

Periodico di informazione
della Provincia Regionale di Ragusa
Anno XXV - N. 1
Gennaio/Febrero 2010



Speciale
Turismo

La Provincia *di Ragusa*

L'isola felice della Sicilia



PROVINCIA REGIONALE DI RAGUSA

LA GIUNTA

PRESIDENTE

Giovanni Franco Antoci
Beni ed attività Culturali, Università, Gemellaggi

ASSESSORI

Enzo Cavallo
Sviluppo Economico e Sociale

Giuseppe Cilia
Sport, Edilizia Sportiva, Tempo Libero, Formazione Professionale

Giovanni Digiacomo
Bilancio, Tasse e Tributi, Patrimonio e Autoparco,
Programmazione negoziata e Politiche Comunitarie

Giuseppe Giampiccolo
Pubblica Istruzione, Orientamento Universitario,
Edilizia Scolastica e Patrimoniale

VICE PRESIDENTE

Girolamo Carpentieri
Turismo, Spettacolo, Politiche Giovanili

Salvatore Mallia
Territorio e Ambiente, Protezione Civile

Salvatore Minardi
Viabilità, Polizia Provinciale, Grandi Infrastrutture,
Società Miste, Espropriazioni, Concessioni e Licenze

Piero Mandarà
Politiche Sociali, Politiche per la Famiglia,
Politiche Attive del Lavoro e Personale

LA DIRIGENZA

SEGRETARIO GENERALE

DIRETTORE GENERALE
Dott. Salvatore Piazza
Sviluppo Economico e Sociale (ad Interim)

VICE SEGRETARIO GENERALE

Dott. Raffaele Falconieri

DIRIGENTI

Dott. Chimico Gaetano Abela
Ecologia

Dott. Salvatore Buonmestieri
Geologia e Geognostica

Ing. Vincenzo Corallo
Pianificazione del Territorio.

Ing. Giancarlo Dimartino
Servizi Viabilità

Dott.ssa Giuseppina Distefano
Turismo, Cultura, Beni Culturali, Beni Unesco, Spettacolo

Dott. Giovanni Failla
Politiche Sociali, Welfare locale, Politiche Attive del Lavoro

Dott. Raffaele Falconieri
Polizia Provinciale, Patrimonio e Autoparco,
Gestione delle Risorse Umane, Personale(ad Interim)

Ing. Carmelo Giunta
Valorizzazione e Tutela Ambientale

Dott.ssa Lucia Lo Castro
Servizi Economici e Gestione Bilancio

Ing. Salvatore Maucieri
Edilizia Patrimoniale, Sportiva e Scolastica

Avv. Salvatore Mezzasalma
Settore Legale

Dott. Giancarlo Migliorisi
Tributi, Espropriazioni, Gare, Appalti e Contratti

Avv. Benedetto Rosso
Pubblica Istruzione, Orientamento Scolastico
e Formazione Professionale, Università, Politiche Giovanili,
Sport e Tempo Libero.
Programmazione Socio-Economica, Politiche Comunitarie,
Euromediterranee e Cooperazione allo Sviluppo (ad Interim)



di **Giovanni Molè**

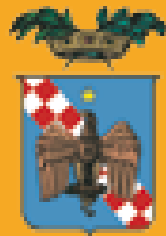
editoriale

La luce di una Provincia

Terra di arte, cultura e tradizioni ma anche di sapori, odori e colori come quelli dei suoi vini, dei suoi prodotti caseari ed orticoli. Terra di benessere e di sana alimentazione dove la genuinità dei prodotti tipici e le insuperabili caratteristiche organolettiche di cui dispongono sono un invidiabile modello salutistico. La provincia di Ragusa con i suoi prodotti compendia e sublima la cultura materiale siciliana: in un territorio di vastità limitata si concentrano tutte le produzioni tipiche regionali. Un territorio in cui ogni angolo racconta una sua storia gastronomica in una piacevole geografia dei sapori. Un territorio in cui alcuni angoli conferiscono ai numerosi e formidabili esempi di barocco uno spiccato senso plastico che viene esaltato dall'intensa luminosità del "sole" di Sicilia. A Ragusa Ibla, Modica, Scicli, Ispica, Comiso, Vittoria, il sole continua da centinaia di anni ad esaltare l'esuberante ricchezza di splendidi edifici progettati, creati, scolpiti dalla maestria e dalla fantasia di abili artisti. Le chiese, i palazzi, le piazze del Val di Noto ostentano uno spettacolare "Barocco" che l'Unesco ha eletto patrimonio dell'Umanità. Uno stile che ha deciso di stupire, meravigliare, ammaliare lo spettatore. E chi decide di avviare un viaggio alla scoperta delle "perle" del nostro barocco resterà sicuramente abbagliato dalla bellezza di questi luoghi. Il barocco è figlio di una civiltà architettonica che secondo Vincenzo Consolo resta "l'onore delle nostre contrade". Una civiltà da preservare che continua a fornire emozioni per la sua esplosione formale e virtuosistica. Memorie da lasciare ai posteri. Futura archeologia. Tutto questo sembra suggerirci che c'è un modo colpevole di abitare il passato: ignorarlo. Come c'è un modo colpevole di abitare il presente: non considerarlo, a breve, passato. Per non far questo occorre offrire alla comunità uno spaccato inequivocabile di ciò che siamo attraverso ciò che a loro consegneremo: cultura, storia e, conseguentemente, architettura. È un impegno civile, etico, sociale conservare questo ricco patrimonio. Per la loro posizione, il loro significato, la forma e la funzione, nonché per la stupefacente bellezza. Tutelare il nostro patrimonio artistico, vuol dire anche, misurarci con esso, ovviamente in questo presente. Prenderlo ad esempio a futura memoria. Questo potrà essere il modo migliore per apprezzare la nostra storia e divenire (in futuro) storia. In questo processo una grossa mano potranno darle le nuove infrastrutture. Le prossime classifiche dei quotidiani finanziari difficilmente collocheranno la provincia di Ragusa in coda alla graduatoria sulla qualità della vita perché uno degli indicatori economici preso in considerazione è quello dell'infrastrutturazione del territorio. L'apertura del nuovo porto turistico di Marina di Ragusa migliora sensibilmente questo dato che dovrebbe, nel giro di qualche mese, fare un grosso balzo in avanti con la piena operatività di un'altra grande infrastruttura: l'aeroporto di Comiso. Le infrastrutture di trasporto sono infatti uno dei motori dello sviluppo economico e sociale a livello locale, tanto da rappresentare uno dei principali strumenti a disposizione dei policy makers per coniugare nuove strategie di crescita, ma per la provincia di Ragusa hanno da sempre rappresentato una criticità, non potendo contare tra l'altro su un chilometro di autostrada. Un ultimo "gap" che sta per crollare. Il Cipe ha dato il via libera al raddoppio della Ragusa-Catania. La Provincia avrà la sua autostrada, ovvero più luce per il suo futuro economico.







La Provincia di Ragusa

Periodico di informazione della Provincia Regionale di Ragusa
Anno XXV - N. 1
Gennaio/Febrero 2010

La Provincia di Ragusa

sommario

Anno XXV • N. 1 Gennaio/Febrero 2010



Direttore

Giovanni Franco Antoci
Presidente Provincia Ragusa

Direttore Responsabile

Giovanni Molè

Redattore

Antonio Recca

Segretario di Redazione

Enrico Boncoraglio

Fotografie

Antonio e Massimo Assenza, Tony Barbagallo, Francesco e Stefano Blancato, Tiziana Bianco, Maurizio Cugnata, Giuseppe Leone, Luigi Nifosi.

Hanno collaborato

Michelangelo Barbagallo, Francesca Cabibbo, Daniela Citino, Laura Curella, Andrea Di Falco, Antonio Di Raimondo, Cettina Divita, Giuseppe La Lota, Nelson Ferrera, Mario Papa, Antonio Recca, Fabio Tomasi,

Direzione e redazione

Palazzo della Provincia - Viale del Fante
97100 Ragusa - Tel. 0932.675322 - 0932.675888
Fax 0932.624022
Registrazione Tribunale di Ragusa n.4
del 24 Aprile 1986.
Spedizione in abbonamento postale
Autorizzazione Postatarget Creative
n. S2/231/2008
Sito internet: www.provincia.ragusa.it
E-mail: ufficio.stampa@provincia.ragusa.it
gianni.mole@provincia.ragusa.it

Gli scritti esprimono l'opinione dell'autore.

In copertina

Litorale ibleo
Foto di Maurizio Cugnata

Progetto grafico

Ada Comunicazione

Impaginazione

Emanuele Cavarra www.kreativamente.it

Stampa

Arti Grafiche MORA Srl
Zona Industriale II Fase - Tel. 0932.667009
97100 Ragusa

La Provincia di Ragusa		enogastronomia	
editoriale	La luce di una Provincia <i>di Giovanni Molè</i>	1	Cerasuolo DOCG in alto i calici <i>di Daniela Citino</i>
	Il sistema del barocco <i>di Giovanni Molè</i>	6	A tutt'Olio <i>di Cettina Divita</i>
turismo	La forza di un territorio <i>di Giovanni Molè</i>	8	Il cioccolato di Modica alla ricerca di un marchio <i>di Antonio Di Raimondo</i>
	Azioni di co-marketing per attrarre visitatori <i>di Antonio Recca</i>	10	Sua maestà il formaggio <i>di Michelangelo Barbagallo</i>
	Comiso, pronti al decollo <i>di Francesca Cabibbo</i>	12	personaggi
	Riggio: L'aeroporto è il motore dello sviluppo del territorio <i>di Francesca Cabibbo</i>	14	storia
	Dibennardo: "L'effetto aeroporto può far decollare il turismo" <i>di Giovanni Molè</i>	15	cultura
infrastrutture	Tutto quello che c'è da sapere sul nuovo scalo <i>di Nelson Ferrera</i>	16	mostre
	Il porto di Marina "illumina" Ragusa <i>di Daniela Citino</i>	18	personaggi
	Ragusa - Catania, la nuova autostrada <i>di Fabio Tomasi</i>	20	strutture ricettive della provincia
			22
			24
			26
			28
			29
			30
			32
			34
			36
			37
			39
			42

La Provincia di Ragusa

Il sistema del barocco

*Il presidente della Provincia Franco Antoci
elenca i punti di forza di un territorio
che nella "risorsa" turismo comincia a credere*

// Barocco, enogastronomia d'eccellenza, nuove infrastrutture, effetto Montalbano sono i punti di forza di un "sistema" che ci aiutano a far decollare il turismo nel nostro territorio e ad avere elementi specifici di attrazione turistica".

Così il presidente della Provincia di Ragusa Franco Antoci pianifica le potenzialità del territorio ibleo che si presenta alla Bit 2010 di Milano con le credenziali in regola per accrescere i numeri in fatto di presenze turistiche.

"L'apprezzamento per il barocco del Val di Noto è stato sempre alto - ricorda il presidente Antoci - ma il 2002 ha segnato un importante risultato. Otto città (Catania, Caltagirone, Militello, Siracusa, Palazzolo Acreide, Modica, Scicli e Ragusa) vengono inserite, con i loro principali monumenti, dall'Unesco, nella lista dei beni riconosciuti patrimonio dell'Umanità. Si tratta del sito Unesco più grande del mondo. Le nostre comunità si sono immediatamente rese conto che da questa prestigiosa base occorreva partire, non solo per salvaguardare e promuovere gli straordinari beni artistici esistenti, ma anche per avviare e rafforzare un concreto processo di sviluppo sostenibile e di qualità del territorio"

- Ma non basta solo il barocco per fare turismo...

Una strategia di valorizzazione del territorio prevede opportune azioni che stiamo cercando di mettere in atto: integrare sempre più l'offerta di risorse culturali con le altre offerte del territorio (mare, natura, prodotti

tipici, feste e tradizioni popolari); incrementare e programmare gli eventi creando e rendendo fruibili siti e circuiti per arricchire le occasioni offerte al turista ed accrescerne la permanenza media; sostenere, rendendole nel contempo più integrate, la filiera produttiva culturale (restauro, artigianato artistico) e le filiere produttive connesse (penso per tutte all'agroalimentare). Queste azioni hanno il vantaggio di potersi svolgere su un territorio, il "Val di Noto", che ha una "forza di mercato" con alla base diversi fattori che vanno dal patrimonio architettonico e archeologico, alle risorse ambientali e naturali, alla qualità delle attività produttive tradizionali e, perché no, alla qualità del "capitale umano". Si può parlare quindi, in questa area della creazione di un "sistema del barocco", con lo scopo di innescare processi cumulativi, attraendo nuova domanda turistica. Il barocco del Val di Noto è pronto ad affrontare e speriamo a vincere, con una sinergia virtuosa tra istituzioni e privati, la sfida degli anni che stiamo vivendo.

- Una spinta decisiva allo sviluppo turistico l'ha data la fiction televisiva di Montalbano. Ma non può durare in eterno...

Il commissario Montalbano mi dà lo spunto per dire che anche il cinema aiuta a promuovere il territorio, cogliendone la specifica e singolare bellezza. Il mare, le masserie, i monumenti barocchi della nostra terra sono stati il set privilegiato di una produzione cinematografica e televisiva di qualità, che ha costituito un prezioso strumento di promo-



Modica, inserita dall'UNESCO nel Patrimonio dell'Umanità.

zione e valorizzazione del territorio. Ma questo "unicum" basato sulla qualità e sull'arte ha i suoi punti di forza anche sulla presenza passata ed attuale di grandi figure di letterati, e ne cito solo alcuni per la provincia di Ragusa, quali Quasimodo, Bufalino, ed artisti (Fiume, Guccione, Sarnari) che ispirano parchi letterari, mostre ed altre iniziative di grande richiamo.

- Un turismo di nicchia con itinerari enogastronomici è un altro punto di forza di questo sistema...

Le diverse attrazioni di un territorio così ampio come il nostro, ci dà l'opportunità di creare circuiti tematici che accrescono la nostra competitività. A cominciare da una enogastronomia di grande impatto con radici antiche, arabe e spagnole, che costituisce la migliore carta di credito per il nostro territorio. Basti pensare all'olio Dop dei Monti Iblei, al Cerasuolo di Vittoria Docg, al ciliegino di Vittoria, al formaggio "ragusano dop", al cioccolato di Modica e così via. Certo, la fruizione ha bisogno, per essere di qualità, di strutture per l'ospitalità che, con prezzi competitivi, consentano anche una ospitalità alberghiera, ma anche extra-alberghiera, nei centri storici e nelle masserie. In questo sen-

so è stato fatto un grande sforzo, con tanti bed and breakfast ed edifici di turismo rurale che hanno un alto indice di gradimento.

- Tutto ciò anche in presenza di innegabili punti di debolezza quali le carenze infrastrutturali...

Nell'ottica di sistema, però, anche un punto di debolezza può dare spunto ad iniziative di fruizione e valorizzazione. Prendiamo l'esempio della ferrovia: ottocentesca, non elettrificata, scarsissima utenza. In questo contesto, sul tracciato ferroviario Siracusa-Ragusa, nasce il "treno barocco", che nel periodo giugno- settembre, la domenica, con carrozze d'epoca restaurate e "tematizzate" (prodotti tipici, pannelli espositivi, distributori di materiale informativo), conduce i viaggiatori attraverso un itinerario di estremo interesse storico, architettonico e paesaggistico.

Ma abbiamo aperto in estate una nuova stagione di potenziamento infrastrutturale con l'inaugurazione del porto turistico di Marina di Ragusa, ora toccherà all'aeroporto di Comiso e proprio in questi giorni il Cipe ha approvato il finanziamento per la realizzazione dell'autostrada Ragusa-Catania. Qualcosa sta cambiando...

“ La valorizzazione del barocco è stata la base di partenza per promuovere gli straordinari beni artistici esistenti ma anche per avviare e rafforzare un concreto processo di sviluppo sostenibile e di qualità del territorio ”

La forza di un territorio

Il vicepresidente della Provincia Girolamo Carpentieri lancia un appello ad enti e privati. Per lo sviluppo turistico non bisogna fare da soli ma concertare un'azione comune

Il turismo nella provincia di Ragusa negli ultimi anni ha fatto sempre registrare un trend positivo ed uno sviluppo graduale ma incisivo. Le soluzioni multi sfaccettate che il territorio ibleo può offrire, infatti, permettono di immettere sul mercato un prodotto turistico fortemente capace di soddisfare numerosissime e svariate esigenze. Proprio da questa versatilità si deve partire per avviare una politica turistica per il territorio. Ne è convinto il vicepresidente della Provincia Girolamo Carpentieri che detiene la delega al Turismo e che ammette di avere le idee ben chiare sull'azione amministrativa da perseguire, avendo già individuato gli "step" più urgenti. Forte anche dell'esperienza che ha maturato qualche anno alla guida dell'Aapit (Azienda Autonoma per l'Incremento Turistico).

"Il territorio - argomenta Girolamo Carpentieri - necessita di una promozione costante ma anche ben mirata, attraverso un'accurata programmazione e temporizzazione degli eventi. Vogliamo, quindi, avviare una proficua sinergia soprattutto con gli operatori del settore, ascoltare le loro esigenze e cercare per quanto possibile di assumere i loro suggerimenti come linee guida da seguire e soddisfare. Questa sinergia d'altra parte era stata già avviata in precedenza per decidere a quali eventi fieristici partecipare concertando il tutto con le associazioni di categoria. La sinergia istituzionale è una necessità per non disperdere energie e risorse e la ricerchiamo in tutte le occasioni. Tenendo sempre l'orecchio teso alle istanze dei rappresentanti di



Il vicepresidente Girolamo Carpentieri.

categoria che in fondo sono quelli che hanno il termometro della situazione e ci confortano nella nostra azione amministrativa. La Provincia di Ragusa ha adottato come criterio base quello di ottenere, con un impegno di spesa sostenibile, i risultati maggiori e più di rilievo per il nostro territorio. Con questo modo di procedere sono stati già raggiunti risultati ottimali dal momento che la scelta è caduta su importanti vetrine come la Bit di Milano, la Borsa Mediterranea del Turismo di Napoli e l'Itt di Berlino che rappresentano un mercato che per noi già in passato è stato davvero proficuo ma che non dobbiamo mai smettere di "aggredire", per ottenere sempre maggiori risultati".

Eppure fiere, eventi, workshop rappresentano solo un aspetto di quell'azione di marketing territoriale che, per risultare davvero efficace, deve poggiare sulle basi solide di una vera e propria politica turistica.

"È necessario che la Provincia - aggiunge Carpentieri - in quanto ente sovra territoriale, svolga soprattutto un ruolo di coordinamento, fermo restando che le relazioni fra l'ente di coordinamento e gli attori che controllino effettivamente le risorse disponibili non si devono basare sulla gerarchia ma su un potere di indirizzo, controllo ed incentivazione, creando insomma una rete relazionale, capace di gestire le interdipendenze, stimolando ai massimi livelli la cooperazione. Siamo convinti

che i particolarismi non portano da nessuna parte. Non c'è bisogno di protagonismo singolo di questo comune o di quell'altro, di questa associazione o di quell'altra, di questo territorio o di quell'altro; c'è bisogno invece di una forte unità d'intenti per cercare di essere vincenti e soprattutto protagonisti. È quindi opportuno fare sistema tra comuni piccoli e grandi, tra enti pubblici e privati riuscendo a coinvolgere soprattutto le aziende, per mettere a disposizione tutto quello che il territorio ha da offrire, facendo tutto questo nel migliore dei modi. È infatti fuor di dubbio che una Provincia all'esterno debba presentarsi nella sua interezza e globalità, perché solo in questo modo riesce a mettere in campo molte più risorse, ottenendo in partenza una maggiore competitività sul mercato. Del resto - continua Carpentieri - sappiamo oramai molto bene quali sono gli assi strategici del nostro turismo e le attrattive territoriali di cui disponiamo: la bellezza dei nostri luoghi, del nostro mare, dei nostri monumenti, la qualità dei prodotti tipici, l'enorme cuore e la grande accoglienza della nostra gente sono specificità uniche di questa provincia. Ecco perché ora bisogna elaborare proposte

“la bellezza dei nostri luoghi, del nostro mare, dei nostri monumenti, la qualità dei prodotti tipici, l'enorme cuore e la grande accoglienza della nostra gente sono specificità uniche di questa provincia.”

operative efficaci e immediatamente realizzabili, avviando una progettualità promozionale ed integrata al territorio".

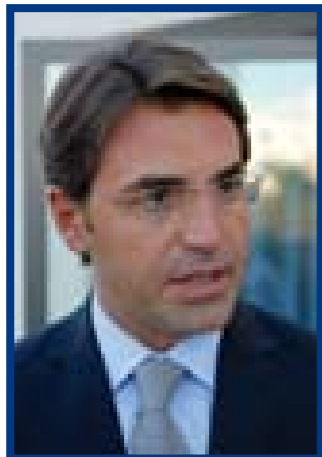
Quali saranno allora le linee guida principali seguite dall'assessorato? "Dobbiamo innanzitutto portare a termine la nostra presenza nelle fiere predisposta per il primo semestre e avviare immediatamente la programmazione per il secondo. Presentarsi per tempo agli operatori infatti in questo settore è sempre stata una carta vincente. Ma le linee d'azione non saranno rivolte solo all'esterno. Dal punto di vista interno infatti si deve avviare quanto più rapidamente un processo che porti ad un netto miglioramento dell'accoglienza e degli standard di ricezione turistica. Le strutture ricettive presenti sul territorio sono molte, ma dobbiamo essere capaci anche in questo campo di aumentare l'offerta e soprattutto

di diversificarla, anche se questo richiederà maggiori investimenti nella costruzione, modernizzazione, estensione e dotazione delle strutture di ricezione turistica. Perché in fondo, la promozione di un territorio non può e non deve mai prescindere dal favorirne una corretta fruizione".



Modica. La Chiesa di "San Pietro".

di Antonio Recca



Azioni di co-marketing per attrarre visitatori

Il presidente del Consiglio Provinciale Giovanni Occhipinti ritiene utile un'azione di marketing congiunta nei mercati esteri e italiani per favorire l'offerta turistica

Il presidente del Consiglio Provinciale Giovanni Occhipinti è un convinto assertore delle prospettive turistiche che potrebbero cambiare da così a così nel momento in cui verrà aperto il nuovo aeroporto di Comiso. Gli operatori turistici nazionali ed internazionali che operano già nel territorio ibleo sono entusiasti dell'imminente apertura dello scalo "Magliocco". Ma basterà? Non occorrerà forse dare ulteriori contributi al settore. Presidente Occhipinti, qual è oggi il peso economico dell'industria turistica in provincia di Ragusa?

