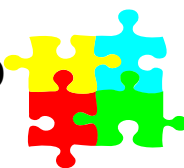


**D.A. N. 4 DEL 16 FEBBRAIO 2010
(G.U.R.S. N. 19 DEL 16 APRILE 2010)**

- **Studio sulla perimetrazione del Distretto**
- **Gli attrattori territoriali**
- **Piano di Sviluppo Turistico**

Associazione Distretto Turistico degli Iblei
Sede legale: c/o Provincia Regionale di Ragusa
Viale del Fante n. 10 – 97100 Ragusa
Tel. +39 (0932) 675270
Fax +39 (0932) 686317
Email: distrettodegliiblei@tiscali.it

DISTRETTO TURISTICO DEGLI IBLEI



Il presente documento è stato elaborato ed editato a cura di:

Arch. Vincenzo Palazzolo

Direttore Generale dell'Associazione Distretto Turistico degli Iblei

Con il supporto tecnico ed organizzativo di:



Provincia Regionale di Ragusa

Assessorato al Turismo e Spettacolo, Politiche Giovanili



**Associazione culturale
Centro Studi Ibleo**

INDICE

	N. pag.
Introduzione:	10
Presentazione del processo di composizione e della base associativa del Distretto Turistico degli Iblei	
PARTE PRIMA	34
1. La dimensione territoriale (Studio sulla perimetrazione Territoriale)	34
1.1 La consistenza demografica	34
1.2 L'estensione territoriale del Distretto	40
1.3 Gli esercizi commerciali presenti	46
1.4 Il numero dei posti letto	47
1.5 Requisiti minimi territoriali di ammissibilità	54
2. Analisi del contesto socioeconomico	55
2.1 Il sistema economico e produttivo del distretto	55
2.2 Il settore turistico	65
3. La dotazione infrastrutturale (mobilità)	73
3.1 Il sistema stradale	75
3.2 Il sistema ferroviario	78
3.3 Il sistema portuale	80
3.4 Il sistema aeroportuale	86
3.5 La rete ciclabile	88
3.6 Le altre forme di trasporto pubblico	89
PARTE SECONDA	91
1. Gli attrattori territoriali	91
2. La natura e lo sport	92
2.1 Il mare	94
2.2 Le zone SIC e ZPS	101
2.3 Le riserve e i parchi naturali	110
2.4 Il patrimonio rurale diffuso e habitat naturale	120
2.5 Le manifestazioni sportive e del tempo libero	126
3. L'arte e la Tradizione	137
3.1 Il territorio e la sua storia	137
3.2 Le opere d'arte	154
3.3 I siti archeologici	182

	N. pag.
3.4 Le feste religiose	195
3.5 Il folklore e le feste popolari	204
3.6 L'artigianato	207
4. La cultura e lo spettacolo	208
4.1 I grandi circuiti della cultura e dello spettacolo (festival musica, cinema, spettacolo, teatro, convegni culturali, etc.)	208
4.2 Il cinema	214
4.3 I musei	221
4.4 I personaggi	231
5. Il gusto ed il benessere	252
5.1 La grande tradizione enogastronomica del mare e della montagna	253
5.2 Le eccellenze territoriali	254
5.3 I prodotti	259
5.3.1 Il vino	261
5.3.2 L'olio	268
5.3.3 La produzione ortofrutticola	269
5.3.4 Il cioccolato	281
5.3.5 I formaggi	283
5.3.6 Pesce	289
5.4 Gli eventi enogastronomici	309
5.5 I circuiti SPA e del benessere	316

PARTE TERZA: IL PIANO DI SVILUPPO TURISTICO	228
1. Studio sulla ipotesi di sviluppo turistico del Distretto	228
1.1 Analisi di mercato e della domanda	228
1.1.1 Metodologia di lavoro	228
1.1.2 Il turista	229
1.1.2.a. La vacanza è un tempo inestimabile	229
1.1.2.b. Una tendenza globale: il prezzo è relativo	230
1.1.2.c. Si naviga prima di viaggiare	231
1.1.2.d. Il web è una piattaforma attiva	
1.1.2.e. Emerge una nuova figura di turista	

	N. pag.
1.1.3 La Categoria	324
1.1.3.a. Dove va il turista oggi?	324
1.1.3.b. Andamento del turismo internazionale: posizionamento Italia	324
1.1.3.c. Andamento del turismo internazionale verso l'Italia	325
1.1.3.d. Dove va il turismo? Global Travel Trends 2009	325
1.1.3.e. Dove va il turismo oggi?	326
1.1.3.f. Gli Italiani in vacanza in Italia	326
1.1.3.g. I prodotti turistici scelti secondo le regioni di appartenenza	327
1.1.3.h. Canali di comunicazione per la scelta delle vacanze degli Italiani	327
1.1.3.i. Il turismo italiano in Italia – Primo trimestre 2010	328
1.1.3.j. I turisti internazionali in Italia via Tour Operator	329
1.1.3.k. I turisti internazionali in Italia	330
1.1.3.l. Prodotti turistici più venduti sul mercato Internazionale	330
1.1.3.m. I prodotti verso tipologie di turismo sempre più diversificate	331
1.1.3.n. La comunicazione delle altre Regioni in Italia	332
1.1.3.o. La comunicazione dei Paesi Europei	332
1.1.3.p. Conclusioni sulla categoria	333
1.1.4 La Marca	334
1.1.4.a. Analisi dei flussi turistici nazionali ed esteri verso la Sicilia	334
1.1.4.b. Turismo italiano nelle province siciliane	336
1.1.4.c. Alcuni trend in evidenza	337
1.1.4.d. Le preferenze dei lettori delle testate turistiche	338
1.1.4.e. La "Reputation" Sicilia sui pubblici specializzati	339
1.1.4.f. La "Reputation" Sicilia presso il grande pubblico	341
1.1.4.g. Conclusioni sulla marca	343
1.1.5 Conclusioni	343
1.2 La strategia di Portafoglio	345
1.2.1 Principi e considerazioni per la scelta dei prodotti e dei segmenti sui quali operare	345
1.2.2 La carta di valorizzazione del territorio: strumento di governo e di gestione dello sviluppo e della "fabbrica" del prodotto turistico territoriale	347
1.2.3 La riaggregazione dell'offerta turistica del Distretto: un approccio "a ombrello" che lega Marca, Prodotti ed Eventi	349
1.2.4 I Macrosegmenti	350

	N. pag.
1.2.5 Target	351
1.2.6 Sintesi Swot	360
2. Gli obiettivi e la Strategia di Sviluppo	362
2.1 L'obiettivo Generale	362
2.2 La strategia di programma, gli obiettivi specifici e i risultati attesi	362
2.2.1 Step o Progetti specifici del processo principale, obiettivi e risultati correlati	363
2.2.1.1 Verifica e Ritaratura del posizionamento strategico dell'offerta integrata territoriale	363
2.2.1.1.A Descrizione	364
2.2.1.1.B Obiettivi operativi	364
2.2.1.1.C Risultati attesi	364
2.2.1.1.D Soggetti beneficiari delle azioni	364
2.2.1.1.E Tipologie di intervento previste	364
2.2.1.1.F Impatto su Obiettivi Regionali	364
2.2.1.2 Concepimento e Impianto della Carta di Valorizzazione del Distretto Turistico degli Iblei	365
2.2.1.2.A Descrizione	365
2.2.1.2.B Obiettivi operativi	366
2.2.1.2.C Risultati attesi	366
2.2.1.2.D Soggetti beneficiari delle azioni	366
2.2.1.2.E Tipologie di intervento previste	366
2.2.1.2.F Impatto su Obiettivi Regionali	366
2.2.1.3 Sviluppo dei processi di aggregazione degli operatori economici locali e condivisione partecipata degli standard di servizio	367
2.2.1.3.A Descrizione	367
2.2.1.3.B Obiettivi operativi	369
2.2.1.3.C Risultati attesi	369
2.2.1.3.D Soggetti beneficiari delle azioni	369
2.2.1.3.E Tipologie di intervento previste	369
2.2.1.3.F Impatto su Obiettivi Regionali	369

	N. pag.
2.2.1.4 Implementazione del sistema territoriale di offerta e Certificazione del Marchio D'Area	370
2.2.1.4.A Descrizione	370
2.2.1.4.B Obiettivi operativi	371
2.2.1.4.C Risultati attesi	371
2.2.1.4.D Soggetti beneficiari delle azioni	371
2.2.1.4.E Tipologie di intervento previste	372
2.2.1.4.F Impatto su Obiettivi Regionali	372
2.2.1.5 Promozione del Marchio D'Area	373
2.2.1.5.A Descrizione	373
2.2.1.5.B Obiettivi operativi	374
2.2.1.5.B.1 Posizionare ed incrementare la conoscenza del Distretto Turistico degli IBLEI nei mercati e nei segmenti di domanda in obiettivo	374
2.2.1.5.B.2 Potenziare e promuovere il sistema integrato dell'offerta	374
2.2.1.5.B.3 Potenziare il sistema di informazione turistica	374
2.2.1.5.B.4 Potenziare il sistema di vendita/commercializzazione dei prodotti turistici	375
2.2.1.5.B.5 Incrementare la penetrazione sul mercato italiano e sui mercati esteri	375
2.2.1.5.B.6 Incrementare la spesa media dei turisti	375
2.2.1.5.C Tipologie di intervento previste	376
2.2.1.5.C.1 Attività di Co-marketing	376
2.2.1.5.C.2 Creazione di prodotti turistici integrati	376
2.2.1.5.C.3 Partecipazione Fiere	377
2.2.1.5.C.4 Ideazione e Produzione di supporti informativi	377
2.2.1.5.C.5 Informazione turistica locale	377
2.2.1.5.C.6 Pubbliche relazioni	378
2.2.1.5.C.7 Pubblicità	379
2.2.1.5.C.8 Valorizzazione delle produzioni tipiche	379
2.2.1.5.C.9 Web Marketing	379
2.2.1.5.C.10 Gli eventi territoriali	380
2.2.1.5.D Soggetti beneficiari delle azioni	381
2.2.1.5.E Impatto su Obiettivi Regionali	381

	N. pag.
2.2.2 Step o Progetti specifici dei processi trasversali o di supporto, obiettivi e risultati correlati	382
2.2.2.A. Costruzione del modello organizzativo per la gestione della funzione di tutela e promozione del marchi d'area da parte del Distretto Turistico degli Iblei	382
2.2.2.A.1 Descrizione	382
2.2.2.A.2 Obiettivi operativi	382
2.2.2.A.3 Risultati attesi	382
2.2.2.A.4 Soggetti beneficiari delle azioni	382
2.2.2.A.5 Tipologie di intervento previste	382
2.2.2.A.6 Impatto su Obiettivi Regionali	383
2.2.2.B. Valorizzazione delle Risorse Umane da impegnare nella gestione dei servizi di tutela e promozione del marchio d'area	383
2.2.2.B.1 Descrizione	383
2.2.2.B.2 Obiettivi operativi	384
2.2.2.B.3 Risultati attesi	384
2.2.2.B.4 Soggetti beneficiari delle azioni	385
2.2.2.B.5 Tipologie di intervento previste	385
2.2.2.B.6 Impatto su Obiettivi Regionali	385
2.2.2.C. Sviluppo dei servizi di certificazione del marchio d'area	386
2.2.2.C.1 Descrizione	386
2.2.2.C.2 Obiettivi operativi	387
2.2.2.C.3 Risultati attesi	387
2.2.2.C.4 Soggetti beneficiari delle azioni	387
2.2.2.C.5 Tipologie di intervento previste	387
2.2.2.C.6 Impatto su Obiettivi Regionali	388
2.2.2.D. Monitoraggio quali-quantitativo delle attività del PST	388
2.2.2.D.1 Descrizione	388
2.2.2.D.2 Obiettivi operativi	389
2.2.2.D.3 Risultati attesi	390
2.2.2.D.4 Soggetti beneficiari delle azioni	390
2.2.2.D.5 Tipologie di intervento previste	390
2.2.2.D.6 Impatto su Obiettivi Regionali	390
3. La Governance del distretto turistico degli Iblei	391
3.1 Premessa	391
3.2 La struttura di governo dell'Associazione Distretto Turistico degli IBLEI	394

	N. pag.
3.2.1 L'assemblea dei soci	394
3.2.2 Il Comitato Strategico e di Rappresentanza	394
3.2.3 Il Comitato Direttivo	395
3.3 La struttura operativa dell'Associazione Distretto Turistico degli IBLEI	396
3.4 Le Fasi di Sviluppo della governance del Distretto Turistico degli Iblei	399
3.4.1 La Fase di Avvio	399
3.4.2 La Fase di Sviluppo	399
3.4.3 La Fase di Consolidamento o messa a regime	400
4. Il Cronoprogramma delle attività	401
5. Il Programma finanziario	407
Indice delle Tabelle	409
Indice dei Grafici	411
Indice delle foto e delle foto satellitari	412
Indice Planimetrie	413
APPENDICE: Certificati dell'Ufficio Anagrafe dei Comuni / Certificati dell'Ufficio delle Attività Produttive dei Comuni	414

INTRODUZIONE

“PRESENTAZIONE DEL PROCESSO DI COMPOSIZIONE E DELLA BASE ASSOCIATIVA DEL DISTRETTO TURISTICO DEGLI IBLEI”

Attraverso l'allegato al D.A n. 4 del 16 febbraio 2010 recante i criteri e le modalità per il riconoscimento dei Distretti Turistici, la Regione Siciliana - Assessorato per il Turismo, lo Sport e lo Spettacolo – intende promuovere un nuovo modello delle politiche locali per lo sviluppo territoriale e il loro coordinamento con la programmazione regionale.

L'opportunità, e al contempo la sfida, che il dispositivo regionale propone è la composizione su base regionale di distretti turistici locali in grado di contribuire fattivamente alle finalità ricomprese nel comma 3 dell'articolo 6 della legge 15 settembre 2005 n. 10, ovvero:

- a) Sostenere attività e processi di aggregazione e di integrazione tra le imprese turistiche, anche in forma cooperativa, consortile e di affiliazione;
- b) attuare interventi necessari alla qualificazione dell'offerta turistica urbana e territoriale delle località ad alta densità di insediamenti turistico ricettivi;
- c) istituzione di punti di informazione e di accoglienza per il turista, anche telematici, secondo specifiche quantitative e qualitative coerenti
- d) sostenere lo sviluppo di marchi di qualità, di certificazione ecologica nonché la riqualificazione delle imprese turistiche con priorità alla standardizzazione dei servizi turistici;
- e) promuovere il marketing telematico del proprio distretto turistico per l'ottimizzazione della relativa commercializzazione in Italia e all'estero;
- f) promuovere le strutture ricettive, i servizi alle infrastrutture volte al miglioramento dell'offerta turistica;
- g) individuare e proporre particolari tipologie di architettura rurale ...

Naturalmente la composizione dei distretti prevede un coinvolgimento sia degli enti pubblici, nella qualità di rappresentanze Istituzionali del territorio e pertanto soggetti concorrenti alla definizione delle politiche di settore e facilitatori dei processi di sviluppo, che i privati, in quanto soggetti interessati al potenziamento ed allo sviluppo delle attività imprenditoriali connesse alla filiera turistica e alla promozione e commercializzazione dei prodotti/servizi turistici del territorio.

Il dispositivo regionale prevede poi la possibilità di comporre e costituire due diverse tipologie di Distretti: i Territoriali e quelli Tematici.

Sulla base della doverosa premessa di inquadramento generale del contesto di riferimento entro cui viene a determinarsi la composizione del Distretto Turistico degli Iblei, rispondente alla tipologia Territoriale, i promotori hanno assunto come base e cardine della dinamica compositiva i seguenti principi:

- **il pieno coinvolgimento e la partecipazione attiva di tutti i soggetti coinvolti, pubblici e privati, nella scelta delle strategie di sviluppo e nella assunzione delle decisioni correlate (Principio della partecipazione attiva);**
- **la rilevanza e la tutela del principio di garanzia delle finalità di utilità collettiva e sociale dei processi di sviluppo derivanti dall'azione del Distretto (Principio della sostenibilità sociale e della crescita collettiva e diffusa su tutto il territorio);**
- **la piena operatività e la snellezza esecutiva dell'azione del Distretto (Principio di efficacia e di efficienza esecutiva).**

Il lungo processo di composizione del Distretto Turistico degli IBLEI ha corroborato e maturato i presupposti e gli elementi chiave di riferimento di un Distretto rispondente ai principi su menzionati. Al contempo i promotori si sono costantemente confrontati in ordine alla più pertinente modalità e forma aggregativa funzionale alla definizione del distretto sia nel contesto ex ante, che ex post, del riconoscimento. Soprattutto la componente di rappresentanza pubblica, che risulta di fatto la principale protagonista della dinamica compositiva del distretto, valutando l'opportunità offerta dal dispositivo regionale di costituirsi entro i 45 giorni successivi dal riconoscimento a fronte dell'impegno da assumere in capo ai rappresentanti delle Amministrazioni Pubbliche, non supportato in fase dai rispettivi organi collegiali di riferimento, ha assunto la decisione di addivenire, prima della scadenza del termine di presentazione delle istanze di riconoscimento, alla formale costituzione, pertanto deliberata dai rispettivi organi competenti, del Distretto Turistico degli Iblei.

Tutto ciò offre all'Amministrazione Regionale, anche al cospetto delle altre candidature, certezza di confronto con una realtà territoriale matura e **pronta alla sfida** sulla base di un forte e condiviso mandato territoriale collettivo conferito dagli organi comunali e provinciali di espressione del massimo consenso pubblico. In tale fattispecie è opportuno inoltre dare atto e enfasi alla quasi totale unanimità espressa dalle forze politiche rappresentate nei consigli comunali e provinciale a fronte del dispositivo statutario che evidentemente fornisce evidenza e garantisce i principi posti a cardine dell'azione del Distretto medesimo.

In uno alla determinazione della struttura statutaria del Distretto e nelle more degli adempimenti amministrativi di competenza della componente pubblica, quest'ultima ha, sempre coerentemente ai principi fondanti di cui in precedenza, delineato la tipologia della base associativa privata sia per la fase costitutiva che per le successive.

Più in particolare la struttura statutaria definita dalla componente pubblica prevede due tipologie di associati, ovvero quelli ordinari e i sostenitori. Tra gli ordinari vengono quindi distinti i fondatori. Dovendo pertanto procedere alla identificazione dei privati da annettere in qualità di soci ordinari fondatori, la Provincia Regionale di Ragusa, su mandato degli altri enti pubblici fondatori del distretto, ha prodotto in data 21 maggio 2010 un avviso pubblico per sollecitare manifestazioni di interesse da parte di soggetti privati da annettere alla fase costitutiva del distretto degli Iblei.

La tipologia dei soggetti ammessi a partecipare all'avviso pubblico, ovvero organizzazioni rappresentative delle unità produttive del settore turistico o del sistema infrastrutturale dei trasporti connessi al turismo, è stata oggetto di verifica e coerenza sempre rispetto ai principi fondanti. Con ulteriore rafforzamento territoriale sotteso dal requisito richiesto di avere sede legale nel territorio del distretto.

La componente pubblica, nella identificazione della tipologia e dei requisiti dei soggetti ammessi a partecipare alla fase costitutiva del Distretto, si muove pertanto in un solco di coerenza rispetto ai principi fondanti e legittima un confronto con la componente privata portatrice di interessi diffusi, collettivi e rispondenti al fabbisogno territoriale, fugando ogni possibilità di abilitare soggetti singoli, e pertanto portatori di interessi individuali ed estranei al territorio, anche se rilevanti sotto il profilo della capacità economica e finanziaria.

Il distretto si orienta pertanto, in funzione della forma statutaria prescelta, verso una dimensione di confronto tra le rappresentanze territoriali di espressione pubblica e privata, comunque portatrici di interessi diffusi e collettivi, delineando un mix di ruoli e competenze differenziato in fase di esecuzione del Piano e al contempo equilibrato nell'esercizio della funzione decisionale.

Sulla base degli elementi sin qui espressi è pertanto possibile affermare che il Distretto Turistico degli Iblei è espressione diretta del territorio e della sua collettività che ne ha condiviso, nelle sedi

*istituzionali preposte e rispetto alle proprie rappresentanze datoriali e produttive, **forma e contenuto.***

Il Distretto Turistico degli Iblei si è pertanto costituito il giorno 11 giugno 2010 sotto forma di associazione semplice, non riconosciuta e senza scopo di lucro, con oggetto sociale e finalità coerenti alla programmazione regionale.

Di seguito si fornisce evidenza delle principali tappe della dinamica compositiva del Distretto:

- **novembre 2009:** conferenza stampa di presentazione, presso il Comune di Noto, dei criteri e delle modalità per il riconoscimento dei Distretti Turistici;
- **12 febbraio 2010:** la Provincia Regionale di Ragusa e i 12 Comuni del territorio provinciale nominano e assegnano al Comitato Ristretto il compito di elaborare e redigere lo schema di statuto del Distretto Turistico degli Iblei;
- **16 aprile 2010:** Pubblicazione in GURS n. 19 del D.A. n. 4 del 16 febbraio 2010;
- **7 maggio 2010:** il Comitato Ristretto presenta lo schema di Statuto agli enti pubblici del territorio;
- **12 maggio 2010:** gli enti pubblici del territorio approvano lo schema di statuto del Distretto Turistico degli Iblei assegnando il ruolo di ente coordinatore alla Provincia Regionale di Ragusa e formalizzando, al contempo, le rispettive adesioni;
- **21 maggio 2010:** ratifica dell'ampliamento della componente pubblica del Distretto; pubblicazione dell'Avviso Pubblico per sollecitare manifestazioni interesse da parte della componente privata da annettere alla fase costitutiva del Distretto; avvio delle procedure amministrative per gli adempimenti di rispettiva competenze degli enti pubblici;
- **28 maggio 2010:** presentazione e condivisione della struttura e della strategia di sviluppo del Piano Distrettuale;
- **1 giugno 2010:** pubblicazione della graduatoria delle organizzazioni private ammissibili alla fase costitutiva del Distretto;
- **4 giugno 2010:** presentazione della componente privata da annettere alla fase costitutiva del Distretto;
- **11 giugno 2010:** costituzione del Distretto Turistico degli Iblei e adozione del PST;
- **15 giugno 2010:** presentazione istanza di riconoscimento del Distretto Turistico degli Iblei ai sensi del D.A. n. 4 del 16 febbraio 2010.

I Soci fondatori dell'Associazione "DISTRETTO TURISTICO DEGLI IBLEI".

La componente pubblica:

Provincia Regionale di Ragusa
C.C.I.A.A. – Camera di Commercio, Industria ed Artigianato di Ragusa
Comune di Acate
Comune di Chiaramonte Gulfi
Comune di Comiso
Comune di Giarratana
Comune di Ispica
Comune di Modica
Comune di Monterosso Almo
Comune di Pozzallo
Comune di Ragusa
Comune di Santa Croce camerina
Comune di Scicli
Comune di Vittoria
Comune di Grammichele
Comune di Licodia Eubea
Comune di Mazzarrone
Comune di Vizzini

DISTRETTO TURISTICO DEGLI IBLEI

Comune di Pachino
Comune di Portopalo di Capo Passero
Comune di Rosolini

La componente privata:

Confturismo - Ragusa
Federalberghi - Ragusa
Confindustria - Ragusa
Confcommercio - Ragusa
F.I.P.E. Fed.ne Italiana Pubblici Esercizi - Ragusa
Sindacato Prov.le Ristoratori - Ragusa
Consorzio Turistico Terra Iblea
Consorzio Ibleo per il Turismo
Consorzio Sikula
Consorzio Costa Iblea

Di seguito si riportano le schede anagrafiche delle suddette componenti:

PROVINCIA REGIONALE DI RAGUSA

Persona da contattare:	Presidente: Giovanni Francesco Antoci Dott.ssa Giuseppina Distefano (per Distretto Turistico degli Iblei)
Indirizzo:	Viale Del Fante, s.n.c. 97100 Ragusa
Telefono:	0932/675270
Fax:	0932/686317
e-mail:	pina.distefano@provincia.ragusa.it
Informazioni sull'ente: Estensione superficie: 1614 Km ^q Numero abitanti: 313.901 (01/01/2009 ISTAT)/ 391.727 (31/12/2009 Uffici Anagrafe Comuni - Certificati) N. Esercizi Commerciali: 10.001 (Uffici Attività produttive dei Comuni) N. Posti letto: 8.624 (31/12/2008 ISTAT)/ 14.298 (07/06/2010 Settore XVI Servizio Turismo – Provincia Regionale di Ragusa) E' un Ente locale territoriale il cui territorio è per estensione inferiore a quello della regione (della quale, a sua volta, fa parte) e comprende il territorio di 12 comuni, ovvero il Comune di Ragusa, il Comune di Acate, il Comune di Chiaramonte Gulfi, il Comune di Comiso, il Comune di Giarratana, il Comune di Ispica, il Comune di Modica, il Comune di Monterosso Almo, il Comune di Pozzallo, il Comune di Santa Croce Camerina, il Comune di Scicli, il Comune di Vittoria.	

CAMERA DI COMMERCIO DI RAGUSA

Persona da contattare:	Dott.ssa Licitra Giovanna
Indirizzo:	P.zza Libertà 97100 Ragusa
Telefono:	0932/671249
Fax:	0932/671245
e-mail:	giovanna.licitra@rg.camcom.it

Informazioni sull'ente:

E' un Ente Pubblico provinciale di autonomia funzionale che si occupa delle attività di promozione ed incentivazione dello sviluppo economico imprenditoriale del territorio di propria competenza, oltre che di una ampia serie di attività burocratiche ed amministrative afferenti il sistema delle imprese. Rappresenta tutte le attività economiche del territorio, di cui interpreta voci, valori, interessi. Due sono le principali funzioni della Camera di Commercio: quelle amministrative e quelle di supporto alle imprese. Le prime rappresentano il nucleo storico delle attività camerali: la registrazione delle imprese; la gestione di albi, ruoli, elenchi; il rilascio di certificati, atti, autorizzazioni e licenze per attività particolari in Italia e all'Estero. I servizi sono gestiti in via informatica. La recente istituzione del Registro delle Imprese assicura procedure di iscrizione più semplici e completezza di informazione su tutte le attività economiche, comprese quelle agricole. Alle seconde appartengono invece gli interventi di assistenza, di promozione, di informazione economica, di formazione professionale, di studi e ricerche di mercato, per lo sviluppo dell'economia locale.

E' amministrato da un consiglio camerale (24 componenti) rappresentanti dei diversi comparti dell'economia designati dalle associazioni di categoria. Il consiglio elegge al proprio interno la giunta camerale. Il vertice amministrativo della Camera è il Segretario generale.

