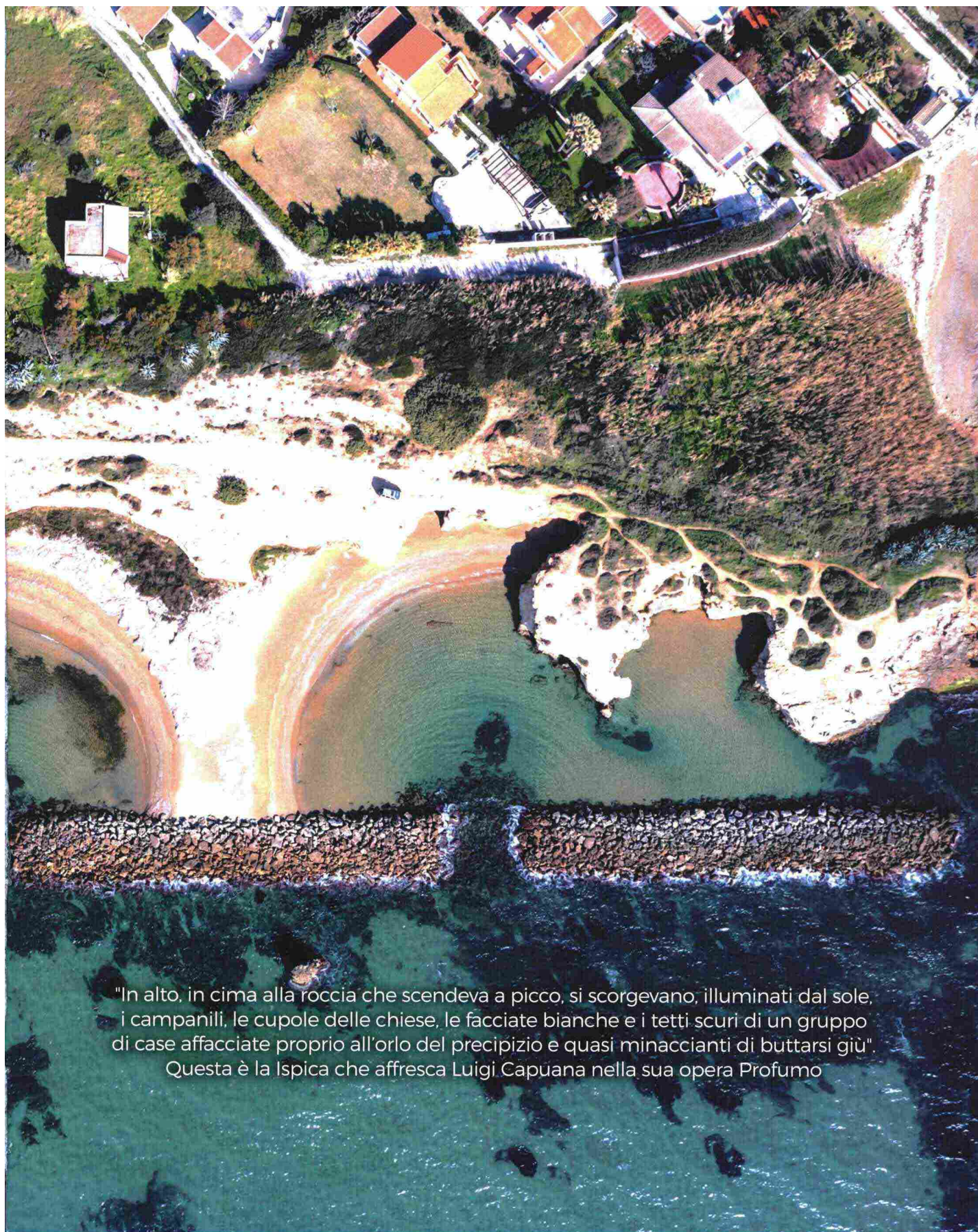




110517



"In alto, in cima alla roccia che scendeva a picco, si scorgevano, illuminati dal sole, i campanili, le cupole delle chiese, le facciate bianche e i tetti scuri di un gruppo di case affacciate proprio all'orlo del precipizio e quasi minaccianti di buttarsi giù". Questa è la Ispica che affresca Luigi Capuana nella sua opera Profumo

ENJOY BAROCCO



«In alto, in cima alla roccia che scendeva a picco, si scorgevano, illuminati dal sole, i campanili, le cupole delle chiese, le facciate bianche e i tetti scuri di un gruppo di case affacciate proprio all'orlo del precipizio e quasi minaccianti di buttarsi giù».