Rispondere a questi quesiti, come si può facilmente intuire, non è poi così semplice poiché la valutazione economica del turismo è un tema di difficile definizione e misurazione. Questo tipo d'industria, sviluppatasi sul nostro territorio in notevole ritardo rispetto al resto della Sicilia, rappresenta comunque un ruolo sicuramente importante e, almeno potenzialmente, una rispettabile fonte di ricchezza e di occupazione. L'immagine della nostra provincia quale emerge dai principali

indicatori del mercato turistico è quella di un comprensorio che, negli ultimi due lustri, ha investito molto nel compartimento, identificando in esso un importante impulso per incoraggiare lo sviluppo dell'economia provinciale, e che oggi è alla ricerca di sistemi adeguati per utilizzare al meglio quel sistema di accoglienza che i privati, in sinergia con il pubblico, ha incrementato notevolmente. Oggi si dispone di un notevole numero di posti letto suddivisi nella varie categorie delle strutture ricettive, dai Bed and Breakfast agli alberghi cinque stelle lusso, di fatto, una vasta offerta capace di soddisfare qualunque esigenza di qualsivoglia tour operator. L'imminente apertura al traffico dell'aeroporto di Comiso sarà la chiave di volta per il definitivo lancio dell'economia turistica iblea, industria che la nostra Camera di Commercio attesta tra il 4,8 e 5% del Pil provinciale, non tenendo conto però dell'indotto rappresentato dai trasporti, delle attività di ristorazione e quanto serve a soddisfare i bisogni del consumatore turista. Anche la recente apertura dell'ultimo tratto dell'autostrada Catania-Siracusa avrà delle positive ricadute sul nostro turismo poiché è la rete di trasporti la vera spina nel fianco della nostra offerta turistica tant'è che la richiesta prioritaria di tutti i grandi operatori turistici nazionali ed internazionali, per incrementare il loro impegno nei confronti delle nostre infrastrutture ricettive, si concentra proprio sul miglioramento dei collegamenti stradali e aerei in seno al territorio provinciale. L'approvazione definitiva del finanziamento per la costruzione della tanto agognata autostrada Catania-Ragusa, metterà il nostro territorio nelle condizioni di essere raggiunto facilmente da qualsiasi par-



nelle località turistiche, coordinare e ottimizzare i giorni e gli orari di apertura e chiusura dei musei e delle chiese. C'è anche la necessità, per un'offerta turistica veramente competitiva, di ampliare le opportunità di svago e divertimento nelle nostre zone turistiche, magari con una migliore valorizzazione delle nostre tradizioni locali e dei prodotti enogastronomici tipici iblei. Sono anche convinto che forme di aggregazione tra gli operatori della ricettività (consorzi, catene, associazioni) possono svolgere un ruolo veramente importante nel perseguimento dell'incremento dell'immagine Ragusa quale prodotto turistico da vendere in tutto il mondo, anche con azioni di co-marketing pubblico-privato.

- Ma cosa intende per co-marketing?

Un'azione di marketing congiunta nei mercati esteri e italiani, che condividendo e potenziando le risorse finanziarie destinate alla promozione del turismo ibleo, sia finalizzata ad ottenere dei risultati che sarebbero difficili da raggiungere dalle singole aziende o dalla pubblica amministrazione, separatamente. In conclusione posso affermare senza ombra di dubbio, che il turismo, anche per la nostra provincia, si raffigura come un consumo "trasversale" rispetto all'insieme delle attività economiche, nel senso che, in varia misura, le coinvolge tutte. Alla luce della grave crisi in cui versano altri comparti produttivi tradizionali iblei, la nostra attenzione per il turismo è, e resta, molto alta perché questo settore può rappresentare una grande opportunità di sviluppo per tutta la nostra provincia.

te d'Italia, basta pensare che si potrà arrivare dal Brennero a Ragusa senza mai uscire fuori dall'autostrada.

- Quali sono i settori produttivi coinvolti che bisognerebbe incrementare?

E' chiaro, e bisogna che tutti gli attori coinvolti nella filiera dell'industria turistica ne abbiano consapevolezza, che le nostre connotate bellezze paesaggistiche e naturali congiuntamente ai fasti d'antica memoria e un'offerta culturale senza pari, non possano bastare da sole. Serve, infatti, un indotto di servizi al comparto e alle persone, che completi ed integri l'offerta locale. Ritengo che sia prioritario ed essenziale potenziare la professionalità degli operatori turistici, le informazioni in loco per i visitatori, i servizi offerti



Comiso, pronti al decollo

**Start-up in estate
per il nuovo
aeroporto**

I lavori nell'aeroporto di Comiso saranno completati a fine mese. Entro la fine di marzo dovrebbero essere completate le procedure di certificazione e, al contempo, il collaudo dei sistemi di volo. L'aeroporto di Comiso è ormai in dirittura d'arrivo. In ritardo di tre anni rispetto ai tempi previsti e rispetto a quel momento inaugurale, il 30 aprile 2007, quando lo scalo venne intitolato a Pio La Torre, alla presenza del vicepresidente del consiglio dei Ministri, Massimo D'Alema. Nelle ultime settimane si succedono gli incontri a Roma per definire le varie tappe. All'inizio dell'anno il sindaco Giuseppe Alfano è volato a Roma per concertare con il ministero alle Infrastrutture e con l'Enac le varie fasi operative per l'avvio dello scalo.

L'aeroporto di proprietà del comune di Comiso ha comportato una serie di problemi burocratici. Il Comune avendo rifiutato, qualche anno fa, di affidare la gara d'appalto per la gestione all'Enac (preferendo invece darla alla Soaco fin dal 1998 e poi indicando la gara d'ap-

Gli ultimi febbrili mesi per aprire lo scalo che potrebbe far decollare il turismo in provincia di Ragusa

palto per l'individuazione del socio privato), si ritrova a risolvere i problemi per garantire i servizi di assistenza al volo ed antincendio chiedendo aiuto in tal senso allo Stato. Hanno lavorato in questa direzione dapprima i parlamentari (con l'emendamento alla Finanziaria presentato in estate da Nino Minardo e con il decreto che aveva stanziato fondi per gli aeroporti italiani), poi anche il sindaco di Comiso. Ora si attende un decreto del ministro dei Trasporti, Altero Matteoli, per il riconoscimento del "Magliocco" (nel frattempo tornato, non senza polemiche, al suo nome originario), come "scalo di interesse nazionale".

"Non si volerà da Comiso in primavera - rivela il sindaco Alfano - ma potremo consegnare l'aeroporto alla Soaco e questa potrà avviare tutta la fase che prelude all'entrata in funzione dello scalo".

Poi c'è da definire il rapporto con la Provincia che vuole avere una presenza nella società di gestione ma, allo stato attuale, il suo sarebbe un ruolo fortemente minoritario, considerato che la maggioranza del pacchetto

azionario è saldamente nelle mani del socio privato Intersac (che si è aggiudicato la gara d'appalto per la gestione, due anni fa, ed ha acquisito un anno fa un ulteriore 14 per cento delle quote). Oggi Intersac detiene il 65 per cento. Agli altri resta un ruolo marginale. Le quote azionarie hanno un valore di 6,40 euro ciascuna, già durante la precedente amministrazione. Ora bisognerà trovare una soluzione equa. Il comune di Comiso non può regalare quote, ma può riconoscere alla Provincia il ruolo svolto per l'aeroporto e per la viabilità di supporto. Così come sta per riconoscere ai comuni di Vittoria e Chiaramonte Gulfi una sorta di "risarcimento" per i vincoli urbanistici imposti ai rispettivi territori. Altri enti e comuni sono interessati ad acquisire delle quote: oltre a Chiaramonte e Vittoria, per i quali c'è un iter diverso, ci sono anche i comuni di Ragusa, Noto, Avola, alcuni comuni del calatino, il Consorzio Ducezio. Ma le intenzioni, ora, dovranno tradursi in fatti. E dovrà decidersi tutto nei mesi che verranno.



Riggio: L'aeroporto è il motore dello sviluppo del territorio

Il nuovo aeroporto dovrà fare sistema con Catania. Non è una novità. E' un dato di fatto perché il controllo della Soaco (società di gestione) è in mano ad Intersac (la società che gestisce lo scalo di Fontanarossa). Che Catania temesse la concorrenza del nuovo scalo lo prova l'offerta di più di 16 milioni di euro per aggiudicarsi la gara per la gestione. Una cifra che ha staccato nettamente l'offerta (di poco superiore agli 11 milioni di euro) presentata dalla Sea di Milano.

La Sac - forse - ha temuto la concorrenza della società che gestisce uno dei due hub nazionali e che avrebbe potuto far di Comiso l'approdo preferenziale per gli aerei del Nord Europa che fanno scalo a Malpensa. Catania, invece, può creare la giusta sinergia con Comiso per far nascere il polo aeroportuale della Sicilia orientale, e, nello stesso tempo, evitare di avere un pericoloso concorrente a qualche decina di chilometri di distanza. Ma quale ruolo avrà l'aeroporto di Comiso?

Dice il presidente dell'Enac, Vito Riggio: Se non riuscirà a fare sinergia con Catania, Comiso rischia di non avere la capacità di vivere e di sopravvivere. L'aeroporto è quasi pronto. Ma guai a caricarlo di aspettative, magari di troppe attese occupazionali.

Se si caricherà di troppi costi, l'aeroporto non avrà vita lunga. Esso dovrà soprattutto fungere da motore, da volano per un processo di sviluppo complessivo del territorio. Intanto la Soaco sta lavorando per il piano industriale, ma intanto si intavolano i primi contatti ed i rapporti commerciali. Il primo nome sul tappeto è quello di Ryanair, la compagnia irlandese leader del settore low cost che, già ha inviato alcuni tecnici a Comiso per visionare lo scalo. L'interesse di Ryanair è reale e potrebbe trascinare con se anche altre compagnie del settore. A Comiso, sono arrivati per un sopralluogo anche i responsabili della Euroflight Service, l'azienda tedesca che opera nel settore dei voli privati (o meglio, voli per vip) e che in Italia ha una sede a Rimini. Una seconda sede a Comiso consentirebbe di abbracciare l'intero bacino del Mediterraneo.

F.C.



Dibennardo: "L'effetto aeroporto può far decollare il turismo"

Per il vicepresidente regionale di Federalberghi, il nuovo scalo può rappresentare la svolta

Sull'apertura del nuovo aeroporto di Comiso sono concentrate le aspettative degli operatori turistici della provincia di Ragusa. Il 2009 non è stato un anno positivo: la crisi si è avvertita, il calo dei turisti c'è stato, seppure contenuto. L'unico dato in controtendenza in Sicilia arriva da Trapani che ha aumentato le presenze turistiche perché l'aeroporto di Birgi, dopo l'accordo con la Ryanair, ha "tirato" alla grande. Un incremento delle presenze turistiche che si è attestato sul 30%, di cui 25% straniera, dimostra che il binomio aeroporto-turismo funziona. Ne è convinto anche il presidente provinciale di Confturismo e Federalberghi, nonché vice presidente regionale degli albergatori Rosario Dibennardo.

"L'aeroporto di Comiso può rappresentare la svolta del turismo in provincia di Ragusa, così come lo è stato per Trapani. Proprio il presidente degli albergatori di Trapani Pasquale Moncada mi diceva che l'accordo con Ryanair è stato produttivo perché ha permesso di avere questo forte incremento di presenze turistiche provenienti soprattutto dall'Europa. E per realizzare quest'accordo con la società low cost irlandese c'è stata la partecipazione degli enti locali. Mi auguro che in provincia di Ragusa si segua lo stesso esempio e noi come associazione albergatori siamo disposti a fare anche la nostra parte. Fare atterrare gli aerei a Comiso significa assicurarsi una presenza turistica in provincia di Ragusa anche per una sola notte ma indirettamente si invoglia il turista a restare, cominciando a visitare proprio il territorio ibleo e a scoprire le nostre eccellenze.

La provincia di Ragusa ha una grande potenzialità in termini di offerta turistica, ma si ha ancora la sensazione che non si riesca a sfruttare del tutto le risorse.



"Per far decollare il turismo ibleo è necessario, oltre alla spinta di avere un aeroporto, che si offra un servizio omogeneo di qualità in tutta la provincia, ma soprattutto continuo per 365 giorni all'anno. E' importante saper de-stagionalizzare i flussi turistici. Siamo l'unica provincia che può offrire 80 Km di sabbia dorata, siti Unesco, musei, enogastronomia di alto livello, la montagna, prodotti locali di altissima qualità (Cerasuolo docg di Vittoria, cioccolato di Modica, Olio Dop Monti Iblei, formaggio "Ragusano Dop", ortaggi di qualità come il pomodoro e la cipolla di

Giarratana). Grazie agli enti locali come la Provincia Regionale di Ragusa, la Camera di Commercio e i comuni che hanno confidato sulla nostra collaborazione, abbiamo promosso il nostro territorio anche all'estero partecipando a diverse fiere di settore. E qui abbiamo appurato un altissimo riscontro da parte degli stranieri, ma la carenza di infrastrutture ci ha penalizzato parecchio. Ora mi auguro che l'apertura del nuovo aeroporto di Comiso, insieme al porto turistico di Marina di Ragusa, al porto di Pozzallo, alla messa in sicurezza del porto di Scoglitti, all'autoporto di Vittoria possano dare alla provincia di Ragusa una crescita davvero esponenziale di presenze turistiche. I posti letto potrebbero essere anche non adeguati alle nostre potenzialità di attrazione ma bisogna intanto lavorare senza trascurare la qualità ed evitando di improvvisarsi operatori del settore. Uno dei punti di qualificazione dell'offerta turistica è la crescita della professionalità degli operatori del settore, oltre a fare sistema con le istituzioni e gli enti preposti, ci vuole una programmazione seria ed unitaria e abbandonare, una volta per tutte, i municipalismi".

G.M.

Tutto quello che c'è da sapere sul nuovo scalo

Uno dei progetti infrastrutturali più ambiziosi riguardanti il settore del trasporto aereo e, in particolare, la Sicilia è rappresentato dall'aeroporto di Comiso. Ad approvare il progetto esecutivo del nuovo aeroporto, che si stima possa utilizzare un bacino di utenze di 400.000 passeggeri, è stata l'Enac.

Il nuovo aeroporto prevede una pista per decolli ed atterraggi con orientamento 05-23, lunga 2.538 metri e larga 45 e sarà inoltre dotata di un sistema di atterraggio strumentale ILS (Instrumental Landing System) sulla te-

stata 05 che sarà, pertanto, la direzione principale che gli aeroplani utilizzeranno per le manovre di decollo ed atterraggio.

La procedura di atterraggio strumentale permetterà a tutti i velivoli una maggior precisione durante la manovra di avvicinamento finale fino al punto di contatto con la pista e consentirà inoltre una maggior sicurezza delle operazioni anche in condizioni meteorologiche non ottimali consentendo, grazie a questo sistema, un atterraggio fino a 550 metri di visibilità e 60 metri di base delle nubi.

Il progetto definitivo è stato strutturato con la suddivisione in opere air side e land side. Le opere previste per l'air side riguardano interventi civili ed impiantistici, di cui i più significativi sono: pista di volo RWY 05/23 in conglomerato bituminoso e testate e back-track in calcestruzzo. Lunghezza m. 2538, larghezza m.45 oltre shoulder di m.7,50 per lato; vie di circolazione: solo la testata 23 è collegata al piazzale con una taxiway (via di rullaggio). Sono presenti altri due raccordi di collegamento fra la pista ed il piazzale parcheggi; piazzale di sosta aeromobili: ha una superficie di circa 35.000 mq ed è configurato con 4 piazzole per la sosta degli aeromobili con relativa illuminazione. Inoltre gli impianti dei Voli Notte sono costituiti da bordo pista ed asse pista; bordo ed asse taxiway; bordo ed asse raccordi; posizione attesa e stop-bar con guard lights e relativa segnaletica verticale. Per pista orientamento 23 è presente un sentiero di avvicinamento luminoso ridotto di m. 420 con flash ad alta intensità e Rtil (luci identificazione soglia pista), oltre manica a vento illuminata. Per pista orientamento 05 è presente un sentiero di avvicinamento luminoso di 750 m. con flash ad alta intensità Rtil di soglia, oltre manica a vento illuminata. Le radioassistenze installate sono: ILS di Cat 1 con relativo GP per pista 05 e VOR-DME. Le due testate sono inoltre dotate di relativa RESA di m. 240 e del sistema luminoso di angolo di assetto di discesa Papi. È prevista altresì una piazzola per elicotteri e un deposito carburanti. I principali interventi previsti invece in ambito land side sono costituiti dalla realizzazione di un'area terminale che prevede l'aerostazione passeggeri; la torre di controllo, sala apparati e blocco tecnico; il fabbricato della torre di controllo, che raggiungerà un'altezza di 19 metri si comporrà di un corpo base, costituente il blocco tecnico, caratterizzato da ampie vetrate, e da un volume verticale a sostegno della sala apparati e di quella operativa. All'interno i due controllori di volo che si occuperanno delle comunicazioni con i velivoli nelle aree pista-vie di rullaggio e parcheggi (ground), e nelle fasi di decollo, avvicinamento finale ed atterraggio; caserma Vigili del Fuoco; centrale tecnologica; viabilità, parcheggi, arredo urbano, sistemazione a verde ed interventi di mitigazione ambientale. Le superfici funzionali previste per la realizzazione di una nuova aerostazione passeggeri sono state dimensionate assumendo un livello di servizio C. (standard IATA), modulato su un traffico passeggeri

che, in prima fase, è stato assunto pari a 400.000 unità/anno. Il terminal passeggeri si sviluppa su tre livelli prevedendo la concentrazione di tutte le attività legate all'imbarco dei passeggeri e al trattamento dei bagagli a piano terra, che quindi costituirà un unico livello funzionale. La superficie utile complessiva, distribuita su tre livelli, è pari a circa 6.000 mq. Nella zona partenze sono previsti, oltre alle biglietterie e agli uffici informazioni, 10 banchi check-in, con relativo nastro collettore per bagagli in partenza sul quale è previsto un impianto per il controllo radiogeno dei bagagli da stiva (C.B.S. 100%). La sala partenze è articolata su tre gate di imbarco collegati ad altrettante sale di imbarco, separabili all'occorrenza per imbarcare voli di destinazioni Unione Europea ed internazionali. La sala arrivi è dotata di due nastri caroselli per la restituzione dei bagagli, con possibilità di separazione tra provenienze Unione Europea ed extra-Europea. L'atrio arrivi presenterà una configurazione rettangolare, con una serie di esercizi commerciali, tra cui un bar aperto direttamente sullo spazio comune. La hall centrale, in una zona leggermente rialzata, oltre a separare fisicamente i flussi provenienti dai gate arrivi/partenze, renderà agevole l'allocatione di box commerciali temporanei o di esposizioni a scopo pubblicitario. Al primo piano, dalle dimensioni più contenute (mq 1.300), saranno ubicati gli uffici operativi (società di gestione e compagnie aeree), e uno spazio destinato a iniziative congressuali. Al secondo piano è prevista un'ampia superficie con una grande veranda di circa 1.200 mq, che si affaccia sul piazzale di sosta velivoli. Ospiterà attività squisitamente commerciali: negozi, bar, ristoranti e aree per stand commerciali. Per il futuro è stata prevista la possibilità di un ampliamento e sviluppo dell'aerostazione per un potenziale incremento del traffico passeggeri sino a 750.000 passeggeri all'anno, con un adeguato incremento delle superfici utili per la zona partenze e la creazione di nuove aree più ampie per la zona arrivi.

L'apertura del nuovo scalo consentirà di fare sistema con il vicino aeroporto di Catania Fontanarossa, oggi quinto in Italia per volume di traffico, consentendo così un decongestionamento di quest'ultimo soprattutto durante i picchi di traffico coincidenti con il periodo estivo a causa dell'elevato numero di voli charter previsti sullo scalo etneo.

Nelson Ferrera

Il porto di Marina "illumina" Ragusa



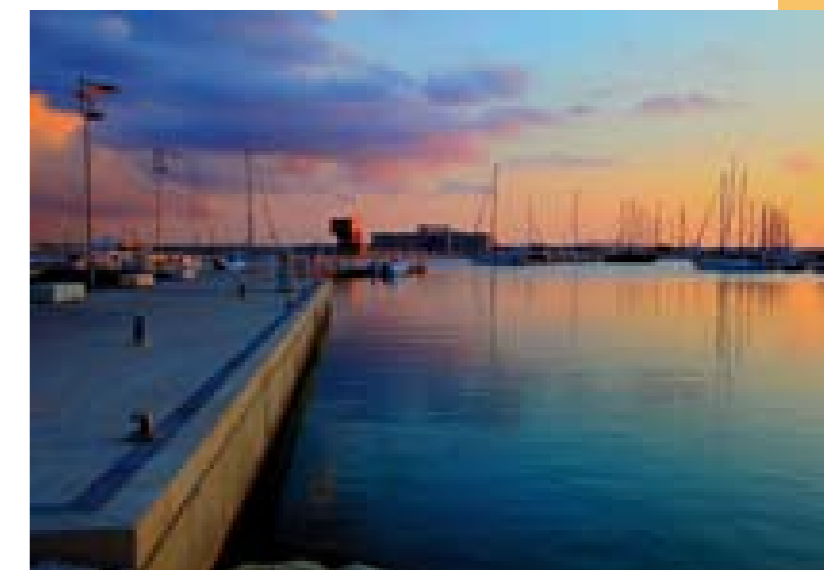
**La nuova opera portuale
proietta il territorio
ibleo verso un turismo
diportistico d'eccellenza**

Il porto di Marina di Ragusa ha smentito le Cassandre dell'atavico fatalismo siciliano. Il 10 luglio la bella, elegante, fascinosa e avveniristica infrastruttura portuale è diventata una realtà, trasformando la sua costa d'incanto, cullata dal caldo mar Mediterraneo, in un'imperdibile occasione di crescita per la provincia di Ragusa, già virtuosa per la sua laboriosa piccola e media imprenditoria. "Il porto turistico di Marina di Ragusa rappresenta la Sicilia che cambia che crede nel futuro, che vuole riscattarsi. È il simbolo di un popolo che vuole tagliare i ponti con la mafia" ha esordito il ministro della Giustizia Angelino Alfano, emozionato ed orgoglioso di essere venuto a mettere l'ultima pietra ricordando che in genere simbolicamente ed istituzionalmente "si posano solo le prime pietre e poi non si continua".

I numeri del porto di Marina di Ragusa parlano chiaro: gli oltre 800 posti barca che sono spalmati su una superficie complessiva di 230 mila metri quadrati (il solo bacino portuale è di 150 mila metri quadrati) proiettano l'infrastruttura in una classe portuale d'eccellenza, inserendola nel ruolo di porto hub, cioè a vocazione extraregionale con una funzione trainante per l'attrazione dei flussi turistici per l'Isola. I suoi servizi riflettono perfettamente il ruolo: parcheggio a pagamento per 500 vetture, edificio della Capitaneria di Porto, ristorante, bastione panoramico con locali commerciali, stazione marittima, circolo nautico, servizi igienici, officina e rimessaggio, impianto di rifornimento carburanti, elisuperficie, torre di controllo, impianto di depurazione e fognatura, acque di prima pioggia, reflui imbarcazioni,

lavaggio imbarcazioni e per rifiuti speciali (oli esausti), travel lift da 160 tonnellate con scalo di alaggio, gru da 10 tonnellate, motoscalo da 80 tonnellate. Sistemati a verde 15 mila metri quadrati di spazio, con la passeggiata di levante e un piazzale operativo per servizi e imbarcazioni di 10mila mq. Inoltre c'è un pontile centrale di 9 metri ed è stato realizzato un innovativo sistema di erogazione servizi con rete wireless. Cilegina sulla torta: la torre di controllo. Non di meno la "promenade" che con le sue banchine a giorno in pietra di Comiso e pietra lavica, dà una forte connotazione di identità territoriale. Il porto turistico di Marina è costato 69 milioni 700 mila euro, di cui 35 milioni 500 mila euro pubblici mentre per il resto ci hanno pensato i privati, in primis dalla società catanese Tecnis.