COMUNE DI ACATE

Persona da contattare:	Sindaco: Giovanni Caruso
Indirizzo:	Piazza Libertà, 34 97011 ACATE RG
Telefono:	0932-875163
Fax:	0932.990788
e-mail:	segreteria@comune.acate.rg.it

Informazioni sull'ente:

Estensione superficie: 101,4 Km²

Numero abitanti: 8.962 (01/01/2009 ISTAT)/ 9.321 (31/12/2009 Ufficio Anagrafe - Certificato)

N. Esercizi Commerciali: 147 (Ufficio Attività produttive del comune)

N. Posti letto: 55 (31/12/2008 ISTAT)

"Biscari", oggi Acate, così denominata dal 1938 si estende su un piano che si affaccia sulla grande vallata del fiume Dirillo. Ebbe origine da uno stanziamento sorto durante la colonizzazione greca in contrada "Canale", che costituisce la zona dove sorse fino a tutto il secolo XV l'antica Biscari. E' il comune più occidentale della provincia, al centro di un territorio per la maggior parte pianeggiante, coltivato a vigneti, uliveti e agrumeti, dai quali trae il suo maggior benessere. Nella piazza centrale (Piazza Libertà), sorgono i monumenti più importanti: la Chiesa Madre e il Castello. A 13 Km. circa del paese sorge il villaggio a mare di Macconi, che trae il nome dalle caratteristiche dune sabbiose, tipiche della costa, che va da Scoglitti alla foce del fiume Acate o Birillo. L'economia di Acate si fonda in principal modo sull'agricoltura; nella parte verso il mare viene sfruttata la serricoltura per la produzione di primaticci.

COMUNE DI CHIARAMONTE GULFI

Persona da contattare:	RESPONSABILE UFFICIO TURISMO: Gisella Puglisi DIP. UFFICIO TURISMO: Biagia Cusumano
Indirizzo:	C.so Umberto, 65 97012 CHIARAMONTE GULFI (RG)
Telefono:	0932 / 711239 - 0932 / 711256
Fax:	0932 / 928219
e-mail:	turismochiaramonte@alice.it

Informazioni sull'ente:

Estensione superficie: 126,63 Km²

Numero abitanti: 8.158 (01/01/2009 ISTAT)/ 8.210 (31/12/2009 Ufficio Anagrafe - Certificato)

N. Esercizi Commerciali: 182 (Ufficio Attività produttive del comune)

N. Posti letto: 80 (31/12/2008 ISTAT)

Il comune di Chiaramonte Gulfi derivò il proprio nome da quello del suo fondatore, Manfredi I Chiaramonte, conte di Modica, nel XIV secolo. Ad esso venne aggiunto l'appellativo Gulfi nel 1881, poiché il borgo era abitato dai superstiti di un paesino attiguo, Gulfi, distrutto dagli Angioini. Il comune di Chiaramonte Gulfi ha una superficie di 12.663 ettari per una densità abitativa di circa 66 abitanti per chilometro quadrato. Sorge in una zona montuosa, posta a 665 metri sopra il livello del mare. È un centro agricolo e artigianale. Si registra la presenza di allevamenti di ovini, bovini e suini. Tra le colture principali ricordiamo l'uva, gli agrumi, le olive, le mandorle, gli ortaggi e i cereali. I prodotti tipici dell'artigianato chiaramontano sono rappresentati da interessanti manufatti in legno e ferro e da ricami.

COMUNE DI COMISO

Persona da contattare:	Assessore Raffaele Puglisi
Indirizzo:	Piazza Fonte Diana
Telefono:	0932-748221
Fax:	0932-748223
e-mail:	assessore.puglisi@comune.comiso.rg.it staff.puglisi@comune.comiso.rg.it

Informazioni sull'ente:

Estensione superficie: 64,93 Km²

Numero abitanti: 30.232 (01/01/2009 ISTAT)/ 30.365 (31/12/2009 Ufficio Anagrafe - Certificato)

N. Esercizi Commerciali: 651 (Ufficio Attività produttive del comune)

N. Posti letto: 67 (31/12/2008 ISTAT)

Comiso dista 16 Km da Ragusa, a sud ovest dei Monti Iblei e a m. 210 di altitudine, con una popolazione di circa 30.500 abitanti. L'economia agricola si basa sulla produzione di uva, mandorle, cereali. L'artigianato, invece si basa su ricami e lavori in pietra e l'industria sulla lavorazione dei marmi. I comisani vivono per la maggior parte del luogo nel capoluogo comunale, oltre che nella località di Pedalino, nei nuclei urbani minori di Barco, Casa Bernardello, Cozzo del Re, Quaglio e in numerose case sparse. Il territorio, ricco di cave di pietra, presenta un profilo geometrico irregolare, con variazioni altimetriche molto accentuate. L'abitato sorge sul declivio di una collina e conserva uno scenografico aspetto barocco. La cittadina è attraversata dalla strada statale n. 115 Sud-Occidentale-Sicula; può essere raggiunta anche dall'autostrada A19 Palermo-Catania, tramite il casello di Catania - Sud, distante però 93 Km. La linea ferroviaria Agrigento-Canicatti-Gela-Ragusa-Siracusa ha uno scalo sul posto. L'aeroporto dista 96 Km; ed è in corso la riconversione della locale ex base Nato in aeroporto civile (sarà il quarto in Sicilia).

COMUNE DI GIARRATANA

Persona da contattare:	SINDACO: Giuseppe Lia (Signora Liali Franca)
Indirizzo:	P.zza Vitt. Veneto n. 2 97010 Giarratana (RG)
Telefono:	0932 974312 - 974301
Fax:	0932 974321
e-mail:	protocollo@pec.com.giarratana.rg.it (turismo.liali@katamail.com)

Informazioni sull'ente:

Estensione superficie: 42,5 Km²

Numero abitanti: 3.235 (01/01/2009 ISTAT) 3.200 (31/12/2009 Ufficio Anagrafe - Certificato)

N. Esercizi Commerciali: 54 (Ufficio Attività produttive del comune)

N. Posti letto: 12 (31/12/2008 ISTAT)

Giarratana (34 km da Ragusa) l'antica 'Cerretanum' è il più piccolo centro abitato della provincia di Ragusa. Situata prima del terremoto in luogo diverso, attualmente denominato Terravecchia, essa presenta un impianto regolare con vie diritte e ampie che congiungono la parte bassa a quella alta della città. La cittadina si distende in modo ordinato e armonico, quasi incastonato fra monti e piano. Il territorio, inserito nei monti Iblei, se si esclude qualche zona, è prevalentemente montuoso ed è attraversato dal fiume Irmínio, che ha le sorgenti alle falde del monte Lauro. A circa 10 Km. dalla città, lungo le pittoresche falde dell'Irmínio, c'è la diga di Santa Rosalia, che rappresenta per Giarratana una sicura fonte di benessere, non solo per l'agricoltura ma anche per il turismo, costituendo lo sbarramento, un magnifico lago con un bellissimo panorama. L'economia di Giarratana è basata quasi esclusivamente sull'agricoltura, con un'ottima produzione di frumento, legumi, olio, mandorle e altri prodotti della terra. Pregevole è la produzione di cipolle, tanto che in questi ultimi anni, per reclamizzare questo prodotto locale è stata inserita, fra i festeggiamenti del mese di agosto, "*La sagra della cipolla*" (il 14 agosto).

COMUNE DI ISPICA

Persona da contattare:	Giovanni Di Luca
Indirizzo:	C.so Umberto I, 82 - 97014 Ispica (RG)
Telefono:	0932/701111 (Centralino) – 0932/701451 (Ufficio Turismo)
Fax:	0932/950450
e-mail:	info@comune.ispica.rg.it

Informazioni sull'ente:

Estensione superficie: 113,50 Km²

Km. litorale: 11,857

Numero abitanti: 15.221 (01/01/2009 ISTAT) / 15.356 (31/12/2009 Ufficio Anagrafe - Certificato)

N. Esercizi Commerciali: 348 (Ufficio Attività produttive del comune)

N. Posti letto: 1.061 (31/12/2008 ISTAT)

Ispica (33 km da Ragusa) è una graziosa cittadina posta nel limite più orientale della provincia, quasi al confine con la provincia di Siracusa. La città dista dal mare circa sei km. Il centro urbano, ricostruito in questo luogo dopo il disastroso terremoto del 1693, è fra i più funzionali e moderni della provincia ed è caratterizzato da bei palazzi, da belle chiese e da vie larghe e diritte. Il nome di Ispica la città lo ebbe quando fu abolito il vecchio nome di Spaccaforno. Le origini di Spaccaforno come città sono certamente molto antiche; basti pensare alle grotte della sua stupenda cava e agli insediamenti abitativi del suo territorio, che sono da attribuire ai Siculi, uno dei popoli più antichi della nostra regione. La cittadina di Ispica domina il mare da un'altura ed è un'interessante stazione preistorica per i ritrovamenti archeologici. Anche da qui è raggiungibile il Parco archeologico della Forza, a Cava d'Ispica, tramite le cento scale scavate nella roccia, dove sono visibili tracce degli affreschi del periodo bizantino. L'economia di Ispica si basa soprattutto sull'agricoltura, con un territorio molto produttivo. Ultimamente si è sviluppata la coltivazione di primizie, come il pomodoro ed ortaggi in genere. La produzione della carota ha assunto uno sviluppo particolare, e attorno ad essa si sono sviluppate delle industrie collaterali.

COMUNE DI MODICA

Persona da contattare:	Dott. Giovanni Pluchino
Indirizzo:	P.zza Principe di Napoli,17 97015 Modica (RG)
Telefono:	0932.759111
Fax:	0932. 759216
e-mail:	sindaco@comune.modica.rg.it

Informazioni sull'ente:

Estensione superficie: 290,77 Kmq

Numero abitanti: 54.721 (01/01/2009 ISTAT)/ 54.988 (31/12/2009 Ufficio Anagrafe - Certificato)

N. Esercizi Commerciali: 1.314 (Ufficio Attività produttive del comune)

N. Posti letto: 1.184 (31/12/2008 ISTAT)

Il comune di Modica dista 13 chilometri da Ragusa. Ha un breve tratto di costa situato fra Scicli e Pozzallo. Il territorio è rappresentato da un esteso altopiano degradante verso sud solcato da profondi canyon (dette cave). La città sorge sulla confluenza di due fiumi che dividono l'altopiano in quattro colline: Pizzo a nord, Idria ad ovest, Giacanta ad est e Monserrato a sud. I due torrenti (Pozzo dei Pruni e Janni Mauro) che unendosi formano il Modicano, sono ormai asciutti e tombinati nel tratto urbano. La città vecchia è situata sulla collina che separa i due torrenti e sui versanti da essi creati. L'alveo del fiume Modicano, coperto dai primi del novecento e divenuto l'odierno Corso Umberto I, rappresenta l'asse principale della città ed è l'unica via di accesso alla zona bassa del nucleo abitato. Modica, come gli altri centri storici del Val di Noto, deve la sua immagine alla particolare combinazione tra la conformazione del territorio e i vari fenomeni storici che si sono succeduti in quest'area. Le abitazioni della parte vecchia della città, addossate l'una sull'altra, sono l'estensione delle antiche grotte (chiamate poi dammuso dagli arabi, almeno quelle usate come magazzino), abitate già dai siculi. Il tessuto urbano, adagiato sui fianchi delle due vallate e sulla collina del pizzo, è un intrigo di casette, viuzze e scalinate. Le stesse chiese più non si affacciano su delle piazze ma su alte scalinate. Lo stile prevalente dei monumenti è quello comunemente identificato come tardo-barocco. L'aspetto molto caratteristico del centro storico è turbato da scempi edilizi succedutisi dagli anni '60 agli anni '80. Altro elemento caratteristico, che rende ormai la città famosa in tutto il mondo, è la cioccolata "modicana", che viene prodotta seguendo una antica ricetta azteca, importata nel territorio ai tempi della Contea di Modica, enclave spagnola nel Regno di Sicilia. La lavorazione è rigorosamente artigianale ed a basse temperature, cosa che impedisce la perdita di sostanze nutritive. Il risultato è un cioccolato fondente, leggermente granuloso, senza grassi vegetali aggiunti, molto nutriente, in cui è possibile, al gusto ed in sequenza, distinguere nettamente i tre elementi che lo compongono: cacao, zucchero e spezie. L'economia prevalente della città è rappresentata dall'agricoltura e dall'edilizia. Rilevante è la coltivazione del carrubo e dell'ulivo. L'estrazione e la lavorazione della pietra locale, commercio e turismo sono altre voci importanti. Nel campo agricolo riveste particolare importanza il polo avicolo: il territorio di Modica produce circa un terzo del fabbisogno di uova della Sicilia e copre una importante quota del mercato di carni di pollo. Il turismo è in forte crescita anche in seguito alla dichiarazione di bene dell'umanità di alcuni, importanti, monumenti in stile tardo barocco.

COMUNE DI MONTEROSSO ALMO

Persona da contattare:	Salvatore Iucolano
Indirizzo:	P.zza San Giovanni, 10 - 97010 Monterosso Almo
Telefono:	0932/970261
Fax:	0932/977239
e-mail:	salvatore.iucolano@comune.monterosso-almo.rg.it

Informazioni sull'ente:

Estensione superficie: 56,27 Km²

Numero abitanti: 3.303 (01/01/2009 ISTAT) / 3.257 (31/12/2009 Ufficio Anagrafe - Certificato)

N. Esercizi Commerciali: 73 (Ufficio Attività produttive del comune)

N. Posti letto: 0 (31/12/2008 ISTAT)

Il comune di Monterosso Almo dista 27 chilometri da Ragusa. È il comune più a nord della provincia di Ragusa, con il minor numero di abitanti. Il suo territorio fu abitato sin dai tempi preistorici: lo testimoniano i resti rinvenuti a Monte Casasia e soprattutto il grande ipogeo di Calaforno, risalente all'età del rame. L'abitato più antico già in età normanna si chiamava Monte Almo (*Jahalmu*) e *Lupia* o *Casale Lupino* sotto gli Aragonesi. Prese il nome di *Monterosso* dai Signori Rosso, che lo restaurarono, rilanciandone l'economia agricola. Il Casale Lupino apparteneva infatti a Russo Rosso. Passò a suo figlio Enrico, conte di Aidone, che provvide a realizzare la Fortezza e a fare giungere nuovi coloni, cosicché il paese si chiamò Monterosso. L'economia del Centro è prevalentemente agricola con la lavorazione di alcuni prodotti particolarmente ricercati, come le ciliegie e i latticini, e fra questi la ricotta, alla quale annualmente è dedicata una sagra. Altra importante forma di economia per il paese è l'artigianato.

COMUNE DI POZZALLO

Persona da contattare:	Concetta Vindigni
Indirizzo:	Via Bellini s.n. - 97016 Pozzallo (RG)
Telefono:	0932/794302
Fax:	0932/794308
e-mail:	servizio_turistico@comune.pozzallo.rg.it

Informazioni sull'ente:

Estensione superficie: 14,96 Km²

Km. litorale: 6

Numero abitanti: 19.018 (01/01/2009 ISTAT) / 19.116 (31/12/2009 Ufficio Anagrafe - Certificato)

N. Esercizi Commerciali: 668 (Ufficio Attività produttive del comune)

N. Posti letto: 368 (31/12/2008 ISTAT)

Il comune di Pozzallo dista 33 km da Ragusa. Pozzallo ha cominciato ad avere importanza solo nel XIV secolo come sbocco al mare della contea di Modica, quando i Chiaramonte vi costruirono un Caricatore attorno al quale sono sorti i primi rioni abitati del paese, come il quartiere denominato Scaro, con vie strette, caratteristiche dei centri mediterranei. Per il resto la cittadina ha aspetto moderno, con strade rettilinee e impianto a reticolo, con una buona parte di case aventi l'ingresso su ballatoi sopraelevati dal piano stradale, che le rendono altamente caratteristiche. Pozzallo è un centro turistico marino e peschereccio, noto per l'enorme produzione di carrube, esportate anche all'estero. A differenza degli altri centri della provincia, che basano la loro economia quasi esclusivamente sull'agricoltura, Pozzallo punta, oltre che sulle attività marinare, anche sul commercio e sull'industria. Le migliaia di tonnellate di carrube, raccolte in provincia, vengono spedite da Pozzallo oltre che in varie città italiane anche all'estero, mentre una parte viene lavorata in stabilimenti locali per l'estrazione dell'alcool. Altre attività sono date da alcuni oleifici e saponifici.

COMUNE DI RAGUSA

Persona da contattare:	Francesco Lumiera
Indirizzo:	Corso Italia, 72 – 97100 Ragusa
Telefono:	0932. 676111 - 259
Fax:	0932. 676255
e-mail:	f.lumiera@comune.ragusa.it

Informazioni sull'ente:

Estensione superficie: 442,6 Kmq

Numero abitanti: 72.755 (01/01/2009 ISTAT)/ 73.333(31/12/2009 Ufficio Anagrafe - Certificato)

N. Esercizi Commerciali: 2.671 (Ufficio Attività produttive del comune)

N. Posti letto: 7.302 (31/12/2008 ISTAT)

E' il capoluogo di provincia più a sud d'Italia, e fa parte dei pochi capoluoghi ad oltre 500 metri di altezza. Ha un territorio vastissimo che parte dal mare e arriva ad altezze collinari elevate, è fra i comuni lambiti dal mare che hanno il più elevato dislivello. Ragusa ha origini antichissime, nella seconda metà del II millennio a. C., quando ancora Roma, "la città eterna", era men che un piccolo villaggio, Ragusa ospitava un aggregato di villaggi siculi: il quartiere di Ibla trae origine da uno di questi, probabilmente sorge sullo stesso sito della sicula Hybla Heraia. La città antica, situata su un colle a circa 300 m. di altezza, ebbe contatti con i Greci, come dimostrano numerose necropoli trovate nella zona e i ritrovamenti nell'area adiacente ai Giardini Iblei di età greco – arcaica. Dopo i Greci si susseguirono i Romani e i Bizantini che fortificarono la città costruendovi un imponente castello, a testimonianza dell'importanza che la città aveva nel frattempo assunto. Fu occupata dagli Arabi nel 848 e poi dai Normanni che dall'XI secolo la fecero diventare Contea. Il tremendo terremoto del 1693, che causò circa 5.000 morti e la distruzione del castello, nonché la maggior parte delle chiese e delle case, favorì la nascita di una nuova Ragusa in contrada Patro, occupata prevalentemente dalla nuova borghesia, mentre gran parte della vecchia nobiltà preferì ricostruire Ibla nello stesso posto di prima. Differenze sociali, vecchi rancori e interessi diversi, fecero sì che le due Ragusa avessero amministrazioni separate, fino a quando, nel 1926, i due comuni furono riuniti in uno solo che divenne capoluogo di provincia, sebbene festeggino tutt'ora due diverse feste patronali. L'economia di Ragusa è basata principalmente sull'agricoltura (ortofrutta, uliveti), l'allevamento dei bovini da cui si ricava il latte di mucca utilizzato industrialmente nelle mozzarelle denominate "fiocchi di latte", il turismo, e l'industria leggera.

COMUNE DI SANTA CROCE CAMERINA

Persona da contattare:	Dott. Domenica Donzelli
Indirizzo:	Via Carmine, 95 97017 S. Croce Camerina (RG)
Telefono:	0932/914162 – 0932/914170
Fax:	0932/914173
e-mail:	domenica.donzelli@email.it

Informazioni sull'ente:

Estensione superficie: 40,76 Km²

Km. litorale: 8

Numero abitanti: 9.732 (01/01/2009 ISTAT) / 9.821 (31/12/2009 Ufficio Anagrafe - Certificato)

N. Esercizi Commerciali: 350 (Ufficio Attività produttive del comune)

N. Posti letto: 749 (31/12/2008 ISTAT)

Il comune di Santa Croce Camerina si trova sulle più basse propaggini degli Iblei meridionali ed è fra i più piccoli comuni della provincia. La cittadina ha un aspetto tranquillo, conferitole anche dal sobrio impianto urbanistico con vie regolari e belle palazzine. E' situato a pochi Km dalla costa, dove troviamo le località balneari di Casuzze, Kaucana e Punta Braccetto che, in questi ultimi anni hanno avuto un intenso sviluppo turistico per le belle spiagge, il limpido mare e la mitezza del clima. Santa Croce Camerina è uno dei paesi della provincia fra i più ricchi di arte e di storia antica. Essa è l'erede di insediamenti molto antichi e storicamente importantissimi, come quelli di Kamarina, Kaucana, il Casale di Santa Croce ecc. L'economia della città si è sempre basata sull'agricoltura e sulla coltivazione dei primaticci in serre. Di notevole interesse, in questi ultimi anni è stato lo sviluppo che ha assunto la floricoltura: vengono coltivati in serra varie qualità di fiori come gladioli, garofani, tulipani e rose che hanno invaso anche i più rinomati mercati liguri. Per rilanciare ancor di più questa nuova attività, l'Amministrazione Comunale ha istituito nel mese di marzo, in occasione delle festività del patrono S. Giuseppe, una "Sagra del fiore", con esposizione in stands dei migliori esemplari.

COMUNE DI SCICLI

Persona da contattare:	Dott.ssa Anza Giuseppa Spataro
Indirizzo:	P.zza Municipio,1 - 97018 SCICLI (RG)
Telefono:	0932/932108
Fax:	0932/932108
e-mail:	sviluppo.economico@comune.scicli.rg.it

Informazioni sull'ente:

Estensione superficie: 137,57 Km²

Numero abitanti: 26.202 (01/01/2009 ISTAT)/ 27.060 (31/12/2009 Ufficio Anagrafe - Certificato)

N. Esercizi Commerciali: 630 (Ufficio Attività produttive del comune)

N. Posti letto: 1.235 (31/12/2008 ISTAT)

Il comune di Scicli dista 24 chilometri da Ragusa. Il comune si situa sul mare a sud del capoluogo di provincia. Scicli è nella parte interna e collinare del comune. Si estende su una larga pianura incastonata all'interno di tre valli strette ed incassate dette "cave" (le valli di Modica, di Santa Maria La Nova, e di San Bartolomeo), scavate da corsi d'acqua torrentizi. Le sue origini sono molto antiche e risalgono, con ogni probabilità, al periodo siculo, quindi circa tre mila anni fa. Il nome Scicli si pensa che derivi da Siclis uno degli appellativi utilizzati per indicare il popolo dei Siculi. Oggi Scicli basa la sua economia sull'agricoltura e sulla produzione del pomodorino ciliegino in modo particolare, mentre si sta avviando un lancio di promozione turistica della città su tutto il territorio nazionale. La Festa delle Milizie, che si celebra l'ultimo sabato di maggio, è uno dei momenti più importanti di questa promozione.

COMUNE DI VITTORIA

Persona da contattare:	Ass. Luciano D'Amico (tel. 0932-514420 e 335-7553034) Dott. Mario Garrasi (tel. 0932-514418 e 348-3989545)
Indirizzo:	via Nino Bixio n.34 cap. 97019
Telefono:	0932-514407 (centralino settore cultura)
Fax:	0932-514491 (fax settore cultura)
e-mail:	assessore.damico@comune.vittoria.rg.it mariogarrasi@comune.vittoria.rg.it

Informazioni sull'ente:

Estensione superficie: 181,34 Km²

Km Litorale: 9,300 Km

Numero abitanti: 62.362 (01/01/2009 ISTAT) 62.747 (31/12/2009 Ufficio Anagrafe - Certificato)

N. Esercizi Commerciali: 1.420 (Ufficio Attività produttive del comune)

N. Posti letto: 679 (31/12/2008 ISTAT)

Il comune di Vittoria dista 25 km da Ragusa. Vittoria è il più giovane comune della provincia di Ragusa, ed ha una impostazione urbanistica prettamente moderna con strade a reticolato che gli conferiscono l'aspetto di una grande scacchiera. La città fu fondata il 24 aprile del 1607 dalla Contessa Vittoria Colonna, ed è situata in una delle più vaste pianure della Sicilia, chiamata in tempi remoti "Plaga Mesopotamica Sicula", poiché è limitata da due fiumi, l'Ippari e il Dirillo. Il territorio di Vittoria è fra i più prosperi economicamente e fra i più intensamente coltivati della Sicilia. L'attività prevalente continua ad essere quella agricola e in questi ultimi anni si è particolarmente diffusa la coltura in serre. La coltura della vite che, negli anni passati era la risorsa principale, continua ancor oggi ad alimentare la produzione ed il commercio di pregevole uva da tavola e di vini da taglio ad alta gradazione. Famoso il "Cerasuolo", vino tipico vittoriese da pasto, dal sapore asciutto e dal bel colore, adatto per carni. Ultimamente si sta cercando di incrementare anche l'attività industriale, per la maggior parte collegata all'agricoltura.

COMUNE DI GRAMMICHELE

Persona da contattare:	Ass.re al Turismo e Beni Culturali: Francesco Belvedere
Indirizzo:	Uff. Promozione Turistica – Largo Martiri di Nassirya – 95042 Grammichele (CT)
Telefono:	0933/646818 Cell. 3358794590
Fax:	0933/946816
e-mail:	sindaco@comune.grammichele.ct.it

Informazioni sull'ente:

Estensione superficie: 30,9 Km²

Numero abitanti: 13.451 (01/01/2009 ISTAT) / 13.804 (31/12/2009 Ufficio Anagrafe - Certificato)

N. Esercizi Commerciali: 269 (Ufficio Attività produttive del comune)

N. Posti letto: 58 (31/12/2008 ISTAT)

Il Comune di Grammichele (Grammicheli in siciliano) è un comune della provincia di Catania che fa parte del comprensorio calatino. Si trova sulle pendici dei monti Iblei e dista 13 km da Caltagirone, 43 da Ragusa, 51 da Gela, 68 da Catania. Posto su una collina a 521 m.s.l.m. e la sua economia è basata principalmente sull'agricoltura. Le origini della città risalgono al periodo delle dominazioni siculo-greche e con molta probabilità qui sorgeva l'antica città di Echella (in località Terravecchia sono stati ritrovati alcuni reperti riferibili a questa città). Completamente distrutta dal terremoto del 1693, Grammichele fu interamente ricostruita poco lontano. San Michele Arcangelo, festeggiato l'8 maggio, è il patrono di Grammichele.