Luigi Capuana, nell'opera "Profumo", descrive con queste parole Ispica, a una trentina di chilometri a sud di Ragusa. L'antica cittadina si estendeva nella Cava sormontata da un castello, il "Fortilitium", di cui oggi restano solo dei ruderi. Anticamente conosciuta come Spaccaforno, ha cambiato nome nel 1935 per volere del regime fascista. Anche lei è stata rasa al suolo dal terribile terremoto del 1693 e il nuovo abitato è stato ricostruito sul vicino Colle Calandra, fuori dalla Cava. La ricostruzione ha seguito anche a Ispica i canoni degli altri centri iblei, ispirandosi al Tardo Barocco che ha dato vita pure qui a splendidi monumenti come la **Basilica di Santa Maria Maggiore**, la **Chiesa di San Bartolomeo** e la **Basilica della Santissima Annunziata**. Tra le tante bellezze tardo barocche si possono scorgere anche due notevoli esempi di architetture liberty: **Palazzo Antonino Bruno** e **Palazzo Bruno di Belmonte**.

DAL BAROCCO AL LIBERTY

In centro, partendo da piazza Santa Maria Maggiore, si può visitare l'omonima basilica. La chiesa è stata costruita durante tutto il Settecento, secondo i canoni di una architettura più classica, con qualche vezzo barocco. Affreschi, stucchi e dorature decorano l'interno della chiesa che custodisce anche il Cristo alla Colonna, l'immagine più cara ai cittadini di Ispica. Il Cristo flagellato è legato ad una colonna, il corpo è coperto di sangue, il volto è sofferente. Il simulacro viene portato in processione il Giovedì Santo.

Uno dei monumenti più belli e più visitati di Ispica è senza dubbio il **Loggiato del Sinatra**, antistante la Basilica di Santa Maria Maggiore, che porta il nome dell'architetto che ne firmò i disegni, Vincenzo Sinatra.

Venne realizzato con 23 aperture inframezzate da lesene, con uno stile che si avvicina a forme rococò ed è oggi uno dei rari esempi rimasti di una struttura molto in uso tra Seicento e Settecento, usata per le fiere popolari in occasione delle più importanti festività religiose.

Curiosità, è l'unica chiesa dove è possibile vedere sia le opere che lo stesso artista che le realizzò. Gli affreschi della Basilica di Santa Maria Maggiore vennero infatti realizzati da Olivio Sozzi, la cui salma riposa nella "Casa della Cera", dove vengono custoditi gli ex voto in cera.

Palazzo Bruno di Belmonte è, invece, uno dei palazzi più im-

ponenti della città e testimonianza principale del Liberty nel Ragusano. A volerlo è stato l'onorevole Pietro Bruno di Belmonte che lo commissionò all'architetto palermitano Ernesto Basile.

Nel 1962, il palazzo è stato acquistato dall'amministrazione comunale ed è attualmente sede del Municipio di Ispica. Il piano terra e il primo piano sono adibiti a uffici comunali, mentre il secondo piano ospita l'aula consiliare e le sale espositive dedicate a Salvo Monica, scultore ispicese.

Lungo la costa di Ispica, per circa due chilometri, si estendono spiagge tra le più belle della Sicilia. Come la splendida **Punta Cirica**, o Ciriga, un tratto di costa caratterizzato da piccole calette protette da una scogliera di tufo bianco che si affaccia su un mare cristallino: spiagge dorate, grotte e falesie.