Facendo un passo indietro c'è da dire che il porto turistico di Marina ha avuto un iter burocratico di realizzazione davvero lungo e complesso. L'avvio della progettazione ha avuto inizio nel 1989, nel corso della sindacatura di Franco Antoci, attraverso l'affidamento di incarico all'ingegnere Giuseppe Malandrino per la realizzazione degli studi propedeutici che portassero alla stesura di un piano regolatore portuale in cui fosse inserita anche la valutazione di impatto ambientale e la progettazione di massima delle opere relative e degli interventi da eseguire. Poi la fase dell'aggiudicazione dell'appalto, dopo che la prima gara è andata deserta, la seconda è stata aggiudicata alla Tecnis che avvia i lavori nel mese di aprile del 2006. Nel 2008 il Comune di Ragusa ottiene il rilascio della concessione demaniale marittima, della durata di 60 anni, di 411mila 700 mq di demanio marittimo, di cui 28mila 700 mq di area a terra e 383 mila mq di specchio acque. I lavori sono stati ultimati nel mese di aprile 2009. L'inaugurazione della struttura è avvenuta lo scorso 10 luglio e il presidente della Società Porto Turistico di Marina di Ragusa, è Concetto Bosco che ha definito la strategia per una gestione efficace ed efficiente, ma soprattutto "client oriented", che possa garantire eccellenti livelli di servizio. L'obiettivo è quello di puntare su un porto fortemente "tecnologico" e con servizi di grande qualità. Nella gestione sono impegnati figure di rinomata esperienza nazionale nel settore della nautica e sono state inserite nell'organico professionalità giovani che si stanno formando mediante corsi di formazione e stage in porti turistici italiani all'avanguardia. Un porto turistico che vuole coniugare efficienza, competenza e managerialità. Marina di Ragusa "s'illumina" d'immenso: alla moderna struttura portuale, non manca proprio nulla. La sua immagine rimanda allo specchio la visione di bellezza architettonica unita a funzionalità ed efficienza.



di Fabio Tomasi

Ragusa-Catania, la nuova autostrada

È partito il conto alla rovescia per l'inizio dei lavori del raddoppio della strada che collegherà Ragusa al capoluogo etneo

Il Cipe ha approvato il progetto per una spesa di 815 milioni di euro



Fine dell'attesa. Ragusa è pronta ad avere la sua prima autostrada. Il Cipe ha detto sì al progetto della Ragusa-Catania. L'annuncio del Ministro delle Infrastrutture Altero Matteoli dà il senso della concretezza ad un'opera inseguita da decenni.

"La Ragusa-Catania – afferma Matteoli – è di grande rilevanza strategica per i territori interessati".

L'approvazione da parte del Cipe se segna una tappa storica per la realizzazione dell'autostrada Ragusa-Catania rappresenta un punto di partenza per una nuova azione di impegno e monitoraggio per la posa della prima pietra. Ora toccherà all'Anas espletare le procedure per individuare il concessionario per la realizzazione dell'opera tenendo conto che il promotore coordinato dalla Mec spa e composto dalle società Silec, Maltauro Egis Projects e Tecnis ha diritto di prelazione. "L'approvazione del progetto della Ragusa-Catania – afferma il presidente della Provincia Franco Antoci, a capo anche del comitato ristretto che ha seguito tutto l'iter procedurale e burocratico – non farà cessare la nostra azione di monitoraggio e di stimolo ma il nostro prossimo impegno sarà quello di sollecitare l'Anas a bruciare le tappe per l'individuazione del concessionario. La soddisfazione del sì del Cipe è doppia perché oltre alla realizzazione del raddoppio della Ragusa-Catania, c'è anche il finanziamento per il collegamento all'aeroporto di Comiso. Abbiamo voluto seguire sino a Roma l'ap-

provazione del progetto del Cipe perché abbiamo sempre utilizzato, durante la nostra azione di monitoraggio, il linguaggio della verità e dei fatti seguendo passo dopo passo tutto l'iter istruttorio di un'opera che darà alla provincia di Ragusa i primi chilometri di autostrada".

Soddisfazione ha espresso anche il sottosegretario alle Infrastrutture e Trasporti Giuseppe Reina che negli ultimi mesi ha seguito da vicino l'approvazione del progetto: "Il via libera al finanziamento dell'autostrada Ragusa-Catania costituisce il compendio delle aspirazioni a lungo coltivate da una parte rilevante della popolazione siciliana che insiste nei territori interessati dall'attraversamento di questa arteria che ha dimostrato in questi anni di avere una dinamicità produttiva particolarmente rilevante e riconosciuta sul piano nazionale e internazionale".

Ma quali sono le caratteristiche principali della grande arteria che dovrà dare ossigeno al territorio ibleo, da sempre penalizzato dal suo isolamento geografico. L'ammodernamento a quattro corsie è previsto per il collegamento viario compreso tra lo svincolo della S.S. 514 "Di Chiaramonte" con la S.S. 115 e lo svincolo della S.S. 194 "Ragusana" con la S.S. 114. La lunghezza complessiva è di circa 68 km. La larghezza prevista per l'intera piattaforma a doppia carreggiata è di 22 metri. Il progetto consente l'introduzione di una velocità amministrativa pari a 110 km/h per l'intero percorso.

Nei dettagli, il progetto prevede sulla carreggiata Ragusa-Catania 19 viadotti per uno sviluppo totale di 4,40 km, mentre sulla carreggiata Catania-Ragusa sono previsti 16 viadotti per uno sviluppo totale di 3,80 km.

Complessivamente i tratti in viadotto costituiscono circa il 6% dell'intero tracciato. Inoltre, sulla carreggiata Ragusa-Catania sono previste 8 gallerie naturali per uno sviluppo totale di 2,57 km, e 4 gallerie artificiali per uno sviluppo totale di 780 metri. Sulla carreggiata Catania-Ragusa, invece, ne sono previste 8 naturali per uno sviluppo totale di 2,90 km e 3 artificiali per uno sviluppo di 650 metri. Complessivamente i tratti in galleria corrispondono a circa il 4% del tracciato.

L'opera termina con lo svincolo di interconnessione con l'autostrada Catania-Siracusa, inaugurata da qualche mese. Per consentire un collegamento efficiente con la rete stradale secondaria è prevista la realizzazione di ben 13 svincoli.

Per quanto riguarda il traffico veicolare, l'attuale scenario di riferimento mostra circa 5.000 veicoli leggeri e circa 1.400 veicoli pesanti al giorno. Nell'elaborazione del progetto è stato possibile formulare, attraverso una simulazione di traffico al computer, tre ipo-

tesi diverse corrispondenti a tre tipi di tariffazione. Questi i valori medi giornalieri di flusso veicolare: con pedaggio nullo, si prevede un flusso giornaliero di 6.700 veicoli leggeri e 1.700 veicoli pesanti; con pedaggio medio

si prevede un flusso giornaliero di 6.600 veicoli leggeri e 1.700 veicoli pesanti; infine, con pedaggio doppio rispetto alla media in Sicilia, è previsto un flusso giornaliero di 6.200 veicoli leggeri e 1.600 pesanti.

"Dalle analisi effettuate nel corso degli studi per la realizzazione dell'infrastruttura – sottolinea il responsabile unico del procedimento, Carlo Diemoz – emerge l'importanza sociale ed economica dell'opera.

L'autostrada consentirà un netto miglioramento dell'accessibilità ai territori attraversati, una sensibile diminuzio-

ne dei costi del trasposto delle merci e la facilitazione delle relazioni economiche in un'area tra le più disagiate del sud a causa dell'isolamento geografico. Altro elemento tutt'altro che secondario è poi l'aumento dei livelli di sicurezza rispetto a quelli attuali". Insomma, non resta che attendere il passaggio dalle cifre alla posa della prima pietra. Il conto alla rovescia è già iniziato. I numeri del grande sogno non sono più un sogno.

L'autostrada consentirà un netto miglioramento dell'accessibilità ai territori attraversati, una sensibile diminuzione dei costi del trasposto delle merci e la facilitazione delle relazioni economiche...

di Daniela Citino

Cerasuolo DOCG, in alto i calici

La regale casa della fondatrice di Vittoria ospita la cantina regionale in nome del vino rosso d'eccellenza che è la prima Docg in Sicilia

Metti una sera in un castello dalle spagnoleggianti e seicentesche atmosfere e ci metti pure un calice di vino, di quelli veramente amabili, intenso nel gusto e deciso allo sguardo, di quelli che basta poco per portarti indietro nel tempo, nella storia e nella cultura di un territorio, di quelli che ti immergono letteralmente nei suoi sapori e aromi, di quelli che sanno scaldarti cuore e mente per la loro straordinaria tipicità. Un'esperienza dell'anima e del gusto da vivere al Castello Enriquez di Vittoria, all'Enoteca regionale, nobile dimora del blasonato Cerasuolo Docg di Vittoria. Quale migliore sede per la prima Docg del Sud vinicolo, se non la regale casa della sua fondatrice, Vittoria Colonna, contessa di Modica,

madre e tutrice di Juan Alfonso Cabrera. Il simbolo del loro potere, la Torre, compare sul petto dell'aquila raffigurata nello stemma della città, solo nell'Ottocento, quando il vino darà ricchezza e prosperità, fra gli artigli di quel rapace vengono fatti disegnare grappoli d'uva, a testimonianza della fecondità di una terra baciata da Dioniso. Baciata dagli dei e sorretta dalle sagaci capacità imprenditoriali di antiche e novelle generazioni di vigneron che, ieri come oggi, sanno come fare per realizzare una produzione vinicola d'eccellenza. Degustare questa eccellenza del vino nelle restaurate stanze dell'Enoteca ha uno straordinario valore aggiunto. Gli interni del Castello, che tra le sue storiche suggestio-

ni storiche annovera anche un trascorso da carcere borbonico, sono stati sapientemente arredati e, coniugando un caldo mix di contemporaneo e di antico, si prestano a trasformarsi in spazi degustativi. Qui è possibile per le aziende vinicole aderenti al Consorzio di Tutela del Cerasuolo di Vittoria e alle Strade del Vino dal barocco al liberty, invitare i loro ospiti per fare scoprire, assaporare, sorreggiare le aromatiche fragranze delle loro blasonate etichette.

Tra i rossi spicca tra tutti il loro re. Qui è possibile fare un prosit collettivo al Cerasuolo di Vittoria, magnificato in tutte le sue superbe produzioni aziendali. Qui è possibile levare in alto i calici per farvi fluttuare dentro questo specialissimo dono degli dei, questo superbo rosso che ha radici ben salde con la sua tradizione e allo stesso tempo ha compreso la lezione di una moderna vitivinicoltura ormai candidata alle conquiste di un mercato sempre più internazionale e proprio per questo altamente competitivo. La sfida è vinta. Eccellenza di vino e fascino del territorio, della sua arte e della sua cultura.

Sono pronti a fare corona intorno al Cerasuolo di Vittoria altri rimandi architettonici e urbanistici. Adiacenti all'Enoteca ci sono i Magazzini del Conte, la loro storia è scritta nella loro terminologia, contenitori di ricchezza economica, dal grano al vino. Adesso, grazie alla solerte opera di ristrutturazione, sono stati rielaborati e pensati come spazi museali d'accoglienza della cultura contadina.

Ad un passo dal Castello, ad un attimo dai Magazzini del Conte, appare l'Antica Centrale Elettrica, esempio superbo di archeologia industriale, luogo reinventato per ospitare l'arte contemporanea. E non solo. Contenitore poliedrico, il suo cortile, d'estate, si presta a diventare un elegante Cotton Club in nome di un binomio vincente: jazz e wine. Jazz raffinato di gran classe sulle note del Vittoria Festival Jazz e vini del terroir. Ancora Cerasuolo di Vittoria, ancora Nero d'Avola, ancora Frappato. Del resto la formula è ampiamente consolidata: è quella dell'enoturismo che fa del vino del terroir il "file rouge" tematico di un circuito turistico capace di creare un autentico immaginario collettivo facendo trasparire dal calice di un vino tutta la bellezza, l'arte, la natura e la storia della terra che lo crea.



A tutt'Olio

Il Dop Monti iblei ha qualità organolettiche di primo livello e conquista il mercato europeo e mondiale per la bontà del sapore e la fragranza di un prodotto davvero unico

Principe della tavola mediterranea. E non solo. La pregiata qualità della sua fragranza porta con sé il retrogusto di una terra che custodisce i sapori autentici del passato. Seduzioni organolettiche che piacciono anche ai palati più raffinati. L'olio extravergine d'oliva Dop Monti Iblei, prodotto tutelato dal marchio Dop (Denominazione Origine Protetta) ha qualcosa in più. Affermato nella nicchia degli oli più premiati al mondo, offre al consumatore il privilegio di assaporare un prodotto d'eccellenza.

L'elisir di lunga vita, prodotto sotto la denominazione di Monti Iblei raccoglie circa 25 etichette ed oltre 200 consorziati. Grazie alla dedizione millenaria di generazioni di agricoltori, che con mani pazienti hanno tramandato da padre in figlio le tecniche di coltivazione, la produzione olivicola del lembo estremo della Sicilia, porta del Mediterraneo, ha raggiunto livelli qualitativi ragguardevoli, particolarmente noti sul piano internazionale. Oltre ad aver ottenuto più volte la medaglia d'oro al "Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition", l'olio Monti Iblei si fregia, infatti, di innumerevoli apprezzamenti ricevuti ogni anno in manifestazioni e concorsi nazionali, quali il Sol di Verona, l'Orciolo d'Oro e il Cibus di Parma.

Un successo senza precedenti nelle maggiori rassegne fieristiche di settore per il Dop Monti Iblei, il cui consorzio vanta più di 200 soci distribuiti nelle province di Ragusa, Siracusa e Catania, ma con una percentuale più incisiva sicuramente nella provincia di Ragusa. Otto le sottozone che compongono la Dop Monti Iblei a garanzia di una grande variabilità, sia di intensità, che di profumi,

all'interno di una piccola zona geografica. È proprio attorno alla sacralità dell'albero d'ulivo di antiche origini greche, che si è sviluppata la storia dei dolci declivi iblei, dando vita a rigogliosi uliveti secolari accuditi a curati con sistemi e metodi naturali. L'area di produzione, suddivisa in sottozone, prende origine dai lussureggianti uliveti della Valle dell'Irminio, Val Tellaro, Val d'Anapo, nonché del calatino, di Frigintini, di Gulfi, Monte Lauro e Trigona Pancali. Passando dal fruttato intenso del prezioso succo estratto



Mercato delle olive.



Le olive appena raccolte.

di Chiaramonte, al delicato profumo sprigionato dalla varietà "Moresca" che popola la valle dell'Irminio, annualmente si ripropone in tutta la provincia il rituale della raccolta delle olive che vede impegnati parecchi produttori di olio affiancati dalla secolare abilità ed esperienza dei frantoiani.

Il graduale perfezionamento di tecniche di lavorazione ha migliorato i livelli qualitativi della produzione olearia iblea, confermata come una delle aree emergenti per la produzione di "oro giallo".

L'olio Dop Monti Iblei, è simbolo, dunque, di una variegata diversità all'interno di una piccola area geografica, limitatamente alle province di Ragusa, Siracusa e Catania, ovvero nella parte orientale della Sicilia, quella più a Sud, conosciuta come Val di Noto. Da questa antica terra provengono oli caratteristici per il loro sapore armonico dal fruttato medio-intenso che si stanno sempre più affermando per qualità eccelsa e genuinità del prodotto. L'ampia gamma di profumi e sapori delle tre varietà di oliva consente di ottenere oli unici ed inimitabili.

"Il marchio Dop - spiega Salvatore Spatola, presidente del Consorzio di Tutela dell'Olio Extravergine d'Oliva Dop Monti Iblei - di fatto sta ad indicare che la qualità e le caratteristiche di pregio di questi oli derivano essenzialmente dall'ambiente geografico in cui vengono coltivate e trasformate le olive. Il Consorzio Dop Monti Iblei nasce, infatti, per tutelare e diffondere le qualità dell'olio extravergine di oliva prodotto nell'area dei Monti Iblei, ed è il riconoscimento ufficiale delle caratteristiche di pregio dell'olio ottenuto in un comprensorio omogeneo. L'ente agisce a tutela di tutti gli operatori della filiera olivicola che ogni anno certificano il pro-

dotto. Il dato di produzione e commercializzazione - sottolinea Spatola - ha registrato in questi ultimi anni uno straordinario trend in crescita. Dal 2004, quando la produzione si attestava intorno ai millecinquecento quintali, si è passati ad un incremento del 20% di vendite, fino a certificare duemila e duecento quintali di olio l'anno. Nonostante il settore olivicolo abbia subito l'andamento del mercato con le scosse dettate dalla crisi internazionale e l'apertura dei mercati, la produzione di oli Dop, è l'unica che è riuscita a salvarsi, ottenendo invece l'effetto opposto di un incremento delle vendite. Ciò è potuto accadere perché l'olio Dop rappresenta l'unica categoria in grado di dare certezze sulla qualità, tra le migliori al mondo. Pur essendo una delle Dop più piccole d'Italia, la nostra produzione olivicola con le sue pregiate caratteristiche si è potuta affermare su scala nazionale, riuscendo a conquistare i mercati mondiali. Il nostro olio è un prodotto molto ricercato negli Stati Uniti, in Giappone, in Svevia, Germania e in Inghilterra. Abbiamo colto anche la possibilità d'entrare nel circuito delle grandi catene di commercializzazione estere, immettendoci nella grande distribuzione. Di certo il nostro olio è divenuto un prodotto molto ricercato nella ristorazione di qualità".

Quello che da millenni è il simbolo della civiltà mediterranea, continua ancora a rappresentare la Sicilia, e soprattutto la porzione più a Sud di Italia, in tutto il mondo. L'olio Dop Monti Iblei, nonostante le minacce di una speculazione commerciale che mira a confondere la qualità con interessi prettamente economici, riesce ad essere un prodotto d'eccellenza e a conquistare anche i mercati extraeuropei.

L'olio Dop Monti iblei rappresenta una produzione unica in grado di dare certezze sulla propria qualità.

di Antonio Di Raimondo

Il cioccolato di Modica alla ricerca di un marchio

Il presidente del Consorzio di tutela del cioccolato modicano Tonino Spinello lotta per dotare il dolce prodotto di un marchio di origine protetta

In principio fu una delizia dolciaria nota solo a pochi, fortunati buongustai. Poi, poco più di un quinquennio fa, la scoperta, da parte del grande pubblico, anche a livello internazionale, della specialità della città della Contea. "Sua Eccellenza" il cioccolato modicano è adesso presente in buona parte del mondo, talvolta venduto anche a peso d'oro all'estero, come un prodotto culinario di lusso, quasi alla pari del caviale, o dell'espresso all'italiana. Qui da noi, la famosa barretta di cioccolato si può acquistare per pochi euro. Lo stesso costo del cioccolato di tipo industriale. Eppure il buon cioccolato modicano, quello originale, si prepara rigorosamente in maniera artigianale, in scrupoloso ossequio alla ricetta originale dei maestri dolciari di una volta, che l'hanno tramandata di generazione in generazione. Una metodologia di preparazione ancora oggi molto simile a quella degli antichi Aztechi, che conferisce al cioccolato modicano la tipica granulosità che lo contraddistingue da altri prodotti a base di cacao. Il sapore originale, molto dolce, lascia un leggero retrogusto amaro, simile all'aroma del cioccolato fondente. La barretta si presenta friabile, con i granelli di zucchero che si sciolgono al palato.

Per la preparazione si parte da una massa di cacao a semi macinati, compreso il burro di cacao in essa contenuta. Il cacao viene riscaldato per renderlo fluido e, ad una precisa temperatura, viene mischiato a zucchero semolato e spezie, generalmente cannella o vaniglia. Il composto viene quindi mantenuto ad una temperatura che non fa sciogliere i cristalli di zucchero, che rimangono integri all'interno della tavoletta, amalgamando poi il tutto per mezzo di una raffinatrice. Si passa così alla fase finale che consiste nel distendere il composto su degli stampi che verranno poi battuti per far sì che il cioccolato assuma la sua forma caratteristica di barretta. La particolare lavorazione "a freddo" del cioccolato modicano consente di mantenere aromi che sarebbero altrimenti destinati a scomparire. La bontà di questo particolare prodotto consiste non a caso proprio nella semplicità della lavorazione, senza nessuna aggiunta di altre sostanze estranee, a cominciare dai grassi vegetali, utilizzati invece nella lavorazione del cioccolato di tipo industriale. Modica era un tempo uno dei pochi paesi dove esisteva l'antica figura "ro ciucculataru", che preparava il cioccolato modicano secondo la tradizione appresa dagli antichi Aztechi. Un vanto comune a pochi, tanto che, per tutelare il prodotto da imitazioni, talvolta anche piuttosto approssimative, è nato nel 2003 il Consorzio di tutela del cioccolato modicano, presieduto ora come allora da Tonino Spinello, uno dei più rinomati cioccolatieri e pasticceri modicani. Spinello fondò il consorzio con il precipuo intento di poter dotare il dolce prodotto del marchio Igp, identificazione di origine protetta. Un obiettivo, che,



Lavori artistici in cioccolato.

"Il cioccolato di Modica è un patrimonio di tutti che rappresenta anche la cultura di due popoli, quello azteco e quello siciliano"

a distanza di sei anni, resta ancora una chimera, a causa delle tortuose vie di una burocrazia sempre più difficile da decifrare. Ma Spinello non si arrende. "Ritengo che il cioccolato modicano costituisca una delle nostre tradizioni del passato dal punto di vista dolciario, e non solo. Un patrimonio di tutti che rappresenta anche la cultura di due popoli, quello Azteco e quello siciliano. Una testimonianza forte, come lo è il corposo gusto del cioccolato modicano originale. Mi sento in dovere di proteggere questo prodotto dalle imitazioni, che, soprattutto negli ultimi mesi, stanno fioccano un po' dappertutto".

Ironia della sorte, difatti, la notorietà del cioccolato modicano ha portato anche questo effetto boomerang, comune a tutti quei prodotti di successo destinati, di conseguenza, ad essere imitati. Il boom del successo è stato consacrato dalla prima edizione della manifestazione "Eurochocolate", che, per tre anni, ha costituito la "costola" siciliana della kermesse madre che ogni anno si tiene a Perugia, a sua volta capitale del cioccolato nella sua veste più raffinata. La manifestazione riuscì, soprattutto con la prima e seconda edizione, a partire dal 2004, a far confluire a Modica migliaia di visitatori provenienti da tutta Italia, e anche dall'estero, desiderose di assaggiare il cioccolato modicano. Fu un successo senza precedenti, che catapultò il cioccolato modicano sotto i riflettori del proscenio internazionale. Un momento d'oro anche per la città di Modica che divenne in breve meta obbligata di centinaia e

centinaia di turisti, giunti da mezza Europa e non solo. Un benessere generale che si tradusse in affari d'oro per i cioccolatieri e per l'intera economia iblea. "Eurochocolate" è stata sostituita lo scorso anno dall'analoga kermesse "Chocobarocco", che, nella prima edizione, pur conseguendo lusinghieri risultati, non ha saputo eguagliare il successo della manifestazione del "patron" perugino Eugenio Guarducci. Ma i cioccolatieri modicani, organizzatori della kermesse assieme alla "Fine chocolate" e al comune di Modica, ci riproveranno ad aprile, per la gioia dei buongustai.

Nel frattempo il cioccolato modicano sbarca alla Bit di Milano, su iniziativa della Provincia Regionale di Ragusa. Nello stand istituzionale sarà possibile degustare cioccolato a volontà e i visitatori saranno attratti dal profumo e dal gusto del dolce prodotto nostrano.