COMUNE DI LICODIA EUBEA

Persona da contattare:	Sindaco: Nunzio Li Rosi
Indirizzo:	Piazza Garibaldi, 3 – 95040 Licodia Eubea (CT)
Telefono:	0933.801459
Fax:	0933.963000
e-mail:	staff.sindaco@comune.licodiaeubea.ct.it

Informazioni sull'ente:

Estensione superficie: 112,74 Km²

Numero abitanti: 3.160 (01/01/2009 ISTAT) / 3.050 (31/12/2009 Ufficio Anagrafe - Certificato)

N. Esercizi Commerciali: 35 (Ufficio Attività produttive del comune)

N. Posti letto: 59 (31/12/2008 ISTAT)

Licodia Eubea è un comune della provincia di Catania. Sorto sui resti dell'antica città greca di Euboia (da cui prende il nome), il paese cresce notevolmente in età medievale, quando viene costruito il castello baronale. Distrutta dal violentissimo terremoto del 1693, Licodia Eubea fu ricostruita sullo stesso sito. Il patrono del borgo è sant'Angelo, festeggiato il 5 maggio. A pochi km si trova il comune di Catania. Licodia Eubea sorge a 688 metri di altezza sul livello del mare, sul versante nord-occidentale dei Monti Iblei, e si adagia su due colli, quello del Castello medievale e quello del Calvario. Tra i due colli giace il quartiere Carmine con l'omonima chiesa. Il più grande corso d'acqua che attraversa il comune di Licodia Eubea è il fiume Dirillo, che forma nel suo territorio il Lago Dirillo, un bacino artificiale.

COMUNE DI MAZZARRONE

Persona da contattare:	Ass.re Arestia – Dott.ssa S. Paradiso
Indirizzo:	Piazza Autonomia – 95040 (CT)
Telefono:	0933/33111 – 0933/33152
Fax:	0933/33114
e-mail:	amministrativo@comune.mazzarrone.ct.it

Informazioni sull'ente:

Estensione superficie: 33 Km²

Numero abitanti: 3.855 (01/01/2009 ISTAT) / 3.903 (31/12/2009 Ufficio Anagrafe - Certificato)

N. Esercizi Commerciali: 62 (Ufficio Attività produttive del comune)

N. Posti letto: 0 (31/12/2008 ISTAT)

Mazzarrone (Mazzarruni in siciliano) è un comune della provincia di Catania che fa parte del comprensorio calatino. Il nome Mazzarone deriva dalla parola araba Makar che significa felice. Il comune ha una storia piuttosto recente, in quanto si è costituito solamente nel 1976, anche se le sue terre erano abitate già ai tempi dei Greci e dei Romani (testimoniato da ritrovamenti archeologici).

Il territorio del comune si estende sul margine nord-ovest dei Monti Iblei, su una superficie di 3347 ettari e ad una quota compresa tra i 128 m e i 328 m s.l.m. Dista 22 km da Caltagirone, 39 da Gela, 43 da Ragusa e 88 da Catania. Nel territorio sono diffusi terreni sabbiosi e argillosi che ne condizionano la morfologia dando ad esso una conformazione prevalentemente pianeggiante che tende a strutturarsi in altopiani. Improvvise rotture di pendenza si riscontrano soltanto in corrispondenza delle linee di impluvio, dove scorrono i corsi d'acqua affluenti della sponda destra del fiume Dirillo. Nonostante Mazzarrone sia un piccolo comune è uno dei centri di maggiore produzione di uva da tavola italiana. La varietà di uva maggiormente prodotta è l'uva Italia anche se da parecchi anni si sono affacciate decine di nuove varietà. L'uva da tavola di Mazzarrone ha da poco ricevuto il marchio di garanzia IGP, ossia l'identificazione geografica protetta. Il patrono di Mazzarrone è san Giuseppe, festeggiato il 19 marzo.

COMUNE DI VIZZINI

Persona da contattare:	Dott.ssa Garretto Annamaria Rag. Montalto Silvio
Indirizzo:	Piazza Umberto I – 95049 (CT)
Telefono:	0933.1937281 – 0933.1937284
Fax:	0933.965892
e-mail:	gabsindaco@comune.vizzini.ct.it

Informazioni sull'ente:

Estensione superficie: 112 Km²

Numero abitanti: 6.765 (01/01/2009 ISTAT)/ 6.755 (31/12/2009 Ufficio Anagrafe - Certificato)

N. Esercizi Commerciali: 164 (Ufficio Attività produttive del comune)

N. Posti letto: 8 (31/12/2008 ISTAT)

Vizzini è un comune della provincia di Catania che fa parte del comprensorio calatino. È la città natale di Giovanni Verga. Dista 30 km da Caltagirone, 37 da Ragusa e 66 da Catania. Di origini antichissime, l'odierno borgo di Vizzini sorse intorno all'antico castello feudale, oggi scomparso. Nel corso dei secoli fu proprietà di numerosi signori, tra i quali ricordiamo i Chiaramonte e gli Schittino. Qui Giovanni Verga, celebre scrittore del Verismo, ambientò la sua Cavalleria Rusticana. Il 12 marzo si festeggia il patrono, san Gregorio Magno.

COMUNE DI PACHINO

Persona da contattare:	Sindaco: Paolo Bonaiuto
Indirizzo:	Via XXV Luglio - 96018 (SR)
Telefono:	0931.803111
Fax:	0931.803123
e-mail:	sindaco@comune.pachino.sr.it

Informazioni sull'ente:

Estensione superficie: 50,47 Km²

Numero abitanti: 21.832 (01/01/2009 ISTAT)/ 21.902 (31/12/2009 Ufficio Anagrafe - Certificato)

N. Esercizi Commerciali: 506 (Ufficio Attività produttive del comune)

N. Posti letto: 72 (31/12/2008 ISTAT)

Pachino (Bachinu in siciliano) è un comune della provincia di Siracusa. Il nome deriverebbe dal fenicio pachum, che significa "guardia". Secondo il Fazello, l'origine deriverebbe invece dal greco paxus, che significa "fertile". Esistono però altre teorie: secondo monsignor Sultano, il significato risale al nome greco Paxus Oinos, che significa "terra abbondante di vino"; il Figura, riferendosi all'isola di Capo Passero, lo fa derivare dal greco Paxeia Nesos, ovvero "isola dalla larga circonferenza". Pachino è un paese che fonda la sua economia essenzialmente sull'agricoltura. Pachino, infatti, è la città che ospita la coltivazione IGP del pomodoro ciliegino detto, appunto, Pachino. Sostanzialmente la maggior parte dell'economia è ancora vincolata alla produzione dell'ortofrutta, nella quale spiccano il ciliegino di Pachino (IGP) e il "costoluto", ma le speranze degli agricoltori sono indirizzate alla ripresa della viticoltura e, soprattutto, alla produzione di vini di qualità. Pachino è situata nell'estremo sud est della Sicilia, a 51 chilometri da Siracusa. I comuni limitrofi sono: Noto a nord, Portopalo di Capo Passero a sud e Ispica a ovest. Posta a 65 metri sul livello del mare, nella parte sud-orientale della provincia di Siracusa, a cavallo del mar Mediterraneo e dello Ionio, ha un clima dolcissimo dall'autunno alla primavera, un cielo sempre terso nel corso dell'intero anno ed un clima caldo in estate.

COMUNE DI PORTOPALO DI CAPO PASSERO

Persona da contattare:	Rag. Quartarone Santino
Indirizzo:	Via Lucio Tasca, 75 – 96010 (SR)
Telefono:	0931.848019
Fax:	0931.842879
e-mail:	santino.quartarone@virgilio.it Michele.taccone@alice.it

Informazioni sull'ente:

Estensione superficie: 14,87 Km²

Numero abitanti: 3.695 (01/01/2009 ISTAT)/ 3.767 (31/12/2009 Ufficio Anagrafe - Certificato)

N. Esercizi Commerciali: 37 (Ufficio Attività produttive del comune)

N. Posti letto: 976 (31/12/2008 ISTAT)

Portopalo di Capo Passero (Puortupalu in siciliano) è un comune della provincia di Siracusa. La cittadina dista 58 chilometri da Siracusa ed è il comune più a sud dell'isola siciliana (al di sotto del parallelo di Tunisi). Del suo territorio fa parte l'isola di Capo Passero a poche decine di metri dalla terraferma e l'isola delle Correnti a pochi chilometri. È un centro prevalentemente agricolo e marinaro e proprio su queste attività fonda le sue fortune economiche. Il paesino è bagnato dai due mari: lo Jonio e il Mediterraneo. Sullo Jonio sorgeva un tempo il piccolo porto dove sono ancora presenti, anche se ormai quasi cadenti, le casette dei pescatori. Verso est si staglia l'isola di Capo Passero dove si erge la fortezza spagnola sovrastata da una imponente statua bronzea della madonna. L'economia di Portopalo è fortemente legata al mare, sia per quanto riguarda la pesca che come risorsa turistica. A partire dagli anni novanta, Portopalo, insieme al comune limitrofo di Pachino, ha incrementato notevolmente la produzione agricola, con prodotti di nicchia e di alta qualità. In particolare, il cosiddetto pomodoro di Pachino ha ottenuto il marchio IGP.

COMUNE DI ROSOLINI

Persona da contattare:	Sindaco: Antonino Savarino
Indirizzo:	Via Roma, 2 – 96019 Rosolini - SR
Telefono:	0931.500111
Fax:	0931. 501563
e-mail:	sindaco@comune.rosolini.sr.it

Informazioni sull'ente:

Estensione superficie: 76,15 Km²

Numero abitanti: 21.669 (01/01/2009 ISTAT)/ 21.768 (31/12/2009 Ufficio Anagrafe - Certificato)

N. Esercizi Commerciali: 417 (Ufficio Attività produttive del comune)

N. Posti letto: 134 (31/12/2008 ISTAT)

Rosolini (Rusalini in siciliano) è un comune della provincia di Siracusa. Dista 49 chilometri da Siracusa, ed è situata nella parte sud-occidentale della provincia. Sorge ai piedi dei monti Iblei e si trova a cavallo tra le province di Siracusa e Ragusa. Del comune, che è perlopiù un centro agricolo, resta la parte più antica dell'abitato, sorto agli inizi del secolo XVI, che è di impronta ottocentesca. Poco rimane del nucleo originario del centro. Rosolini però, è ricca di cave e di siti archeologici antichi che precedono la dominazione greco-romana. Lo stemma della città di Rosolini è raffigurato con *"Un'aquila con ali spiegate con gli artigli adunchi e distesi, sormontata da una corona all'antica d'oro, con lo scudo dello stemma dei principi Moncada-Paternò sul petto e con una striscia ai piedi contenente la dicitura "Universitas Rosolinorum Regi beneficio" su fondo azzurro.*

CONFATURISMO

Persona da contattare:	Angelo Chessari
Indirizzo:	Via Roma 212 – 97100 Ragusa
Telefono:	0932/622522
Fax:	0932/248843
e-mail:	ragusa@confcommercio.it

Informazioni sull'ente:

Numero delle organizzazioni associate: 798

Rilevanza territoriale della base associativa: n.d.

Numero complessivo dei posti letto rappresentati: 9.225

Numero complessivo dei lavoratori in forza alle unità produttive rappresentate: n.d.

Breve descrizione:

Confaturismo è il soggetto sindacale unitario più autorevole e rappresentativo del settore turismo – a cui aderiscono imprese private quali alberghi, agenzie di viaggio, campeggi, villaggi turistici, residenze turistico-alberghiere, ma anche bar, ristoranti, stabilimenti balneari, discoteche, gli ostelli della gioventù, i porti turistici, i servizi di noleggio nautico.

FEDERALBERGHI

Persona da contattare:	Rosario Dibennardo
Indirizzo:	Via Roma 212 – 97100 Ragusa
Telefono:	0932/622522
Fax:	0932/248843
e-mail:	federalberghi@confcommercio.rg.it

Informazioni sull'ente:

Numero delle organizzazioni associate: 70

Rilevanza territoriale della base associativa: n.d.

Numero complessivo dei posti letto rappresentati: 9.015

Numero complessivo dei lavoratori in forza alle unità produttive rappresentate: n.d.

Breve descrizione:

Federalberghi da oltre cento anni è l'organizzazione nazionale maggiormente rappresentativa degli albergatori italiani.

Federalberghi rappresenta le esigenze e le proposte delle imprese alberghiere nei confronti delle istituzioni e delle organizzazioni politiche, economiche e sindacali.

Federalberghi si propone di valorizzare gli interessi economici e sociali degli imprenditori turistici e di favorire il riconoscimento del loro ruolo sociale, l'affermazione dell'economia turistica, la promozione dell'offerta turistico ricettiva nazionale.

Federalberghi stipula contratti nazionali di lavoro, svolge e patrocina attività scientifica per l'analisi del settore, promuove la formazione imprenditoriale degli associati, assiste e coordina il sistema organizzativo a livello territoriale ed a quello regionale nelle attività di tutela delle imprese.

CONFINDUSTRIA

Persona da contattare:	Taverniti Ing. Enzo
Indirizzo:	Zona industriale I fase – Ragusa
Telefono:	0932/660601
Fax:	0932/660617
e-mail:	assindrg@assindrg.it

Informazioni sull'ente:

Numero delle organizzazioni associate: 200

Rilevanza territoriale della base associativa:

Comune di Ragusa n. 103 organizzazioni;

Comune di Modica n. 21 organizzazioni;

Comune di Comiso n. 19 organizzazioni;

Comune di Vittoria n. 17 organizzazioni;

Altri comuni n. 49 organizzazioni.

Numero complessivo dei posti letto rappresentati: n.d.

Numero complessivo dei lavoratori in forza alle unità produttive rappresentate: n.d.

Breve descrizione:

L'Associazione degli Industriali della Provincia di Ragusa, in attività da oltre 50 anni, è una associazione sindacale di imprese industriali che opera senza fine di lucro. Essa aderisce al sistema di rappresentanza di Confindustria, di cui è espressione territoriale.

L'adesione all'Associazione da parte delle imprese produttrici di beni e/o servizi avviene su base volontaria, mediante il versamento di una quota contributiva annuale. Le imprese associate, oltre a ricevere tutela, assistenza, consulenza e servizi da parte di un pool di professionisti con competenze integrate sulle diverse discipline aziendalistiche, hanno titolo e diritto di contribuire a determinare gli organi dell'associazione.

Il valore di base che ispira l'azione dell'organizzazione degli imprenditori è la convinzione che la libera impresa ed il libero esercizio dell'attività economica, in un contesto di economia di mercato, siano fattori di sviluppo e di progresso per l'intera società. La più corretta e completa declinazione di tale principio di base è rinvenuta nella Carta dei Valori di Confindustria, un documento a rilevanza statutaria che traccia un "decalogo" dei valori ai quali si ispira l'azione della Confindustria e quindi anche dell'Associazione, che lo ha interamente recepito.

Missione

L'Associazione degli Industriali di Ragusa, in armonia con l'intero sistema confederale di cui è espressione, si pone con senso di responsabilità e con integrità morale l'obiettivo di contribuire al processo di sviluppo dell'economia ed alla crescita civile della società, preservando e accrescendo la reputazione della classe imprenditoriale quale forza sociale autonoma, responsabile, eticamente corretta.

La missione perseguita dall'Associazione si può articolare nei seguenti obiettivi:

- promuovere la solidarietà e la collaborazione fra gli imprenditori associati, guidandoli verso comportamenti aderenti al codice etico confederale ed all'insieme degli orientamenti culturali condivisi ed in particolare stimolando le aziende ad una sempre maggiore attenzione ai problemi dell'ambiente e della sicurezza;
- collaborare con gli organi politici, amministrativi, tecnici e sindacali presenti sul territorio, all'elaborazione di programmi aventi per oggetto lo sviluppo dell'economia locale;
- rappresentare le imprese associate nei rapporti con le istituzioni e le pubbliche amministrazioni, con le organizzazioni economiche, politiche, sindacali e sociali e con ogni altra componente della società;
- fornire alle imprese associate la consulenza e l'assistenza per l'interpretazione e l'applicazione della regolamentazione e della legislazione del lavoro così come di tutte le altre materie di rilevanza aziendale, promuovendo la formazione delle risorse umane impiegate, l'innovazione tecnologica e più in generale la crescita della cultura d'impresa.

La rappresentanza

L'Associazione Industriali, coerentemente con il codice etico confederale, non assume opzioni

partitiche, rivendicando una sua propria autonomia operativa e ideologica. Nondimeno, come soggetto collettivo, essa rivendica nella sua missione un ruolo di tutela e di promozione delle imprese associate nei confronti delle istituzioni, delle pubbliche amministrazioni, delle organizzazioni economiche, politiche, sindacali e sociali.

Di più, essa ambisce a porsi come soggetto promotore dello sviluppo locale, collaborando con tutti gli altri attori presenti sul territorio e apportando la propria specifica competenza.

I servizi offerti

L'obiettivo esplicito in quest'area d'intervento è di fornire servizi di base secondo una gamma completa, con criteri di efficienza e di professionalità, con la ricerca di un valore aggiunto per chi ne fruisce in termini di personalizzazione, flessibilità, interdisciplinarietà. Si ritiene inoltre fondamentale sviluppare servizi di tessuto che superano la logica "molecolare" della singola impresa per condizionare il contesto competitivo e territoriale nel quale le imprese operano (le cosiddette "reti corte" dell'economia), e che incorporano quote crescenti d'identità associativa e di rappresentanza verso le istituzioni.

CONFCOMMERCIO

Persona da contattare:	Angelo Chessari
Indirizzo:	Via Roma 212 – 97100 Ragusa
Telefono:	0932/622522
Fax:	0932/248843
e-mail:	ragusa@confcommercio.it

Informazioni sull'ente:

Numero delle organizzazioni associate: n.d.

Rilevanza territoriale della base associativa: n.d.

Numero complessivo dei posti letto rappresentati: n.d.

Numero complessivo dei lavoratori in forza alle unità produttive rappresentate: n.d.

Breve descrizione:

La Confcommercio è la più grande rappresentanza d'impresa in Italia, che associa imprese del commercio, del turismo e dei servizi. Il commercio è l'area di rappresentanza "storica" di Confcommercio, costantemente arricchita nel corso degli anni da nuove attività nate in risposta alle mutate esigenze del mercato e dei consumatori. Il turismo è rappresentato da Confcommercio tramite Confturismo. I servizi rappresentati da Confcommercio comprendono imprese operanti nel settore dei trasporti e dei servizi privati. La Confcommercio, soggetto politico autonomo, promuove, in un quadro di interventi più ampi finalizzati alla crescita dell'intero sistema economico, lo sviluppo del contesto imprenditoriale in cui operano le imprese del terziario di mercato.

F.I.P.E. FED.NE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI

Persona da contattare:	Angelo Chessari
Indirizzo:	Via Roma 212 – 97100 Ragusa
Telefono:	0932/622522
Fax:	0932/248843
e-mail:	ragusa@confcommercio.it

Informazioni sull'ente:

Numero delle organizzazioni associate: 478

Rilevanza territoriale della base associativa: n.d.

Numero complessivo dei posti letto rappresentati: n.d.

Numero complessivo dei lavoratori in forza alle unità produttive rappresentate: n.d.

Breve descrizione:

La Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi è l'associazione leader nel settore delle imprese che svolgono attività di ristorazione e di intrattenimento (P.E.) come: bar, wine bar, pub, internet caffè, piano bar, videobar, ristoranti, trattorie, free flow, osterie, pizzerie, tavole calde, gelaterie, pasticcerie, mense aziendali, mense scolastiche, mense sanitarie, discoteche, night club, balere, buffet di stazione, stabilimenti balneari. La FIPE aderisce a livello nazionale a Confcommercio - Imprese per l'Italia, principale organizzazione del settore terziario e ne rappresenta insieme a Federalberghi, Fiavet, Faita e Rescasa il Settore Turismo (Confturismo).

SINDACATO PROV.LE RISTORATORI

Persona da contattare:	Angelo Chessari
Indirizzo:	Via Roma 212 – 97100 Ragusa
Telefono:	0932/622522
Fax:	0932/248843
e-mail:	ragusa@confcommercio.it

Informazioni sull'ente:

Numero delle organizzazioni associate: 221

Rilevanza territoriale della base associativa: n.d.

Numero complessivo dei posti letto rappresentati: n.d.

Numero complessivo dei lavoratori in forza alle unità produttive rappresentate: n.d.

Breve descrizione:

Il Sindacato Provinciale Ristoratori aderente al sistema Confcommercio è il Sindacato più rappresentativo del settore che opera in provincia di Ragusa. Tra gli obiettivi di programma si occupa di tutelare gli interessi di tutte le imprese associate; cura iniziative e manifestazioni di promozione del settore eno-gastronomico; programma corsi di formazione e di aggiornamento professionale di alto livello con l'assistenza tecnica di primarie aziende di formazione nazionale ed internazionali; partecipa alle maggiori fiere di settore ed intraprende studi per le problematiche delle questioni giuridiche ed economiche dell'intera categoria.

CONSORZIO TURISTICO TERRA IBLEA

Persona da contattare:	Cannella Giovanni
Indirizzo:	corso Umberto I, 85 – 97018 Scicli
Telefono:	0932.834280
Fax:	0932.834280
e-mail:	info@cannella.info

Informazioni sull'ente:

Numero delle organizzazioni associate: 12

Rilevanza territoriale della base associativa: n.d.

Numero complessivo dei posti letto rappresentati: n.d.

Numero complessivo dei lavoratori in forza alle unità produttive rappresentate: 35/40

Breve descrizione:

Il Consorzio Turistico Terra Iblea nasce per promuovere il territorio e le imprese che vi operano, in modo da sviluppare vincenti strategie di incoming.

E' questa l'idea base del consorzio di secondo livelli, diverse espressioni del settore turistico. Il Consorzio nasce come entità in grado di operare in un'ottica di Sistema turistico Locale, finalizzato a sviluppare una relazione più efficiente tra i soci, rafforzare il sistema di offerta locale e creare una filiera turistica integrata.

La missione del Consorzio è creare una offerta turistica omogenea, che miri a valorizzare, promuovere e tutelare le risorse ambientali, socio – culturali ed economiche, sulle quali si fonda l'identità Iblea.

Il Consorzio si propone quindi quale elemento collante e di coordinamento tra realtà pubbliche e imprenditoriali, così da pianificare più efficienti strategie di promozione comune. Un altro punto su cui si intende far leva il Consorzio è la riconoscibilità di uno "stile ibleo", caratterizzato da accoglienza "genuina", attenzione per l'ospite, autenticità e passione per la propria terra.

L'idea forza del Consorzio è il riconoscimento della risorsa turismo che si esprime in maniera evidente quale elemento strategico per la valorizzazione del patrimonio ambientale, per la promozione di prodotti tipici e di qualità, per il potenziamento delle risorse naturali e storico culturali, con la capacità di generare un effetto indotto sugli altri settori produttivi, da quello agricolo a quello dell'artigianato e dell'industria con positive ripercussioni dal punto di vista reddituale ed occupazionale.

Il Consorzio nasce con l'intento di:

- rappresentare, verso terzi, le esigenze di più attori, accomunati da un medesimo obiettivo;
- fungere da elemento collante tra i soci e di garanzia verso i terzi;
- svolgere una azione di informazione e sensibilizzazione dell'opinione pubblica;
- creare una offerta turistica di qualità, esaltando le caratteristiche e la specificità del territorio senza "snaturarle";
- agire sempre in un ottica di Sistema.

CONSORZIO IBLEO PER IL TURISMO

Persona da contattare:	Mario Papa
Indirizzo:	Piazza San Giovanni 1 - 97100 Ragusa
Telefono:	0932.654999
Fax:	0932.654999
e-mail:	info@citur.it

Informazioni sull'ente:

Numero delle organizzazioni associate: 15

Rilevanza territoriale della base associativa: n.d.

Numero complessivo dei posti letto rappresentati: 868

Numero complessivo dei lavoratori in forza alle unità produttive rappresentate: 175

Breve descrizione:

Il Consorzio Ibleo per il Turismo riunisce numerosi operatori del settore turistico, tra cui ricordiamo l'Hotel Antica Badia, l'Hotel Mediterraneo, il Poggio del Sole REsort, Hotel Montreal, Case Iblee Residence, Hotel Parco della Rocca, Hotel Barocco, Hotel La Moresca, l'Aparthotel, Casato Licita, Il casale, Herefain, Agenzia Viaggi Hereatours, Isola nell'isola Prodotti Tipici, Igucharther Charter Nautic. Inoltre il consorzio ha un numero complessivo di posti letto di 868 per 361 camere.

CONSORZIO SIKULA

Persona da contattare:	Dr. Luca Burruano
Indirizzo:	sede legale: Viale delle Americhe 54 – Ragusa domiciliatazione postale: Via Falcone 74 Ragusa
Telefono:	0932/257792
Fax:	0932/259846
e-mail:	consorziosikula@gmail.com

Informazioni sull'ente:

Numero delle organizzazioni associate: 18

Rilevanza territoriale della base associativa: PROVINCIA DI RAGUSA, in particolare i comuni di

- Comune di Vittoria n. 3 organizzazioni
- Comune di Modica n. 2 organizzazioni
- Comune di Scicli n. 1 organizzazioni
- Comune di Ragusa n. 9 organizzazioni
- Comune di S.Croce Camerina n. 3 organizzazioni.

Numero complessivo dei posti letto rappresentati: 351

Numero complessivo dei lavoratori in forza alle unità produttive rappresentate: 27

Breve descrizione:

Il Consorzio ha per oggetto l'attività di incremento dei flussi turistici, di valorizzazione e di promozione dell'area iblea, di garanzia della qualità dei prodotti e dei servizi offerti, di gestione diretta di servizi per i propri soci con la finalità di:

a) favorire uno sviluppo produttivo integrato e non competitivo fra i vari Enti locali, le cooperative turistiche e di servizi, i singoli albergatori, i commercianti e gli altri operatori economici consorziati attraverso la predisposizione collettiva di programmi di attività; b) favorire programmi volti ad incrementare la domanda turistica estera; c) realizzare proposte turistiche che coinvolgano i consorziati al fine di migliorare ed ottimizzare la domanda turistica; c) realizzare mediante attività esterne, servizi turistici legati al turismo e al tempo libero; d) promuovere corsi di aggiornamento e di formazione per propri associati e per gli operatori turistici; e) svolgere ricerche di mercato al fine di analizzare la domanda nazionale ed estera e l'offerta turistica del territorio; f) effettuare studi dell'offerta turistica dell'area considerata, con particolare riferimento alla qualità dei servizi turistici presenti e alle iniziative per garantire la difesa del turista; g) definire strategie operative di marketing, h) organizzare campagne promozionali e di commercializzazione; h) organizzare la partecipazione a fiere nazionali e internazionali e mostre turistico culturali e artigianali; i) produrre materiale pubblicitario per la valorizzazione dell'ambiente naturale, storico, culturale e monumentale; l) organizzare convegni, dibattiti e seminari; m) favorire lo sviluppo del turismo sociale, a scopo naturalistico o di interesse storico-artistico e culturale; n) sviluppare l'informazione turistica, eventualmente in collaborazione con i Distretti Turistici e/o uffici di informazione; o) gestire i servizi di prenotazione alberghiera ed extralberghiera per i propri soci e l'organizzazione della banca dati della domanda turistica; p) gestire agenzie di viaggi e commercializzare libri, guide, riviste, gadgets e altri prodotti rivolti all'utenza turistica, prodotti gastronomici, enologici, artigianali e artistici tipici, con particolare riferimento alla produzione locale e degli operatori economici soci; q) organizzare la raccolta e diffusione di informazioni adeguate per facilitare l'accesso al credito turistico, in collaborazione con le associazioni di categoria; r) gestire servizi informatici e telematici, utili al fine dell'attività consortile; s) gestire le strutture per il turismo, comprese quelle per il turismo congressuale. L'attività che ha prodotto in questi anni il consorzio si è incentrata prevalentemente in azioni di animazione rivolta esclusivamente ai consorziati, attraverso la partecipazione ad alcune fiere di settore, la preparazione di materiale informativo e divulgativo, cercando di valorizzare il territorio ed attraverso questo strumento favorire il flusso di turisti in Provincia di Ragusa.

