secondo. Al palato l'ingresso è caldo, morbido e tannico. Il tannino è decisamente velutato e probabilmente in questo caso entrano in gioco anche la maturazione in barriques per 8-12 mesi e il successivo affinamento in bottiglia per 18-24 mesi.

Il risultato finale è un vino equilibrato, piacevole da gustare e soprattutto esemplare per il suo luogo di origine, di vecchi e selezionati vigneti. Buono il connubio con varie preparazioni, in particolare la caponata di filetti di sgombero servita su melanzane grigliate de La Taverna dei Cinque Sensi a Ragusa. Un piatto strutturato con diverse consistenze e la sapidità del pesce ben bilanciata dalla tendenza acida del pomodoro e dall'agrodolce della caponata.