"Il cioccolato modicano benché ridimensionato dalla crisi su scala mondiale – aggiunge il presidente del Consorzio di tutela del cioccolato modicano Spinello – continua ad avere mercato, a testimonianza che il prodotto funziona, piace e continuerà a piacere sempre. Ecco perché la mia priorità resta quella della tutela del dolce prodotto, con un marchio registrato che lo metta al riparo dalle imitazioni, disciplinando con rigore l'antica metodologia di preparazione, alla base delle peculiarità che contraddistinguono il cioccolato modicano da altri prodotti dolciari. La battaglia si presenta ancora lunga e difficile, ma riusciremo alla fine a spuntarla".



Sua maestà il formaggio

Il "Ragusano Dop" è prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, crudo, proveniente da allevamenti degli altipiani iblei che ne caratterizzano il sapore finale

Un gusto inconfondibile, piccante quanto basta, denso di aromi, da mangiare spezzandolo lentamente con le mani, come consigliano gli esperti. È il formaggio Ragusano Dop, punta di eccellenza della produzione casearia della provincia di Ragusa, una delle due Dop della Sicilia che sono state già certificate. Un prodotto tipico, oggi intensamente prodotto tra le masserie, ambienti rurali di un'epoca andata, centri produttivi situati tra gli altipiani, in mezzo ai caratteristici muretti a secco, accanto a carubeti e uliveti. Il Ragusano Dop è il re dei formaggi iblei, fin da quando era chiamato caciocavallo per la caratteristica procedura con cui si procedeva all'asciugatura a cavalcioni ("a cavaddu") su di un asse.

Un formaggio dal sapore amabile e peculiare, oggetto sin dal XIV secolo di un fiorente commercio oltre i confini del Regno di Sicilia. Già nel 1515 Carmelo Trasselli in "Ferdinando il Cattolico e Carlo V" racconta di una "esenzione dai dazi" anche per il caciocavallo ragusano e pertanto già oggetto di notevole commercio. Ancora il Trasselli in "Note sui Ragusei in Sicilia" riporta documenti che riferisce del commercio via nave del caciocavallo.

Una storia lunga decenni ma che ha trovato il suo apice nella denominazione di origine controllata, attraverso il regolamento Cee n. 1263 dell'1 luglio 1996, dopo essere stato riconosciuto formaggio tipico secondo il Dpr n. 1269 del 30 ottobre 1955. Il Ragusano Dop è un formaggio a pasta filata la cui peculiarità è data dal pascolo libero della razza bovina nell'altipiano ibleo. L'alimentazione dei bovini finiscono per caratterizzare il sapore finale del formaggio. Lo ha "testato" il Corfilac, il consorzio di ricerca della filiera lattiero casearia di Ragusa, che è tra l'altro

anche l'ente di certificazione del Ragusano Dop. In sostanza, secondo quanto hanno appurato i ricercatori scientifici del Corfilac, ente presieduto dal professore Giuseppe Licitra, il "Ragusano Dop" viene fortemente influenzato dalla qualità dei pascoli mangiati dalle mucche. Fragranze e aromi che non si perdono dopo essere stati trasferiti nel latte grazie al fatto che, come tra l'altro prevede il disciplinare della Dop, è necessario usare attrezzature storiche, come la tina di legno, per produrre questo buonissimo formaggio. Ma è necessario rispettare tutte le regole per arrivare al risultato finale. Ad esempio l'articolo 3 del disciplinare prescrive che il formaggio "Ragusano" è prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, crudo, proveniente da allevamenti degli altipiani iblei. Ecco perché quando si mangia un pezzo di Ragusano Dop, si mangia un prodotto genuino ma anche ricco di tradizione e di storia.



Ciccio Sultano, la magia ai fornelli

Lo chef che ha spopolato negli ultimi anni ha avviato un viaggio, una rimemorazione del territorio e dei mestieri che entrano implicitamente nei suoi piatti

"Mi chiamo Ciccio Sultano, ho 39 anni, sono nato a Torino e all'età di 6 anni mi sono trasferito in Sicilia. Tengo a sottolineare che sono siciliano e non semplicemente italiano".

Si racconta così lo chef famoso in tutta Italia e non solo, il cui ristorante, "Il Duomo", a Ragusa Ibla, è insignito di tre forchette del Gambero Rosso e di due stelle Michelin. Nonostante il successo internazionale, che lo vede figura di spicco nel mondo dell'alta cucina italiana, Ciccio Sultano è una persona di una profonda umiltà, di grande discrezione e per niente presuntuoso, in possesso di un immenso "orgoglio siciliano" che trasuda da tutte le sue interviste, e soprattutto in tutte

le ricette dei suoi piatti che deliziano il palato dei suoi clienti. Clienti che spesso si fanno docilmente guidare all'interno di un percorso degustazione nei sapori e odori di Sicilia, dove il crudo si sposa con il cotto e dove le ricette tradizionali siciliane vivono una nuova stagione culinaria.

È questo uno dei segreti del suo successo, quella che viene definita dalla stampa specializzata "la variante Sultano, un viaggio, una rimemorazione del territorio e dei mestieri che entrano implicitamente nei piatti dello chef siciliano": in sostanza, l'utilizzo esclusivo di ingredienti genuini e naturali, saccheggiate a piene mani dalle incredibili ricchezze del territorio ibleo e siciliano: formaggi, farine, carni, pesci, oli e ortaggi. Quando Sultano parla dei suoi piatti ama ripetere: "Il mio lavoro in cucina è ricerca, valorizzazione e nuova interpretazione dei sapori dimenticati della tradizione iblea e siciliana; il cliente deve essere accolto da un'atmosfera intima ed intrattenuto con la massima cura a cominciare dalla presentazione del piatto". Ed è anche l'eccellenza del servizio per i propri clienti che contraddistingue, nel costellato mondo della ristorazione, il nostro artista-gastronomico insieme al socio gourmet Angelo Di Stefano.

"Il Duomo" è riconosciuto dai frequentatori e dalla stampa come il più lontano avamposto di alta cucina in Italia. Per i suoi clienti utilizza i piatti in vetro di Alessandro Di Rosa, l'artigiano modicano cui piace mangiare bene, e i cui lavori sono finiti sulle pagine dell'arte del New York Times. Sultano ha chiesto a Di Rosa di realizzare per il suo risto-



rante dei piatti rettangolari di vetro trasparente, per riuscire a catturare e a magnificare i colori delle salse elaborate nel sancta sanctorum de "Il Duomo".

Un'altra raffinatezza? Una serie di cucchiaini sempre in vetro, grazie ai quali i clienti potranno scegliere dal menù con maggiore libertà rispetto al classico percorso - antipasto, pasta e piatto di carne - della cucina italiana tradizionale.

Gli amici dell'adolescenza dello chef Sultano, lo definiscono una persona vulcanica, simpatica, estremamente determinata, intraprendente, sincera, con una fortissima convinzione nelle proprie capacità. Con loro ha imparato ad apprezza-

re la buona cucina, il buon vino, le belle donne, la musica di Paolo Conte, Fred Buscaglione, Jimi Hendrix, The Doors e tanti altri, a scoprire il jazz e a fumare i sigari ma, in particolare, scrive su un blog un suo caro amico, "Ciccio Sultano ha sviluppato un particolarissimo approccio alla vita, molto ironico, scettico, sicilianamente cinico, ma al tempo stesso fortemente attaccato alla vita, ai sensi, alle sensazioni elementari, agli odori, i sapori, i colori".

A Ibla, quando era ancora un quartiere poco conosciuto, completamente ignorato e snobbato dagli stessi ragusani, frequentata solo dai pochi abitanti, per lo più anziani, Ciccio Sultano si ritrovava a fare lunghe passeggiate di notte, fra i vicoli barocchi e poi, seduto sulla gradinata del Duomo con il sigaro in bocca, stava a fantasticare sul futuro. Oramai, già da molti anni, il ristorante di Sultano si trova a pochi passi da quella gradinata e Ragusa Ibla è meravigliosamente risorta, frequentata da turisti di tutto il mondo.

Cosa si può dire di più di Ciccio Sultano, un uomo che ha rinunciato a più facili successi fuori dalla sua terra, magari in America, perché legatissimo al territorio ed è rimasto per realizzare un sogno, oramai avverato? Scrivono di lui: "Sultano appartiene alla categoria dei compositori. Una tavola, quella del Duomo, che sottolinea in ogni piatto l'attenzione, la ricerca, la cura dovuta agli ingredienti del proprio territorio. Poi il paniere degli ingredienti si può interpretare e comporre a seconda delle inclinazioni..."

di Giuseppe La Lota

Terra di frontiera Paesaggio unicum

*Alexis del Tocqueville
e Leonardo Sciascia impressionati
dalla bellezza del paesaggio ibleo che per lo
storico Nunzio Lauretta è unicum*

Tanto bello e suggestivo pare, salendo per il monte o scendendo verso il mare, il paesaggio ibleo, sì che gli occhi non smettono di guardare... Chissà se Dante Alighieri scriverebbe così, oggi, dell'altopiano ragusano, trovandosi a mirare le mucche al pascolo, gli antichi alberi di carrubo e gli sconfinati muri a secco che ne frazionano gli stacchi e ne circondano le masserie. Tanto bello e tanto minacciato appare il paesaggio ibleo. Non solo dall'invasione cementiera del business, dall'alto eolico e dal basso voltaico, ma anche da gente senza storia e da speculatori a corto di scrupoli.

Un territorio che Piero Guccione ha pennellato a meraviglia, Giuseppe Leone ha immortalato nei suoi flash e che Leonardo Sciascia amava al punto che quando veniva a Comiso a trovare Gesualdo Bufalino non esitava ad arrampicar-

si verso Ragusa per fare scorpacciate di torta Savoia nella pasticceria "Di Pasquale", che nel prossimo dicembre festeggia il 60° compleanno d'arte dolciaria. "Leonardo Sciascia, dalla Sicilia alla Spagna", l'editore è Federico Motta e viene realizzato grazie all'aiuto economico di Enzo Di Pasquale.

Altopiano ibleo ieri, oggi e domani? Qual è il pensiero dello storico Nunzio Lauretta, docente di Storia contemporanea presso l'Università di Palermo, che al territorio ragusano ha dedicato inchiostro e pensiero senza risparmio di energie.

"Il territorio della provincia di Ragusa - rimarca Lauretta - si caratterizza per la sua natura policentrica, nel senso che siamo in presenza di un sistema a rete in cui non è riconoscibile, come in altri territori, una gerarchia ordinata tra un

centro principale ed un sistema di centri minori. È chiara certamente la maggiore o minore importanza, anche storica, dei diversi nuclei, ma ognuno di essi, appare dotato di un suo caratteristico grado di autonomia territoriale, che, per la singolarità riconoscibile delle sue caratteristiche geografiche, lo rende portatore di una sua potenziale specificità all'interno del sistema delle relazioni territoriali".

Un paesaggio davvero unico, Non a caso Nunzio Lauretta parla di un "sistema ibleo" davvero "unicum".

"Il panorama di quasi l'intera provincia è segnato dal reticolo dei muri calcarei a secco delle masserie e dalle masse arboree della forestazione; all'interno, dalle grandi distese di campi coltivati e di serre orticole; da insigni monumenti del fastoso barocco siciliano, nonché da complessi insediamenti rurali, anche di alto pregio come nel caso delle ville rurali sulla Ragusa-Mare e sulla Modica-Pozzallo. Ecco perché è possibile parlare di "sistema ibleo"; e di esso come di un unicum di risorse e valori integrati".

Ragusa e la sua provincia è stata visitata da intellettuali e studiosi di tutta l'Europa che hanno guardato con occhi incantati l'altopiano ragusano. A cominciare da Alexis del Tocqueville e Leonardo Sciascia.

"Il primo, visitando la Sicilia nel 1827, si rese conto - ricorda Lauretta - delle «cause che facevano desolate le terre e grama la vita degli abitanti della Sicilia occidentale e quelle che, al contrario, rendevano rigogliose e ridenti, popolate e piene di più prospera vita, le campagne tra Catania e

Messina: il frazionamento della proprietà in queste, il permanere del vasto latifondo in quella». Il «morcellement extrême des propriétés», cioè l'estremo frazionamento della proprietà, che tanto aveva colpito Tocqueville era, da secoli, la caratteristica peculiare della contea di Modica. E Sciascia? Nel suo prestigioso volume "Fatti diversi di storia letteraria e civile", impreziosito dalle foto di Giuseppe Leone e dedicato alla Contea di Modica, a proposito di Vittoria, primo paese che s'incontra, per chi arriva da Gela, da Caltanissetta o da Palermo, scrive che «è come un paese di frontiera: ne ha l'animazione, la mescolanza, l'ambiguità, la contraddizione». Per chi viene dalla Sicilia occidentale "l'impressione della frontiera ancora oggi, e ogni volta, insorge". Chi arriva al limite tra le due parti di Sicilia, secondo Sciascia, sa che sta «valicando il confine tra la Sicilia sedicente "sperta" (esperta per greve esperienza, e da quell'esperienza - potremmo ammettere fatta nel "particolare" circospetta e sottile; non, come s'intende invece affermare, di assoluta intelligenza e di inarrivabile saper vivere) e la Sicilia che da quella "sperta" è definita babba (da intendere al meglio come ingenua; ma, più propriamente e correntemente, stupida), ma anche il confine con l'antica contea di Modica, col circondario di Modica. Nella Sicilia "babba" che comprende (e meglio sarebbe dire comprendeva) le province orientali di Ragusa, Siracusa, Catania e Messina, c'era una provincia particolarmente "babba": questa Ragusa in cui s'irraggiava l'antica contea».

Ma questa è un'altra storia.

di Pietro Monteforte

Da Quasimodo a Bufalino, vince la letteratura

Modica e Comiso hanno dato i natali ai due scrittori e valorizzato una terra che secondo Goethe è la chiave per capire tutto

Ragusa è la provincia più giovane e meno estesa delle altre province siciliane, ma il paesaggio, le tradizioni, l'enogastronomia, il mare, la storia la rendono affascinante e mèta di studiosi, di ricercatori, di viaggiatori, di registi e di turisti che provengono tutto l'anno da ogni parte del mondo.

È la terra di Salvatore Quasimodo, nato a Modica il 20 agosto 1901, figlio di Gaetano e Clotilde Ragusa. Il padre, un ferroviere, costretto a fare continuamente spostamenti da una città all'altra. Subito dopo il terremoto del 1908 è trasferito a Messina, una stazione completamente distrutta dall'evento tellurico. Salvatore ha appena 7 anni e quella tragedia lascia un segno profondo nell'animo del futuro poeta, tanto che trasforma quell'evento in versi, i suoi primi versi, che dedica "Al padre".

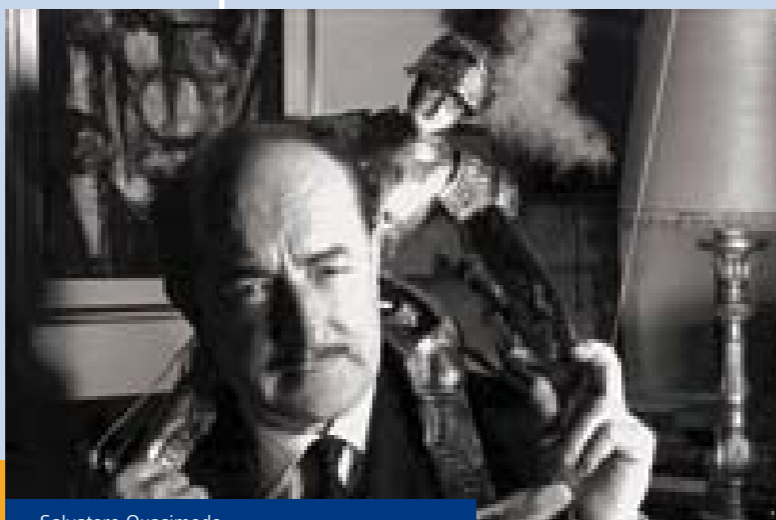
Nella città della Contea, la famiglia Quasimodo si ferma appena un anno a causa dell'inondazione della città e il nonno di Salvatore, anch'egli ferroviere, decide di condurre al sicuro la famiglia nella sua casa di abitazione, a Roccalumera, in provincia di Messina. Qui si svolge la maggior parte della vita giovanile del poeta. Studia continuamente e legge moltissimi libri, lo affascina la cultura ellenica, un amore trasmessogli dalla nonna, Clotilde Pappandreu, figlia di profughi greci, originari di Patrasso. Frequenta l'istituto tecnico

matematico-fisico, che gli dà l'accesso alla facoltà di Ingegneria e, nel 1919, consegue il diploma di geometra, un titolo di studio che non gli servirà e non sfrutterà mai.

Nell'ambiente messinese conosce e stringe amicizia con Giorgio La Pira, nato a Pozzallo il 9 gennaio 1904, primogenito d'una famiglia di umili condizioni, tre anni più giovane di Quasimodo.

La Pira, futuro deputato al Parlamento italiano e sindaco di Firenze, è subito affascinato da D'Annunzio e Marinetti, dal loro ideale di cambiamento che condivide col suo gruppo di amici di cui fanno parte Salvatore Quasimodo e Salvatore Pugliatti, futuro rettore dell'Università di Messina. È il periodo del decadentismo italiano, un termine originariamente "dispreziativo", considerato come la fase estrema del movimento romantico, si divide in due distinti periodi: il primo rappresentato da D'Annunzio e Pascoli e il secondo da Pirandello e Svevo.

Salvatore Quasimodo, dalla sua Sicilia, già esprime nei suoi scritti i tempi del dolore, della solitudine e dell'incomunicabilità, del-



Salvatore Quasimodo.



Gesualdo Bufalino.

l'impossibilità di trovare conforto o consolazione nella vita, unici temi, questi, che costituivano l'unica opposizione permessa dal regime fascista, la cui letteratura era ottimistica e trionfalistica.

È il periodo in cui la Sicilia orientale vive un'intensa stagione di lotte per le terre condotte dalle organizzazioni contadine e il poeta, sia pur giovane, vive i drammi di quelle lotte dei contadini che chiedono l'espropriazione dei latifondi, la concessione delle terre ai latifondisti. Il bilancio delle lotte di quegli anni (1919-1920) è sanguinoso: il massacro di Riesi del 1919 con la morte di 11 dimostranti e di Randazzo, nel 1920, con la morte di 7 dimostranti. Già nel 1916 iniziano i suoi veri componimenti in poesia e prosa che pubblica in una piccola rivista letteraria fondata con alcuni suoi amici. Scrive e, per mantenersi, fa qualsiasi lavoro, da disegnatore a commesso, quindi è assunto come geometra al Genio Civile di Reggio Calabria. Le poesie che scrive in questi anni compongono la raccolta dal titolo "Notturmi del re silenzioso", di cui undici testi saranno aggiunti nella sua prima raccolta "Acque e Terre".

I viaggi e gli spostamenti di Quasimodo sono tanti; nel 1926 è ospite, a Firenze, di Elio Vittorini, che aveva sposato la sorella del poeta. Qui conosce i maggiori esponenti dell'ambiente letterario, tra cui Eugenio Montale. Il poeta sente il distacco dalla sua terra dove ha lasciato i suoi affetti e i suoi ricordi, le albe e i tramonti, il profumo della campagna, degli alberi di carrubo e degli olivi, dei fiori. Nasce la sua prima raccolta di poesie, nel 1930, dal titolo "Acque e Terre", incen-

trata sul tema della Sicilia, che diviene l'emblema d'una felicità perduta cui si contrappone l'asprezza della condizione presente, un esilio quello in cui si ritrova il poeta dove è costretto a vivere, cogliendo i suoi stati d'animo in una delle più belle e più celebri liriche "Vento a Tindari". Egli rievoca il suo tempo passato, facendo emergere spesso un'angoscia esistenziale che, nella sua forzata lontananza, si fa sentire in tutta la sua penna. Cominciano i successi del poeta e i suoi scritti già sono conosciuti in tutto il mondo e tradotti in molte lingue. È il periodo bellico tra il 1943-1945 in cui traduce il Vangelo secondo Giovanni, alcuni canti di Catullo e brani dell'Odissea.

Quasimodo è uno scrittore conosciuto in tutto il mondo e i suoi scritti, tradotti in molte lingue, attraggono lettori e critici. Nel 1959, infatti, arriva il grande riconoscimento, il Premio Nobel per la Letteratura che il poeta si aspettava qualche anno prima, come egli stesse ebbe a dichiarare. Si spegne a Napoli, a seguito d'un'emorragia cerebrale il 14 giugno 1968.

Non si spegne, però, la poesia in terra iblea, né muore la letteratura perché, nei cassetti della sua antica scrivania, "U Prufissuri", come veniva comunemente e affettuosamente chiamato Gesualdo Bufalino, nato a Comiso il 15 novembre 1920, vinceva il prestigioso Premio Campiello con "Diceria dell'untore". Altro grande personaggio della letteratura, figlio della terra iblea, amante della sua Comiso, innamorato cantore della sua gente, del suo popolo, dei vicoli e delle strade basolate che raccontano ancora oggi la storia d'un popolo laborioso che, se cade, riesce a rialzarsi con dignità e forza per ricominciare. È la stessa Comiso del grande artista Salvatore Fiume, molto amico di Gesualdo Bufalino.

Questa terra che ha dato tanti figli nel campo della poesia, della letteratura, dell'arte, della politica, questa provincia ricca d'intelligenze e di uomini che hanno dato lustro alla Sicilia, questa terra del sole che ha incantato tutti, questa terra che ha ispirato Quasimodo, Bufalino, Fiume e tanti altri si apre in tutto il suo splendore, rinata dopo il devastante terremoto del 1693.

"Senza la Sicilia, l'Italia non forma un quadro dell'anima - scriveva Goethe in occasione dei suoi viaggi - è la chiave per capire tutto".

Il ponte Ragusa-Berlino

In primavera l'esposizione degli elmi della collezione del Pergamon Museum

Quando si decide di visitare il Pergamon Museum, famoso per le sue collezioni archeologiche, si sa già che è una delle attrazioni più popolari della città di Berlino e che ogni anno è frequentato da oltre un milione di persone.

Ma non è facile descrivere cosa si provi quando, girato il primo angolo, ci si trova di fronte a quello per cui il Museo è conosciuto in tutto il mondo: l'Altare di Zeus di Pergamo. In una sala enorme è stato, infatti, ricostruito uno dei più famosi capolavori dell'arte ellenistica. L'altare fu fatto edificare, nella antica città di Pergamo sulle coste turche del Mediterraneo, da Eumene II in onore di Zeus e Atena per celebrare la vittoria sui Galati. Il fregio fu distrutto durante le invasioni barbariche e ricostruito, a Berlino, coi frammenti superstiti, dagli archeologi tedeschi, appunto nel Pergamon Museum, dove fu portato nel 1886.

Attualmente quello che possiamo ammirare è solo la parte anteriore dell'altare, il resto è ancora conservato in Turchia, ma è sufficiente per lasciare senza fiato non solo gli appassionati di archeologia ma anche i semplici turisti.

Si resta infatti affascinati dalle dimensioni del monumento, con la sua lunga teoria di colonne bianche che sorreggono il portico sulla sommità della imponente scalinata ai cui lati si possono ammirare le straordinarie sculture che ripropongono scene della battaglia vinta sui Galati. Stupisce, poi, la possibilità di "vivere" quell'opera. Vi si può salire fino in cima, toccare le colonne, sfiorare i fregi e i volti dei guerrieri scolpiti più di 2000 anni fa.