CONSORZIO COSTA IBLEA

Persona da contattare:	Occhipinti Giovanni
Indirizzo:	Via Madrid 11 – 97100 Ragusa
Telefono:	0932/251870
Fax:	0932/644663
e-mail:	studiolinguant@virgilio.it

Informazioni sull'ente:

Numero delle organizzazioni associate: 6

Rilevanza territoriale della base associativa: Ragusa e Comiso

Numero complessivo dei posti letto rappresentati: 1.509

Numero complessivo dei lavoratori in forza alle unità produttive rappresentate: 111

Breve descrizione:

Il Consorzio ha la finalità della promozione e dello sviluppo della domanda e dell'offerta turistica della provincia di Ragusa e si propone di contribuire alla valorizzazione delle risorse ambientali, turistiche e produttive di detta area elaborando, attuando e partecipando alla realizzazione di programmi integrati di promozione e sviluppo. Il Consorzio favorisce la comunicazione di collegamenti tra i produttori dei vari settori economici per la maggiore e migliore commercializzazione del "prodotto d'area". Per "prodotto d'area" si intende la risorsa ed il bene materiale ed immateriale (di produzione di servizi) dello specifico settore produttivo di provenienza: turistico, agricolo, agroindustriale, ecc. Il Consorzio si propone quindi di rendere effettiva l'offerta sinergica del "prodotto d'area" attraverso l'organizzazione ed il coordinamento della domanda proveniente dagli operatori economici.

PARTE PRIMA

1. La dimensione territoriale: Studio sulla perimetrazione Territoriale

1.1 La consistenza demografica

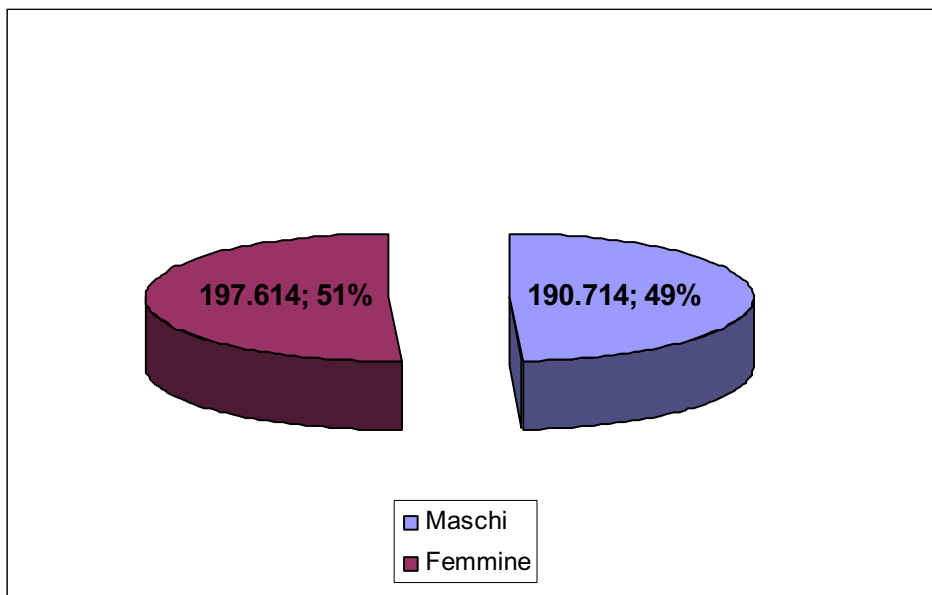
Il territorio del Distretto Turistico, come già espletato nella parte introduttiva, è costituito dai 12 comuni della Provincia di Ragusa e dal comune di Mazzarrone (CT), Grammichele (CT), Licodia Eubea (CT), Vizzini (CT) Pachino (SR), Rosolini (SR) e Portopalo di Capo Passero (SR). I comuni del Distretto Turistico raggiungono una popolazione totale di 388.328, di cui 190.714 maschi e 197.614 femmine (vedi Tab. 1).

In particolare, quella di Ragusa, una delle province meno popolate della Sicilia, conta 313.901 abitanti, di cui 16.414 sono residenti stranieri (vedi Tab. 2), distribuiti nei 12 comuni ovvero in 1.614,09 kmq. Le famiglie appartenenti alla suddetta provincia raggiungono un totale di circa 122.594 unità (dato ISTAT aggiornato al 31.12.08). Il suo territorio, per oltre il 75% di natura collinare, vede la popolazione relativamente molto concentrata, con una densità di 194 unità per kmq, valore inferiore ai 199 dell'Italia.

Tab. 1 – Popolazione residente dei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei al 01.01.09
– Fonte: dati ISTAT

Comuni	Maschi		Femmine		Totale
	v.a	%	v.a	%	v.a
Acate	4.571	51,0042401	4.391	48,9957599	8.962
Chiaromonte Gulfi	4.027	49,3625889	4.131	50,6374111	8.158
Comiso	14.810	48,9878275	15.422	51,0121725	30.232
Giarratana	1.567	48,438949	1.668	51,561051	3.235
Ispica	7.623	50,0821234	7.598	49,9178766	15.221
Modica	26.424	48,2885912	28.297	51,7114088	54.721
Monterosso Almo	1.604	48,5619134	1.699	51,4380866	3.303
Pozzallo	9.395	49,4005679	9.623	50,5994321	19.018
Ragusa	35.129	48,2839667	37.626	51,7160333	72.755
Santa Croce Camarina	5.091	52,3119605	4.641	47,6880395	9.732
Scicli	12.761	48,7023891	13.441	51,2976109	26.202
Vittoria	31.204	50,0368814	31.158	49,9631186	62.362
Totale Provincia Ragusa	154.206	49,1256798	159.695	50,8743202	313.901
Grammichele	6.495	48,2863728	6.956	51,7136272	13.451
Licodia Eubea	1.534	48,5443038	1.626	51,4556962	3.160
Mazzarrone	1.919	49,7795071	1.936	50,2204929	3.855
Vizzini	3.216	47,5388026	3.549	52,4611973	6.765
Pachino	10.773	49,3449982	11.059	50,6550018	21.832
Portopalo di Capo Passero	1.867	50,5277402	1.828	49,4722598	3.695
Rosolini	10.704	49,3977572	10.965	49,4722598	21.669
Totale Distretto Turistico	190.714	49,1115758	197.614	50,8884242	388.328
Sicilia	2.433.605	48,3069094	2.604.194	51,6930906	5.037.799
Italia	29.152.423	48,5509035	30.892.645	51,4490965	60.045.068

Grafico 1 – Popolazione, distinta in maschi e femmine residente, al 01.01.09 nel Distretto Turistico degli Iblei – Fonte: dati ISTAT – Valori e percentuali

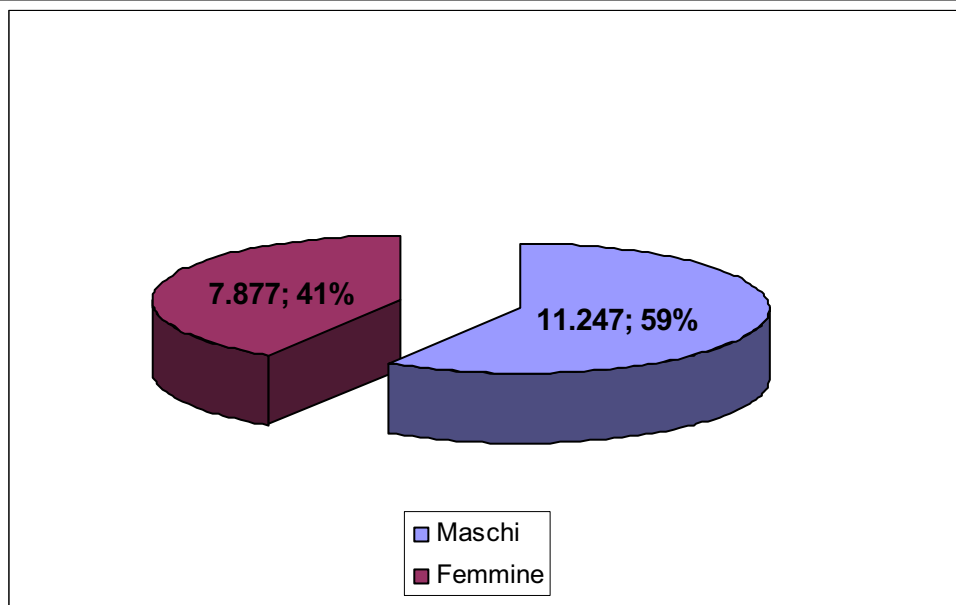


La struttura demografica del Distretto Turistico, come si può notare dalla Tab. 2, presenta al 01.01.09 una popolazione straniera di 19.124 residenti, di cui 11.247 maschi e 7.877 femmine.

Tab. 2 – Popolazione straniera residente nei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei al 01.01.09 – Fonte: dati ISTAT

Comuni	Maschi v.a	%	Femmine v.a	%	Totale v.a
Acate	765	62,704918	455	37,29508	1.220
Chiaromonte Gulfi	195	47,6772616	214	52,32274	409
Comiso	1.041	59,0805902	721	40,91941	1.762
Giarratana	38	43,6781609	49	56,32184	87
Ispica	467	64,3250689	259	35,67493	726
Modica	784	50,6132989	765	49,3867	1.549
Monterosso Almo	5	16,1290323	26	83,87097	31
Pozzallo	250	47,5285171	276	52,47148	526
Ragusa	1.575	54,3853591	1.321	52,47148	2.896
Santa Croce Camarina	1.077	67,438948	520	32,56105	1.597
Scicli	795	57,9446064	577	42,05539	1372
Vittoria	2.721	64,1896674	1.518	35,81033	4.239
Totale Provincia	9.713	59,175094	6.701	40,824906	16.414
Grammichele	291	58,7878788	204	41,2121212	495
Licodia Eubea	93	49,4680851	95	50,5319149	188
Mazarrone	146	53,6764706	126	46,3235294	272
Vizzini	40	31,25	88	68,75	128
Pachino	444	59,7577389	299	40,2422611	743
Portopalo di Capo Passero	42	51,85185185	39	48,14814815	81
Rosolini	478	59,5267746	325	40,4732254	803
Totale Distretto Turistico	11.247	58,8109182	7.877	41,1890818	19.124
Sicilia	54.389	47,4466118	60.243	52,5533882	114.632
Italia	1.913.602	49,1764824	1.977.693	50,8235176	3.891.295

Grafico 2 – Popolazione straniera, distinta in maschi e femmine residente, al 01.01.09 nei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: dati ISTAT – Valori e percentuali

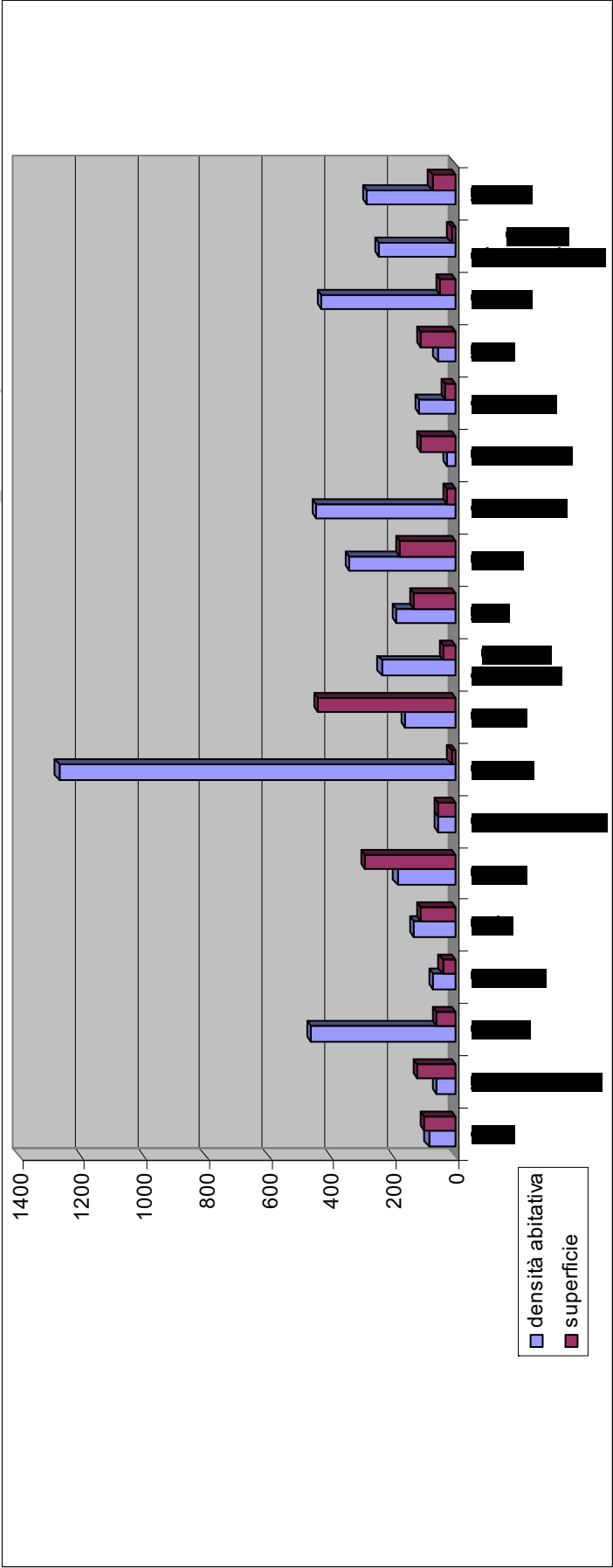


A fronte di una densità abitativa regionale pari a 196 ab/kmq, emerge la punta di Pozzallo (1.272,96), seguita da Comiso (465,61), Grammichele (448,37) e Pachino (432,57). Fanno eccezione Ragusa (164) e Modica (188,2), che, per una maggiore estensione territoriale, hanno una densità minore. La densità media dell'ambito territoriale è pari pertanto a 258,10 ab/kmq, essendo, al 1° gennaio 2009, la popolazione residente totale pari a 388.328 abitanti (FONTE: Dati ISTAT).

**Tab. 3 – Densità abitativa dei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei al 01.01.09 -
Fonte: dati ISTAT**

Comuni	Popolazione residente	Densità abitativa ab/kmq	Superficie territoriale
Acate	8.962	88,382643	101,4
Chiaramonte Gulfi	8.158	64,746032	126
Comiso	30.232	465,60912	64,93
Giarratana	3.235	74,41914	43,47
Ispica	15.221	134,10573	113,5
Modica	54.721	188,19342	290,77
Monterosso Almo	3.303	58,667851	56,3
Pozzallo	19.018	1272,9585	14,94
Ragusa	72.755	164,38093	442,6
Santa Croce Camarina	9.732	238,76349	40,76
Scicli	26.202	190,46304	137,57
Vittoria	62.362	343,95235	181,31
Grammichele	13.451	448,36667	30
Licodia Eubea	3.160	28,029093	112,74
Mazarrone	3.855	116,81818	33
Vizzini	6.765	60,401786	112
Pachino	21.832	432,57381	50,47
Portopalo di Capo Passero	3.695	248,48689	14,87
Rosolini	21.669	284,55679	76,15

Grafico 3 – Densità abitativa e superficie dei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei al 01.01.09 - Fonte: dati ISTAT



La popolazione residente nei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei, al 1° gennaio 2009, è, come già è stato evidenziato, di 388.328 abitanti, di cui nella tab. 4 si dà evidenza della distribuzione per singolo Comune (Fonte ISTAT):

Tab. 4 – Distribuzione popolazione al 01.01.09 - Fonte: dati ISTAT

Comuni	Popolazione residente	Incidenza % su aggregazione
Acate	8.962	2,276491
Chiaromonte Gulfi	8.158	2,072262
Comiso	30.232	7,679411
Giarratana	3.235	0,821742
Ispica	15.221	3,866377
Modica	54.721	13,90001
Monterosso Almo	3.303	0,839015
Pozzallo	19.018	4,830876
Ragusa	72.755	18,48093
Santa Croce Camarina	9.732	2,472084
Scicli	26.202	6,655727
Vittoria	62.362	15,84095
Grammichele	13.451	3,416769
Licodia Eubea	3.160	0,802691
Mazzarrone	3.855	0,979232
Vizzini	6.765	1,718418
Pachino	21.832	5,545677
Portopalo di Capo Passero	3.695	0,938589
Rosolini	21.669	5,504273
Totale Distretto Turistico	388.328	100

La zona maggiormente popolata coincide con il Comune costiero di Pozzallo (Provincia di Ragusa), che possiede il più alto indice di densità demografica con quasi 1300 abitanti per chilometro quadrato, mentre i Comuni di Monterosso Almo (Provincia di Ragusa) e di Licodia Eubea (Provincia di Catania) risultano essere i meno popolati con meno di 60 abitanti per km quadrato.

Ciascun Comune del Distretto Turistico degli Iblei ha prodotto, tramite il proprio ufficio anagrafe, un certificato che attesta il numero di residenti al 31/12/2009, così come richiesto dall'art. 3 del D.A. n. 4 del 16/02/2010. Pertanto, come illustrato nel riepilogo della tabella 5, al 31/12/2009, i Comuni del Distretto Turistico degli Iblei raggiungono una popolazione totale di 391.727.

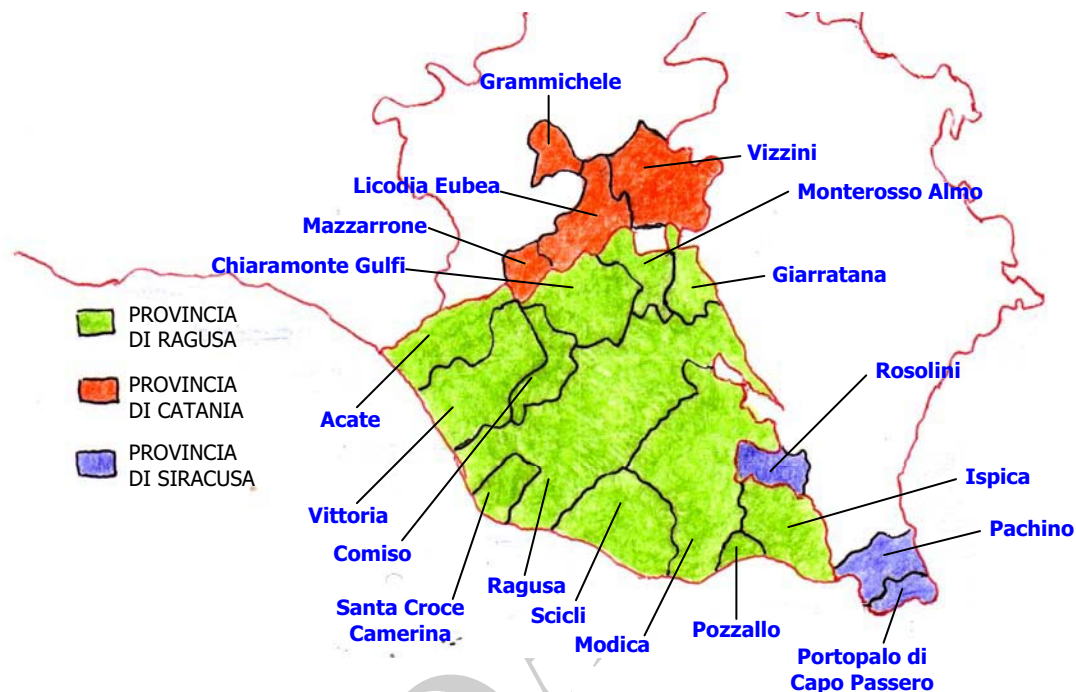
Tab. 5 – Riepilogo della Popolazione residente nei Comuni del Distretto Turistico degli iblei al 31/12/2009 – Fonte: Ufficio Anagrafe di ogni singolo Comune coinvolto

Comuni	Totale residenti
Acate	9.321
Chiaramonte Gulfi	8.210
Comiso	30.365
Giarratana	3.200
Ispica	15.356
Modica	54.988
Monterosso Almo	3.257
Pozzallo	19.116
Ragusa	73.333
Santa Croce Camarina	9.821
Scicli	27.060
Vittoria	62.747
Grammichele	13.804
Licodia Eubea	3.054
Mazzarrone	3.903
Vizzini	6.755
Pachino	21.902
Portopalo di Capo Passero	3.767
Rosolini	21.768
Totale Distretto Turistico	391.727

1.2 L'estensione territoriale del Distretto

Il territorio interessato del Distretto Turistico degli Iblei, così come più volte già detto, include 19 Comuni: Comune di Acate, Comune di Chiaramonte Gulfi, Comune di Comiso, Comune di Giarratana, Comune di Ispica, Comune di Modica, Comune di Monterosso Almo, Comune di Pozzallo, Comune di Ragusa, Comune di Santa Croce Camarina, Comune di Scicli, Comune di Vittoria, Comune di Mazzarrone, Comune di Grammichele, Comune di Licodia Eubea, Comune di Vizzini, Comune di Pachino, Comune di Portopalo di Capo Passero e il Comune di Rosolini. Si tratta di un'aggregazione comprendente i 12 comuni della Provincia di Ragusa, 3 comuni della Provincia di Siracusa e 4 comuni della Provincia di Catania.

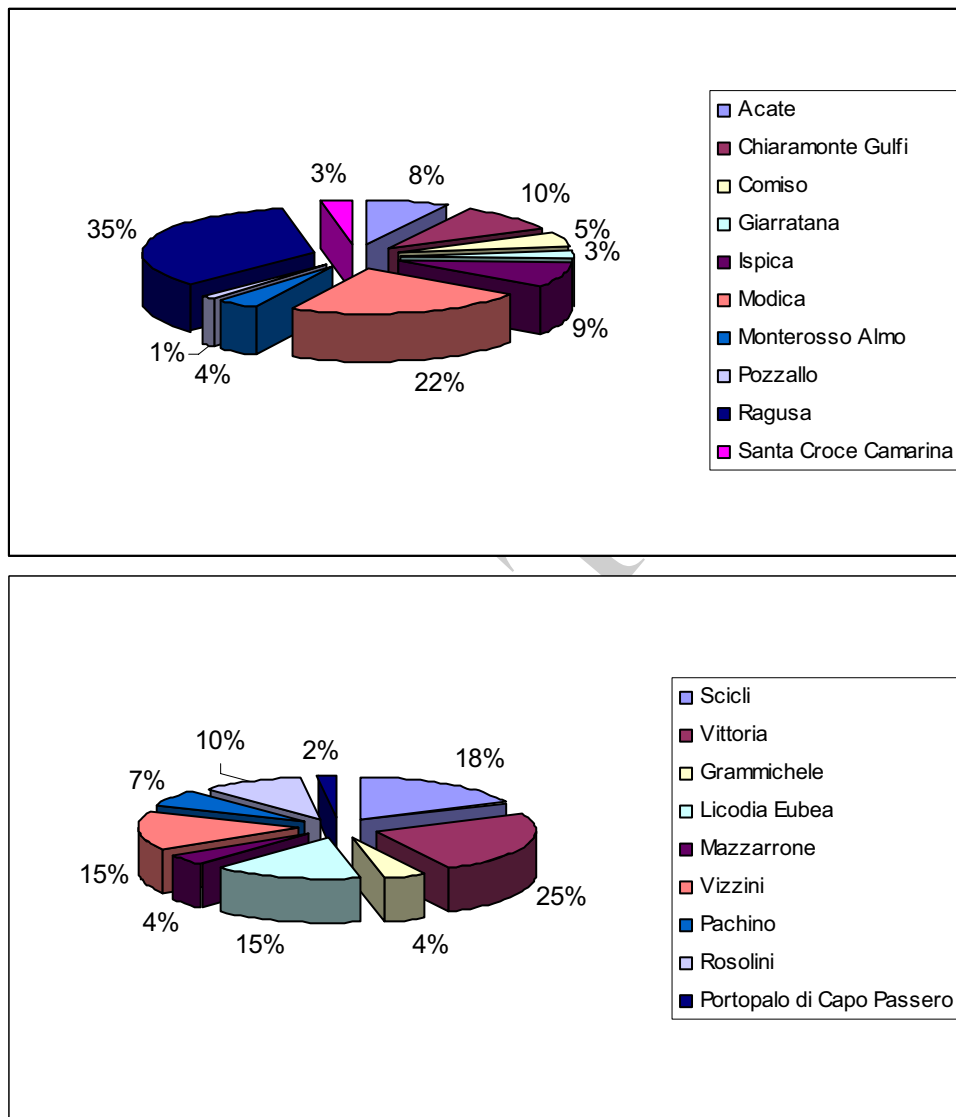
Planimetria 1 – Il territorio del Distretto Turistico degli Iblei



L'Area dei Comuni promotori – posizionata nella parte sud orientale della Regione – comprende un territorio nel complesso sostanzialmente omogeneo sia per quanto riguarda le risorse ambientali, economiche e produttive sia per quanto riguarda le aree rurali interne e per i tratti costieri.

Con un'estensione territoriale di 2.042,78 Km², l'aggregazione di Comuni rappresenta circa l'8% dell'intero territorio siciliano (25.708 Km²).

Grafico 4 – Estensione territoriale dei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei al 01.01.09 – Fonte: dati ISTAT



Da tale grafico (4) , emerge la maggiore estensione del Comune di Ragusa, che rappresenta il 35% dell'ambito di riferimento territoriale, seguito da Vittoria (25%) e Modica (22%) e la minore estensione dei Comuni di Pozzallo, Portopalo di Capo Passero, Grammichele e Mazzarrone.