Suggestiva anche la spiaggia di **Porto Ulisse**. Qui, secondo la leggenda, grazie al fondale basso e all'ampia spiaggia, Ulisse riuscì ad approdare con le sue navi.

IL MONDO DELLA CAVA

La **Cava** che ha ospitato la città delle origini per essere poi abbandonata, nel frattempo si è arricchita di macchia mediterranea. Ma al suo interno sono ancora visibili necropoli, catacombe e caverne. Oggi è una vallata fluviale che per 13 chilometri incide l'altopiano ibleo, tra le città di Modica e Ispica. In quest'area è inserito il sito archeologico **Parco Forza**.

La vallata, immersa nella tipica vegetazione della macchia mediterranea, custodisce necropoli preistoriche, catacombe cristiane, oratori rupestri, eremi monastici e nuclei abitativi che si sono succeduti ininterrottamente dall'Antica età del Bronzo fino almeno al XIV secolo. Al suo interno si trovano





Loggiato del Sinatra antistante la Basilica di Santa Maria Maggiore



La Cava



Chiesa di San Bartolomeo



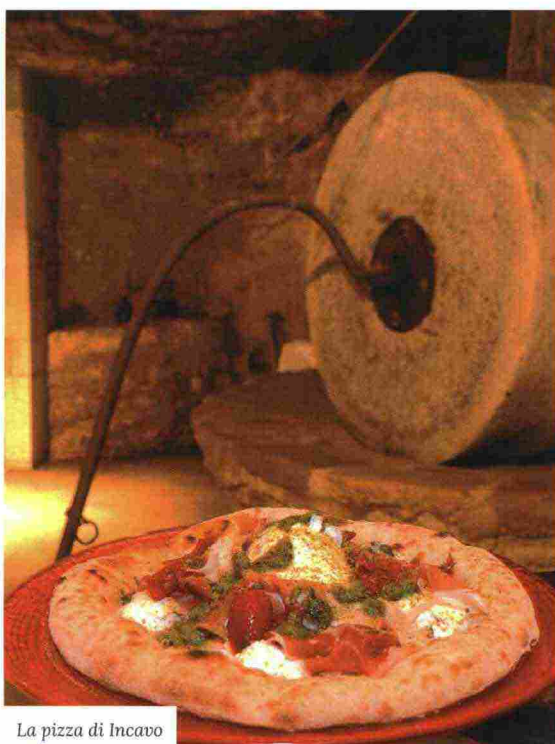
Pomodori essiccati al sole dell'azienda Agriblea

ENJOY BAROCCO

DIMORE NOBILIARI, L'ELEGANZA DELLA CAMPAGNA

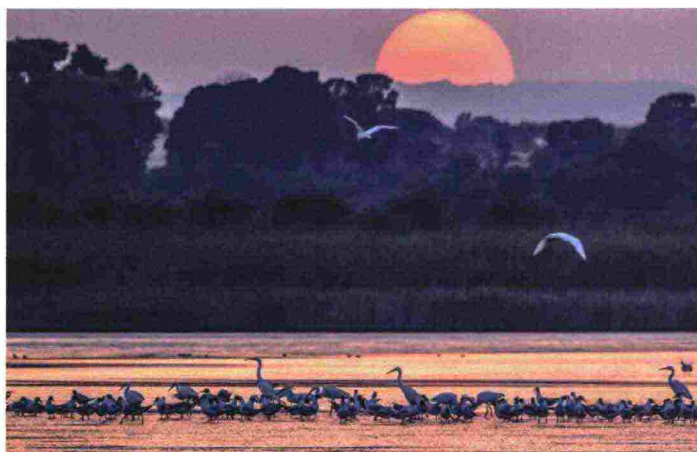
C'è tutto il fascino e l'eleganza delle antiche residenze nobiliari della campagna siciliana nella Villa Alfieri che si trova a metà strada tra le bellezze delle province ragusana e siracusana, in località Recupero. Posta su una collinetta che domina il golfo di Santa Maria del Focallo e le spiagge di Pozzallo, entrambi bandiera blu. Residenza dei Grimaldi fino al 1907, assume la connotazione attuale, con elementi liberty, grazie all'alto prelato Mostaccio che la restaura per le nipoti, le tre "signorine Mostaccio".