Abbiamo voluto soffermarci nella descrizione di questo straordinario patrimonio del Museo Pergamon perché riveste un ruolo essenziale nella storia che stiamo raccontando. Il tutto inizia nel marzo del 2002 quando l'Istituto di

Cultura di Berlino invitò l'archeologo Giovanni Distefano, direttore del Museo di Ragusa, a tenere una conferenza sul Guerriero di Castiglione, la stele funeraria ritrovata qualche anno prima nei pressi del capoluogo ibleo. L'invito fu, naturalmente, accolto con grande soddisfazione, e, nel giorno stabilito, nella sala conferenze dell'istituto, strano a dirsi, non c'era un posto libero. Ma le sorprese non finivano lì, infatti, nelle prime file c'erano dei personaggi di grande importanza per gli ambienti culturali della capitale, come il presidente dell'associazione degli archeologi tedeschi ed il direttore dei Musei di Stato di Berlino, il mitico professore Wolf Heilmayer. Alla fine della

relazione, corredata da numerose foto di Mario Russo, Heilmayer, estasiato dalla intensità del reperto chiese a Distefano di portare la stele del Guerriero a Berlino per essere esposta al Pergamon Museum. Si trattava di un'occasione davvero unica e, nel giro di poco più di un anno, fu approntata una eccezionale macchina organizzativa che dovette superare le grandi difficoltà causate, oltre che dalla fragilità, dalla mole e dal peso del reperto.

Furono coinvolte società private di servizi e trasporti aerei, numerosi enti locali e nazionali con l'obiettivo finale di esporre l'antico eroe della storia arcaica siciliana all'interno di uno dei più prestigiosi musei del mondo.

E così, il 6 settembre del 2003, l'allora sindaco di Ragusa Mimmo Arezzo, il presidente della Provincia Franco Antoci e la soprintendente Beatrice Basile, inaugurarono l'esposizione temporanea del "Guerriero" di Castiglione a Berlino.

Da allora sono passati oltre 6 anni ma i rapporti tra i direttori del Museo di Berlino e Ragusa si sono sempre più consolidati (Heilmayer nel frattempo è andato in pensione sostituito da Gertrude Platz e poi da Andreas Sholl) con



una serie di scambi culturali. Dopo il Guerriero, infatti, che fu visitato da circa 100.000 persone in 3 mesi, fu la volta dei Bronzi di Boscoreale, un patrimonio di immenso valore storico, che Berlino volle prestare a Ragusa per una esclusiva mostra temporanea. Poi furono i Bronzi di Camarina ad anda-

re al Pergamon ed infine la straordinaria collezione degli Argenti di Paternò che ritornarono in Sicilia, per la prima volta dopo la loro scoperta alla fine dell'800, solo grazie ai rapporti di amicizia tra le due istituzioni museali di Berlino e Ragusa.

Ora tocca agli elmi. E si tratta, anche in questo caso, di un avvenimento assolutamente unico.

C'è da dire che i Musei di Stato di Berlino sono proprietari della più importante collezione di elmi antichi esistente al mondo. Ne conservano, nelle loro teche e nei magazzini, circa un centinaio, di varie epoche, stato di conservazione e provenienze, tra cui anche qualcuno rinvenuto in campagne di scavi effettuate ad Olimpia dove gli elmi venivano spesso offerti come ex voto agli dei.

Quando, a marzo scorso, una delegazione iblea guidata dalla Pro Loco di Ragusa e della quale faceva parte il direttore del Museo di Ragusa Giovanni Distefano incontrò il nuovo direttore del Pergamon, Andreas Sholl, innamorato di Ragusa per averla visitata in occasione delle mostre precedenti, si decise di puntare l'attenzione su questo tipo di reperti archeologici vista la possibilità di abbinare, in una mostra assolutamente straordinaria, non solo gli elmi di Berlino ma anche provenienti dal santuario di Olimpia e quelli esposti ora al Museo di Camarina. Nacque così l'idea di una performance culturale dal titolo "Elmi per gli uomini, per gli dei" che intende mettere a confronto cimieri di vari momenti storici, usati in occasioni diverse, con i reperti recuperati a bordo dei relitti affondati nel mar Mediterraneo, davanti all'antica città di Camarina.

Gli esperti, gli appassionati e i visitatori po-



tranno comprendere l'evoluzione, nel tempo, della moda e dell'arte della difesa personale, leggendo, nelle incrinature, nelle decorazioni e nelle iscrizioni che si vedono sugli elmi, la storia dei loro proprietari. Basterà, ad esempio, scrutare a fondo l'elmo Appulo-Corinzio per scoprire che chi lo indossava era devoto del semidio Ercole, oppure, osservando

l'iscrizione sulla parte posteriore dell'elmo romano, ci si accorgerà che lo stesso apparteneva ad un legionario dell'esercito di "Scipio Imperator".

Anche l'allestimento sarà particolarmente suggestivo. Ci si avvarrà di grandi pannelli con immagini di elmi e guerrieri tratte da antiche ceramiche originali ritrovate sia in Sicilia che

in altre regioni d'Europa. In tutto saranno 15 i cimieri di enorme valore storico e culturale che verranno esposti nelle teche corazzate, all'interno del restaurato Palazzo Garofalo, a Ragusa dal 27 marzo al 28 giugno 2010. Anche la scelta del sito sarà motivo di curiosità in considerazione del fatto che l'antico palazzo, che diventerà presto la nuova sede del Museo della cattedrale, con le sue sale dai soffitti affrescati, sarà visitabile, per la prima volta, proprio in occasione della mostra degli elmi. Ma non è ancora finita, infatti, si è voluto affrontare anche il tema, sempre attuale, della guerra e alla fine del per-

corso culturale che si snoderà nei quattro ambienti del palazzo di Corso Italia si potrà percepire, attraverso delle foto e dei poster messi a disposizione dall'Ong "Emergency", l'orrore ed il dolore che la guerra produce sulle persone più indifese.

"L'idea che ci ha animati - spiega la Soprintendente di Ragusa, Vera Greco - è quella di denunciare l'assurdità di ogni guerra partendo dalla testimonianza di un oggetto come l'elmo, simbolo inequivocabile di battaglie e duelli, di sangue e clangori pur lontani nel tempo: dalla storia di ieri, dunque, un invito al dialogo e al pacifico confronto culturale e dialettico rivolto ai potenti e agli uomini di ogni nazione".

“...e dalla fronte l'intenerito eroe tosto si tolse l'elmo, e raggianti sul terren lo pose...”

Valeria Solarino, le mie radici

*L'attrice emergente del cinema italiano,
protagonista di "Viola di mare",
ricorda le sue estati modicane col papà Giovanni*

È una delle attrici emergenti del nuovo cinema italiano. Valeria Solarino, venezuelana di nascita, da madre torinese e padre siciliano (è di Modica), quando mette piede in provincia di Ragusa si sente a casa. L'ultima volta a dicembre come madrina del Costa Iblea Film Festival e per presenziare alla proiezione di "Viola di mare", l'ultimo film di Donatella Maiorca, che è stato interamente ambientato in Sicilia, tra Favignana e Trapani. "E' una pellicola totalmente legata alla mia terra". Già, la terra. Per l'attrice il rapporto con la Sicilia "è sempre stato molto forte". Tornare a Modica "ha coinciso sempre con le vacanze. Ed è per questo che ho sempre associato la Sicilia alla festa". L'attrice parla delle sue idee di cinema. "Come diceva il grande Billy Wilder, i film si dividono in due categorie: belli o brutti. Naturalmente ho sempre cercato di fare i primi e di scartare i secondi". Il futuro di Valeria passa ancora per il cinema d'autore. Ma non solo. "Ora, dopo tanti ruoli drammatici - dice convinta l'attrice - vorrei interpretare una commedia. Anche perché da gennaio sono impegnata a girare un gangster-movie diretto da Michele Placido". Valeria Solarino ama ogni aspetto del fare cinema. "Sono incuriosita da tutto ciò che gravita attorno al film". Valeria Solarino non è solo ricca di talento ma è anche bella ed ha degli occhi che parlano. Finora i suoi film sono stati girati tra Torino e la Sicilia. Non è stato un caso. "Ho vissuto in Sicilia da quando avevo sei mesi e sino a tre anni e mezzo. Poi sono andata a Torino. È quella la città che mi appar-



tiene perché ci sono cresciuta. A parte questo, credo che la scelta su Torino, ad eccezione di "SignorinaEffe" che non poteva essere che lì, è spesso capitata per via della Film Commission che aiuta a girare film lì. Comunque è una città che è molto cambiata negli anni. Prima era dura, ora è diventata a misura d'uomo, fatta per i cittadini. Riguardo a "Viaggio segreto" di Andò e alla Sicilia, la scelta del regista è caduta su di me perché

ho la fisicità di quei posti. In ogni caso, non posso veramente dire di avere un luogo che è casa mia. Torino è la mia città ma ho pezzi della mia famiglia in Sicilia ed in Venezuela. Ed ora sto a Roma, dove lavoro e vivo con il mio compagno Giovanni Veronesi". È venuta a Ragusa, in compagnia del padre Giovanni, per parlare del suo ultimo film "Viola di mare". Il film, tratto dal romanzo "Minchia di Re" di Giacomo Pilati (Ugo Mursia editore), è stato presentato con successo all'ultimo Festival del Film di Roma, racconta la storia di Angela e Sara, due donne, un amore contrastato vissuto nella seconda metà dell'Ottocento siciliano. Insieme alla Solarino, sullo schermo anche Isabella Ragnone, Ennio Fantastichini e Maria Grazia Cucinotta (produttrice della pellicola). "Non ho mai pensato - sostiene Valeria - alla difficoltà del mio ruolo. Piuttosto, si è trattato di un regalo che Donatella mi ha voluto fare. Oltretutto, considerato il momento storico del nostro paese, con continui attacchi omofobici era, assolutamente, il film da fare. Un film che mi ha preso e che mi ha fatto sentire la mia terra sempre più mia".

In piedi, entra Cafiso

*L'enfant prodige di Vittoria sveste i panni della rivelazione
perché da jazzista consumato dirige il Vittoria Jazz Festival*

L'enfant prodige è cresciuto, adesso è diventato un autentico cavallo di razza. Suona il sax come sempre, divinamente, ma adesso lo fa da jazzista consumato. Di quelli che insieme a cuore e tecnica, passione e stile, perizia e mestiere, ci mettono anche la testa. Non a caso da due anni Francesco Cafiso firma la direzione artistica del "Vittoria Jazz Festival", la rassegna jazzistica di fine maggio di Vittoria, sua città natale. Seppure ancora giovanissimo, Cafiso ha pensato all'ideazione e al management di una rassegna musicale che volendo puntare sempre più in alto, si riempie di nomi e di contenuti musicali di altissimo livello. Assolutamente strepitosi alcuni protagonisti della seconda edizione. Un'emozione unica avere ascoltato la calda e avvolgente tromba dell'ormai mitico Fabrizio Bosso. E che dire poi degli straordinari assolo usciti dalla tromba del geniale e schizofrenico musicista americano Tom Harrell? Attorniato dalla sua band di musicisti neri, Wayne Escoffery al sax, Danny Grissel al piano, Ugonna Okegwo al basso, Johnathan Blake alla batteria, ha mandato letteralmente in visibilo il pubblico, conducendolo lungo uno strepitoso viaggio musicale che, partito da Chicago, nell'Illinois, ha attraversato New Orleans, ed è approdato sino alla calda baia di San Francisco dove da moltissimi anni Tom Harrell ha casa. Il jazz sa come rendere felici. Quelli che ascoltano e quelli che lo suonano. Francesco Cafiso prima di partire per una lunghissi-

ma tournée in Italia con il suo Island Buel Quartet (Giovanni Mazzarino al piano, Nello Toscano al contrabbasso, Dino Rubino alla tromba con cui ha già all'attivo, "Portrait in black and white", album inciso nel 2007 per l'etichetta giapponese Venus e "A new Trip", prodotto invece lo scorso giugno per l'etichetta Philology

"Vogliamo rendervi felici ma non potremmo farlo se dovessimo salire su questo palco per suonare, non avendo la consapevolezza di stare infinitamente bene anche noi". Jazz è condivisione. E Francesco Cafiso lo sa bene.

Quando con il suo mentore, il mitico Wynton Marsalis di New Orleans, ha suonato all'Obama Day nel giorno in cui l'America dei Neri realizzava il suo sogno più grande, ha avvertito le loro stesse identiche emozioni.



Ammettendo sinceramente di avere palpato ancora di più quando, a concerto concluso, lasciando l'Eisenhower Theater at the Kennedy Center di Washington, con Marsalis e gli altri musicisti della band, la Jazz at Lincoln Center Orchestra, si sono catapultati nelle strade della metropoli a caccia di locali sconosciuti dove suonare ininterrottamente.

Con Marsalis e la band, il jazzista vittoriese si è anche esibito nel "Concert for Obama" tenuto all'Arena Santa Giuliana-Main Stage. Stessa identica formazione, stesse identiche emozioni. E lui, Francesco, prima del concerto nel back stage per un'iniziativa lanciata su Ebay a scopi umanitari e benefici per sostenere la Fondazione Robert Kennedy che ha l'obiettivo di raccogliere fondi per contribuire in particolare al progetto di distribuzione gratuita del manuale educativo su diritti umani e legalità "Speak Truth To Power: Coraggio Senza Confini". Si tratta di un testo di novanta pagine per raccontare l'exkursus storico dei diritti umani che partendo dalla Dichiarazione Universale attraverso interviste, guide per ricerche più approfondite, tracce ed esercizi per discussioni in classe, storie di persone comuni, lancia una grande sfida culturale alle giovani generazioni di studenti delle scuole superiori. Cafiso è anche questo. Ecco perché continua ad emozionare, stregare, affascinare. Un ragazzo innamorato del jazz che non ha mai smesso neanche un secondo di non sentirsi nient'altro che questo. E solo chi è grande ha il coraggio di confessare che insieme al suo sax non c'è nulla di più emozionante che i rumori del suo mare, i colori della sua isola, il respiro della sua terra. Da portarsi sempre nel cuore ovunque vada, ovunque il jazz lo conduca.



cineturismo

di Laura Curella

Ragusa, ciak si gira!

La fiction del commissario Montalbano e film di successo hanno scelto di impreziosire le loro pellicole scegliendo il barocco, le campagne e le spiagge iblee come location

Non c'è solo il barocco. Il trend turistico di Ragusa è cresciuto anche grazie alla fiction televisiva di Montalbano. L'immagine della provincia di Ragusa è ormai fortemente legata ai luoghi resi famosi dalle indagini del commissario Montalbano. Spinti dal forte successo televisivo della fiction, migliaia di persone sono arrivate nel territorio ibleo alla ricerca di quei luoghi così abilmente valorizzati dal regista Sironi. Grazie al fenomeno del cineturismo, Ragusa è inserita nei principali tour della Sicilia, come meta capace di offrire al turista spettacolari ambientazioni barocche, inediti percorsi naturalistici, gradevoli ed accoglienti località balneari. Già parecchi anni prima della fiction tratta dai romanzi di Camilleri, queste principali caratteristiche, accompagnate da un clima mite e una popolazione operosa e amichevole, hanno attratto numerose produzioni cinematografiche e televisive. Sin dal secondo dopoguerra infatti, il territorio ibleo è stato scelto

come location. Precisamente nel 1947, quando a Modica viene girato *Anni difficili*. Il film di Luigi Zampa rappresenta senza dubbio la pietra miliare del lungo ed intenso percorso che lega la provincia di Ragusa al cinema. Fu Vitaliano Brancati, il co-sceneggiatore di *Anni difficili*, ad insistere con Zampa affinché fosse scelta la provincia iblea come location. Lo scrittore, infatti, conosceva bene il territorio ibleo perché proprio a Modica passava le estati da bambino. Grazie a questa coincidenza il mezzo cinematografico imprime nel 1947 le peculiarità dei nostri luoghi in una pellicola di grande clamore, un'opera che suscitò un esteso dibattito nazionale e che fu oggetto di censura da parte della stampa di destra. Verosimilmente tutto ciò ebbe delle ripercussioni positive sulla visibilità del territorio ragusano, tanto che da allora più di 50 produzioni hanno scelto di impreziosire le loro pellicole scegliendo il barocco, le campagne e le spiagge iblee come location. Agli inizi degli anni Sessanta la tranquilla vita della popolazione iblea viene ravvivata dall'arrivo della troupe di Pietro Germi e





del cast di *Divorzio all'italiana*. La presenza di star del calibro di Marcello Mastroianni e Stefania Sandrelli, la carambolesca fine del rapporto sentimentale tra il regista e Daniela Rocca, il tema scottante di cui il film tratta, hanno fatto eco a questa pluripremiata opera, titolare della Palma d'Oro per la migliore commedia, di due nomination all'Oscar, miglior regia e miglior attore, e addirittura omaggiata dell'ambita statuetta per la miglior sceneggiatura.

Gli anni Settanta sono caratterizzati dalla presenza di numerosissimi set e da registi più e meno famosi. Tra tutti spicca il nome di Vittorio De Sica che nel 1974 omaggia Ispica (location già di alcune sequenze di *Divorzio all'italiana*) scegliendola per alcune scene della sua ultima opera, *Il viaggio*, film con Sophia Loren e Richard Burton. Nel 1976 anche il giovane figlio di De Sica, Christian, è a Ragusa per le riprese di *Giovannino*, pellicola di Paolo Nuzzi.

La campagna ragusana, finora in ombra rispetto alle ambientazioni barocche, viene magnificata in *Kaos*, opera del 1984 attra-

verso la quale i fratelli Taviani omaggiano quattro novelle di Luigi Pirandello. I fratelli Taviani per primi inseriscono tra le location il Castello di Donnafugata dove successivamente verranno filmate altre scene per molti altri film (*Il trittico* di Antonello di Crescimone, *La stanza dello scirocco* di Sciarra, *Perduto Amor* di Battiato, *Il consiglio d'Egitto* di Greco, oltre che a numerosi episodi de *Il Commissario Montalbano* e *L'ultimo dei corleonesi*, fiction di grande audience). Le residenze immerse nella campagna ragusana, anche se meno imponenti di quella di contrada Donnafugata, iniziano ad incuriosire i registi italiani. Gianni Amelio nel 1988 gira a Villa Pancari, sita in contrada Salina, *I ragazzi di via Panisperna*. La stessa villa sarà scelta da Conversi per *C'era una volta in Sicilia* e da Roberto Andò per *Viaggio segreto*, film del 2005. Nel 1996 la campagna ragusana offre le location per *Marianna Ucria*, film tratto dal romanzo di Dacia Maraini, in cui i luoghi e gli ambienti avevano una grande importanza narrativa oltre che descrittiva. Per questo motivo il regista Roberto Faenza esclude le



"Il consiglio d'Egitto" - Una scena nel Teatro Comunale di Vittoria.

importanti ville di Bagheria, poiché a causa dello scempio edilizio non vi era la possibilità di avere ampi scorci, funzionali ai campi lunghi e ai controcampi. La scelta cade su Villa Fegotto, nei pressi di Chiaramonte Gulfi, che al contrario piace tanto al regista da indurlo a modificare la sceneggiatura per inserire una scena nel palmento, uno dei più grandi al mondo. L'apprezzamento per il territorio ibleo (definito dallo stesso Faenza l'ultima oasi di una Sicilia antica, visibile cinematograficamente perché è rimasta quasi incontaminata) è tale da farlo ritornare, dopo dieci anni, per un altro adattamento letterario, *I vicerè*. Nulla da invidiare, come numero di location, ha l'altra grande prerogativa della provincia di Ragusa, ovvero la splendida costa. Dalla località di Scoglitti a Pozzallo vi è

Sin dal secondo dopoguerra, il territorio ibleo è stato scelto come location privilegiata da importanti registi come Zampa, Germi, i Taviani e Tornatore

stato un susseguirsi di location. Memorabili sono le sequenze girate, lungo la riviera Cammarana di Scoglitti, da Amelio per *Il ladro di bambini*. Il sito archeologico di Kamarina è protagonista del lungometraggio di Rocco Mortelliti, *La strategia della maschera*. Punta Secca è da anni destinazione turistica grazie alla ormai celeberrima "Casa di Montalbano". A fare da contrappunto, dall'altro lato della costa, c'è la fornace del Pisciotto, vicino Sampieri che, oltre ad ospitare le indagini del famoso Commissario, è stata filmata da Vito Zagarro per il suo road-movie *La donna della luna*, tramite il quale il regista descrive diversi paesaggi del ragusano, dal mare alla barocca Ragusa Ibla.

Proprio Ragusa Ibla è la località che vanta il maggior numero di location, da Germi in poi. I principali set includono la magnifica piazza di forma irregolare in cui si affacciano la Chiesa di San Giorgio, icona del barocco ibleo, e il neoclassico Circolo di Conversazione, i cui interni hanno ospitato la famosa partita di poker di Joe Morelli, il protagonista di *L'uomo delle stelle*. Un'altra piazza, splendidamente immortalata da Giuseppe Tornatore per questo film, è piazza Pola, caratterizzata dal forte impatto scenico della facciata barocca della chiesa di San Giuseppe. Altra location per questo film, lontano da Ragusa Ibla, la piazza Sant'Antonio a Monterosso Almo. Questo a significare che anche i piccoli centri del territorio ibleo garantiscono

uno scenario ricco di suggestioni.

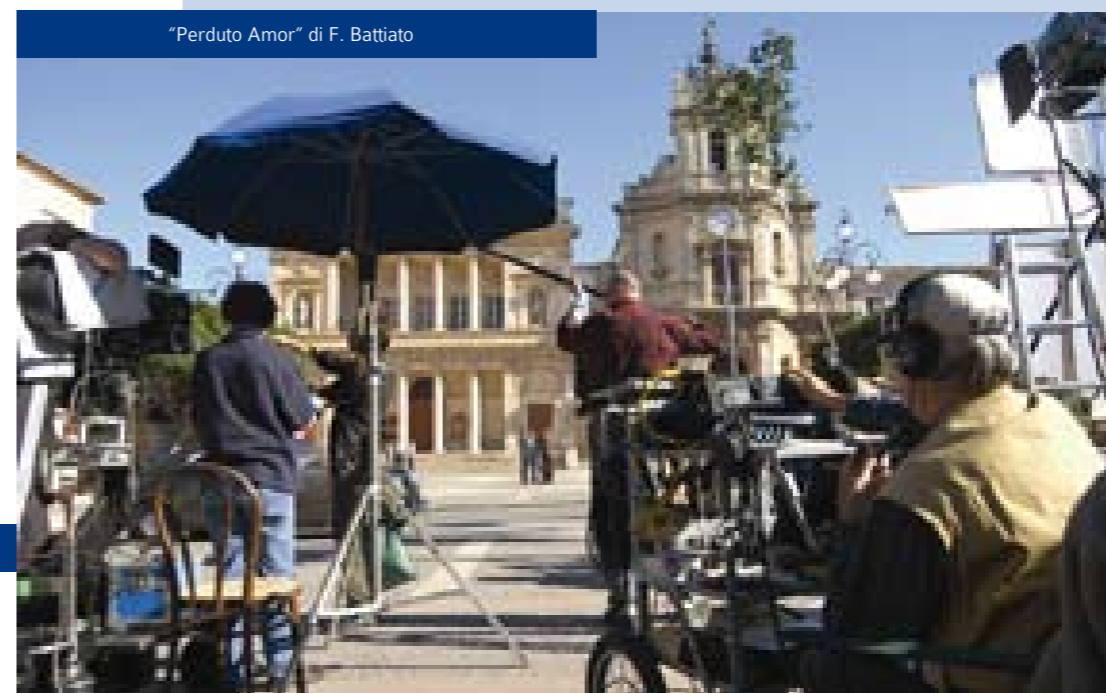
Il viaggio tra le location ragusane offre la possibilità di godere dunque di molteplici scorci, dalle ville isolate alle coste ancora preservate dall'aggressione turistica, dai piccoli paesi ai famosi centri barocchi, le cui peculiarità sono protette dall'Unesco.