Dalle seguenti foto satellitari è possibile rilevare la distribuzione, per i Comuni suddetti, delle rispettive zone urbane nonché degli edifici e come questi variano da Comune a Comune.

**Foto satellitare 1: Comune di Ragusa – Distribuzione degli edifici e zone urbane -
Fonte: Google Maps**



**Foto satellitare 2: Comune di Modica – Distribuzione degli edifici e zone urbane -
Fonte: Google Maps**



**Foto satellitare 3: Comune di Vittoria – Distribuzione degli edifici e zone urbane -
Fonte: Google Maps**



**Foto satellitare 4: Comune di Pozzallo – Distribuzione degli edifici e zone urbane -
Fonte: Google Maps**



Foto satellitare 5: Comune di Portopalo di Capo Passero – Distribuzione degli edifici e zone urbane - Fonte: Google Maps



Foto satellitare 6: Comune di Grammichele – Distribuzione degli edifici e zone urbane - Fonte: Google Maps



Riassumendo, i Comuni del Distretto Turistico degli Iblei raggiungono un'estensione territoriale totale di 2.042,78 Km². Di seguito, pertanto, si riporta la tabella n. 6 che riassume la superficie totale di ciascun Comune aderente al Distretto Turistico degli Iblei.

Tab. 6 – Riepilogo dell'estensione territoriale dei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei al 01.01.09 – Fonte: dati ISTAT

Comuni	Superficie territoriale
Acate	101,4
Chiaramonte Gulfi	126
Comiso	64,93
Giarratana	43,47
Ispica	113,5
Modica	290,77
Monterosso Almo	56,3
Pozzallo	14,94
Ragusa	442,6
Santa Croce Camarina	40,76
Scicli	137,57
Vittoria	181,31
Grammichele	30
Licodia Eubea	112,74
Mazzarrone	33
Vizzini	112
Pachino	50,47
Rosolini	76,15
Portopalo di Capo Passero	14,87
Totale superficie	2.042,78

1.3 Gli esercizi commerciali presenti

Nel territorio del Distretto Turistico degli Iblei sono presenti n. 10.001 esercizi commerciali. Il Comune con il maggior numero di esercizi commerciali è quello di Ragusa che rappresenta il 26,71% del totale del Distretto, seguito dal Comune di Vittoria (14,20%) e Modica (13,13%). Mentre il Comune con il minor numero di esercizi commerciali è quello di Portopalo di Capo Passero che rappresenta lo 0,37% del totale del Distretto, seguito dal Comune di Licodia Eubea (0,38%).

Ciascun Comune del Distretto Turistico degli Iblei ha prodotto, tramite il proprio ufficio attività produttive, un certificato che attesta il numero di esercizi commerciali presenti, nel mese di maggio/giugno 2010, così come richiesto dall'art. 3 del D.A. n.4 del 16/02/2010. Pertanto, come illustrato nel riepilogo della tabella 7, nei comuni del Distretto Turistico degli Iblei sono presenti un totale di 10.001 esercizi commerciali, ovvero è presente un esercizio commerciale ogni 39,17 abitanti.

Tab. 7 – Riepilogo esercizi commerciali presenti nei comuni del Distretto turistico degli Iblei nei mesi maggio e giugno 2010– Fonte: certificati uffici attività produttive di ciascun comune.

Comuni	Esercizi commerciali
Acate	147
Chiaramonte Gulfi	182
Comiso	651
Giarlatana	54
Ispica	348
Modica	1.314
Monterosso Almo	73
Pozzallo	668
Ragusa	2.671
Santa Croce Camarina	350
Scicli	630
Vittoria	1.420
Grammichele	269
Licodia Eubea	38
Mazzarrone	62
Vizzini	164
Pachino	506
Rosolini	417
Portopalo di Capo Passero	37
Totale esercizi	10.001

1.4 Il numero dei posti letto

Sulla base dei dati Istat del 2008, è possibile descrivere la capacità ricettiva del Distretto Turistico degli Iblei, distinguendo le diverse tipologie di esercizi.

Nella Tabella (n. 8) a seguire si riportano gli esercizi ricettivi raggruppati nelle due macrocategorie: alberghi ed esercizi complementari. Nel complesso il Distretto, in termini di numero di posti letto, presenta una capacità ricettiva pari a 14.099, di cui 8.924 nel comparto degli alberghi e 5.175 nel comparto degli esercizi complementari.

La capacità ricettiva, distribuita in maniera diversa nell'Area di riferimento, privilegia i Comuni litoranei. Il numero maggiore di posti letto e di esercizi alberghieri è infatti nel comune di Ragusa, con oltre il 59% dei posti letto del Distretto ed il 38% circa di esercizi alberghieri.

Seguono per numero di posti letto Scicli (12,30%), Ispica (10,46%), e Modica (7,34%). Per descrivere in maniera più dettagliata le caratteristiche dell'offerta ricettiva dell'area del Distretto, si prendono in considerazione le diverse tipologie di esercizio che costituiscono le macrocategorie di strutture alberghiere e complementari. Il complesso delle strutture ricettive presenti sul territorio di riferimento, rappresenta il 7,7% del totale delle strutture ricettive della regione, e il 6,87% delle strutture ricettive alberghiere. La tipologia dell'offerta ricettiva, per posti letto, è a carico del comparto alberghiero per il 63% circa, di cui gli alberghi a 5 stelle/lusso, 4 stelle e 3 stelle costituiscono il 53%; il 10% circa è invece costituito dalle strutture a 2 stelle, 1 stella e residenze turistico alberghiere.

Gli esercizi complementari al settore alberghiero sono rappresentati da: campeggi e villaggi turistici, alloggi in affitto, agriturismo, case per ferie e bed and breakfast. La categoria degli ostelli per la gioventù e i rifugi alpini, presente nella classificazione ISTAT, non sono rappresentati da nessun esercizio nel panorama dell'offerta ricettiva del Distretto Turistico degli Iblei. I campeggi e villaggi turistici presenti sono in tutto 13 per 2.935 posti letto, mentre i B&B sono 194 con 1.105 posti letto. In sintesi, l'offerta ricettiva dell'Area del Distretto Turistico degli Iblei, si caratterizza per un livello medio alto di strutture turistiche, determinato dalla preponderanza di esercizi alberghieri a 3 e 4 e 5 stelle, ma anche dalla presenza di esercizi complementari come campeggi e villaggi turistici ed i B&B.

Tab. 8 - Capacità degli esercizi ricettivi per tipo di alloggio nei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei – Anno 2008 – Fonte ISTAT

	5 STELLE E 5 STELLE LUSO				4 STELLE				3 STELLE			
	Esercizi	Letti	Camere	Bagni	Esercizi	Letti	Camere	Bagni	Esercizi	Letti	Camere	Bagni
Acate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Chiaromonte gulfi	-	-	-	-	-	-	-	-	1	29	17	17
Comiso	-	-	-	-	-	-	-	-	1	62	36	36
Giarratana	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ispica	-	-	-	-	1	44	19	19	2	890	322	322
Modica	-	-	-	-	4	140	62	62	5	444	225	225
Monterosso Almo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pozzallo	-	-	-	-	-	-	-	-	5	126	72	72
Ragusa	2	71	31	31	10	657	295	295	12	3.697	1.438	1.438
Santa Croce Camerina	-	-	-	-	-	-	-	-	1	24	12	12
Scicli	-	-	-	-	4	999	349	349	-	-	-	-
Vittoria	-	-	-	-	1	60	27	27	4	167	95	95
Grammichele	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Licodia Eubea	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mazzarrone	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Vizzini	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pachino	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Portopalo di Capo Passero	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rosolini	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE DISTRETTO	2	71	31	31	20	1900	752	752	31	5439	2217	2217

DISTRETTO TURISTICO DEGLI IBLEI

	2 STELLE				1 STELLA				Residenze Turistico Alberghiere			
	Esercizi	Letti	Camere	Bagni	Esercizi	Letti	Camere	Bagni	Esercizi	Letti	Camere	Bagni
Acate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Chiaramonte Gulfi	1	16	11	11	-	-	-	-	-	-	-	-
Comiso	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Giarratana	-	-	-	-	1	12	7	7	-	-	-	-
Ispica	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Modica	2	46	24	24	1	25	11	11	-	-	-	-
Monterosso Almo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pozzallo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ragusa	-	-	-	-	2	60	33	33	5	741	187	187
Santa Croce Camerina	1	28	14	14	-	-	-	-	-	-	-	-
Scicli	1	23	12	12	-	-	-	-	1	75	25	25
Vittoria	3	75	52	52	-	-	-	-	2	113	41	41
Grammichele	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Licodia Eubea	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mazzarrone	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Vizzini	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pachino	2	36	30	30	-	-	-	-	-	-	-	-
Portopalo di Capo Passero	5	119	62	62	2	68	25	25	-	-	-	-
Rosolini	1	77	38	38	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE DISTRETTO	16	420	243	243	6	165	76	76	8	929	253	253

	Totale Alberghi			
	Esercizi	Letti	Camere	Bagni
Acate	-	-	-	-
Chiaramonte Gulfi	2	45	28	28
Comiso	1	62	36	36
Giarratana	1	12	7	7
Ispica	3	934	341	341
Modica	12	655	322	322
Monterosso Almo	-	-	-	-
Pozzallo	5	126	72	72
Ragusa	31	5.226	1.984	1.984
Santa Croce Camerina	2	52	26	26
Scicli	6	1.097	386	386
Vittoria	10	415	215	215
Grammichele	-	-	-	-
Licodia Eubea	-	-	-	-
Mazzarrone	-	-	-	-
Vizzini	-	-	-	-
Pachino	2	36	30	30
Portopalo di Capo Passero	7	187	87	87
Rosolini	1	77	38	38
TOTALE DISTRETTO	83	8.924	3.572	3.572

DISTRETTO TURISTICO DEGLI IBLEI

	Campeggi e Villaggi turistici		Alloggi in affitto		Alloggi agro-turistici e Country-Houses		Ostelli per la Gioventù	
	Numero	Letti	Numero	Letti	Numero	Letti	Numero	Letti
Acate	-	-	-	-	-	-	-	-
Chiaramonte Gulfi	-	-	-	-	1	14	-	-
Comiso	-	-	-	-	-	-	-	-
Giarratana	-	-	-	-	-	-	-	-
Ispica	-	-	4	48	-	-	-	-
Modica	2	89	10	140	1	9	-	-
Monterosso Almo	-	-	-	-	-	-	-	-
Pozzallo	1	40	2	7	-	-	-	-
Ragusa	3	1.314	19	252	4	67	-	-
Santa Croce Camerina	3	579	2	23	2	21	-	-
Scicli	-	-	-	-	1	15	-	-
Vittoria	1	188	-	-	1	20	-	-
Grammichele	-	-	2	26	1	12	-	-
Licodia Eubea	-	-	4	38	1	21	-	-
Mazzarrone	-	-	-	-	-	-	-	-
Vizzini	1	8	-	-	-	-	-	-
Pachino	-	-	-	-	-	-	-	-
Portopalo di Capo Passero	2	717	2	20	1	30	-	-
Rosolini	-	-	-	-	3	37	-	-
TOTALE DISTRETTO	13	2935	45	554	16	246	-	-

	Case per ferie		Rifugi alpini		Altri esercizi ricettivi		Bed & Breakfast	
	Numero	Letti	Numero	Letti	Numero	Letti	Numero	Letti
Acate	-	-	-	-	3	51	1	4
Chiaramonte Gulfi	-	-	-	-	-	-	4	21
Comiso	-	-	-	-	-	-	1	5
Giarratana	-	-	-	-	-	-	-	-
Ispica	-	-	-	-	-	-	10	79
Modica	1	22	-	-	15	60	32	209
Monterosso Almo	-	-	-	-	-	-	-	-
Pozzallo	1	22	-	-	5	48	23	125
Ragusa	2	43	-	-	11	89	60	311
Santa Croce Camerina	-	-	-	-	-	-	14	74
Scicli	-	-	-	-	-	-	24	123
Vittoria	-	-	-	-	-	-	9	56
Grammichele	-	-	-	-	-	-	2	20
Licodia Eubea	-	-	-	-	-	-	-	-
Mazzarrone	-	-	-	-	-	-	-	-
Vizzini	-	-	-	-	-	-	-	-
Pachino	-	-	-	-	-	-	7	36
Portopalo di Capo Passero	-	-	-	-	-	-	3	22
Rosolini	-	-	-	-	-	-	4	20
TOTALE DISTRETTO	4	87	0	0	34	248	194	1105

DISTRETTO TURISTICO DEGLI IBLEI

	Totale esercizi complementari e Bed and Breakfast	
	Numero	Letti
Acate	4	55
Chiaromonte Gulfi	5	35
Comiso	1	5
Giarratana	-	-
Ispica	14	127
Modica	61	529
Monterosso Almo	-	-
Pozzallo	32	242
Ragusa	99	2.076
Santa Croce Camerina	21	697
Scicli	25	138
Vittoria	11	264
Grammichele	5	58
Licodia Eubea	5	59
Mazzarrone	-	-
Vizzini	1	8
Pachino	7	36
Portopalo di Capo Passero	8	789
Rosolini	7	57
TOTALE DISTRETTO	306	5175

Grafico 5 – Numero totale dei posti letto e numero totale degli esercizi ricettivi nei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei – Anno 2008 – Fonte ISTAT

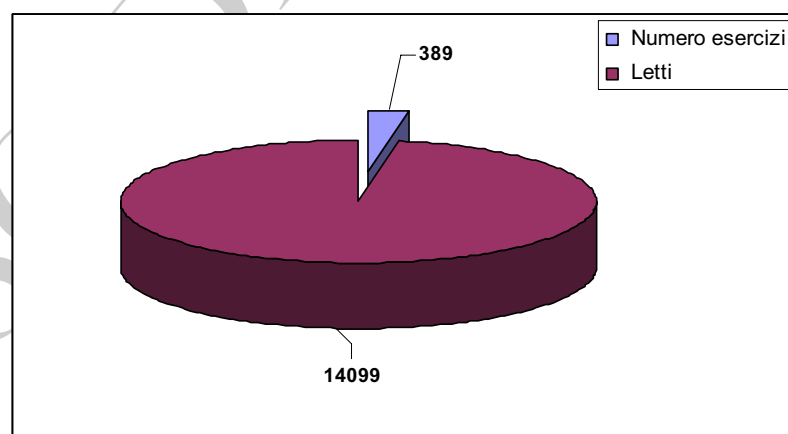


Grafico 6 – Numero totale dei posti letto e numero totale degli alberghi nei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei – Anno 2008 – Fonte ISTAT

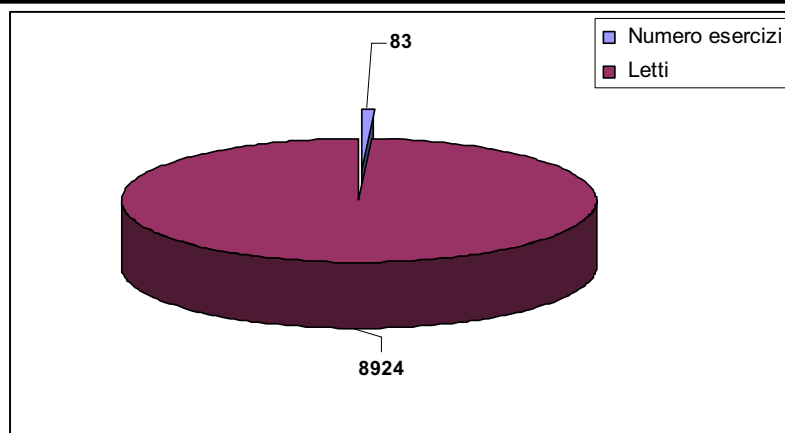
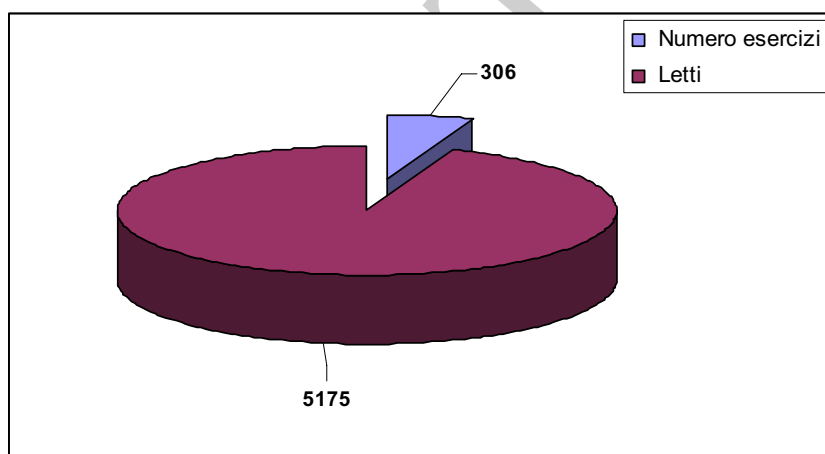


Grafico 7 – Numero totale dei posti letto e numero totale degli esercizi complementari nei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei – Anno 2008 – Fonte ISTAT



Riassumendo, nella Tabella n. 9 si riportano gli esercizi ricettivi raggruppati nelle due macrocategorie: alberghi ed esercizi complementari, così come richiesto dall'art. 3 del D.A. n. 4 del 16/02/2010. Nel complesso il Distretto, in termini di numero di posti letto, presenta una capacità ricettiva che corrisponde all'8% (**14.099**) dell'intera capacità regionale; nel comparto degli alberghi si attesta al 7,63% (**8.924**) per salire all'8,64% (**5.175**) nel comparto degli esercizi complementari.

Tab. 9 – Riepilogo della capacità complessiva degli esercizi ricettivi nei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei – Anno 2008 – Fonte ISTAT

Comuni	Totale Alberghi				Totale esercizi complementari e Bed and Breakfast	
	Esercizi	Letti	Camere	Bagni	Numero	Letti
Acate	-	-	-	-	4	55
Chiaromonte Gulfi	2	45	28	28	5	35
Comiso	1	62	36	36	1	5
Giarratana	1	12	7	7	-	-
Ispica	3	934	341	341	14	127
Modica	12	655	322	322	61	529
Monterosso Almo	-	-	-	-	-	-
Pozzallo	5	126	72	72	32	242
Ragusa	31	5.226	1.984	1.984	99	2.076
Santa Croce Camerina	2	52	26	26	21	697
Scicli	6	1.097	386	386	25	138
Vittoria	10	415	215	215	11	264
Totale provincia Ragusa	73	8.624	3.417	3.417	273	4.168
Grammichele	-	-	-	-	5	58
Licodia Eubea	-	-	-	-	5	59
Mazzarrone	-	-	-	-	-	-
Vizzini	-	-	-	-	1	8
Pachino	2	36	30	30	7	36
Portopalo di Capo Passero	7	187	87	87	8	789
Rosolini	1	77	38	38	7	57
Totale Distretto Turistico	83	8924	3572	3572	306	5175

Num. Totale Esercizi ricettivi	Letti
389	14.099

Inoltre, solo per la Provincia di Ragusa, si indicano di seguito, nella matrice n. 1, i dati degli esercizi ricettivi aggiornati al 7 giugno 2010, per ciascun comune, resi disponibile dalla Provincia Regionale di Ragusa – Settore XVI – Servizio Turismo.

Matrice 1 - Capacità ricettiva al 07/06/2010 nella Provincia di Ragusa – Fonte: Provincia Regionale di Ragusa – Settore XVI – Servizio Turismo

Comuni	Totale esercizi alberghieri		Totale esercizi complementari		Totale generale per comune	
	Numero	Letti	Numero	Letti	Numero	Letti
Acate	0	0	4	55	4	55
Chiaromonte Gulfi	2	45	6	61	8	106
Comiso	2	84	2	17	4	101
Giarratana	1	12	0	0	1	12
Ispica	3	930	15	151	18	1.081
Modica	17	936	73	739	90	1.675
Monterosso Almo	0	0	0	0	0	0
Pozzallo	5	145	35	267	40	412
Ragusa	34	5.417	132	2.439	166	7.856
Santa Croce Camerina	2	52	23	694	25	746
Scicli	7	1.319	30	202	37	1.521
Vittoria	9	439	15	294	24	733
Totale provincia Ragusa	82	9.379	335	4.919	417	14.298

1.5 Requisiti minimi territoriali di ammissibilità

Sulla base dei dati sin qui forniti, il presente paragrafo riassume ed al contempo consente di verificare che i relativi dati soddisfano i requisiti minimi di ammissibilità previsti dal D.A. n. 4 del 16/02/2010 con l'art. 3 comma 3, ovvero il distretto deve, pena l'inammissibilità,

- avere un'adequata consistenza demografica, di almeno 150.000 abitanti;
- una significativa capacità ricettiva, pari ad almeno 7.500 posti letto complessivi ubicati all'interno dei comuni facenti parte del distretto;
- possedere almeno un esercizio commerciale ogni 350 abitanti (1/350);
- adeguata partecipazione del soggetto privato, non inferiore al 30% della compagine sociale

Matrice 2 - Riepilogo dei requisiti minimi

	Requisiti previsti dal D.A.	Dato del Distretto Turistico degli Iblei	Risultato
Abitanti al 31/12/2009	150.000	391.727(cfr tab. 5)	Il requisito è stato pienamente soddisfatto
N. esercizi commerciali	1/350	1/39,17(cfr tab. 7)	Il requisito è stato pienamente soddisfatto
N.Posti letto	7.500	14.099 (cfr tab. 9)	Il requisito è stato pienamente soddisfatto
Partecipazione soggetti privati	30%	32,25%*	Il requisito è stato pienamente soddisfatto

* Si evidenzia che la componente privata che partecipa al Distretto è pari a 10 unità, su una partecipazione complessiva di 31 organismi (pubblici e privati).

Dalla presente matrice si evince chiaramente che il Distretto Turistico degli Iblei soddisfa pienamente i requisiti per l'ammissibilità di cui all'art. 3 comma 3 del D.A. n. 4 del 16/02/2010.

2. Analisi del contesto socioeconomico

2.1 Il sistema economico e produttivo del Distretto

Al fine di valutare le dinamiche socioeconomiche che interessano il territorio del Distretto Turistico degli Iblei, si espongono di seguito i dati resi disponibili da Movimprese per l'anno 2009.

L'obiettivo che ci si pone è quello di formulare un quadro conoscitivo del tessuto produttivo del territorio del Distretto. In primo luogo, i principali dati esaminati rappresentano la struttura economica e produttiva delle province di Ragusa, Siracusa e Catania, articolata in unità locali per macro settori, secondo la ripartizione ATECO (*tabella 10*).

Al 30.09.2009, come si evince dalla Tab.10, le imprese attive della Sicilia risultano essere 389.853, circa il 7,4% del totale delle imprese nazionali, di cui 29.899 imprese attive risultano essere in Provincia di Ragusa, circa lo 0,56% del totale delle imprese nazionali e circa il 7,67% del totale delle imprese regionali. In Provincia di Siracusa risultano attive 29.354 imprese, ovvero il 7,53% rispetto alle imprese regionali e lo 0,55% rispetto alle imprese nazionali ed in Provincia di Catania risultano attive 85.777 imprese, ovvero il 22,00% rispetto alle imprese regionali e il 1,62% rispetto alle imprese nazionali.

Sulla base del calcolo medio dell'incidenza dei settori produttivi presenti nelle tre province, si rileva che il commercio incide per il 30,16%, l'agricoltura per il 36,81 % e le costruzioni per il 12,60%.

In secondo luogo, i successivi dati esaminati rappresentano la struttura economica e produttiva dei 19 comuni costituenti il Distretto Turistico, articolata in numero di unità e di addetti locali per macro settori, secondo la ripartizione ATECO (*tabella 11*).

Una visione generale del contesto produttivo dell'Area del Distretto Turistico degli Iblei:

- denota l'assenza di aziende del "settore industriale";
- pone in evidenza il ruolo preminente del settore "commercio e servizi".

Da quanto sin qui osservato, è possibile dedurre come nessun Comune in particolare rivesta un ruolo "trainante" nell'economia del Distretto Turistico degli Iblei, e quanto piuttosto questo ultimo debba essere "un dispositivo economico" delle aree del Distretto stesso.

In termini di unità locali l'intero Distretto degli Iblei, ospita circa il 6% delle forze produttive regionali.