Il tema delle tre si ritrova nei sedili di pietra del giardino, nelle scale per accedervi e negli ampi finestroni vista golfo. Il feudo si compone di due corpi, il primo era la residenza del "signore" con la casa patrizia e le dependance, un tempo casa del forno e carbonaia; l'altra, la parte masserizia, nella quale si autoproduceva tutto quello del quale il signore poteva avere bisogno: dal miele ai conigli, i polli, i colombi, asini, maiali, vacche. Limitrofe al corpo principale troviamo ancora oggi le scuderie, dove venivano alloggiati in appositi spazi i cavalli e le pecore.



La pizza di Incavo

L'antica cittadina si estendeva nella Cava sormontata dal Fortilitium di cui oggi restano i ruderi. Anticamente conosciuta come Spaccaforno, ha cambiato nome in Ispica nel 1935



ISPICA



Cassatelle di ricotta

i resti della vecchia Ispica e delle prime civiltà che l'hanno abitata. Ci si può avventurare tra gli antichi insediamenti rupestri, le tombe arcaiche, l'anfiteatro, l'antica Chiesa dell'Annunziata e quella di Santa Maria della Cava. Il passaggio dell'antica civiltà è ancora visibile nelle pavimentazioni dei granai e dei magazzini.

La particolare morfologia della Cava, a forma di gola, il tipo di roccia, la posizione adatta alla difesa, la prossimità del mare, tutto ciò ha contribuito a rendere questo luogo uno dei maggiori insediamenti rupestri della Sicilia. Ancora oggi però, nonostante diverse ricerche da parte di studiosi soprattutto italiani, non si conosce molto sulla sua storia. Il sito non è mai stato studiato conducendo una regolare campagna di scavi e ancora oggi ci si deve accontentare di risultati e conoscenze parziali. La presenza di molti corsi d'acqua ha fatto sì che nel luogo si sviluppasse una vegetazione rigogliosa, motivo d'attrazione per varie specie di uccelli ed altre specie animali, tali da rendere questo luogo un sito di singolare bellezza paesaggistica. La flora esistente nella Cava è costituita dalle specie proprie della macchia mediterranea come il leccio, l'euforbia arborea, il carrubo, la palma nana, l'olivo selvatico, l'olivastro, il platano. Anche il sottobosco presenta diverse varietà: felce maschio, ciclamino di terra, acetosella, borragine, nepitella, ampelodesma, asparago, salvia.

Nel tempo in cui era abitata, la Cava mostrava anche la presenza di varie colture che dopo il terremoto del 1693 furono abbandonate e non più rinnovate. Pochi secoli dopo vennero riprese e la Cava ridivenne un giardino nel quale erano coltivati alberi da frutta, nespole, albicocche, uva da tavola, cachi, noci, noccioline, pistacchio, melograni. La fauna è meno varia e numerosa di un tempo e vi hanno trovato il loro "habitat" il

VESPA CLUB ISPICA.

IL FASCINO DELLE PIÙ ITALIANE DELLE DUERUOTE

Viaggiare a bordo di una Vespa, lasciarsi accarezzare dall'aria calda della Sicilia o dalla brezza marina, scoprire luoghi incantati e sconosciuti. Nella Terra Barocca è possibile grazie al Vespa Club Ispica. Organizza dei tour che consentono di vivere un'esperienza on the road unica ed emozionante, alla scoperta dei tesori nascosti della provincia iblea e in particolare di Ispica. Grazie alla bellezza e alla versatilità delle Vespe, i partecipanti possono immergersi completamente nella natura e nella cultura locale, godendo di panorami mozzafiato.