"C'era una volta in Sicilia" - Una scena nella Chiesa Madre di Vittoria.



Villa Fegotto - set di "Marianna Ucria".



"Perduto Amor" di F. Battiato

ALBERGHI

CHIARAMONTE GULFI

*** **Antica Stazione + dipendenza**
C.da Santissimo
Tel. 0932 928083 Fax 0932 928083
info@anticastazione.com
www.anticastazione.com

** **Villa Nobile**
Corso Umberto I, 168
Tel. 0932 928537 Fax 0932 928537
albergovillanobile@tiscali.it
www.albergovillanobile.com

COMISO

**** **El Homs Palace**
Via Gen. Girlando n. 49
Tel. 0932 967140 - 335 7559073
Fax 0932967140
info@elhomspalace.it
www.elhomspalace.it

*** **Cordial**
C.da Deserto, 284
Tel. 0932 967866 Fax 0932 967867
info@cordialhotel.com
www.cordialhotel.com

GIARRATANA

* **Sole Luna**
C.da Donnamarina Tel. 338 8836229

MODICA

**** **Balarte**
C.da Scorrione s.n.
Tel. 0932 779014 Fax 0932 779508
balartehotel@gmail.com
www.balarte.com

**** **Cambiocavallo**
SP Modica-Pozzallo, km 5
Tel. 0932 779118 Fax 0932 779549
info@cambiocavallo.it
www.cambiocavallo.it

**** **Grana Barocco Art e SPA**
Corso Umberto I, 133
Tel. 0932754704 - 3355383520
info@granabarocco.it
www.granabarocco.it

**** **Le Magnolie Frigintini**
Via P.M. Gianforma, 111a
Tel. 0932 764363 - 3334844311
Fax 0932 454609
lemagnolie@ristorantelemagnolie.it
www.ristorantelemagnolie.it

**** **Palazzo Failla**
Via Blandini, 5
Tel. 0932 941059 Fax 0932 941059
info@palazzofailla.it
www.palazzofailla.it

**** **Palazzo Failla dipendenza**
Vico Biscari, 6
Tel. 0932 941059 Fax 0932 941059
info@palazzofailla.it
www.palazzofailla.it

**** **Principe d'Aragona**
C.so Umberto I°, 128
Tel. 0932 756041 Fax 0932 756027
info@hotelprincipedaragona.it
direzione@hotelprincipedaragona.it
www.hotelprincipedaragona.it

**** **Pietre Nere**
C.da Pietre nere
Cava Ispica, 142
Tel. 0932 753051
info@pietreneresort.it
www.pietreneresort.it

**** **Torre del Sud**
C.so Sandro Pertini, 42
Tel. 0932 762120 - 3356136693
Fax 0932 456229
info@torredelsud.it
www.torredelsud.it

*** **Demohac**
Via Campailla, 15
Tel. 0932 454838 Fax 0932 947331
info@hoteldemohac.it
www.hoteldemohac.it

*** **Le Magnolie**
Via Campailla, 23/25
Tel. 0932 752552 Fax 0932 752694
info@lemagnoliehotel.it
www.lemagnoliehotel.it

*** **Relais Modica**
Via Campailla, 99
Tel. 0932 754451 Fax 0932 754451
info@hotelrelaismodica.it
www.hotelrelaismodica.it

*** **Villa Cannizzo**
C.da Michelica
Tel. 0932453377 Fax 0932 453481
info@villacannizzo.it
www.villacannizzo.it

** **Bristol**
Via Risorgimento, 8-b
Tel. 0932 762890 Fax 0932 763330
hotelbristolmodica@gmail.com
www.hotelbristol.it

** **Villa Teresa - Tenuta di Bugilfezza**
Via Crocevia Cava d'Ispica
Tel. 0932 771690 Fax 0932 771807
info@villateresa.it
www.villateresa.it

* **Torre Palazzelle**
C.da Torre Palazzelle
Tel. 0932 901200 Fax 0932 901200
info@torrepalazzelle.it
www.torrepalazzelle.it

POZZALLO

*** **Continental**
S.P. Modica-Pozzallo
Tel. 0932 958858 Fax 0932 797756
hotelcontinental@tiscalinet.it
www.pozzallo.it/hotelcontinental

*** **Megaron**
Via Colombo, 166
0932 799661 Fax 0932 798342
megaronnhotel@tiscali.it
www.megaronhotel.it

*** **Orizzonte**
C.da Raganzino, 61
Tel. 0932 797276 Fax 0932 797276
www.albergo-orizzonte.it

*** **Villa Ada**
Corso Vittorio Veneto, 3
Tel. 0932 954022 Fax 0932 954022
info@hotelvillaada.it
www.hotelvillaada.it

RAGUSA

***** **Lusso**
Eremo della Giubiliana
C.da Giubiliana
Tel. 0932 669119 Fax 0932 669129
info@eremodellagiubiliana.com
www.eremodellagiubiliana.com

***** **Antica Badia**
Corso Italia 115/121
Tel. 0932 247995 Fax 0932 247995
info@anticabadia.com
www.anticabadia.com

**** **Andrea Doria**
Lungomare Andrea Doria
Tel. 0932 239300 Fax 0932 239300
info@andreadoriahotel.it
www.andreadoriahotel.it

**** **Destefano Palace**
Via Cav. Destefano, 15
Tel. 0932 682872 Fax 0932 688482
info@destefanopalacehotel.it
www.destefanopalacehotel.it

**** **Domus Aurea**
C.da Puntarazzi - Buttino
Tel. 329 2911905
info@domusaurearesort.it
www.domusaurearesort.it

**** **La Moresca**
Via Dandolo, 63
Tel. 0932 239495 - 334 9350034
info@lamorescahotel.it
www.lamorescahotel.it

**** **La Palma**
Via Colleoni, 25
Tel. 0932 258100 Fax 0932 642979
info@lapalmahotel.it
www.lapalmahotel.it

**** **San Giorgio Palace**
Via Torrenuova, 50
Tel. 0932 686983

**** **Locanda Don Serafino**
Via XI febbraio, 15
Tel. 0932 220065 Fax 0932 663186
info@locandadonserafino.it
www.locandadonserafino.it

ALBERGHI

**** **Mediterraneo Palace**
Via Roma, 189
Tel. 0932 621944 Fax 0932 623799
mediterraneo.rg@bestwestern.it
www.mediterraneoalbergo.it

**** **Parco della Rocca**
C.da Punta Braccetto
Tel. 0932 918390 Fax 0932 918448
info@hotelparcodellarocca.it
www.hotelparcodellarocca.it

**** **Poggio del Sole**
SP 25 Ragusa-Marina di Ragusa, km 5,5
Tel. 0932 666452 Fax 0932 667288
info@poggiodelsoleresort.it
www.poggiodelsoleresort.it

**** **Tresauero**
S.P. 14-c.da Castiglione - Km 2,7
Tel. 0932 256918 Fax 0932 256918
info@hoteltresauero.it
www.hoteltresauero.it

**** **Villa Carlotta**
Via Gandhi, 3
Tel. 0932 604140 Fax 0932 251171
info@villacarlottahotel.com
www.villacarlottahotel.com

*** **Baia del Sole**
Lungomare Andrea Doria, 23
Tel. 0932 230344 Fax 0932 239844
baiadelsolerg@gmail.com
www.baiadelsolerg.it

*** **Il Barocco**
Via Santa Maria La Nuova, 1
Tel. 0932 663105 Fax 0932 228913
info@ilbarocco.it
www.ilbarocco.it

*** **Kroma + dipendenze**
Via G. D'Annunzio, 60
Tel. 0932 622800 Fax 0932 622800
info@hotelkroma.it
www.hotelkroma.com

*** **Montreal**
Via San Giuseppe, 8
Tel. 0932 621133 Fax 0932 621026
info@montrealhotel.it
www.montrealhotel.it

*** **Palazzo degli Archi**
Corso Don Minzoni, 6
Tel. 0932 685602 Fax 0932 686021
info@hotelpalazzodegliarchi.it
www.hotelpalazzodegliarchi.it

*** **Rafael**
Corso Italia, 40
Tel. 0932 654080 Fax 0932 653418
info@hotelrafael.it
www.hotelrafael.it

*** **Terraqua**
Via delle Sirene, 35
Tel. 0932 615600 Fax 0932 615580
reservation.ter@framon-hotels.it
www.framonhotels.com

*** **Villa Garofalo**
Via A. De Curtis
Tel. 0932 257842 Fax 0932 257842
info@hotelvillagarofalo.com
www.hotelvillagarofalo.com

*** **Vittorio Veneto**
C.so Vittorio Veneto, 93
Tel. 0932 686119 Fax 0932 627717
info@hotelvittorioveneto.it
www.hotelvittorioveneto.it

** **Miramare**
Lungomare Andrea Doria, 42
Tel. 0932 615966 Fax 0932 615966
info@hotelmiramareragusa.com
www.hotelmiramareragusa.com

* **Jonio**
Via Risorgimento, 49
Tel. 0932 624322 Fax 0932 229144

SANTA CROCE CAMERINA

*** **Kaukana Inn**
SP Punta Secca-Marina di Ragusa
Tel. 0932 916280 Fax 0932 915377
info@kaukanainn.it
www.kaukanainn.it

*** **Mar & Sol**
Via Lampedusa, s.n.
Tel. 0932 915445
hotelmaresol@tiscali.it
www.hotel-maresol.it

SCICLI

**** **Acquamarina**
Viale della Repubblica, 9
Tel. 0932 937922 Fax 0932 937615
info@acqua-marina.com
www.acqua-marina.com

**** **Novecento**
Via Duprè, 9
Tel. 0932 843817 Fax 0932 932818
info@hotel900.it
www.hotel900.it

**** **Torre Samuele**
Via Punta Sampieri
Tel. 0932 848111 Fax 0932 939725
info@baiasamuele.it
www.baiasamuele.it

** **Le Dune**
Via Cipro, 31
Tel. 0932 939248 Fax 0932 939156
info@ledunesampieri.it
www.ledunesampieri.it

VITTORIA

**** **Al Gabbiano**
Via Messina, 52 - Scoglitti
Tel. 0932 980179 Fax 0932 980505
gabmazza@tiscali.it
www.hotelsulmare.it

*** **Agathae Hotel**
Via Eugenio Montale, 33 - Scoglitti
Tel. 0932 980730 Fax 0932 871500
agathae@agathaehotel.it
www.agathaehotel.it

*** **Grand Hotel**
Vico Il Carlo Pisacane, 53-b
Tel. 0932 863888 Fax 0932 863888
grandhotelvittoria@tin.it
www.grandhotelvittoria.it

*** **Mida**
Via delle Seppie, 4 - Scoglitti
Tel. 0932 871430 Fax 0932 871589
info@hotelmida.it
www.hotelmida.it

*** **Oasi**
Via Plebiscito-Piazza Fratelli Cervi, 9-c
Scoglitti
Tel. 0932 980457 Fax 0932 980955
info@hoteloasi.info
www.hoteloasi.info

*** **Orchidea**
C.da Bosco Rotondo, sn
Tel. 0932 879108 Fax 0932 879034
info@villorchidea.it
www.villorchidea.it

** **Europa + dipendenza**
Via Armando Diaz, 17
Tel. 0932 981493 Fax 0932 981493
info@albergohoteleuropa.com
www.albergohoteleuropa.com

** **Sicilia**
Via Cernaia, 62
Tel. 0932 981087 Fax 0932 981150
hotelsicilia@tiscalinet.it
www.hotelsiciliaj.net

VILLAGGI-ALBERGO

ISPICA

**** **Villa Principe di Belmonte**
C.da Crocevia
Tel. 0932 763001 Fax 0932 764922
info@principedibelmonte.it
www.principedibelmonte.it

*** **Villa Modica**
C.da Lanzagallo
Tel. 0932 952277

*** **Marispica**
Via Zecchino
Tel. 0932 791111 Fax 0932 791106
marispica@igrandiviaggi.it
www.igrandiviaggi.it

MODICA

*** **Conte di Cabrera**
S.P. Pozzallo-Sampieri
Tel. 0932 777070 Fax 0932 777050
contecabrera@tiscali.it
www.hotelcabrera.it

< VILLAGGI-ALBERGO

RAGUSA

***** Kamarina Club Mediterranè**
C.da Camarina
Tel. 0932 911333 Fax 0932 919394
infovacanze@clubmed.com
www.clubmed.com

***** Kastalia**
C.da Piombo
Tel. 0932 826093 Fax 0932 826022
kastalia@kastalia.it
www.kastalia.it

SCICLI

****** Baia Samuele**
Via Punta Sampieri
Tel. 0932 848111 Fax 0932 939725
baiasamuele@igrandiviaggi.it
www.baiasamuele.it

MOTEL (NAUTICO)

POZZALLO

***** Pozzallo**
C.da Casazze, 81
Tel. 0932 797001 Fax 0932 957697
info@pozzallohotel.it
www.pozzallohotel.it

RESIDENZA T.A

MODICA

***** Casa del Mar**
Via Catania s.n.
Tel. 0932 902098
info@casadelmarsicilia.com
www.casadelmarsicilia@gmail.com

RAGUSA

****** Le Residenze Kastalia**
C.da Randello
Tel. 0932 826095 - 0932 826022
kastalia@kastalia.it
www.kastalia.it

****** Villa del Lauro**
Via Ecce Homo, 11
Tel. 0932 655177 Fax 0932 685609
info@villadellauro.it
www.villadellauro.it

***** Kamarina**
C.da Randello
Tel. 0932 826003 Fax 0932 826064
kamarina@kamarina.it
www.kamarina.it

***** Le Logge**
Via M. Coffa, 15-19
Tel. 0932 682383 Fax 0932 680084
lelogge@immer.it
www.immer.it

**** Le Logge Dipendenza**
Via Rosa, 50
Tel. 0932 682383 Fax 0932 680084
lelogge@immer.it
www.immer.it

SCICLI

****** Marsa Sicla**
C.da Samuele
Tel. 0932 939070 Fax 0932 939177
residence@marsasicla.it
www.marsasicla.it

**** Solemare**
Via Patrasso, 27
Tel. 0932 937441
timperanzacarmelo@virgilio.it
www.solemaredisicilia.com

VITTORIA

****** Vittoria**
Via Castel Fidardo, 17
Tel. 0932 992990 Fax 0932 510330
info@vittoriareidence.com
www.vittoriareidence.com

***** Orchidea**
C.da Bosco Rotondo, sn
Tel. 0932 879108 Fax 0932 879034
info@villaorchidea.it
www.villaorchidea.it

AFFITTACAMERE

ACATE

*** Don Giovanni**
C.da Bosco Rinelli-Monte Calvo
Tel. 0932 867278
info@agriturismolamaddalena.it
www.agriturismolamaddalena.it

*** La Ludovica**
C.da Bosco Rinelli-Monte Calvo
0932 867278
info@agriturismolamaddalena.it
www.agriturismolamaddalena.it

*** La Maddalena**
C.da Bosco Rinelli-Monte Calvo
0932 867278
info@agriturismolamaddalena.it
www.agriturismolamaddalena.it

CHIARAMONTE GULFI

***** Terre Iblee**
C.da Sperlinga - Cicimia
Tel. 338 8078040
info@terreiblee.resort.com
www.terreibleeresort.com

MODICA

***** Chicchi di melograno**
Via Dente n.8
Tel. 093133339
trice71@katamail.com
www.chicchidimelograno.com

***** Il Geranio Modica**
Via Passo Parrino n.2/a
Tel. 0932 909256
aleccirosario@virgilio.it
www.ilgeraniomodica.com

***** Isula Relax**
Via Risorgimento, 92
Tel. 0932 904444 Fax 0932 904444
info@isularelax.com
www.isularelax.com

***** La Piccola Locanda**
Via Risorgimento, 106
Tel. 0932 906463 Fax 0932 906527
info@lapiccolalocandamodica.com
www.lapiccolalocandamodica.com

***** Le Cinqueluci**
C.so S. Teresa, 59/65
Tel. 0932 750154 Fax 0932 753934
info@lecinqueluci.it
www.lecinqueluci.it

***** Le lumie**
Via A. Grana, 106
Tel. 0932 751439
info@lelumie.com
www.lelumie.com

***** Maganuco Park**
C.da Maganuco
Tel. 333 4479796 Fax 0932 777144
info@maganucopark.it
www.maganucopark.it

**** Al Castello**
C.da Calicantone Scalepiane s.n.
Tel. 339 4573421

**** Open for Holiday**
Via Guerrieri, 2
Tel. 0932 943063 Fax 0932 761006
info@openforholiday.it
www.openforholiday.it

**** Portale Pirrera**
C.so Garibaldi, 106
Tel. 0932 453470 Fax 0932 903330
info@portalepirrera.it
www.portalepirrera.it

**** Talia**
Via Exaudinos n.9
Tel. 0932 752075
info@casatalia.it

*** Borgo Antico**
Via Ascenzo, 8/4
Tel. 0932 764724 Fax 0932 764724
info@borgoanticomodica.it
www.borgoantico.it

< AFFITTACAMERE

*** Casalbergo Garibaldi**
Via Ritiro,15
Tel. 0932 751140 Fax 0932 754691
casalbergogaribaldi@virgilio.it
www.casalbergogaribaldi.it

*** Iris**
Via Blandini, 22
Tel. 0932 908141 Fax 0932 908141

*** Malvaxia**
Vico Rocco, 6
Tel. 0932 763280
info@casalbergomalvaxia.it
www.casalbergomalvaxia.it

*** Motukalè**
Via Silvio Pellico, 49
Tel. 333/4463375
giovannigugliotta@tiscali.it

POZZALLO

***** Il Casale**
Via Rapisardi,113
Tel. 0932 958961 Fax 0932 958725
vannusino@hotmail.it

***** Mare Nostrum**
Via Montanara, 2
Tel. 338 9420255 Fax 0932 958769
marenostrum.pozzallo@gmail.com
www.marenostrumpozallo.it

***** Sikania Suite**
C.so Vittorio Veneto, 58
Tel. 0932 954309 Fax 0932 954309
sikaniasuite@tiscali.it
www.sikaniasuite.it

***** Villa Margherita**
Viale Orsa Maggiore,4
Tel. 3204550295
info@villamargheritapozzallo.it

**** Manenti's House**
Via Garibaldi, 153
Tel. 0932 953723 Fax 0932 953723
info@manentishouse.it
www.manentishouse.it

*** Affittacamere Andrea Doria**
Cda Raganzino s.n.
Tel. 360 766559

RAGUSA

***** Ai Mascheroni**
C.so Italia n.35
Tel. 0932 652283

***** Domus Hyblea**
Via Tenente Distefano
Tel. 0932 247089
info@domushyblea.it
www.domushyblea.it

***** Le Calle**
Via Ecce Homo, 63
Tel. 333 4986043
lecallesrl@gmail.com
www.lecalleappartamenti.com

***** Le Stanze del Sole**
Via A. Diaz, 15
Tel. 0932 652165 - 339 5456170
sangiorgiosas@gmail.com

***** Le Chicche Camere con Vista**
Salita Specula, 7
Tel. 0932 686669
info@bbblechicche.com
www.bbblechicche.com

***** Le Coccinelle**
Via Diaz, 51
Tel. 0932 904777 Fax 0932 904777
severinocassone@jumpy.it
www.villaraineri.it

***** Le Sirene**
Via M. Paternò Arezzo, 56
Tel. 339 3120760

***** Locanda La Meridiana**
Via Sammito, 11
Tel. 0932 653550
www.locandalameridiana.com

***** Ragusa inn**
Via Cono, 52- 1,2,3° piano
Tel. 333 1134175

**** Ibla Vacanze**
Via M.P. Arezzo n.63
Tel. 0932 229133 Fax 0932 229133
info@iblavacanze.it
www.iblavacanze.it

**** Kairos**
Via Mario Leggio, 44
Tel. 0932 624388
cooperativaildono@virgilio.it

**** Villa Paradiso**
C.da Buttarella, sn
Tel. 0932 664050 Fax 0932 664050
info@casalbergomalvaxia.it
www.casalbergomalvaxia.it

*** Freedom of Holiday**
Via XI Febbraio, 55-57
Tel. 0932 251870
studiolinguanti@virgilio.it

*** Il Tulipano**
Via G.Cartia, 35
Tel. 0932 685945 Fax 0932 685945
info@iltulipanoaffittacamere.com
www.iltulipanoaffittacamere.com

CASA PER VACANZA

ISPICA

*** Delta Vacanze**
Via xx settembre 62/64
Tel. 0932 793228 Fax 0932 704342
fireracarmela@virgilio.it

*** Delta Vacanze 2**
Via Neghelli, 9
Tel. 0932 793383 Fax 0932 704342
donzellosalvatore@virgilio.it

*** Delta Vacanze 4**
Via B. Spadaro,37
Tel. 0932 793228 - 329 2306844
donzellosalvatore@virgilio.it

*** Palazzo Gambuzza**
Via Meli, 8/18
Tel. 0932 950834
info@palazzogambuzza

MODICA

*** Anime a Sud**
Via S. Lucia n.9
Tel. 3389275393
info@animeasud.it
www.animeasud.it

*** Casa del Carrubo**
Via Modica-Giarratana, 98/C
Tel. 0932 948677 Fax 0932 754347
info@casavacanzacontea.it
www.casavacanzacontea.it

*** Casa Mandrazza**
Via Mandrazza, 4
Tel. 054 5287755
molinari@ecogestengineering.it
www.monoresort.com

*** Giorni Barocchi - Giallo Barocco**
Via Grana, 70
Tel. 3357011462
info@casevacanzainsicilia.com
www.casevacanzainsicilia.com

*** Giorni Barocchi - Rosa Barocco**
Via Santa Lucia, 25
Tel. 3357011462
info@casevacanzainsicilia.com
www.casevacanzainsicilia.com

*** Giorni Barocchi - Rosso Barocco**
Via Grana, 68
Tel. 3357011462
info@casevacanzainsicilia.com
www.casevacanzainsicilia.com

*** Il Carrubo**
Via Modica - Giarratana, 98/C
Tel. 0932 948677 Fax 0932 754347
info@casavacanzecontea.it
www.casavacanzecontea.it

< CASA PER VACANZA

*** In Centro**
Via Castellet, 14
Tel. 349 3166560
palumeri.m.@alice.it

*** La Contea di Motya**
Via Monserrato e via Incatasciato
Tel. 347 3512609
laconteadimotya@gmail.com

*** Le Case di Don Peppino**
C.da Cava d'Ispica
Tel. 333 5736496 Fax 0932 752795
cavalload@tin.it

*** Luce Barocca**
Via Racomandata, 50
Tel. 0932 904988
eleonoramaltese@virgilio.it

*** Medusa**
Via dei Fiori, 6
Tel. 333 5231544 Fax 0932 761630
salcap72@virgilio.it
www.sicilyweb.com/medusa

*** Modicarte**
C.le Creta Violicci, 20
Tel. 0932 751577 - 333 1372929
info@modicarte.it www.modicarte.it

*** Modica Inn**
Via Monsignor G. Blanco, 12
Tel. 0932 750093 Fax 0932 750093
info@modicainn.it
www.modicainn.it

*** Villaggio Puccia**
Via del Laghetto, sn
Tel. 0932 902369 Fax 0932 751148
info@villaggiopuccia.com
www.villaggiopuccia.com