Tab. 10 - Imprese attive in unità al 30.09.09 nelle province di Ragusa, Siracusa e Catania – Fonte Movimprese 2009

IMPRESE ATTIVE AL 30.09.2009																								
	A. Agricoltura silvicoltura e pesca	B. Estrazione di minerali da cave e miniere	C. Attività manifatturiere	D. Fornitura di energia elettrica, gas, vapore e aria condizionata	E. Fornitura di acqua; reti fognarie, attività di gestione dei rifiuti e risanamento	F. Costruzioni	G. Commercio all'ingrosso e al dettaglio; riparazione di autoveicoli e motocicli	H. Trasporto e magazzinaggio	I. Attività dei servizi di alloggio e di ristorazione	J. Servizi di informazione e comunicazione	K. Attività finanziarie e assicurative	L. Attività immobiliari	M. Attività professionali scientifiche e tecniche	N. Noleggio, agenzie di viaggio, servizi di supporto alle imprese	O. Amministrazione pubblica e difesa; assicurazione sociale obbligatoria	P. Istruzione	Q. Sanità e assistenza sociale	R. Attività artistiche, sportive, di intrattenimento e divertimento	S. Altre attività di servizi	T. Attività di famiglie e convivenze come datori di lavoro per personale domestico; produzione di beni e servizi indifferenziati per uso proprio da parte di famiglie e convivenze	U. Organizzazioni ed organismi extraterritoriali	NON CLASSIFICATE	TOTALE IMPRESE ATTIVE	
RAGUSA	9.979	19	2.118	13	35	3.723	8.057	724	1.385	397	392	256	492	641	0	122	203	235	1.066	0	0	42	29.899	
% su totale imprese attive	33,38	0,06	7,08	0,04	0,12	12,45	26,95	2,42	4,63	1,33	1,31	0,86	1,65	2,14	0,00	0,41	0,68	0,79	3,57	0,00	0,00	0,14	100,00	
SIRACUSA	7.914	26	2.291	30	60	3.847	8.123	605	1.603	497	501	269	733	782	0	195	242	338	1.127	1	0	170	29.354	
% su totale imprese attive	26,96	0,09	7,80	0,10	0,20	13,11	27,67	2,06	5,46	1,69	1,71	0,92	2,50	2,66	0,00	0,66	0,82	1,15	3,84	0,00	0,00	0,58	100,00	
CATANIA	17.240	38	7.181	12	201	10.504	30.765	2.776	3.639	1.315	1.489	890	1.684	1.825	1	450	695	850	3.079	0	0	1.143	85.777	
% su totale imprese attive	20,10	0,04	8,37	0,01	0,23	12,25	35,87	3,24	4,24	1,53	1,74	1,04	1,96	2,13	0,00	0,52	0,81	0,99	3,59	0,00	0,00	1,33	100,00	
SICILIA	98.849	444	30.921	130	773	46.866	125.630	10.023	18.645	5.833	6.647	3.299	7.346	8.364	1	2.327	2.993	3.966	14.002	1	0	2.793	389.853	
% su totale imprese attive	25,36	0,11	7,93	0,03	0,20	12,02	32,22	2,57	4,78	1,50	1,71	0,85	1,88	2,15	0,00	0,60	0,77	1,02	3,59	0,00	0,00	0,72	100,00	
ITALIA	876.598	3.984	555.868	3.530	9.180	829.516	1.417.565	167.435	331.419	105.975	108.449	239.535	162.048	133.756	65	21.511	26.919	54.083	216.340	5	5	33.994	5.297.780	
% su totale imprese attive	16,55	0,08	10,49	0,07	0,17	15,66	26,76	3,16	6,26	2,00	2,05	4,52	3,06	2,52	0,00	0,41	0,51	1,02	4,08	0,00	0,00	0,64	100,00	

DISTRETTO TURISTICO DEGLI IBLEI

Tab. 11 - Unità locali delle imprese per settore di attività economica (ateco 2007), sistema locale del lavoro e comuni del Distretto Turistico degli Iblei (con almeno 5000 abitanti). Anno 2007 (Valori assoluti)

COMUNI	Attività manifatturiere ed estrattive, altre attività	Costruzioni	Commercio all'ingrosso e al dettaglio, trasporto e magazzinaggio, attività di alloggio e ristorazione	Servizi di informazione e comunicazione	Attività finanziarie e assicurative	Attività immobiliari	Attività professionali, scientifiche e tecniche, attività amministrative e di servizi di supporto	Istruzione, sanità e assistenza sociale	Altre attività di servizi	Totale
Ispica	83	161	374	19	17	8	116	55	54	887
Modica	438	753	1.793	56	57	44	643	208	240	4.232
Pozzallo	125	157	457	5	14	4	144	58	52	1.016
Scicli	126	222	721	12	18	17	206	74	90	1.486
Chiaromonte Gulfi	81	70	217	3	9	4	54	27	26	491
Ragusa	631	807	2.423	152	148	94	1.112	355	343	6.065
Santa Croce Camerina	50	52	252	6	9	1	44	30	23	467
Acate, Giarratana, Monterosso Almo	45	41	174	2	6	-	39	18	14	339
Comiso	181	332	1.029	32	32	16	226	87	76	2.011
Vittoria	297	397	1.665	52	57	16	482	161	169	3.296
Grammichele	107	126	315	3	10	1	115	46	41	764
Vizzini	31	35	157	3	3	1	32	21	17	300
Comuni di SLL Caltagirone < 5.000 abitanti (Licodia Eubea e Mazzarrone)	60	47	259	5	8	-	34	20	21	454
Pachino	82	157	500	9	13	7	145	61	55	1.029
Comuni di SLL Pachino < 5.000 abitanti (Portopalo di Capo Passero)	11	20	104	1	2	-	16	6	4	164
Rosolini	126	237	468	10	13	4	161	56	58	1.133
TOTALE DISTRETTO	2.474	3.614	10.908	370	416	217	3.569	1.283	1.283	24.134

Tab. 12 - Addetti alle unità locali delle imprese per settore di attività economica (ateco 2007), sistema locale del lavoro e comuni del Distretto Turistico degli Iblei (con almeno 5000 abitanti). Anno 2007 (Valori assoluti)

COMUNI	Attività manifatturiere ed estrattive, altre attività	Costruzioni	Commercio all'ingrosso e al dettaglio, trasporto e magazzinaggio, attività di alloggio e ristorazione	Servizi di informazione e comunicazione	Attività finanziarie e assicurative	Attività immobiliari	Attività professionali, scientifiche e tecniche, attività amministrative e di servizi di supporto	Istruzione, sanità e assistenza sociale	Altre attività di servizi	Totale
Ispica	337	399	1.018	38	54	13	177	137	96	2.270
Modica	2.089	2.427	4.932	183	225	62	1.243	700	429	12.290
Pozzallo	551	452	1.200	17	56	5	249	163	111	2.804
Sidoli	440	803	1.710	29	76	28	318	155	162	3.721
Chiaromonte Gulfi	453	181	415	3	23	5	76	56	35	1.247
Ragusa	4.093	3.079	7.826	693	817	159	2.298	1.030	846	20.841
Santa Croce Camerina	149	158	603	7	23	1	59	58	37	1.095
Acate, Giarratana, Monterosso Almo	148	103	277	2	18	-	49	44	17	656
Comiso	703	838	2.155	75	103	19	320	293	133	4.639
Vittoria	1.544	972	3.858	140	221	43	739	550	310	8.378
Grammichele	297	285	516	3	36	1	155	84	50	1.427
Vizzini	118	90	246	6	14	1	37	77	20	610
Comuni di SLL Caltagirone < 5.000 abitanti (Licodia Eubea e Mazzarone)	132	120	405	5	29	-	44	98	25	858
Pachino	331	340	906	25	80	11	165	127	76	2.062
Comuni di SLL Pachino < 5.000 abitanti (Portopalo di Capo Passero)	22	48	190	11	6	-	27	16	4	324
Rosolini	434	608	963	12	43	7	219	144	99	2.529
TOTALE DISTRETTO	11.841	10.903	27.220	1.249	1.824	355	6.175	3.732	2.450	65.751

DISTRETTO TURISTICO DEGLI IBLEI

Analizzando i singoli settori, emerge che in termini di "unità locali", l'area presenta un "deficit" per quanto riguarda le attività di intermediazione immobiliare, ed un "surplus" in altri settori, quali quello manifatturiero, delle costruzioni e del commercio e dei servizi.

Prendendo in considerazione i dati forniti dall'Istat sull'andamento dell'occupazione negli anni che vanno dal 2001 al 2005, nei Sistemi Locali del Lavoro di Caltagirone, Gela, Grammichele, Ragusa, Vittoria, Pachino e Noto, di cui fanno parte i comuni costituenti il Distretto Turistico degli Iblei, emerge un quadro complessivamente positivo per quanto riguarda il terziario e quindi i servizi, così come si riporta di seguito (Tab. 13).

Tab. 13 - Occupati interni per Sistema Locale del Lavoro e settore di attività economica nel Distretto Turistico degli Iblei - Anni 2001-2005

	Occupati interni - ANNO 2001				Occupati interni - ANNO 2002				Occupati interni - ANNO 2003			
SLL	Agricoltura, silvicoltura e pesca	Industria	Servizi	Totale	Agricoltura, silvicoltura e pesca	Industria	Servizi	Totale	Agricoltura, silvicoltura e pesca	Industria	Servizi	Totale
Caltagirone	2644	2560	11964	17168	2724	2567	11852	17143	2514	2788	12129	17431
Grammichele	1586	773	2567	4926	1633	800	2512	4945	1506	849	2627	4982
Gela	5191	8189	15152	28532	5004	8651	14875	28530	4973	8933	14481	28387
Modica	4519	7012	22758	34289	4544	7595	24191	36330	4538	7923	25463	37924
Ragusa	5833	7539	26152	39524	5864	8044	27361	41269	5857	8779	27923	42559
Vittoria	5711	3464	15619	24794	5741	4093	16844	26678	5735	4008	17368	27111
Pachino	1065	640	3567	5272	1043	659	3557	5259	1031	688	3490	5209
Noto	2543	2409	11135	16087	2492	2466	11002	15960	2464	2618	10594	15676
Totale	29092	32586	108914	170592	29045	34875	112194	176114	28618	36586	114075	179279

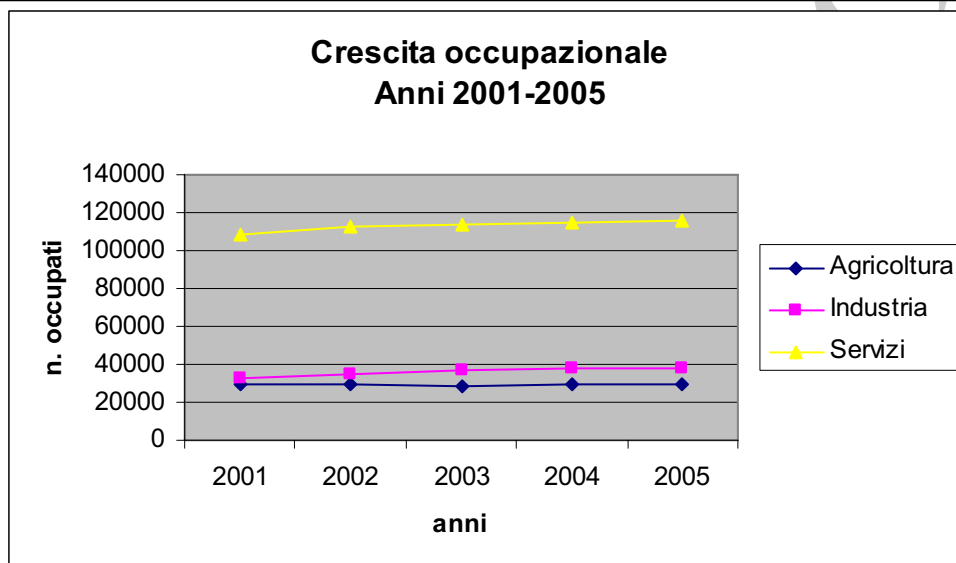
	Occupati interni - ANNO 2004				Occupati interni - ANNO 2005			
SLL	Agricoltura, silvicoltura e pesca	Industria	Servizi	Totale	Agricoltura, silvicoltura e pesca	Industria	Servizi	Totale
Caltagirone	2773	2730	12054	17557	2874	2855	12513	18242
Grammichele	1663	806	2594	5063	1723	796	2673	5192
Gela	3905	9187	14356	27448	4531	9079	15228	28838
Modica	4935	8360	26162	39457	4838	8383	25801	39022
Ragusa	6370	9107	28624	44101	6244	8804	28329	43377
Vittoria	6237	4203	17644	28084	6113	4226	17333	27672
Pachino	925	700	3357	4982	855	759	3424	5038
Noto	2209	2606	10310	15125	2043	2702	10828	15573
Totale	29017	37699	115101	181817	29221	37604	116129	182954

Tab. 13a – Riepilogo degli occupati interni nel Distretto Turistico degli Iblei

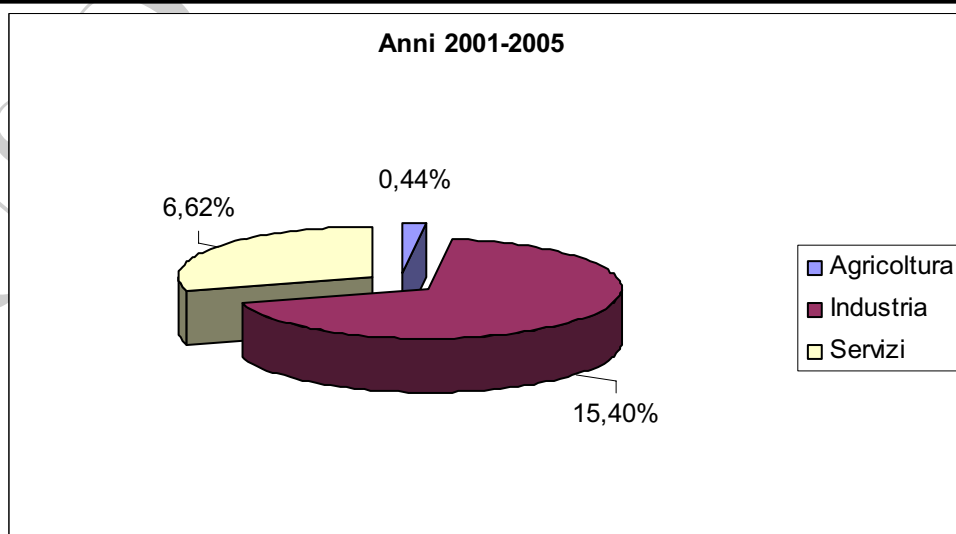
	2001	2002	2003	2004	2005
Agricoltura	29092	29045	28618	29017	29221
Industria	32586	34875	36586	37699	37604
Servizi	108914	112194	114075	115101	116129
Totali	170592	176114	179279	181817	182954

Tab. 13b - Crescita occupazionale in percentuale (%) nel Distretto Turistico degli Iblei

	2001-2005
Agricoltura	0,44%
Industria	15,40%
Servizi	6,62%
Totali	7,25%

Grafico 8 – Occupati interni per settore di attività economica nel Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: dati ISTAT

Nel complesso l'occupazione, a partire dal 2001, è in crescita, nell'ordine di poco più del 7% e, comunque, nel 2005 presenta una popolazione occupata pari a 182.954 unità. Il settore economico che ha fatto registrare un sostanziale incremento è stato quello dell'Industria, con una crescita del 15,40% seguito dal settore dei Servizi con il 6,62%.

Grafico 9 – Crescita occupazionale in percentuale nel Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: dati ISTAT

DISTRETTO TURISTICO DEGLI IBLEI

Sempre in base ai dati Istat, emerge che nel 2008, il Sistema Locale del Lavoro con maggior occupati è stato quello di Ragusa (40,19), mentre quello con minori occupati è stato Pachino (7,6). Il SLL con minori disoccupati risulta essere Grammichele (0,59), mentre quello con più disoccupati risulta essere Gela (4,73).

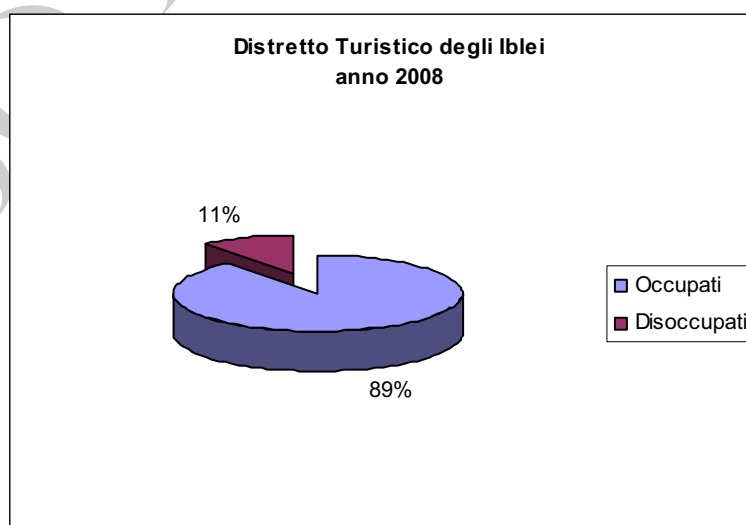
Da quanto illustrato nelle tabelle e nel grafico sottostante, si può affermare che la situazione occupazionale nel 2008 nei Sistemi Locali del Lavoro e quindi del Distretto Turistico sia alquanto positiva.

Tab. 14 – Occupati e disoccupati nel 2008 per SLL nel Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: dati ISTAT (valori in migliaia)

SLL	Forze lavoro	Non Forze lavoro	Occupati	Disoccupati
Caltagirone	20,08	32,65	17,64	2,44
Gela	35,96	55,05	31,23	4,73
Grammichele	5,88	9,87	5,29	0,59
Modica	43,5	54,11	40,19	4,31
Ragusa	37,38	45,7	34,7	2,68
Pachino	8,53	12,31	7,6	0,93
Vittoria	34,75	40,94	31,21	3,54
Noto	23,1	41,11	20	3,09

	Occupati	Disoccupati
Distretto Turistico degli Iblei	23,4825	2,78875

Grafico 10 – Occupati e disoccupati nel 2008 nel Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: dati ISTAT



DISTRETTO TURISTICO DEGLI IBLEI

Prendendo in considerazione i dati forniti dall'Istat sull'andamento del "Valore Aggiunto ai prezzi base" negli anni che vanno dal 2001 al 2005, nei Sistemi Locali del Lavoro di Caltagirone, Gela, Grammichele, Ragusa, Vittoria, Pachino e Noto, di cui fanno parte i comuni costituenti il Distretto Turistico degli Iblei, emerge un quadro complessivamente positivo per quanto riguarda il terziario e quindi i servizi, così come si riporta di seguito (Tab. 15).

Tab.15 - Valore aggiunto ai prezzi base, per Sistema Locale del Lavoro e settore di attività economica nel Distretto Turistico degli Iblei - Anni 2001-2005 - Valori a prezzi correnti (milioni di euro)

SLL	Valore aggiunto ai prezzi base, al lordo SIFIM - ANNO 2001 (Milioni di euro)				Valore aggiunto ai prezzi base, al lordo SIFIM - ANNO 2002 (Milioni di euro)				Valore aggiunto ai prezzi base, al lordo SIFIM - ANNO 2003 (Milioni di euro)			
	Agricoltura, silvicoltura e pesca	Industria	Servizi	Totale	Agricoltura, silvicoltura e pesca	Industria	Servizi	Totale	Agricoltura, silvicoltura e pesca	Industria	Servizi	Totale
Caltagirone	55,24	79,43	515,70	650,36	54,27	75,49	537,11	666,87	71,14	77,44	567,76	716,34
Grammichele	27,12	16,79	116,28	160,18	26,51	17,74	117,14	161,39	36,18	17,85	127,07	181,10
Gela	102,74	411,98	749,40	1264,12	88,84	475,61	714,94	1279,40	134,64	521,92	725,10	1381,66
Modica	172,73	203,52	859,99	1236,24	140,80	232,61	924,51	1297,91	209,79	232,34	989,70	1431,83
Ragusa	150,49	344,63	1162,70	1657,83	132,64	388,11	1245,60	1766,35	178,34	418,93	1349,41	1946,68
Vittoria	94,13	114,74	657,52	866,38	74,95	131,53	704,22	910,71	122,09	124,23	752,20	998,52
Pachino	18,98	16,20	144,07	179,24	22,31	16,90	155,65	194,86	30,90	17,35	160,11	208,36
Noto	79,80	86,84	497,10	663,73	87,57	90,17	508,98	686,72	112,36	84,20	482,84	679,40
Totali	701,23	1274,12	4702,74	6180,99	627,89	1428,17	4908,15	6621,87	895,43	1494,27	5154,19	7405,42

SLL	Valore aggiunto ai prezzi base, al lordo SIFIM - ANNO 2004 (Milioni di euro)				Valore aggiunto ai prezzi base, al lordo SIFIM - ANNO 2005 (Milioni di euro)			
	Agricoltura, silvicoltura e pesca	Industria	Servizi	Totale	Agricoltura, silvicoltura e pesca	Industria	Servizi	Totale
Caltagirone	90,09	82,32	517,36	689,77	81,76	93,49	555,03	730,28
Grammichele	32,21	18,38	115,26	165,85	31,85	20,08	122,55	174,48
Gela	130,26	556,96	762,39	1449,61	120,03	608,58	826,64	1555,26
Modica	197,12	251,05	1108,35	1556,52	186,44	270,11	1132,46	1589,02
Ragusa	176,67	398,40	1426,10	2001,17	166,90	394,42	1500,16	2061,48
Vittoria	119,11	144,23	815,85	1079,19	109,89	147,15	787,83	1044,86
Pachino	32,91	17,23	145,68	195,82	33,68	20,12	143,51	197,31
Noto	117,97	89,82	435,53	643,32	120,32	97,73	486,68	704,73
Totali	896,33	1558,39	5326,53	7781,25	850,87	1651,69	5554,86	8057,42

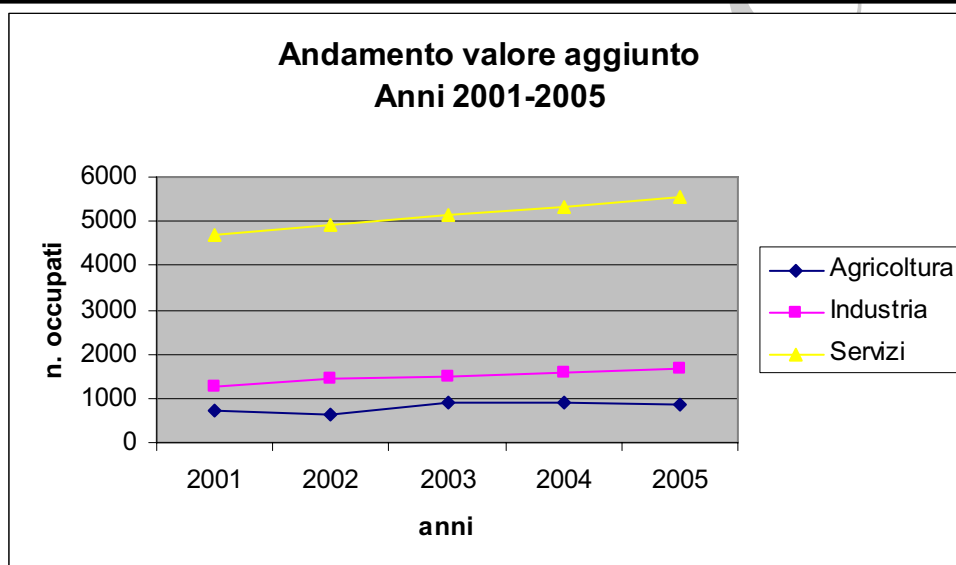
Tab. 15a - Riepilogo del Valore aggiunto nel Distretto Turistico degli Iblei

	2001	2002	2003	2004	2005
Agricoltura	701,23	627,89	895,43	896,33	850,87
Industria	1274,12	1428,17	1494,27	1558,39	1651,69
Servizi	4702,74	4908,15	5154,19	5326,53	5554,86
Totali	6180,99	6621,87	7405,42	7781,25	8057,42

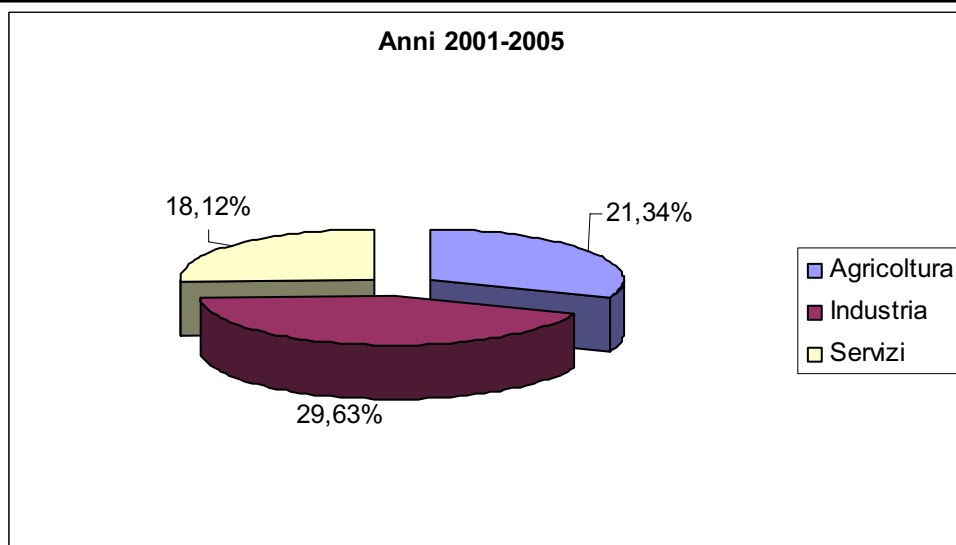
Tab. 15b - Crescita valore aggiunto in percentuale (%) nel Distretto Turistico degli Iblei

	2001-2005
Agricoltura	21,34%
Industria	29,63%
Servizi	18,12%
Totali	30,36%

I grafici a seguire forniscono una panoramica del valore aggiunto del Distretto suddiviso per Sistema Locale del Lavoro in valori assoluti ed in percentuale.

Grafico 11 – Andamento Valore aggiunto per settore di attività economica nel Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: dati ISTAT

Nel complesso il "Valore aggiunto", a partire dal 2001, è in crescita, è comunque fino a raggiungere l'importo pari a 8.057,42 (milioni di euro) nel 2005. Il settore economico nel quale si è registrato un maggiore incremento è quello dell'Industria con una crescita del 29,63%, seguito dal settore agricolo con il 21,34% e dal settore dei servizi con il 18,12%.

Grafico 12 – Andamento Valore Aggiunto in percentuale nel Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: dati ISTAT

Nelle Tabelle n. 16 - 17 - 18 - 19, si riportano i dati riepilogativi del sistema economico e produttivo del Distretto Turistico degli Iblei, nonché dei Sistemi Locali del Lavoro interessati e delle province di Ragusa, Siracusa e Catania.

Tab. 16 – Numero unità locali nelle province di Catania, Ragusa e Siracusa - Fonte: Movimprese 2009 (cfr Tab. 10)

	Imprese attive
Ragusa	29.899
Catania	85.777
Siracusa	29.354
Totali	145.030

Tab. 17 – Numero unità locali ed addetti nel Distretto Turistico degli Iblei al netto del settore agricolo e altre categorie ATECO - Fonte: Istat 2007 SLL (cfr Tab. 11-12)

	Unità locali	Addetti alle unità locali
Totali	23.262	63.743

Tab. 18 – Numero occupati interni nel Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: Istat 2005 SLL (cfr Tab. 13 – 13a – 13b)

	Occupati interni
Agricoltura	27.178
Industria	34.902
Servizi	105.301
Totali	167.381

Tab. 19 – Valore aggiunto nel Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: Istat 2005 SLL (cfr Tab. 15 – 15a - 15b) – Valori in milioni di euro

	Valore aggiunto
Agricoltura	730,55
Industria	1553,95
Servizi	5.068,18
Totali	7.352,69

2.2 Il settore turistico

Sulla base dei dati Istat del 2008 è possibile descrivere la capacità ricettiva del Distretto Turistico degli Iblei distinguendo le diverse tipologie di esercizi. Nella Tabella a seguire si riporta il raggruppamento degli esercizi ricettivi suddivisi nelle due macrocategorie, ovvero alberghi ed esercizi complementari.

Nel complesso il Distretto, in termini di numero di esercizi, presenta una capacità ricettiva che corrisponde al 7,7% (**389**) dell'intera capacità regionale; nel comparto degli alberghi è pari al 6,87% (**83**) per salire al 23% (**306**) circa nel comparto degli esercizi complementari.

La capacità ricettiva, distribuita in maniera diversa nell'Area di riferimento, privilegia i Comuni litoranei. Il numero maggiore di posti letto e di esercizi alberghieri è infatti nel comune di Ragusa, con oltre il 59% dei posti letto del Distretto ed il 38% circa di esercizi alberghieri.