Il Vespa Club Ispica è un'organizzazione che ha come obiettivo la promozione della cultura e del territorio attraverso il mondo delle Vespe. Fondata nel 1987, questa associazione è una delle più antiche e conosciute in



Italia. La Vespa, con la sua storia e la sua bellezza, è diventata una vera e propria icona di stile e di vita italiana, e il Vespa Club Ispica si è dedicato a diffondere questa passione.

Il Vespa Club Ispica organizza ogni due anni eventi e raduni che attraggono appassionati da tutto il mondo. Questi eventi hanno come obiettivo la valorizzazione della storia e dei luoghi del Comune di Ispica, tratti da opere letterarie, cinematografiche o racconti. L'associazione organizza inoltre numerosi eventi sociali, come feste, cene e raduni, dove i membri possono condividere la propria passione per la Vespa e incontrarsi con altri appassionati.

ENJOY BAROCCO

**IL SESAMO.
SAPORI (E STORIA) CHE PORTANO A ORIENTE**

Ispica è famosa, tra le altre cose, anche per la coltivazione del sesamo che risale all'epoca della presenza degli arabi in Sicilia. Due secoli fa, poi, i contadini della zona hanno completato il lavoro selezionando un seme di piccole dimensioni, dal colore ambrato e dal sapore intenso. Quello stesso seme che un gruppo di agricoltori ha deciso di piantare nuovamente dopo anni di abbandono della coltura. Al sesamo di Ispica, fino a cinquanta anni fa, erano destinati circa 450 ettari di terreni, per la maggior parte tutti nella provincia di Ragusa. Oggi, con il lavoro appassionato dell'**associazione Giuggiulena** gli ettari dedicati a questa coltivazione sono diventati molti di più e si cerca di far comprendeere



Sesamo dell'azienda Gabuzza

re a ristoratori, pasticceri e panificatori, anche fuori dalla Sicilia, il valore aggiunto di questo sesamo prodotto nell'Isola e già presidio Slow Food.

I terreni della zona sono paludosi in inverno ma nei mesi primaverili si prosciugano riuscendo però a mantenere l'umidità perfetta per la semina di questa coltura che vive qui senza bisogno di irrigazione.

Si semina tra aprile e maggio e si raccoglie tra fine agosto e settembre. La pianta è annuale, raggiunge un'altezza di circa un metro e conserva fino a 70 semi all'interno di ciascuna capsula. Tutto il lavoro, dalla semina alla raccolta, viene fatto a mano. Gran parte della produzione viene venduta ad aziende del Nord che lo trasformano in olio. Molto, però, finisce nelle pasticcerie come ingrediente principale di cubbaite (il torrone tradizionale delle feste a base di miele, zucchero e sesamo, con possibili aggiunte di scorza di agrumi e mandorle) o altre tipologie di torroni. Produzioni di qualità, come quelle dell'azienda Gabuzza, che portano anche alla realizzazione di un olio di semi di sesamo estratto a freddo e imbottigliato a mano.

coniglio selvatico, la volpe, l'istrice, il riccio, il colombaccio, il gufo reale e rettili vari. La roccia dell'altopiano ibleo è essenzialmente di natura calcarea ed i vari corsi d'acqua, nel tempo, hanno scavato valli più o meno profonde, alcune anche con pareti ripide, che sono chiamate "Cave" formando un'intricata rete attraverso la quale scorre a mare l'acqua torrenziale.

AGRICOLTURA RICCA E DI PREGIO

La zona di Ispica è rinomata per le sue aziende agricole, ma sono due i prodotti in particolare che spiccano su tutti: il **Sesamo** e la **Carota Novella Igp**. Quest'ultima, secondo le antiche testimonianze, viene prodotta dal 1955 e in quegli anni sono iniziate anche le prime esportazioni. La Carota Novella di Ispica Igp ha forma cilindro-conica e il diametro variabile da 15 a 40 millimetri. Si presenta pulita, lucida in superficie con un colore arancione particolarmente intenso. La polpa è tenera e croccante mentre la parte più interna è fibrosa. A distinguerla dalle altre carote è il fatto che, giungendo a maturazione già a febbraio, si tratta di un prodotto tipicamente primaverile, precoce, una primizia per questo definita "novella" che offre eccellenti caratteristiche chimiche e organolettiche.