POZZALLO

*** Casa Norma**
Via del Pozzo, 51
Tel. 0932 799604 - 339 4376536
c.b.consultsnc@alice.it

*** Delta Vacanze 3**
Via Toti
Tel. 0932 793228 Fax 0932 793383
donzellosalvatore@virgilio.itno

RAGUSA

*** Agave Residence**
C.da Castellana Nuova
Tel. 0932 256867 Fax 0932 256867
salvatoremole@tiscali.it

*** Al Vicolo Corto**
Vico Scrofolani, 2
Tel. 331 4384352 Fax 0932 624548
info@alvicolocorto.it
cannatapaola@libero.it
www.alvicolocorto.it

*** Antica Ibla**
Via Torrenuova,90
Tel. 0932 220293
bciarcia@yahoo.it
www.anticaibla.com

*** Antica Ibla 2**
Chiasso Bonifica, 6
Tel. 0932 220293
bciarcia@yahoo.it
www.anticaibla.com

*** Antica Ibla 3**
Via del Mercato, 22
Tel. 0932 220293
bciarcia@yahoo.it
www.anticaibla.com

*** Antica Ibla 4**
Via del Mercato 24/26
Tel. 0932 220293
bciarcia@yahoo.it
www.anticaibla.com

*** Antico Residence Imperiale I**
Via IX Febbraio, 27
e Chiasso Pillieri, 13
Tel. 0932 689019 Fax 0932 689019
aemsrl1@virgilio.it
www.casavacanze.net

*** Antico Residence Imperiale II**
C.so Mazzini 210 e 212
Tel. 0932 689019 Fax 0932 689019
aemsrl1@virgilio.it
www.casavacanze.net

*** Casa Ragusa Inn**
Via Cono, 52 - 4° piano
Tel. 333 1134175
info@ragusainn.com
www.ragusainn.com

*** Case Pomelia**
Via 456 n.4
Tel. 329 5959548
info@casevacanzepomelia.it
www.casevacanzepomelia.it

*** Deci Delà I**
Via Rimmaudo, 71
Tel. 0932 689019 - 339 8146060
aemsrl1@virgilio.it

*** Deci Delà II**
Via Carrubba, 26/28
Tel. 0932 689019 - 339 8146060
aemsrl1@virgilio.it

*** Deci Delà III**
Via Galvani, 31
Tel. 0932 689019 - 339 8146060
aemsrl1@virgilio.it

*** Deci Delà IV**
C.so Italia n. 364
Tel. 0932 689019 - 339 8146060
aemsrl1@virgilio.it

*** Donnafugata Relais**
Lungomare A. Doria
Tel. 0932 621943 - 3389554946
arturoarezzo@innovazioni srl.com
www.donnafugatarelais.com

*** Herea**
Via Ioppulo,54
Tel. 0932 227455 - 349 2147569

*** Giumbabullahouse**
Via Mercadante, 7
Tel. 0932 682379 - 339 5840609
giumbabullahouse@gmail.com
www.giumbabullahouse.beepword.it

*** Il Giardino dei Girasoli**
Via Dott.Ottaviano n.58/e
Tel. 0932 616538 - 339 6954587
giardinodeigirasoli@libero.it
www.giardinodeigirasoli.it

*** Il Mulino**
Vallata Santa Domenica, 2
Tel. 0932 248098 Fax 0932 248098
sebastianodibenedetto@virgilio.it
www.casavacanzaimulino.it

*** Irminio Garden**
C.da Vaccaria, sn
Tel. 0932 251314
info@casavacanzazeragusa.com
www.casavacanzazeragusa.com

*** Kamena Residence**
Via Duilio-via Magellano, 39
Tel. 0932 667223 Fax 0932 667453
info@kamenaresidence.it
www.kamenaresidence.it

*** La Casetta di Pietra**
Via Oriani, 24
Tel. 339 7907027 Fax 0522 854006

*** La Dimora di Epicuro**
Via Grotta D'acqua, 28
Tel. 339 6398325
guastellaenzo@tiscali.it

*** L'appart'hotel**
Via Perrera, 19/25
Tel. 0932 621932 - 3312537028
info@lapparthotel.it
www.lapparthotel.it

*** Manà**
Via S.Anna,400-402
Tel. 0932 641800
cisalsrl@cisal-srl.191.it

*** Onda Barocca**
C.da Maulli, sn
Tel. 0932 641800 Fax 0932 641899
cisalsrl@cisal-srl.191.it
www.marinainn.it

*** Pietro Maggio Casa Vacanze**
Via G. Sammito, 72/74
Tel. 0932 668530 - 347 1282838
pietromaggio1@tiscali.it

< CASA PER VACANZA

*** San Domenico**
L.go San Domenico, 17
Tel. 0932 230556 Fax 0932 230546
giannicarnemolla@virgilio.it
www.vacanzamediterranea.com

*** Sole e Sabbia**
Via Caboto, 12
Tel. 0932 641800
cisalsrl@cisal-srl.191.it

*** Residence Iusu**
Via Del Mercato 61/63
Tel. 0932 683324
lolloverde@alice.it

*** Villa Pianicella**
Via G. Carlo Alberto Dalla Chiesa, 6
Tel. 0932248554 - 0932651365
3473908975 Fax 0932 248554
gdistefano@hgo.it

SANTA CROCE CAMERINA

*** Mareinsicilia**
Via del Melo, 18
Tel. 0932 258401 Fax 0932 258401
info@mareinsicilia.it
www.mareinsicilia.it

*** Solemare**
C.so Oceano Atlantico, 54
Tel. 0932 932428 Fax 0932 641999
marinainn@ragusaonline.com
www.marinainn.it

SCICLI

*** Le Dimore dei Venti**
Via S.Guglielmo, 62/66
Tel. 055 315263 - 338 1756824
info@ledimoredeventi.it
www.ledimoredeventi.it

*** Casa Imbastita**
C.da Imbastita 2E
Tel. 0932 835189
info@casaimbastita.it
www.casaimbastita.it

VITTORIA

*** Le Due Torri**
S.Provinciale n.5 sn
393 4043942
info@casavacanzeleduetorri.it
www.casavacanzeleduetorri.it

CASE PER FERIE

MODICA

*** I Tetti di Siciliando**
Via Cannata, 24
Tel. 0932 942843 Fax 0932 942843
siciliando@tin.it - www.siciliando.it

POZZALLO

*** San Giovanni Battista**
Via San Giovanni Battista
Tel. 0932 957281 Fax 0932 955666
donaldo@casafarie.it
www.casafarie.it

RAGUSA

*** I Gigli della Montagna**
Via Esperanto, 40
Tel. 0932 248076 Fax 0932 654972
orsolineragusa@virgilio.it

*** Suore del Sacro Cuore C.I.S. Cor Jesu**
via B. Colleoni n.60/62
Tel. 0932 257809
corjesusorgente@libero.it

PARCHI DI CAMPEGGIO

MODICA

*** Di Vita Vera**
Punta Regilione
Tel. 338 2207901

POZZALLO

*** The King's Reef**
C.da Scaro,Km 3
Tel. 0932 957611 Fax 0932 957611
info@kingsreef.it
www.kingsreef.it

RAGUSA

***** Baia del Sole**
Lungomare A. Doria
Tel. 0932 239844 Fax 0932 230344
info@baiadelssole.it
www.baiadelssole.it

**** Rocca dei Tramonti**
C.da Punta Braccetto
Tel. 0932 918054 Fax 0932 918054
www.vacanzamediterranea.com
www.vacanzamediterranea.com

SANTA CROCE CAMERINA

***** Baia dei Coralli**
C.da Punta Braccetto
Tel. 0932 918192
baiadeicoralli@polonet.it
www.baiadeicoralli.it

**** Luminoso**
C.da Punta Braccetto
Tel. 0932 918401 Fax 0932 918401
info@campingluminoso.com
www.campingluminoso.com

*** Scarabeo**
C.da Punta Braccetto
Tel. 0932 918096 Fax 0932 29642
info@scarabeocamping.it
www.scarabeocamping.it

SCICLI

***** La Spiaggetta**
Via Miramare, 50
Tel. 0932 939737 Fax 0932 939737
info@la-spiaggetta.com
www.la-spiaggetta.com

TURISMO RURALE

CHIARAMONTE GULFI

****** Scornavacche**
C.da Scornavacche
Tel. 333 1688719
info@scornavacche.it
www.scornavacche.it

ISPICA

***** Torre del Mare**
C.da Crocefia s.n.
Tel. 339 3255277
info@principedibelmonte.it
www.principedibelmonte.it

MODICA

****** Torre Don Virgilio**
S.P. Rocciola-Scrofolani, 260
Tel. 340 6695836
info@torredonvirgilio.it
www.torredonvirgilio.it

****** Torre Dantona**
C.da Dantona s.n.
Tel. 0932 902495 - 334 3211278
info@torredantona.it
www.torredantona.it

***** La Girosa**
Via Rocciola Scrofolani, 166
Tel. 09321855557 - 333 7417984
Fax 0932 1856557
info@lagirosa.it
www.lagirosa.it

***** Villa Gaia**
C.da Gisira Pagana s.n.
Tel. 0932 231252 - 334 6112060
villagaiamodica@gmail.com

**** Il Piccolo Baglio**
C.da Pennino-Catanzaro van. 162, 2A
Tel. 0932 904713 - 340 9371889

RAGUSA

****** Casato Licitra**
C.da Bocampello,
S.P. 14 Castiglione-Kastalia km.8,00
Tel. 0932 619514 Fax 0932 619275
info@casatolicitra.it
www.casatolicitra.it

***** Al Bagolaro**
C.da Conservatore, 2
Tel. 0932 251810 Fax 0932 251810
info@albagolaro.com
www.albagolaro.com

< **TURISMO RURALE**

***** Masseria Sant'Elia**
C.da Nunziata - Tre Casuzze
Tel. 0932 2362040
info@masseriasantelia.it
www.masseriasantelia

***** Grotta di Ferro**
C.da Grotta di Ferro
Tel. 0932 664065 Fax 0932 664065
info@grottadiferro.it
www.grottadiferro.it

***** Silva Suri**
C.da Pulce - Carrera
Tel. 3317333863

***** Villa Scifazzo**
C.da Scifazzo
Tel. 0932 228201 - 338 4858628
villascifazzo@simail.it

**** Le Cinque Vie**
C.da Genisi
Tel. 349 5272177 - 0932 244300
info@lecinquevie.eu
www.lecinquevie.eu

*** Mastro Vanni**
C.da Fortugnello-Cimillà
Tel. 0932 667041 - 3295961173
Fax 0932667041
info@mastrovanni.it
www.mastrovanni.it

SANTA CROCE CAMERINA

***** La Muraglia**
C.da Muraglia
340 8393597
info@muraglia.net
www.muraglia.net

**** Vacanze il Sultano**
C.da Sottano
Tel. 333 3078309
info@vacanzeilsultano.com
www.vacanzeilsultano.com

SCICLI

**** Le Baronie**
C.da Fumarie
Tel. 0932 938727 Fax 0932 938727
info@lebaronie.it
www.lebaronie.it

VITTORIA

****** Ai Tre Laghetti**
SS 115 per Gela, Km 2
Tel. 0932 988916
info@aitrelaghetti.it
www.aitrelaghetti.it

VILLAGGI TURISTICI

MODICA
La Perla di Sicilia
via del Mare, sn
Tel. 0932 902490 Fax 0932 902490
info@perladisicilia.com
www.perladisicilia.com

RAGUSA
*****Baia del Sole**
Lungomare A. Doria
Tel. 0932 239844 Fax 0932 230344
info@baiadelsole.it
www.baiadelsole.it

VITTORIA
****** Stella Marina**
Via Fratelli Di Dio
Tel. 0932 873021 Fax 0932 995501
info@centrocassevacanze.it
www.centrocassevacanze.it

BED & BREAKFAST

ACATE
**** Villa Mogghi**
C.da Mogghi - Macconi S.P. 31
Tel. 0932 801006 - 339 6175376
Fax 0932 801006
info@villamogghi.it
www.villamogghi.it

CHIARAMONTE GULFI
***** Augusta**
Piazza Maggiore Cutello 18
Tel. 0932 928379 - 338 7811151
Fax 0932 928379 - info@bbaugusta.it
www.bbaugusta.it

**** Case Caro Carrubo**
C.da Cifali, 36-37
Tel. 339 3154580
carocarrubo@tin.it
www.carocarrubo.org

**** Ronnavona**
C.da Donnagona
Tel. 0932 926115 - 333 2539008
marletta@ronnavona-bed-and-breakfast.it
www.ronnavona.it

COMISO
***** Balcone di Sicilia**
Via Castiglione, 16
Tel. 0932 246682 - 320 0141674
Fax 0932 246682
balconedisicilia@email.it
www.balconedisicilia.it

ISPICA

***** Casa Timponelli**
C.da Timponelli
Tel. 0932 951079 - 0932 951358
Fax 0932 951079 - cassarc@tiscali.it
www.casatimponelli.it

*****Corte Statella**
C.so Umberto, 41
Tel. 0932 793380 - 338 2634068
cortestatella@libero.it

***** Il Gheppio**
C.da Graffetta
Tel. 339 6538530
info@ilgheppio.com
www.ilgheppio.com

***** Solenaturamare**
C.da Porrello s.n.
Tel. 338 2521966
carla.fortuzzi@gmail.com
www.solenaturamare.it

***** Ulisse**
Via V. Veneto, 75
Tel. 0932 950001 - 3312164371
www.bebulisse.com

***** Villa Fortezza Bruno**
C.da Miucia, SP Ispica - Pachino
Tel. 0932 951613 - 335 390560
Fax 0932 951115
info@villafortezzabruno.it
www.villafortezzabruno.it

***** Villa Sara**
C.da Senna
Tel. 0932 956575 - 339 3613787
Fax 0932 797552
villasara@villasara.it
www.villasara.it

**** Elianthos**
Via M. D'Azeglio, 29
Tel. 932951361 - 3336920113

**** Palazzo Zuccaro**
Via Vittorio Veneto, 14
Tel. 0932 952385 - 338 8982098
Fax 0932 952385
zuccaro_a@virgilio.it
www.bed&breakfastpalazzozuccaro.it

MODICA

***** Al Cortiletto**
C.so Umberto 275
Tel. 0932 948645 - 339 6243370
Fax 0932 761200
info@alcortiletto.com
www.alcortiletto.com

***** Bei Giorgio**
Via Cristoforo Colombo, 11 - Marina
Tel. 0932 902067 - 339 7361961
Fax 0932 902067
info@beigiorgio.com
www.beigiorgio.com

***** Camere con vista**
Via Occhipinti, 51
Tel. 0932 752419 - 333 8753466
info@camereconvista.com
www.camereconvista.com

***** Casa Barone**
Via Francesco Crispi, 68
Tel. 347 3809171 Fax 0932 903763
gbelluardo@businesscom.it
www.casabaronemodica.it

***** Casale del bosco**
C.da Bosco - Cava Ispica
Tel. 0932 946422 - 338 4309978
Fax 0932 946422
prenota@casaledelbosco.sicily.it
www.casaledelbosco.sicily.it

< **BED & BREAKFAST**

***** Dei Ruta**
Via Moncada, 9
Tel. 0932 755600 - 339 7467987
Fax 0932 755600
deiruta@virgilio.it
www.deiruta.it

***** Giogaia**
Via Modica - Giarratana, 83/a
Tel. 0932 751769 - 339 7693623
Fax 0932 751769
lagiogaia@tin.it
www.giogaia.it

***** Habita**
C.so Sandro Pertini 46/P
Tel. 0932 761683 - 338 1188368
info@habitabb.it
www.habitabb.it

***** Il boschetto**
Via Cava Gucciardo Pirato, 68
Tel. 0932 762941 - 338 1021738
Fax 0932 904428
cataldi.raffaele@tiscali.it

***** Il Cavaliere**
Corso Umberto 259
Tel. 0932 947219 - 335 6866930
Fax 0932 947219
ilcavalieremodica@yahoo.it
www.ilcavalieremodica@yahoo.it

***** La Casa del Conte**
Via Vanella 175 n. 5 - fraz. Frigintini
Tel. 0932 904917 - 338 8126589
giuseppe.giurdanella@tin.it
www.bbdelconte.it

***** La terrazza di Modica**
Via Mantegna Idrìa, 22
Tel. 0932 941531 - 338 3058446
Fax 0932 941531
info@laterrazzadimodica.com
www.laterrazzadimodica.com

***** Liola**
C.da Bosco Serrameta, 11
Tel. 338 3594591
patriziacarus@liola.info
www.liola.info

***** L'Orangerie**
Vico De Naro, 5
Tel. 0932 754703 - 347 0674698
Fax 0932 754840
info@lorangerie.it
www.lorangerie.it

***** Luna blu**
Vico Borgia, 19
Tel. 0932 763812 - 335 6194760
Fax 0932 453119
info@iopitour.com
www.iopitour.com

***** Maganuco**
Via Genova, 16 - loc.Maganuco
Tel. 0932 777156 - 368 7509195
Fax 0932 777156
info@maganuco.it
www.maganuco.it

***** Pineta Monserrato**
Via Nazionale, 106-120
Tel. 0932 946908 - 338 5823990
Fax 0932 946908
info@pinetamonserrato.it
www.pinetamonserrato.it

***** Rassabbia "L'Artist"**
Via Cinquevie Scrofani, 8
Fraz. Frigintini
Tel. 0932 901229 - 335 5979705
Fax 0932 901229
lilianaguarino@tiscalinet.it
www.bbartist.com

***** Residenza Grimaldi**
Via Grimaldi, 41
Tel. 0932 904428 - 333 7318704
Fax 0932 904428
residenzagrimaldi@virgilio.it

***** The Garden Modica**
Via Caitina, 1° Traversa n. 18
Tel. 333 9123551
info@thegardenmodica.it
www.thegardenmodica.it

***** Villa Raineri**
Via Caitina, 74
Tel. 0932 904777 - 339 4684388
Fax 0932 904777
severinocassone@jumpy.it
www.villaraineri.it

***** Villa Trombadore**
V. Crocevìa Cava Ispica Ciancia, 44
Tel. 0932 943341 - 338 3349908
Fax 0932 771070
villatrombadore@virgilio.it
www.villatrombadore.it

***** Vinciucci**
Via Naz.le Modica Ispica, 171
Tel. 0932 771911 - 338 9438312
Fax 0932 771911
dariapace@tiscali.it
www.vinciucci.it

**** Candido Vacanze**
Vico Morana n.17
Tel. 0932 754437 Fax 0932754437
info@candicovacanze.it
www.candicovacanze.it

**** Casa mia**
P.zza Libertà, 9/A
Tel. 0932 761842 - 329 8058312
bedandbreakfastcasamia@virgilio.it
utenti.lycos.it/bedandbreakfastcasam

**** Casa Vincenza**
Via Modica Giarratana n.45 c
Tel. 0932 943781 Fax 0932 943781
info@casavincenza.com
www.casavincenza.com

**** Chocolat**
Via Sorda - Sampieri, 93
Tel. e Fax 0932 904312 - 338 4655349
info@bbchocolat.it
www.bbchocolat.it

**** Il Ciarciole**
C.da Ciarciole via Elero n.10
Tel. 0932 777155 Fax 0932 777155
info@ilciarciole.it www.ilciarciole.it

**** Il Glicine**
Via Raccomandata, 24
Tel. 0932 755604 - 0932 944434
Fax 0932 755604
info@ilglicinemodica.it
www.ilglicinemodica.it

**** O. & G. Salemi's house**
Via R. Partigiana, van. 40 n. 13
Tel. 0932 905415 - 333 3478654
giovannaciulo@libero.it

**** Pozzo Cassero**
Via Modica - Noto n.95
Tel. 0932 909129 - 333 3303382
Fax 0932 901151
info@pozzocassero.it
www.pozzocassero.it

**** San Giorgio**
Via Raccomandata, 25
Tel. 0932 751170 Fax 0932 751170
info@bbsangiorgio.com
www.bbsangiorgio.com

**** Torre Rocciola**
Via Rocciola Scrofani, 19
Tel. e Fax 0932 903844
333 3317313
torrerocciola@live.it
www.bbtorrerocciola.it

POZZALLO

***** Al Borgo Marinaro**
Via L. Rizzo, 15
Tel. Fax 0932 797810 - 333 7132244
alborgomarinaro@tiscali.it

***** Brezza Marina**
Via Marco Polo 2
Tel. 0932 955432 - 333 3195454
Fax 0932 955432
info@brezzamarinapozzallo.it
www.brezzamarinapozzallo.it

***** Costa Iblea**
Via Stoccolma, 5/c
Tel. 0932 795016 - 334 3220788
Fax 0932 795016
info@costaiblea.com
www.costaiblea.com

***** Costa Iblea 1**
Via Stoccolma 5
Tel. 0932 956604 - 339 4394397
Fax 0932 795016
brunodato@tiscali.it
www.costaiblea.com

***** Dai Bella**
Via S. Giovanni, 20
Tel. e Fax 0932 957499 - 338 7013945
bellamarcello@libero.it

***** Galatea**
Via Della Repubblica, 100
Tel. 0932 954019
casagabriele@freemail.it

***** Garden House**
Via L. Sturzo, 106
Tel. 0932 957961 - 328 4157800
Fax 0932 957961
elfo.rats@hotmail.it
www.armeniacorradopozzallo.it

< **BED & BREAKFAST**

***** Kalura**

Via Pegaso n.6
Tel. 0932 958207 - 347 0053173
beb.kalurapozzallo@hotmail.it
www.bbkalurapozzallo.it

***** La Rosa dei Venti**

P.zza della Rimembranza, 47/e
Tel. e Fax 0932 954533 - 338 5721494
mila@larosaventi.com
www.larosaventi.com

***** L'Ancora**

Via M. Buonarroti, 11
Tel. e Fax 0932 955299 - 327 1681962
bb.ancora@gmail.com

***** L'Agave**

Via Matteotti, 15
Tel. e Fax 0932 953046 - 338 4386652
info@lagavepozallo.com
www.lagavepozallo.com

***** L'Antica Torre**

Via M. Rapisardi, 33
Tel. 0932 954733 Fax 0932 954733
info@lanticatorre.it www.lanticatorre.it

***** Manenti's House**

Via Garibaldi, 153
Tel. e Fax 0932 953723 - 338 8157061
info@manentishouse.it
www.manentishouse.it

**** Mediterraneo**

Via Londra, 25/1
Tel. e Fax 0932 795015 - 333 5600503
bb-mediterraneo@tiscali.it
www.bb-mediterraneo.com

***** Mediterraneo 1**

Via Londra, 25/2
Tel. e Fax 0932 795015 - 333 5600503
bb-mediterraneo@tiscali.it
www.bb-mediterraneo.com

***** Pantarei**

Via Orsa Maggiore, 28 Tel. 3358212878
info@bbpantarei.com
www.bb-pantarei.com

***** Sofia**

Via Solferino, 23
Tel. e Fax 0932 953194 - 334 3228250
info@bbsofia.it - www.bbsofia.it

**** Cariddi**

Via Lucania, 20
Tel. e Fax 0932 954670 - 338 1044823
mariadelegiudice@tiscali.it
www.s-cariddi.it

**** Casa Piazzese**

Via Repubblica, 8
Tel. 0932 954143 - 333 6131203
Fax 0932 954075
casapiazzese@supereva.it
www.viagginrete-it.it/strutture/casapiazzese

**** Il Carrubo**

C.da Palamentano 108
Tel. 0932 956606 - 335 7742398
Fax 0932 958606
info@pozzallohotel.it
www.pozzallohotel.it

**** Scilla**

Via Lucania, 20
Tel. e Fax 0932 954670 - 328 6791843
mariadelegiudice@tiscali.it
www.s-cariddi.it