Tab. 20 – Posti letto e numero totale degli esercizi nel Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: Istat 2008

Comuni	Totale Alberghi		Totale esercizi complementari e Bed and Breakfast	
	Esercizi	Letti	Numero	Letti
Acate	-	-	4	55
Chiaramonte Gulfi	2	45	5	35
Comiso	1	62	1	5
Giarratana	1	12	-	-
Ispica	3	934	14	127
Modica	12	655	61	529
Monterosso Almo	-	-	-	-
Pozzallo	5	126	32	242
Ragusa	31	5.226	99	2.076
Santa Croce Camerina	2	52	21	697
Scicli	6	1.097	25	138
Vittoria	10	415	11	264
Grammichele	0	0	5	58
Licodia Eubea	0	0	5	59
Mazzarrone	0	0	0	0
Vizzini	0	0	1	8
Pachino	2	36	7	36
Portopalo di Capo Passero	7	187	8	789
Rosolini	1	77	7	57
Totale Distretto Turistico	83	8.924	306	5.175

Tab. 20a – Posti letto e numero totale degli alberghi suddivisi per tipo di alloggio nel Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: Istat 2008 (cfr Tab. 8)

	Letti	Esercizi 5 stelle	Letti	Esercizi 4 stelle	Letti	Esercizi 3 stelle	Letti	Esercizi 2 stelle	Letti	Esercizi 1 stella	Letti	Altri Esercizi
Acate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Chiaromonte gulfi	-	-	-	-	29	1	16	1	-	-	-	-
Comiso	-	-	-	-	62	1	-	-	-	-	-	-
Giarratana	-	-	-	-	-	-	-	-	12	1	-	-
Ispica	-	-	44	1	890	2	-	-	-	-	-	-
Modica	-	-	140	4	444	5	46	2	25	1	-	-
Monterosso Almo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pozzallo	-	-	-	-	126	5	-	-	-	-	-	-
Ragusa	71	2	657	10	3.697	12	-	-	60	2	741	5
Santa Croce Camerina	-	-	-	-	24	1	28	1	-	-	-	-
Scicli	-	-	999	4	-	-	23	1	-	-	75	1
Vittoria	-	-	60	1	167	4	75	3	-	-	113	2
Grammichele	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Licodia Eubea	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mazarrone	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Vizzini	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pachino	-	-	-	-	-	-	36	2	-	-	-	-
Portopalo di Capo Passero	-	-	-	-	-	-	119	5	68	2	-	-
Rosolini	-	-	-	-	-	-	77	1	-	-	-	-
TOTALE DISTRETTO	71	2	1900	20	5439	31	420	16	165	6	929	8

Tab. 20b – Posti letto e numero totale degli esercizi complementari suddivisi per tipo di alloggio nel Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: Istat 2008 (cfr Tab. 8)

	Campeggi e Villaggi turistici		Alloggi in affitto		Alloggi agro-turistici e Country-Houses		Ostelli per la Gioventù	
	Numero	Letti	Numero	Letti	Numero	Letti	Numero	Letti
Acate	-	-	-	-	-	-	-	-
Chiaramonte Gulfi	-	-	-	-	1	14	-	-
Comiso	-	-	-	-	-	-	-	-
Giarratana	-	-	-	-	-	-	-	-
Ispica	-	-	4	48	-	-	-	-
Modica	2	89	10	140	1	9	-	-
Monterosso Almo	-	-	-	-	-	-	-	-
Pozzallo	1	40	2	7	-	-	-	-
Ragusa	3	1.314	19	252	4	67	-	-
Santa Croce Camerina	3	579	2	23	2	21	-	-
Scicli	-	-	-	-	1	15	-	-
Vittoria	1	188	-	-	1	20	-	-
Grammichele	-	-	2	26	1	12	-	-
Licodia Eubea	-	-	4	38	1	21	-	-
Mazzarrone	-	-	-	-	-	-	-	-
Vizzini	1	8	-	-	-	-	-	-
Pachino	-	-	-	-	-	-	-	-
Portopalo di Capo Passero	2	717	2	20	1	30	-	-
Rosolini	-	-	-	-	3	37	-	-
TOTALE DISTRETTO	13	2935	45	554	16	246	-	-

	Case per ferie		Rifugi alpini		Altri esercizi ricettivi		Bed & Breakfast	
	Numero	Letti	Numero	Letti	Numero	Letti	Numero	Letti
Acate	-	-	-	-	3	51	1	4
Chiaramonte Gulfi	-	-	-	-	-	-	4	21
Comiso	-	-	-	-	-	-	1	5
Giarratana	-	-	-	-	-	-	-	-
Ispica	-	-	-	-	-	-	10	79
Modica	1	22	-	-	15	60	32	209
Monterosso Almo	-	-	-	-	-	-	-	-
Pozzallo	1	22	-	-	5	48	23	125
Ragusa	2	43	-	-	11	89	60	311
Santa Croce Camerina	-	-	-	-	-	-	14	74
Scicli	-	-	-	-	-	-	24	123
Vittoria	-	-	-	-	-	-	9	56
Grammichele	-	-	-	-	-	-	2	20
Licodia Eubea	-	-	-	-	-	-	-	-
Mazzarrone	-	-	-	-	-	-	-	-
Vizzini	-	-	-	-	-	-	-	-
Pachino	-	-	-	-	-	-	7	36
Portopalo di Capo Passero	-	-	-	-	-	-	3	22
Rosolini	-	-	-	-	-	-	4	20
TOTALE DISTRETTO	4	87	0	0	34	248	194	1105

Secondo l'analisi economica sin qui condotta, il potenziale turistico delle province di Ragusa, Siracusa e Catania, rappresenta un indicatore dello sviluppo economico del territorio: sia in termini di offerta ricettiva, che di potenziale di attrazione.

Anche se l'offerta è articolata (alberghi, campeggi ecc.) ed il numero di strutture ricettive sembra essere, da un punto di vista quantitativo, tra i più elevati dell'intera isola, l'area in questione registra un ritardo rispetto alle altre realtà turistiche a livello nazionale.

In dettaglio vengono riportati i dati relativi al turismo, nel 2007:

- Nella provincia di Ragusa, negli esercizi alberghieri, come si evince dalla tabella n. 21, si sono registrati in totale 180.197 arrivi, di cui 136.566 turisti italiani e 43.631 turisti stranieri, e si sono registrate in totale 763.687 presenze, di cui 521.834 turisti italiani e 241.853 turisti stranieri; mentre negli esercizi complementari, come si evince dalla tab. 22, si sono registrati in totale 28.587 arrivi, di cui 23.587 turisti italiani e 5.000 turisti stranieri, e si sono registrate in totale 105.149 presenze, di cui 87.575 turisti italiani e 17.574 turisti stranieri. Analizzando i dati relativi all'arco temporale 2004-2008, come si evince dalla tab. 23 il numero dei pernottamenti dei viaggiatori stranieri è aumentato, passando da 741 nel 2004 a 1.021 nel 2008 (dati in migliaia). Fonte Istat 2008.
- Nella provincia di Siracusa, negli esercizi alberghieri, come si evince dalla tabella 21, si sono registrati in totale 331.897 arrivi, di cui 207.145 turisti italiani e 124.752 turisti stranieri, e si sono registrate in totale 1.043.479 presenze, di cui 692.671 turisti italiani e 350.808 turisti stranieri; mentre negli esercizi complementari, come si evince dalla tab. 22, si sono registrati in totale 60.368 arrivi, di cui 40.132 turisti italiani e 20.236 turisti stranieri, e si sono registrate in totale 185.015 presenze, di cui 130.150 turisti italiani e 54.865 turisti stranieri. Analizzando i dati relativi all'arco temporale 2004-2008, come si evince dalla tab. 23 il numero dei pernottamenti dei viaggiatori stranieri è aumentato, passando da 938 nel 2004 a 1.194 nel 2008 (dati in migliaia). Fonte Istat 2008.
- Nella provincia di Catania, negli esercizi alberghieri, come si evince dalla tabella 21, si sono registrati in totale 617.095 arrivi, di cui 432.712 turisti italiani e 184.383 turisti stranieri, e si sono registrate in totale 1.390.259 presenze, di cui 929.304 turisti italiani e 460.955 turisti stranieri; mentre negli esercizi complementari, come si evince dalla tab. 22, si sono registrati in totale 106.953 arrivi, di cui 68.625 turisti italiani e 38.328 turisti stranieri, e si sono registrate in totale 450.673 presenze, di cui 304.188 turisti italiani e 146.485 turisti stranieri. Analizzando i dati relativi all'arco temporale 2004-2008, come si evince dalla tab. 23 il numero dei pernottamenti dei viaggiatori stranieri è aumentato, passando da 2.233 nel 2004 a 4.499 nel 2008 (dati in migliaia). Fonte Istat 2008.

Tab. 21 – Arrivi e presenze negli esercizi alberghieri per provincia (Ragusa, Catania e Siracusa) e residenza della clientela. Anno 2007. Fonte ISTAT.

	ITALIANI		STRANIERI		TOTALE	
	Arrivi	Presenze	Arrivi	Presenze	Arrivi	Presenze
Ragusa	136.566	521.834	43.631	241.853	180.197	763.687
Catania	432.712	929.304	184.383	460.955	617.095	1.390.259
Siracusa	207.145	692.671	124.752	350.808	331.897	1.043.479
Sicilia	2.405.448	6.998.566	1.591.257	5.309.573	3.996.705	12.308.139
Italia	43.282.459	141.311.303	34.768.963	113.017.439	78.051.422	254.328.742

Tab. 22 - Arrivi e presenze negli esercizi complementari per provincia e residenza della clientela (Ragusa, Catania e Siracusa). Anno 2007. Fonte ISTAT

	ITALIANI		STRANIERI		TOTALE	
	Arrivi	Presenze	Arrivi	Presenze	Arrivi	Presenze
Ragusa	23.587	87.575	5.000	17.574	28.587	105.149
Catania	68.625	304.188	38.328	146.485	106.953	450.673
Siracusa	40.132	130.150	20.236	54.865	60.368	185.015
Sicilia	442.127	1.678.221	175.506	615.785	617.633	2.294.006
Italia	9.994.502	71.864.768	8.104.159	50.448.241	18.098.661	122.313.009

Tab. 23 - Numero dei pernottamenti dei viaggiatori stranieri per provincia visitata (Ragusa, Catania e Siracusa). Serie 2004-2008. Dati in migliaia. Fonte ISTAT

	2004	2005	2006	2007	2008
Ragusa	741	591	795	355	1.021
Catania	2.233	2.482	2.988	3.983	4.499
Siracusa	938	795	997	1.382	1.194
Sicilia	12.879	13.395	15.260	16.812	16.419
Italia	324.567	327.176	349.024	351.205	333.818

Tab. 24 - Numero dei viaggiatori italiani per provincia di residenza (Ragusa, Catania e Siracusa). Serie 2004-2008. Dati in migliaia. Fonte ISTAT

	2004	2005	2006	2007	2008
Ragusa	43	29	20	19	19
Catania	138	140	174	117	117
Siracusa	34	35	42	31	21
Sicilia	564	551	588	610	529
Italia	43.336	46.031	49.128	52.519	57.357

Per quanto riguarda l'aspetto occupazionale, è possibile rilevare come la spesa turistica comporti una ricaduta sia diretta che indiretta. Innanzitutto bisogna specificare come nel settore turistico, in considerazione della particolarità di quest'area, non sia facile individuare in maniera precisa il numero di occupati. Un elemento che contribuisce a determinare questo stato di cose, facendo registrare delle forti oscillazioni sul numero effettivo degli occupati, riguarda, ad esempio, il fatto che il lavoro sia fortemente influenzato dalla stagionalità.

Sulla base di queste considerazioni si veda come, dai dati statistici forniti dal Sistema Excelsior-Unioncamere Tab. 25, in Provincia di Ragusa e Siracusa nel 2009, l'occupazione nel mercato del lavoro del settore turistico, per assunzione a tempo determinato a carattere stagionale, tenda ad essere tra le più alte dopo Messina, Trapani, Palermo e Catania.

Confrontando i dati relativi al periodo compreso tra il 2008-2009, forniti dal Sistema Excelsior-Unioncamere, ci accorgiamo che nella provincia di Ragusa, le assunzioni stagionali sono passate da 450 nel 2008 a 750 nel 2009 (incremento di circa il 67%); inoltre, sono aumentate anche le assunzioni sul settore turistico, ovvero si è passati da 35,2% nel 2008 a 46,5% nel 2009 (incremento di circa il 32%). Nella Provincia di Siracusa le assunzioni stagionali sono passate da 560 nel 2008 a 1180 nel 2009 (incremento di circa il 110%); mentre, sono diminuite le assunzioni sul settore turistico, ovvero si è passati da 35,4% nel 2008 a 18,7% nel 2009 (riduzione di circa l'89%). Nella Provincia di Catania le assunzioni stagionali sono passate da 1.950 nel 2008 a 2.090

nel 2009 (incremento di circa il 7,2%); mentre, sono diminuite le assunzioni sul settore turistico, ovvero si è passati da 47,3% nel 2008 a 20,6% nel 2009 (riduzione di circa il 130%).

Tab. 25 - Assunzioni a tempo determinato a carattere stagionale previste dalle imprese per il 2008, per settore di attività, regione e provincia. Fonte – Excelsior-Unioncamere

	ASSUNZIONI STAGIONALI 2008 (v.a.)	DI CUI (VALORI IN %)			
		INDUSTRIA		SERVIZI	
		TOTALE	DI CUI INDUSTRIA ALIMENTARE	TOTALE	DI CUI TURISMO
SICILIA	11.040	16,6	3,8	83,4	44,4
TRAPANI	1.410	30,5	10,4	69,5	62,2
PALERMO	3.320	15,3	0,8	84,7	30,2
MESSINA	2.480	4,8	1,2	95,2	62,8
AGRIGENTO	390	20,6	9,0	79,4	27,2
CALTANISSETTA	330	71,7	4,0	28,3	11,9
ENNA	150	8,9	4,8	91,1	27,4
CATANIA	1.950	6,6	0,9	93,4	47,3
RAGUSA	450	26,2	0,9	73,8	35,2
SIRACUSA	560	35,8	25,1	64,2	35,4

Tab. 26 - Assunzioni a tempo determinato a carattere stagionale previste dalle imprese per il 2009, per settore di attività, regione e provincia. Fonte –Excelsior-Unioncamere

	ASSUNZIONI STAGIONALI 2009 (v.a.)	DI CUI (VALORI IN %)			
		INDUSTRIA		SERVIZI	
		TOTALE	DI CUI INDUSTRIA ALIMENTARE	TOTALE	DI CUI TURISMO
SICILIA	12.060	28,6	13,8	71,4	40,6
TRAPANI	1.290	34,4	22,3	65,6	50,1
PALERMO	2.540	19,4	8,4	80,6	48,2
MESSINA	2.390	9,9	5,6	90,1	63
AGRIGENTO	1.340	55,6	23,1	44,4	33,4
CALTANISSETTA	320	74,5	0,6	25,5	4
ENNA	170	40,7	2,9	59,3	42,4
CATANIA	2.090	21,5	6,3	78,5	20,6
RAGUSA	750	12,1	6,4	87,9	46,5
SIRACUSA	1.180	58	45,5	42	18,7

Sulla base dei dati sin qui rappresentati, il settore oggetto dell'analisi risulta in continua e costante crescita. In tal senso, si impongono dunque, da parte degli enti pubblici e privati interessati, delle scelte strategiche mirate, da un lato a creare le condizioni affinché gli operatori del settore possano realizzare una adeguata offerta turistica, e dall'altro quelle necessarie a favorire la promozione territoriale turistica.

Nelle Tabelle n. 27 – 28 - 29 , si riportano i dati riepilogativi del settore turistico del Distretto Turistico degli Iblei, sin qui esaminati, nonché i dati relativi alle province di Ragusa, Siracusa e Catania.

Tab. 27 – Numero complessivo degli esercizi ricettivi nel Distretto Turistico degli Iblei – Fonte: Istat 2008

Num. Totale Esercizi ricettivi	Alberghi	Esercizi complementari
389	83	306

Tab. 28 – Numero complessivo degli alberghi per categoria nel Distretto Turistico degli Iblei – Fonte: Istat 2008

Categoria Albergo	Numero di Esercizi
5 stelle	2
4 stelle	20
3 stelle	31
2 stelle	16
1stella	6
Residenze turistico alberghiere	8
TOTALE ALBERGHI	83

Tab. 29 – Numero complessivo degli alberghi per categoria nel Distretto Turistico degli Iblei – Fonte: Istat 2008

Categoria esercizi complementari	Numero di Esercizi
Campeggi e villaggi turistici	2
Alloggi in affitto	45
Alloggi agrituristici e country house	16
Case per ferie	4
Altri esercizi ricettivi	34
B&B	194
Rifugi Alpini	0
Ostelli della gioventù	0
TOTALE ESERCIZI	306

Tab. 30 – Arrivi e presenze negli esercizi alberghieri per provincia (Ragusa, Catania e Siracusa) e residenza della clientela. Anno 2007. Fonte ISTAT.

	TOTALE	
	Arrivi	Presenze
Ragusa	180.197	763.687
Catania	617.095	1.390.259
Siracusa	331.897	1.043.479
Sicilia	3.996.705	12.308.139
Italia	78.051.422	254.328.742

Tab. 31- Arrivi e presenze negli esercizi complementari per provincia (Ragusa, Catania e Siracusa) e residenza della clientela. Anno 2007. Fonte ISTAT

	TOTALE	
	Arrivi	Presenze
Ragusa	28.587	105.149
Catania	106.953	450.673
Siracusa	60.368	185.015
Sicilia	617.633	2.294.006
Italia	18.098.661	122.313.009

Tab. 32 - Numero dei pernottamenti dei viaggiatori stranieri per provincia visitata (Ragusa, Catania e Siracusa). Dati in migliaia. Fonte ISTAT 2008

	2008
Ragusa	1.021
Catania	4.499
Siracusa	1.194
Sicilia	16.419
Italia	333.818

3. La dotazione infrastrutturale (mobilità)

L'Area di interesse si trova nella parte sud orientale della Regione Sicilia ed è servita da tutte le principali vie di comunicazione e di trasporto regionali. Differente è però la dotazione infrastrutturale dei centri costieri rispetto a quelli dell'entroterra.

Planimetria 2 - Inquadramento Generale dei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei. – Fonte Google Maps



L'asse principale della rete viaria ragusana, nonché del Distretto Turistico degli Iblei, è la Strada Statale 115, che proviene da Siracusa, attraversa i maggiori centri urbani e prosegue per Gela. Inoltre, dal 2008 Rosolini è servita dall'autostrada A18 Siracusa - Gela che al momento termina proprio a Rosolini. La Strada Statale 514 convoglia il traffico automobilistico da e per Catania; sulla stessa direttrice - ma attraverso i centri di Monterosso Almo e Giarratana - si snoda anche la Strada Statale 194.

L'inefficienza ed il disuso della rete ferroviaria presente nell'intero territorio del Distretto, costringe inoltre molte delle unità produttive locali all'uso forzato del trasporto su gomma, ribadendo ancora maggiormente la necessità di interventi radicali nel sistema della mobilità e dei trasporti.

Lo stesso dicasi per il trasporto pubblico urbano, sia su gomma che su rotaia, che offre per le aree urbanizzate di Ragusa, Modica e Vittoria, (città con oltre 30.000 abitanti) servizi insufficienti.

Di seguito, nella tab. 33, si riportano i dati riepilogativi relativi alla dotazione infrastrutturale del Distretto Turistico degli Iblei, ovvero del sistema stradale, ferroviario, portuale, aeroportuale e della rete ciclabile.

Tab. 33 - La dotazione infrastrutturale del Distretto Turistico degli Iblei – Fonte: Atlante delle infrastrutture CNEL 2008

Comuni	Km stradali Cfr tab. 34	Km linea ferroviaria Cfr tab. 35	Km pista ciclabile Cfr tab. 40	Porti Cfr tab. 36	Aeroporti Cfr tab. 39	Aviosuperfici e campi di volo Cfr tab. 39
Acate	32,4	9,72	0	0	0	0
Chiaramonte Gulfi	74,03	0	29,6*	0	0	0
Comiso	50,37	9,51	0	0	1	1
Giarratana	24,41	0	29,6*	0	0	0
Ispica	55,38	8,57	0	0	0	0
Modica	238,34	12,94	0	0	0	1
Monterosso Almo	12,8	0	29,6*	0	0	0
Pozzallo	14,07	5,35	0	1	0	0
Ragusa	361,76	42,73	29,6*	1	0	2
Santa Croce Camerina	32,46	0	0	1	0	0
Scicli	84,21	17,69	0	1	0	0
Vittoria	145,26	12,81	0	1	0	0
Grammichele	30,66	5,51	0	0	0	0
Licodia Eubea	57,07	4,98	0	0	0	0
Mazzarrone	16,55	0	0	0	0	0
Vizzini	77,64	14,37	0	0	0	0
Pachino	43,69	3,97	0	1	0	0
Portopalo di Capo Passero	8,14	0	0	1	0	0
Rosolini	43,4	3,45	0	0	0	0
Totale Distretto Turistico	1402,64	147,82	29,6	7	1	4

* cfr Tab. 40

3.1 Il sistema stradale

Il territorio del Distretto Turistico, compreso tra i tre comuni di Portopalo di Capo Passero, Acate e Grammichele è contenuto tra due fondamentali corridoi viari che si sviluppano l'uno lungo la costa mediterranea e l'altro sull'entroterra.

Il sistema viario si compone, per la prima direttrice, della S.S. 115, della E45 e della S.S. 194. Inoltre dal 2008 a Rosolini si ferma l'autostrada A18 Siracusa – Gela.

Di seguito si riportano le mappe di dettaglio dei territori di riferimento del Distretto Turistico degli Iblei con le relative strade provinciali, statali ed urbane.

Il sistema viario si compone di ben 1402,64 Km di cui 15Km di autostrada (Rosolini), 231,65 Km di strade statali, 503,34 Km di strade extraurbane e 652,65 Km di strade urbane di collegamento.

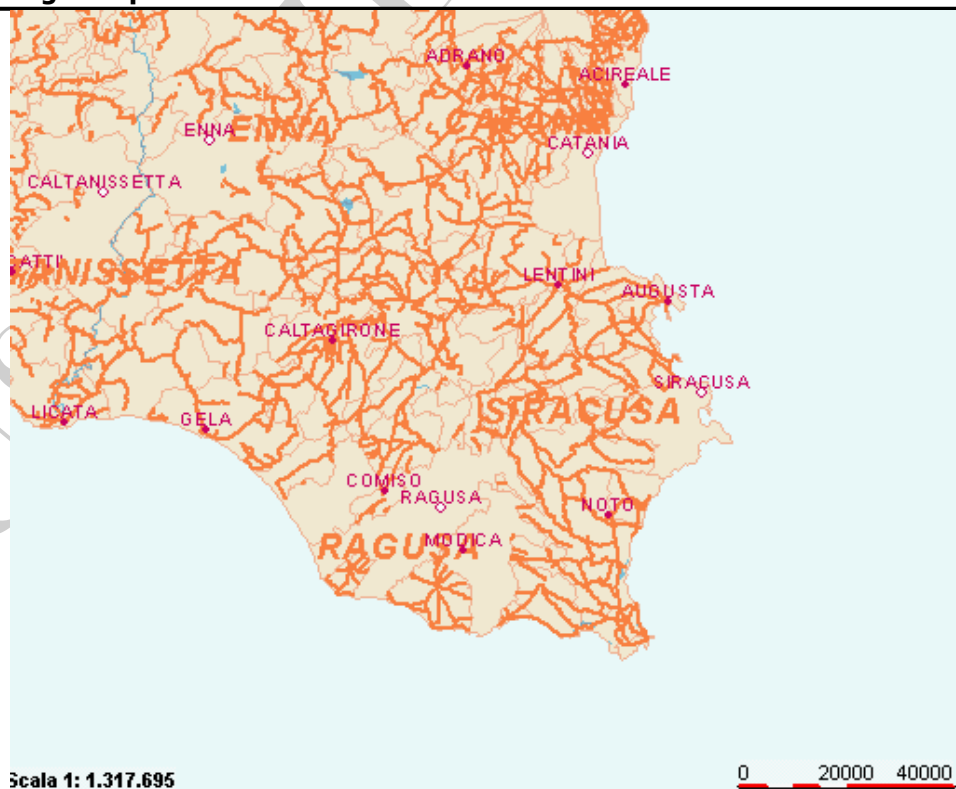
Tab. 34 - Il sistema stradale del Distretto Turistico degli Iblei – Fonte: Atlante delle infrastrutture CNEL 2008

Comuni	Km strade statali	Km strade extraurbane	Km strade urbane	Km autostrade	Km stradali
Acate	6,27	25,84	0,29	-	32,4
Chiaromonte Gulfi	11,33	62,6	0,1	-	74,03
Comiso	10,08	30,78	9,51	-	50,37
Giarratana	7,53	16,65	0,23	-	24,41
Ispica	9,28	46,09	0,01	-	55,38
Modica	37,76	1,2	199,38	-	238,34
Monterosso Almo	7,27	4,82	0,71	-	12,8
Pozzallo	-	14,01	0,06	-	14,07
Ragusa	50,6	0,74	310,42	-	361,76
Santa Croce Camerina	-	31,59	0,87	-	32,46
Scicli	-	83,5	0,71	-	84,21
Vittoria	14,46	0,45	130,35	-	145,26
Grammichele	10,37	20,29	-	-	30,66
Licodia Eubea	23,26	33,81	-	-	57,07
Mazzarrone	-	16,55	-	-	16,55
Vizzini	39,14	38,5	-	-	77,64
Pachino	-	43,69	-	-	43,69
Portopalo di Capo Passero	-	8,14	-	-	8,14
Rosolini	4,3	24,09	0,01	15	43,4
Totale Distretto Turistico	231,65	503,34	652,65	15	1402,64

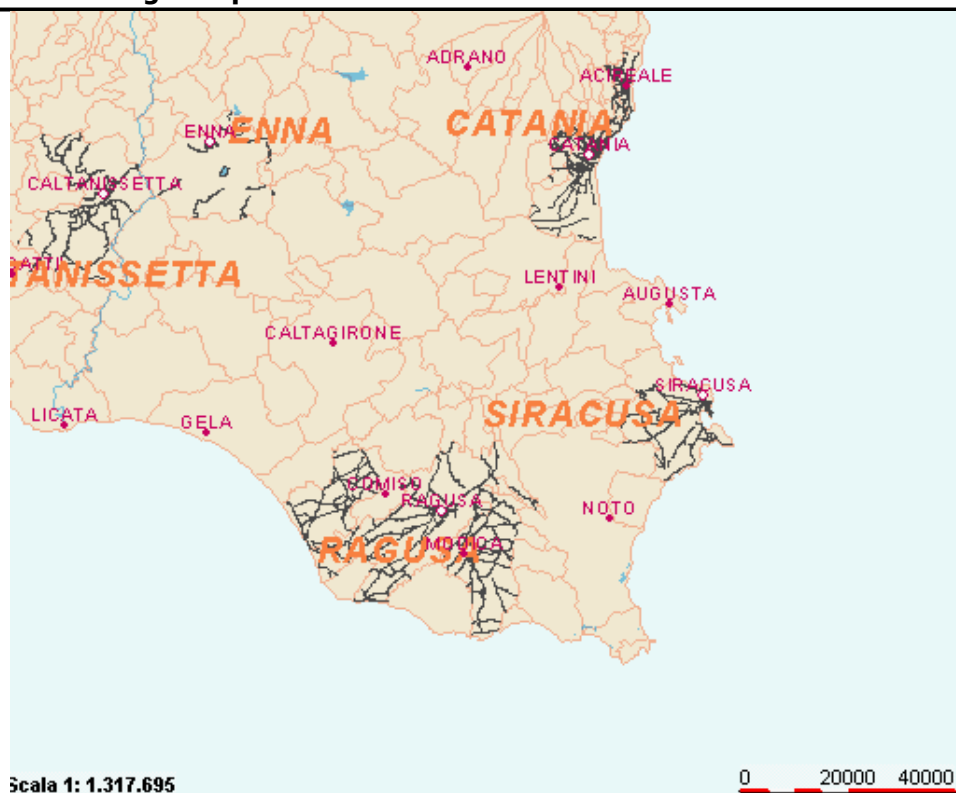
Planimetria 3 - Strade Statali dei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei. – Fonte Google Maps



Planimetria 4 - Strade extraurbane dei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei. – Fonte Google Maps



Planimetria 5 - Strade urbane di collegamento dei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei. – Fonte Google Maps



Dall'analisi dell'assetto di connessione viaria tra i 19 Comuni del Distretto sono emerse criticità dovute all'insufficienza e alla variabilità della sezione stradale ed al fatto che tale viabilità attraversa alcuni centri abitati.