Nel territorio di Ispica opera anche l'Agricoop Moncada, azienda che da oltre 60 anni produce pomodori e altri ortaggi, nel rispetto della terra e della salute dei consumatori. Un'impresa di famiglia ancorata alle tradizioni, permeata di cultura contadina ma capace di guardare ai nuovi orizzonti del mercato senza mai smettere di innovare, con un occhio all'ambiente e alla sostenibilità.

Nel 2017, nei terreni baciati dal sole di Ispica, Moncada ha avviato la produzione del "Camone, quello vero" (questo il suo brand commerciale proprio a definire la particolarità del prodotto): un pomodoro pregiato la cui coltivazione è permessa esclusivamente in Italia e autorizzata solo per 4 aziende nei terreni salini di Sicilia e Sardegna.

Questo pomodoro ha un gusto caratterizzato da un perfetto equilibrio tra note fresche, dolci e salate, che si sprigiona al palato addentandone la polpa soda e croccante. Un'eccellenza tutta isolana ideale per insalate e piatti freschi, ma anche per preparazioni che giocano con la consistenza. È ottimo a crudo, condito con sale e olio extravergine di oliva, accompagna bene secondi di carne e pesce, è ricco di vitamina C, carotenoidi e potassio.

Il "Camone quello vero", si distingue per il colore verde intenso nella parte superiore del frutto e verde-arancio in quella inferiore, per la polpa carnosa e saporita e per il gusto caratteristico. Ma per essere sicuri di non trovarsi davanti alle imitazioni, è bene cercare il marchio ben visibile sulle cassette e sulle confezioni.



ISPICA



Pomodoro **Camone**



Trattoria - Rosticceria "A Maida"



Carota novella IGP dell'azienda agricola Tuè

Durante i mesi più caldi una infinita distesa di pomodori secchi stesi al sole, come facevano le nonne, è visitabile nell'azienda **Agriblea** che produce pomodori secchi bio, seguendo i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica.

Per assaggiare la buona cucina di territorio, una buona sosta è il ristorante **A Maida**, nel centro storico di Ispica: qui si prediligono sapori antichi, piatti a base di carne, legumi e sughi cotti per ore come vuole la tradizione.

Granita, gelato e panettone tutto l'anno sono i punti di forza di Bruno Sicilian Tastes, artigiano del gusto le cui specialità hanno varcato i confini regionali partecipando alle più importanti fiere di settore.

Il territorio icipese si distingue anche per alcune proposte di accoglienza e soggiorno uniche come quella del **Ciriga Sicily Glamping**. Il glamping è contatto con la natura e rispetto per i suoi ritmi condito con un tocco di glamour. Unisce, in sintesi, l'avventura del campeggio in tenda con comfort e privacy. A due chilometri dal mare, Ciriga Sicily Glamping offre case vacanza, bungalow, mini appartamenti che mantengono in-

tatta l'idea di tenda e il contatto con la natura coniugandoli con il comfort e lo charme di un hotel glamour.

Ciriga Sicily Glamping è anche un'azienda agricola bio che produce uova fresche, mandorle, frutta, verdure, ortaggi e olio extra vergine di oliva.

PASSEGGIATE DI GUSTO

Da segnalare le pizze gourmet di **Caveau** e **Incavò**, entrambi della stessa proprietà ed entrambi attigui al Parco Forza e alla sua area archeologica. Il primo è collocato all'interno di spazi che includono delle grotte. Il secondo è dentro una grotta utilizzata in passato come frantoio con torchio in legno che è ancora visibile. Cucina molto ricercata a **La Moresca**, presso Torre Marabino, con piatti molto buoni, curati e un'accoglienza piacevole. Infine per chi guarda alla tarda sera può scegliere **I mori** magari dopo una pizza. Ricettività e ristorazione nei suggestivi spazi di **Villa Principe di Belmonte** con camere e spazi adatti alle famiglie per una vacanza serena.