**** Sciuby**

Via Calabria, 53
Tel. e Fax 0932 957619 - 339 2061423
zoccoangelo@tin.it www.sciuby.it

**** Sweet Home**

Via B. Ciaceri, 8
Tel. e Fax 0932 958289 - 339 2051030
info@sweethome_bb.com
www.sweethome_bb.com

**** Villa Dorata**

Via Stoccolma, 3
Tel. 0931 412576 - 339491896
villadorata@alice.it www.villadorata.it

RAGUSA

***** All'Idria**

C.so Mazzini n. 159/b - Ibla
Tel. e Fax 0932 651418 - 338 1079402
allidria@virgilio.it
www.bedandbreakfastallidria.it

***** Antico Vico**

Vico Morelli 11 - Ibla
Tel. 0932 689030 - 335 5711680
magarnone@tiscalinet.it

***** Appartamento Barocco**

Via Chiaramonte, 44 - Ibla
Tel. e Fax 0932 228078 - 333 9535662
giampiccolo3@interfree.it

***** Araba Fenice**

Via Ecce Homo, 236 - Tel. 333 7233776
info@bbarabafenice.it
www.bbarabafenice.it

***** Azalai**

Via Pezza, 23
Tel. Fax 0932 654907 - 347 6442033
info@bbazalai.com www.bbazalai.com

***** Bella Giulia**

Via G. Verga, 46
Tel. Fax 0932 655417 - 338 1832095
info@bellagiulia.com
www.bellagiulia.com

***** Giavante**

Via Gelone, 12
Tel. 0932 652419 - 932652419
info@giavante.it www.giavante.it

***** Bianco e Blu**

Via Imperia, 13
Tel. 0932 622544 - 3201821481
aleazz@msn.com
www.biancoebllu.com

***** Casa Martina**

Via Del Mare, 91 - Marina di RG
Tel. e Fax 0932 230632 - 339 6051711
enricoalberino@tiscali.it

***** Castello Vecchio**

P.zza Dott. Solarino, 2 - Ibla
Tel. 0932 621050 - 339 2637633
castello.arezze@tiscali.it
www.castello-vecchio.com

***** Clown bianco**

Via Ottorino Respighi, 18
Tel. 0932 228084 - 339 3912535
Fax 391782729898
clownbianco@tiscali.it

***** Del Belvedere**

C.so Mazzini, 73/75 - Ibla
Tel. e Fax 0932 625924 - 338 8118238
giovannellagalliano@alice.it
www.webalice.it/enzolicitra/index.html

***** Discesa Santa Maria**

C.so Mazzini, 3 - Ibla
Tel. 0932 624402 - 335 6025865
lauramotta2004@yahoo.it
www.bbdiscesasantamaria.com

***** Dolce Aurora**

Via S. Domenico 25 - Ibla
Tel. 328 1822422
scrofanigiorgia@virgilio.it
www.bedandbreakfast.it/pagina.csm?id=1905&idRegione15

***** Etienne**

Via Belle, 58
Tel. 0932 641079 - 320 1424474
stefano.alecci@tiscali.it

***** Finestre su Ibla**

C.so Mazzini, 41/b - Ibla
Tel. 0932 653156 - 340 9437511
frquastella@tiscali.it
www.fcappuzzello.it

***** Hostel h24**

Via A. Da Messina 10
Tel. 3387975290 Fax 0932 643200
frankatal@tin.it www.hostelh24.it

***** Il Geranio**

Via Torrenuova, 84
Tel. e Fax 0932 651510 - 333 5816894
anicetac@tiscali.it www.bbgeranio.it

***** Il Giardino dei sospiri**

Via dei Sospiri, 24 - Ibla
Tel. 0932 651418 - 333 2174485
ilgiardinodeisospiri@virgilio.it
www.ilgiardinodeisospiri.it

***** Il Giardino di Pietra**

Chiasso Guerra, 13 - Ibla
Tel. 0932 621809 - 333 7085448
grgtum@tin.it www.giardinodipietra.com

***** Kamarina Land**

Viale Kamarina c.da Randello
Tel. 0932 918084 - 333 4843023
info@bb-kamarinaland.it
www.bb-kamarinaland.it

***** La Casa del Viale**

Viale Ten. Lena, 45
Tel. e Fax 0932 245734 - 339 3586846
info@lacasadelviale.com
www.lacasadelviale.com

***** La Castellana**

Via S. Rita - C.da Castellana
Tel. 0932 616135
c.carnemolla@tin.it www.bbcastellana.it

***** La Corte di Marù**

C.da Puntarazzi - Tel. 338 8435802
info@lamennulara.com
www.lamennulara.com

< **BED & BREAKFAST**

***** La luna nel pozzo**

Via Monte Raci, 13
Tel. 0932 255129 - 368 666670
info@lunanelpozzobb.com
www.lunanelpozzobb.com

***** La Mancina**

Via Riviera, 38/40 - Marina di RG
Tel. 0932 251634 - 339 7616707
info@lamancina.com
www.lamancina.com

***** La Mennulara**

Via Santo Sigona, 21 - Marina di RG
Tel. e Fax 0932 254360 - 338 8435802
info@lamennulara.com
www.lamennulara.com

***** La Signoria**

Via Alloro, 31-33 - Ibla
Tel. 0932 622496 - 347 3456726
info@lasignoria.it
www.lasignoria.it

***** La Villetta**

Viale delle Americhe, 7
Tel. e Fax 0932 255997 - 360 439486

***** Le chicche**

Via G. Sortino, 3 - Marina di Ragusa
Tel. 0932 239180 - 330 849862
Fax 0932 627701 info@bblechicche.com
www.bbchicche.com

***** Le Fioriere**

Via M. P. Arezzo, 104 - Ibla
Tel. e Fax 0932 621530 - 349 8191534
raffaele.arezzi@tin.it
www.bbiefioriere.it

***** Le Stanze dello Scirocco**

Via Paternò 1 - Tel. 349 2639999
info@lestanzedelloscirocco.com
www.lestanzedelloscirocco.com

***** Linda's**

Via Ragazzi del 99, 34
Tel. e Fax 0932 643200 - 338 7975290
lindas3@tin.it

***** Lo Scalo**

Via Pantelleria 2/4 - Marina di Ragusa
Tel. 335 6290491 - 335 6290491
Fax 0932 652626 www.bebloscalo.it
carlabaglieri@aliceposta.it

***** L'Orto sul Tetto**

Via Ten. Distefano 58 - Ibla
Tel. e Fax 0932 247785 - 338 4780484
info@lortosultetto.it
www.lortosultetto.it

***** Palazzo Castro al Duomo**

P.zza Duomo, 2 - Ibla
Tel. 0932 621887 - 349 2660528
palazzocastro@virgilio.it
www.palazzocastro.it

***** Palazzo Denoris**

Via Ioppulo, 35 - Ibla
Tel. 0932 220034 - 338 7202790
Fax 0932 619011 info@palazzodenoris.it
www.palazzodenoris.it

***** Perla Marina**

C.da Sciccaro - Via 416 n.1 abc
Tel. 3388342678 www.perlamarina.it
perlamarina12@gmail.com

***** Punta di Mola**

C.da Tre Pizzi - Marina di Ragusa
Tel. 0932 252048 - 333 1832170
puntadimola@virgilio.it

***** Cimillà Relais**

C.da Cimillà s.n.
Tel. 0932 685252 - 347 2116903
info@relaiscimilla.it www.relaiscimilla.it

***** Risveglio Ibleo**

Largo Camerina, 3 - Ibla
Tel. e Fax 0932 247811 - 335 8046494
info@risveglioibleo.com
www.risveglioibleo.com

***** Rollo Garden**

Via E. Fieramosca 55
Tel. 0932 256803 - 339 3381903
rollogarden@alice.it

***** Spiagge iblee**

Via Donnalucata, 31/a - Marina di RG
Tel. 0932 230048 - 333 5625809
Fax 0932 615268 info@spiaggeiblee.it
www.spiaggeiblee.it

***** Tenuta Cammarana**

C.da Cammarana
Tel. e Fax 0932 616158 - 3331847466
tenutacammarana@hotmail.it

***** U Dammusu**

Via Dr. Solarino, 87/89 -Ibla
Tel. 0932 244787 - 328 6235779
u.dammusu@virgilio.it

***** Villa G. & B.**

C.da Varino, S.P. n.9 km. 2,4
Tel. 0932 857576 - 328 3047587
gbufalino@hotmail.com
www.paginegialle.it/villag&b

***** Villa Maiorana**

C.da Maiorana, 43
Tel. e Fax 0932 245734 - 339 5899972
info@villamaiorana.com
www.villamaiorana.com

***** Villa Victoria**

Via Danimarca, 25
Tel. 0932 258840 - 339 1871846
villavictoria@tiscali.it

**** B&B n.4**

Via Archimede n.155
Tel. 3337119818 annalopresti@tin.it

**** Casa del Belvedere**

Via del Mercato, 78 - Ibla
Tel. 0932 868263 - 347 0963669
info@casadelbelvedere.it
www.casadelbelvedere.it

**** La Chiave di Volta**

Via Gelone, 3 -Ibla
Tel. 0932 686012 - 339 6140902
info@lachiavedivolta.com
www.lachiavedivolta.com

**** La Corte di Arà**

C.da Cammarana
Tel. e Fax 0932 244461 - 333 4839218
info@magicmusiconline.com
www.magicmusiconline.com

**** Mare Monte**

Via 410, 11 - Tel. 339 3779543

**** Mi casa es tu casa**

Via M.P. Arezzo n.72
Tel. e Fax 0932 229133 - 3396709943
paolo.criscione@iblavacanze.it
www.iblavacanze.it

**** Note di mare**

Via Jesolo, 12 - Marina di RG
Tel. 3495440523 notedimare@email.com

**** Pozzillo**

Via delle Magnolie n.1
Tel. 360 372676 martadist@hotmail.it

**** Villa Rosa**

Marina di Ragusa - C.da Eredità
Tel. 0932 615148 - 333 5085310
linagiova@alice.it

*** Casa Francesca**

Chiasso Chiavola, 10 - Ibla
Tel. e Fax 0932 247811 - 335 8046494
info@risveglioibleo.com
www.risveglioibleo.com

*** La Costa Ragusana**

Via Salina sn - Punta Braccetto
Tel. 349 5308223
davidcampo@hotmail.com

*** Nanni**

Via Giulia, 18 - Ibla - Tel. 339 1864479
nanni.difalco@virgilio.it

*** Tarasia**

C.so Vittorio Veneto, 17
Tel. 338 3982032

SANTA CROCE CAMERINA

***** Il Palmento**

Via Palmento, 19
Tel. 0932 911468 - 335 8305091
bbpalmento@alice.it
www.ilpalmento.it

***** La Mansarda**

C.da Vignazze 111
Tel. e Fax 0932 915936 - 333 228549
gianni.caggia@alice.it

***** Villa Michela**

C.da Cozzo Cappello 2
Tel. 328 2521072
info@villamichela.it www.villamichela.it

***** Il Conte del Marsico**

Via Salvo D'Acquisto, 11
Tel. 0932 912159 - 335 8435362
Fax 0932 821591
ilcontedelmarsico@medinvest.biz
www.vacanzeilcontedelmarsico.com

***** Il Varo a Mare**

Via della Colombara 65
Punta Braccetto - Tel. 3294249206
info@ilvaroamare.com
www.ilvaroamare.com

***** La Casa di Montalbano**
Via Aldo Moro, 44 - fraz. Punta Secca
Tel. 0932 655566 - 393 9621306
Fax 0932 684277
info@lacasadimontalbano.com
www.lacasadimontalbano.com

***** Na Za Maria**
Via San Marino, 15-17
Tel. 338 3314068 nazamaria@alice.it
www.nazamaria.it

***** Sole e Girasoli**
Via Roma, 49
Tel. 3383304831 - 3383304831
Fax 0932 911372 gae757@hotmail.com
www.solegirasoli.it

**** Il Lentisco**
C.da Serramenzana
Tel. e Fax 0932 821324 - 338 7116726
illentisco.ragusa@tiscali.it
www.lentisco.org

**** L'Araucaria**
C.da Serramezzana - Tel. 339 1164054
info@araucaria.it www.araucaria.it

**** Malavilla**
C.da Malavita, 307
Tel. 0932 821259 - 320 4257171
malavilla@hotmail.com
www.malavillahouse.com

**** Xanadu**
C.da Marchesa, 221
Tel. 0932 911645 - 0932 911645
museodelfumettoxanadu@virgilio.it
www.museodelfumetto.com

*** Le Casuzze**
Via Monti Iblei n.12 - Tel. 334 8185136
leduecasuzze@alice.it
www.leduecasuzze.it

*** Le Due Casuzze**
Via Monti Iblei n.10 - Tel. 334 8185136
leduecasuzze@alice.it
www.leduecasuzze.it

SCICLI
***** Bruca Residence**
C.da Bruca - Via Alicudi - Cava D'Aliga
Tel. 338 7300869 Fax 0932 834838
info@brucaresidence.it
www.brucaresidence.it

***** Casa Magiù**
Via Pacini, 3 - Tel. 0932 834015
Tel. 393 6925425 Fax 0932 836503
info@casamagiù.it www.casamagiù.it

***** Casadipam**
Via Canonico Meli, 33
Tel. 0932 831828 - 328 5998422
info@casadipam.it www.casadipam.it

***** Casa Rosati**
Via Carignano, 76 casa.rosati@alice.it
Tel. 0932 939420 - 3339566868

***** Conte Ruggero**
P.zza Italia, 24
Tel. e Fax 0932 931840 - 335 8218269
info@conteruggero.it www.conteruggero.it

***** Fiumillo**
Via Fiumillo 58
Tel. e Fax 0932 931148 - 329 4220515
info@metepermete.it
www.metepermete.it

***** Giardino a Mare**
Via Lodi, 10 - fraz. Donnalucata
Tel. e Fax 0932 937487 - 338 5670870
info@giardinoamare.it
www.giardinoamare.it

***** Glaukòpis**
Via Aringa, 9 - fraz. Donnalucata
Tel. e Fax 0932 937936 - 329 1032289
info@glaukopis.it www.glaukopis.it

***** Il Gabbiano**
Via Arianna 4 - Fraz. Cava D'Aliga
333 1061618

***** Il Gelso Bianco**
Via Lecce, 20/B - fraz. Donnalucata
Tel. 0932 930196 - 3381533918
mariaconzettaterranova@virgilio.it

***** La Casa nel Giardino**
C.da Mosca s.n.
Tel. 0932851907 Fax 0932 851907
battagialidio@tiscali.it

***** La Rosa del Deserto**
Via Madame Curie 74
Tel. 329 3952044 pantarei77@tiscali.it

***** Loggia dell'acanto**
C.da Balata S.P. Scicli-Modica km1
Tel. e Fax 0932 932701 - 347 6076210
info@loggiadellacanto.it
www.loggiadellacanto.it

***** Micenci**
Via Andalusia, 15 - fraz. Donnalucata
Tel. e Fax 0932 938167 - 328 0471883
bebmicenci@virgilio.it
www.soggiornaprovinciaragusa.it

***** Natura e Barocco**
C.da Barone
Tel. 338 4258474 - Fax 0932 930673
info@naturaebarocco.com
www.naturaebarocco.com

***** San Marco**
Via Sella, 7
Tel. 339 4648568 i.micliche@tin.it

***** Scicli**
Via Castillet, 17/19 - Tel. 338 7863119
info@scilibeb.com www.scilibeb.com

***** Spiaggia di Ponente**
Via Orata 24 - fraz. Donnalucata
Tel. 338 2572163 Fax 0932 834914
info@spiaggiadiponente.it
www.spiaggiadiponente.it

***** Suite and B.**
Via F. Mormino Penna n.28
Tel. e Fax 0932 842643 g.cartia@virgilio.it
www.viamorminapenna.it

***** U Marchisi**
Via Paganini 78 - fraz. Cava D'Aliga
Tel. 0932 833232 - 338 1361309
armandofiorilla@yahoo.it
www.umarchisi.it

***** Villa Fali**
C.da Piani
Tel. e Fax 0932 831198 - 339 3036093

***** Villa Ghimette**
Via Telemaco 19/21
Tel. e Fax 0932 852427 - 339 8343994
info@villaghimette.com
www.villaghimette.com

***** Villa Ina**
C.da Torre Dammusi - fraz. Donnalucata
Tel. 0932 937970 - 340 2775391
Fax 0932 220577 www.aeropolishop.it
camposalvatore1940@libero.it

**** A Balata**
C.da Balata - S.P. Scicli-Modica km1
348 7791551

**** Torre Camarella**
C.da Mosca - Arizza - fraz. Cava D'Aliga
Tel. 339 5277855 info@torrecamarella.it
www.torrecamarella.it

VITTORIA
***** Al Glicine**
C.da Boscopiano
Tel. 0932 865883 - 328 6197029
paolacandiano@yahoo.it
ilglicine.postwind.com

***** Dunnè**
C .da Alcerito
km 5,6 SP 31
Tel. 0932 860029 - 335 419628
info@ildunne.it www.ildunne.it

***** Il Gelso nero**
S.P. per Licodia Eubea Km 1
Tel. 0932 864420 - 338 7406076
claudioloforte@tiscalinet.it w w w . i l -
gelsonero.com

***** Palazzo Mazza**
Via Cavour, 251
Tel. e Fax 0932 985639 - 347 3858239
59stargate@libero.it
www.palazzomazza.it

***** Terra del Sole**
Via Bologna, 202/204
Tel. 0932 869459 - 393 9050589
ignazio.nicosia@yahoo.it
www.terradelssole.info

***** Villa Gianina**
C.da Salito
S.P. Scoglitti-S.Croce Km. 1,800
Tel. 334 1583355 g.diaconu@tiscali.it
www.villagianina.it

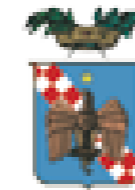
***** Montalbano Sono**
Piazza Risorgimento, 6 - Scoglitti
Tel. 0932 980191 - 335 7512655
Fax 0932 804771
info@montalbanosono.com
www.montalbanosono.com

**** Casale del conte**
C.da Pettineo - Baucino - S.P. n.3
Tel. e Fax 0932 876150 - 339 6375817
info@casaledelconte.it
www.casaledelconte.it

**** Dea Kamarina**
Via degli Appennini, 2 - fraz. Scoglitti
Tel. e Fax 0932 873019 - 348 5275956
info@deakamarina.it
www.deakamarina.it

**** Villa Mario**
C.da Sugherotorto
Tel. 0932 984835 - 339 3891459
Fax 0932 866044
villamario.bb@tiscali.it

*** Sugherotorto**
C.da Sugherotorto
Via Niccolò Macchiavelli, 8
Tel. 347 1949959
giovannisalerino-1@yahoo.it



PROVINCIA REGIONALE DI RAGUSA

IL CONSIGLIO

PRESIDENTE
Giovanni Occhipinti

VICE PRESIDENTE
Sebastiano Failla

GRUPPI CONSILIARI

Forza Italia
Giovanni Mallia, Salvatore Mandarà,
Salvatore Moltisanti, Giovanni Occhipinti

Alleanza Nazionale
Sebastiano Failla (1), Giuseppe Colandonio (5), Enzo Pelligra (2)

Unione Democratici di Centro
Salvatore Criscione, Ettore Di Paola (3),
Bartolo Ficili, Raffaele Schembari

Partito Democratico
Angela Barone, Fabio Nicosia, Venera Padua, Alessandro Tumino

Movimento per l'Autonomia
Pietro Barrera (4), Rosario Burgio

Legalità e Ambiente Italia dei Valori
Giovanni Iacono

Rifondazione Comunista
Giuseppe Mustile

Alleanza Siciliana
Ignazio Nicosia

DS - SD - PSE
Ignazio Abbate

Gruppo misto
Silvio Galizia, Marco Nani, Vincenzo Pitino, Franco Poidomani

1. Ha sostituito il dimissionario Giovanni Venticinque il 28/07/2007
2. Ha sostituito il dimissionario Giuseppe Alfano il 28/07/2007
3. Ha sostituito il dimissionario Giovanni Di Giacomo il 04/03/2008
4. Ha sostituito il dimissionario Riccardo Minardo il 06/05/2008
5. Ha sostituito il dimissionario Salvatore Minardi il 24/07/2008

LE COMMISSIONI

1ª COMMISSIONE
Personale, Affari Generali-Istituzionali,
Regolamenti degli Organi dell'Ente,
Istruzione e Formazione Professionale,
Rapporti con l'U.E.
PRESIDENTE Ignazio Nicosia
VICE PRESIDENTE Ettore Di Paola
Angela Barone, Pietro Barrera,
Sebastiano Failla, Giovanni Iacono,
Giovanni Mallia
SEGRETARIO Salvatore Massari

2ª COMMISSIONE
Bilancio, Patrimonio ed Economato,
Programmazione,
Servizi di Solidarietà Sociale
PRESIDENTE Alessandro Tumino
VICE PRESIDENTE Silvio Galizia
Giuseppe Colandonio, Ettore Di Paola,
Bartolo Ficili, Salvatore Mandarà,
Franco Poidomani
SEGRETARIO Margherita Scapellato

3ª COMMISSIONE
Viabilità di competenza provinciale,
Lavori Pubblici, Trasporti
PRESIDENTE Raffaele Schembari
VICE PRESIDENTE Marco Nani
Ignazio Abbate, Rosario Burgio,
Salvatore Moltisanti, Giuseppe Mustile,
Ignazio Nicosia
SEGRETARIO Giuseppe Mirabella

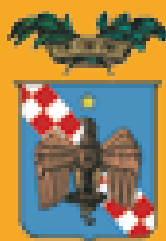
4ª COMMISSIONE
Pubblica Istruzione, Università,
Edilizia Scolastica, Sport, Turismo,
Beni Culturali, Spettacoli
PRESIDENTE Vincenzo Pitino
VICE PRESIDENTE Salvatore Moltisanti
Salvatore Criscione, Giovanni Iacono,
Fabio Nicosia, Venera Padua, Enzo Pelligra
SEGRETARIO Nunzio Strada

5ª COMMISSIONE
Agricoltura, Industria, Commercio,
Artigianato, Sviluppo Economico e Bandi
Comunitari
PRESIDENTE Salvatore Mandarà
VICE PRESIDENTE Giuseppe Colandonio

Ignazio Abbate, Rosario Burgio,
Salvatore Criscione, Sebastiano Failla,
Franco Poidomani
SEGRETARIO Laura Aquila

6ª COMMISSIONE
Territorio, Ambiente, Ecologia,
Caccia e Pesca, Pianificazione Territoriale,
Igiene e Sanità
PRESIDENTE Marco Nani
VICE PRESIDENTE Venera Padua
Angela Barone, Bartolo Ficili, Giovanni
Mallia, Giuseppe Mustile, Vincenzo Pitino
SEGRETARIO Nicola Antonazzo

7ª COMMISSIONE
Politiche Energetiche, Porti, Aeroporti,
Autostrade, Famiglie e Pari Opportunità,
Politiche Attive del Lavoro, Politiche
Giovanili e Sicurezza, Polizia Provinciale
PRESIDENTE Enzo Pelligra
VICE PRESIDENTE Silvio Galizia
Pietro Barrera, Fabio Nicosia,
Giovanni Occhipinti, Raffaele Schembari,
Alessandro Tumino
SEGRETARIO Daniela Tardonato



Provincia Regionale di Ragusa

Viale del Fante - 97100 Ragusa
Numero Verde: 800-012899
www.provincia.ragusa.it



In caso di mancato recapito inviare al CPO di Ragusa
per la restituzione al mittente previo pagamento resi