Il collegamento dei vari comuni dell'area avviene attraverso viabilità provinciali che presentano criticità spesso legate all'attraversamento urbano dei centri abitati. Di conseguenza i mezzi pesanti sono costretti ad attraversare gli ambiti urbani congestionando le viabilità cittadine e compromettendo la qualità dell'aria e dell'ambiente.

L'insufficienza delle S.S., la mancanza di strade adeguate in grado di sopportare il traffico pesante di passaggio o proveniente dalle aree produttive al di fuori delle aree abitate, lo scarso collegamento con autostrade, porti ed aeroporti, la difficoltà di collegamento tra i comuni costieri e quelli dell'entroterra, aggiunti alla presenza di una rete ferroviaria locale inadeguata, hanno, in parte, condizionato lo sviluppo del territorio.

I trasporti costituiscono un settore chiave delle moderne economie: sarebbe davvero difficile poter immaginare una crescita economica vigorosa, capace di creare nuovi posti di lavoro e ricchezza, in assenza di un sistema di trasporti efficiente, che permetta di sfruttare appieno i vantaggi del mercato locale e globale.

Le reti del trasporto rappresentano, pertanto, un fattore di primaria importanza nel determinare il vantaggio competitivo di un territorio. L'importanza connessa con lo sviluppo dei trasporti deriva inoltre dal fatto che essi generano crescenti pressioni sull'ambiente.

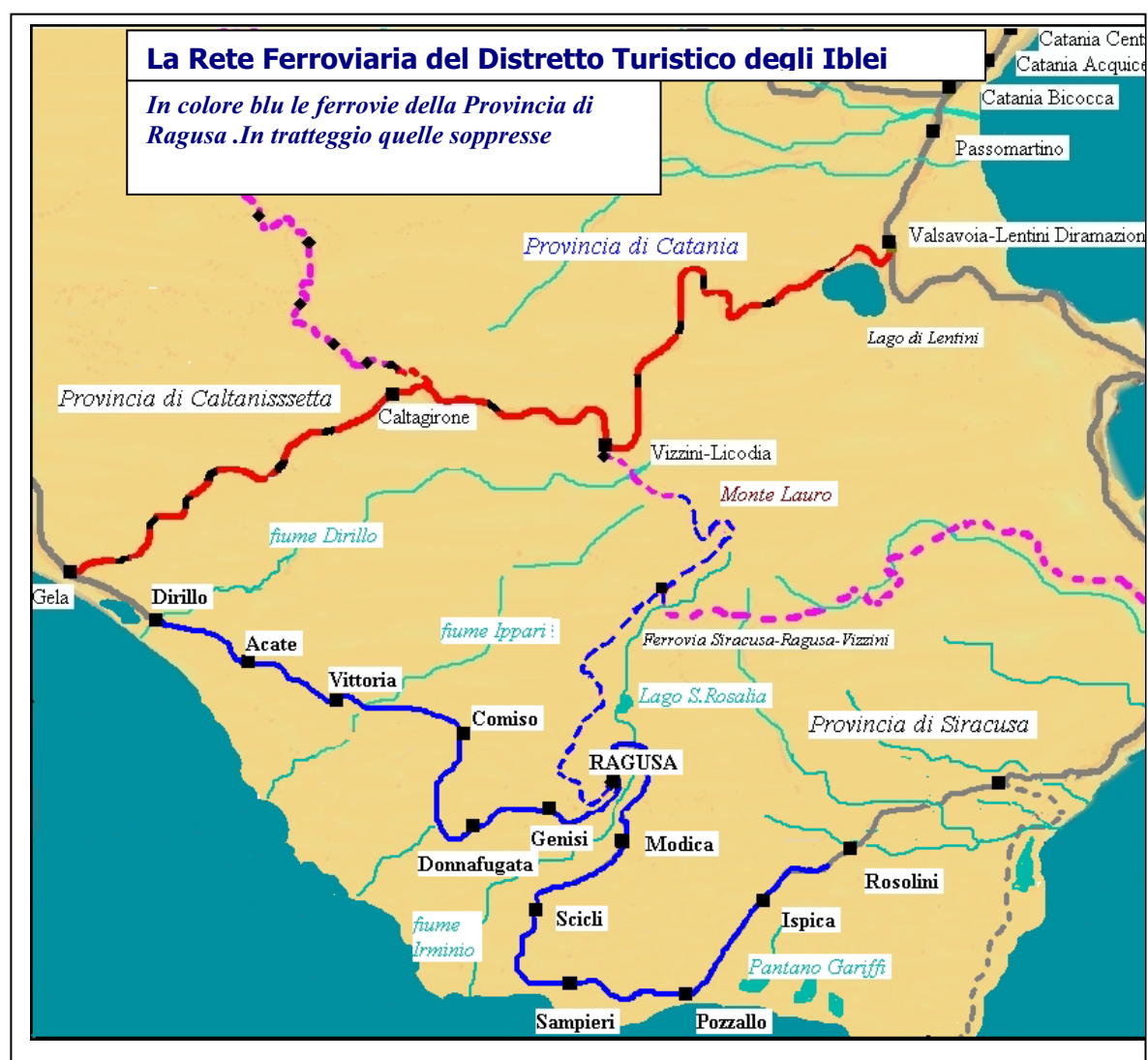
3.2 Il sistema ferroviario

La rete ferroviaria attraversa solo in parte il territorio del Distretto, ed è presente essenzialmente nella provincia di Ragusa, come è possibile constatare dalla figura sottostante. Inoltre, è poco efficiente in quanto le linee ferrate hanno bisogno di manutenzione, i vagoni/treno sono obsoleti ed i tempi di percorrenza di conseguenza sono molto lunghi. Tutto ciò determina un utilizzo pubblico dei treni pari a zero e la preferenza ad utilizzare i mezzi propri.

Planimetria 6 - La rete ferroviaria dei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei. – Fonte Google Maps



**Planimetria 6a- La rete ferroviaria dei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei. –
Fonte Google Maps**



In conclusione, si rileva dalla tab. 35 il numero totale delle stazioni ferroviarie presenti nel Distretto Turistico degli Iblei e la loro lunghezza in Km.

Tab. 35 – La rete ferroviaria nel Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: Atlante delle Infrastrutture CNEL 2008

Comuni	Numero di stazioni	Km linea ferroviaria
Acate	2	9,72
Chiaramonte Gulfi	0	0
Comiso	1	9,51
Giarratana	0	0
Ispica	1	8,57
Modica	1	12,94
Monterosso Almo	0	0
Pozzallo	1	5,35
Ragusa	4	42,73
Santa Croce Camerina	0	0
Scicli	2	17,69
Vittoria	1	12,81
Grammichele	1	5,51
Licodia Eubea	0	4,98
Mazzarrone	0	0
Vizzini	2	14,37
Pachino	2	3,97
Portopalo di Capo Passero	0	0
Rosolini	1	3,45
Totale Distretto Turistico	19	147,82

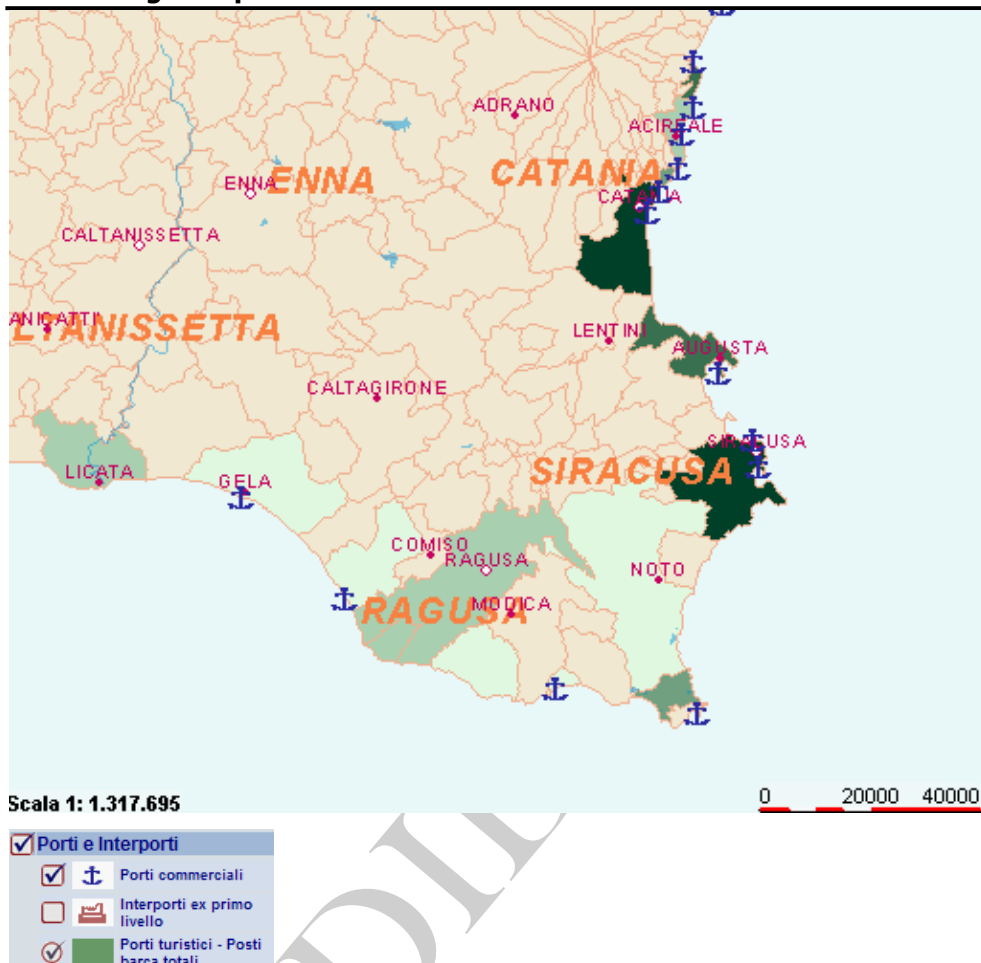
3.3 Il sistema portuale

Nella tabella sottostante sono riportati i porti turistici e/o commerciali presenti nel Distretto Turistico degli Iblei, nonché il numero e la lunghezza degli accosti ed il numero dei posti barca.

Tab. 36 – I porti del Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: Atlante delle Infrastrutture CNEL 2008

<i>Porti lungo la costa del Distretto Turistico degli Iblei</i>	<i>Tipologia</i>	<i>Lunghezza accosti</i>	<i>Numero accosti</i>	<i>Posti barca</i>
Porto di Pozzallo	Diporto, peschereccio, commerciale e turistico	1.424 m	5	450
Porto di Scoglitti	Diporto, peschereccio	115 m	1	110
Porto di Donnalucata	Diporto, peschereccio	n.d.	n.d.	50
Porto di Marina di Ragusa	Diporto	n.d.	n.d.	723
Porto di Punta Secca	Diporto	n.d.	n.d.	180
Porto di Portopalo di Capo Passero	Diporto, peschereccio, commerciale	360 m	1	40
Porto di Pachino	Diporto	n.d.	n.d.	170

**Planimetria 7 – Il sistema portuale dei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei. –
Fonte Google Maps**

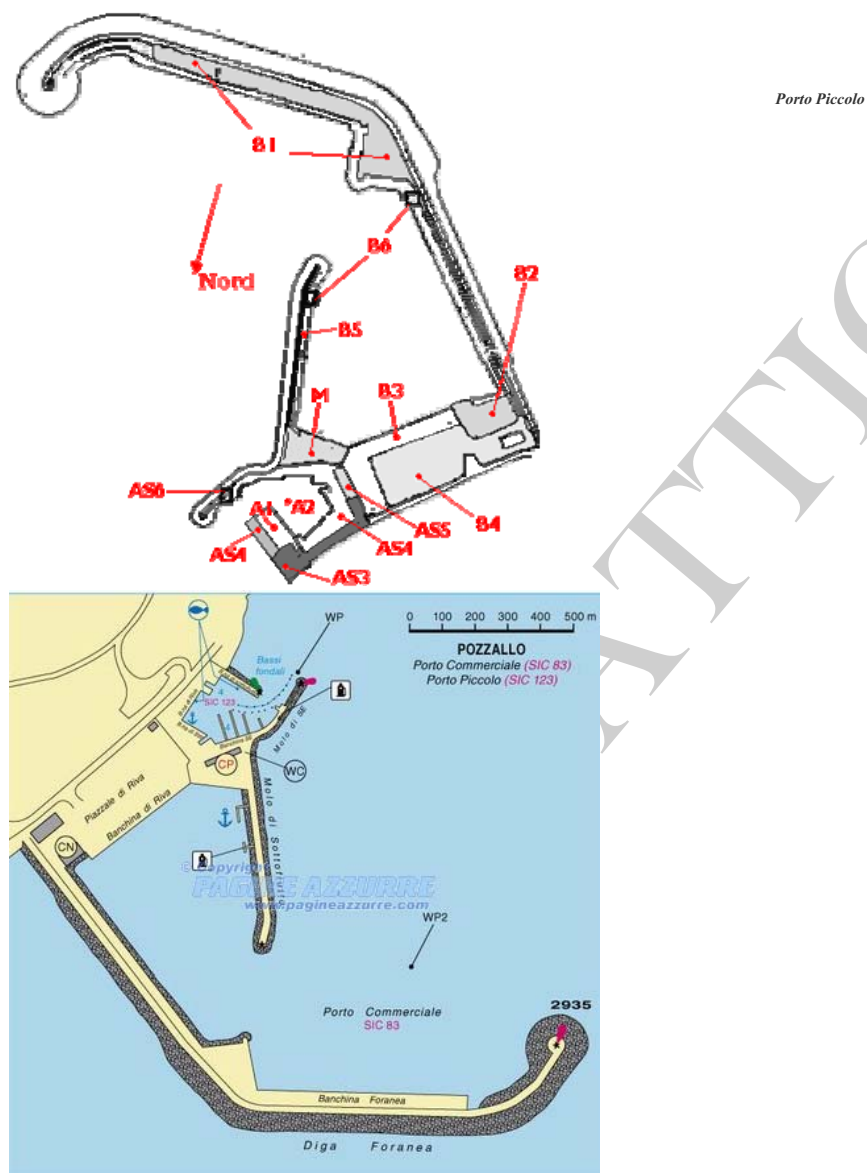


Il porto più significativo nell'area del Distretto, come si può notare dalla tabella e dalla figura sovrastante, è senz'altro quello di Pozzallo (porto commerciale e turistico) con una lunghezza complessiva di 1.424m accosti, ovvero n. 5 accosti, di cui due dotati di arredamento meccanico, con una superficie di piazzale per le merci di 93.500mq e con n. 65 posti barca. Il porto di Pozzallo è fra i più importanti della Sicilia, ed è inoltre sede della capitaneria di porto. Inizialmente fu progettato come porto commerciale, per una movimentazione di cinquecentomila tonnellate di merce all'anno; attualmente ha triplicato le previsioni grazie alla costante crescita degli scambi commerciali. Si trova a circa 50 miglia marine da Malta ed è in posizione strategica per i collegamenti con il nord Africa.

Il complesso portuale di Pozzallo, sorge a circa 1 km ad ovest dalla città ed è costituito dal porto commerciale formato, da una diga foranea e da un molo di sottoflutto. Tale porto è interessato da un traffico di navi passeggeri, mercantili e Ro-Ro. Il porto piccolo, a nord, è utilizzato da imbarcazioni da pesca, da diporto e da mezzi di servizio per un massimo di 150 unità.

Più a nord sorge, invece il porto piccolo, formato da un bacino, interamente banchinato e destinato alla flotta peschereccia, alla nautica da diporto e a mezzi di servizio, per un massimo di 150 unità. Di seguito si illustra la planimetria del porto con la relativa descrizione delle zone.

Planimetria 8 – Il porto di Pozzallo – Pagine azzurre e Savasta Service S.r.l.



Tab. 37 – Dati del porto di Pozzallo - Fonte: Pagine azzurre e Savasta Service S.r.l.

ZONA A	ZONA AS	ZONA B	ZONA M
"Porto Piccolo"	"Servizi"	"Porto Commerciale"	"Area a servizio unità militari e dello stato"
A1 Pesca	AS3 Servizio pesca e diporto	B1 Banchina commerciale	
A2 Diporto	AS4 Parcheggio	B2 Area cantieri	
	AS5 Cantieristica minore	B1 Banchina commerciale	
	AS6 Rifornimento Carburanti	B2 Area cantieri	
		B3 Area servizi passeggeri	
		B4 Deposito e parcheggio	
		B5 Nautica da diporto	
		B6 Rifornimento carburanti porto grande	

Nei traffici marittimi, è stata registrata una crescita rispetto all'anno 2006, delle tonnellate di merci movimentate in totale, passando da 1.266.852 ton. di merci movimentate a 1.521.095 ton. per il 2008 (+20%), attestandosi soprattutto un aumento dei quantitativi di merci partite dallo scalo ibleo.

Nel 2007, per quel che riguarda le categorie merceologiche movimentate lungo le banchine dello scalo ibleo, sono stati imbarcati cemento, polietilene e materiale di perforazione, rispettivamente quantificati in 687.975 ton. e 31.085 ton. e 33.500 ton.

Tra le merci sbarcate risulta esserci una prevalenza di mais (114.045 ton.), carbone (101.288 ton.), marmo/granito (83.361 ton.), soia (65.471 ton.), legname (23.879 ton.), orzo (14.170 ton.) e in minor quantità anche alluminio, ferro e zucchero.

Durante l'anno 2006 si è avuta una movimentazione, tra containers imbarcati e sbarcati, pari a 3.215 t.e.u. con una movimentazione di merci pari a 56.476 ton.

Ulteriore elemento di sicuro rilievo, se paragonato ai relativi dati a livello nazionale, è rappresentato dal traffico marittimo di passeggeri.

Attualmente il porto di Pozzallo risulta essere collegato, in modo costante e regolare, con l'isola di Malta (attraverso la compagnia Virtus Ferries) manifestando quindi "la propria vocazione di scalo passeggero e di possibile porta e via preferenziale verso ulteriori mete nell'ambito del bacino del mediterraneo". Nel 2008, con significativi e fisiologici picchi durante la stagione estiva, si è di fatto registrato un traffico complessivo di passeggeri che ha raggiunto le 166.406 unità (+55,13) a fronte delle 107.267 del 2006. (Fonte: Capitaneria di porto).

Tab. 38 – Merci e passeggeri al Porto di Pozzallo dal 2006 al 2008 - Fonte: Capitaneria di Porto

	2006	2007	2008
MERCI	1266852	1514755	1521095
PASSEGGERI	107267	136152	166406

Di seguito si riportano delle rappresentazioni grafiche inerenti al traffico delle merci, tratte dal sito di una delle società che opera all'interno del Porto di Pozzallo. Pertanto, i dati verranno rapportati con quelli del Porto di Pozzallo in generale e quelli della società Savasta Service S.r.l.

Grafico 13 – Merci sbarcata al Porto di Pozzallo dal 1998 al 2008 - Fonte: Savasta Service S.r.l.

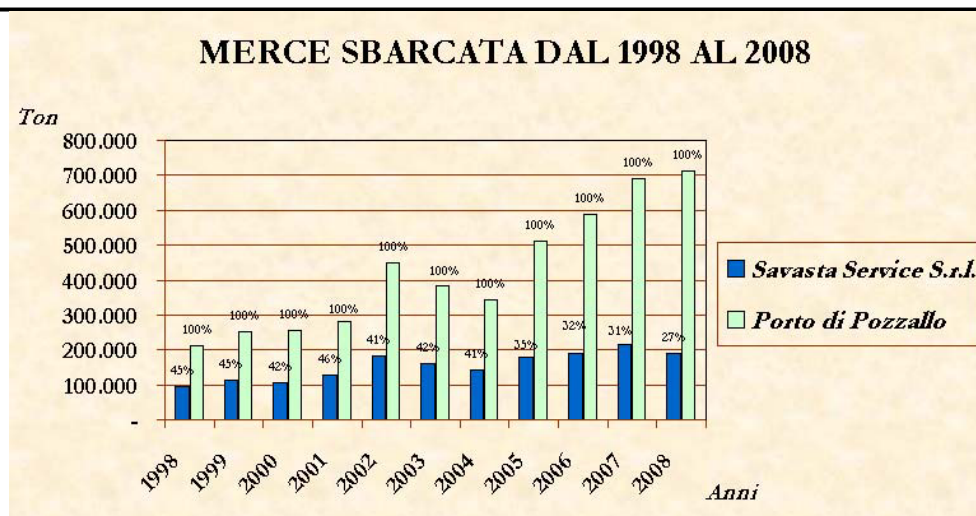


Grafico 14 – Merci imbarcata al Porto di Pozzallo dal 1998 al 2008 - Fonte: Savasta Service S.r.l.

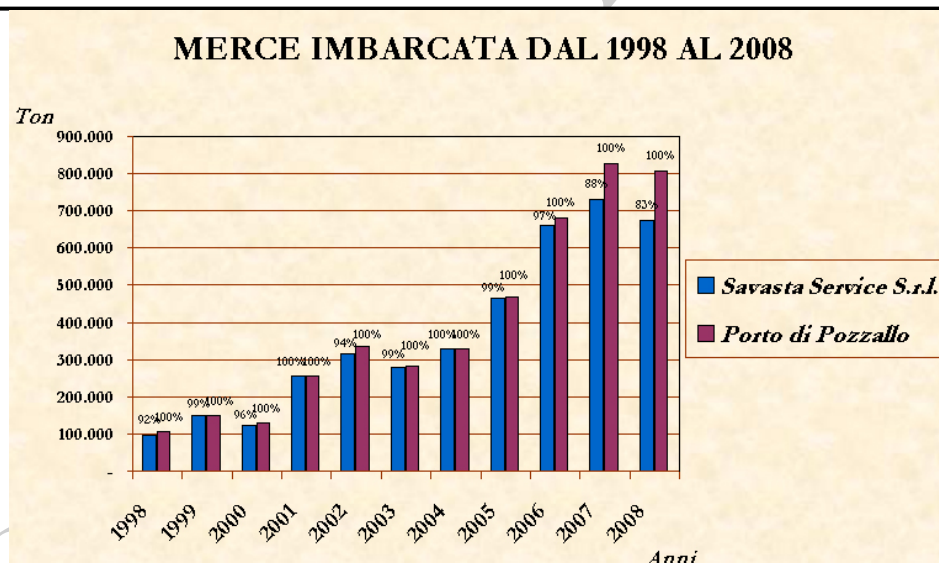


Grafico 15 – Incremento merce in/out al Porto di Pozzallo dal 1998 al 2008 - Fonte: Savasta Service S.r.l.

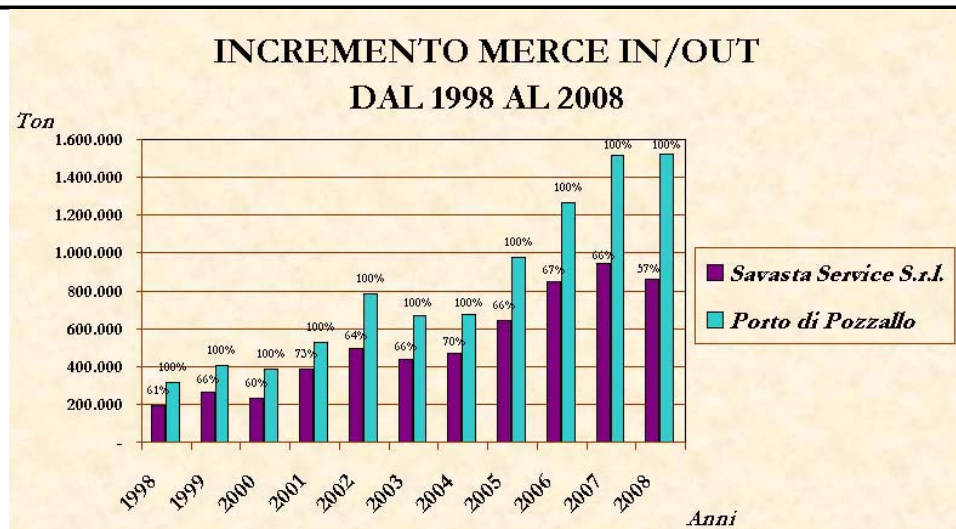


Grafico 16 – Navi commerciali approdate al Porto di Pozzallo dal 1998 al 2008 - Fonte: Savasta Service S.r.l.

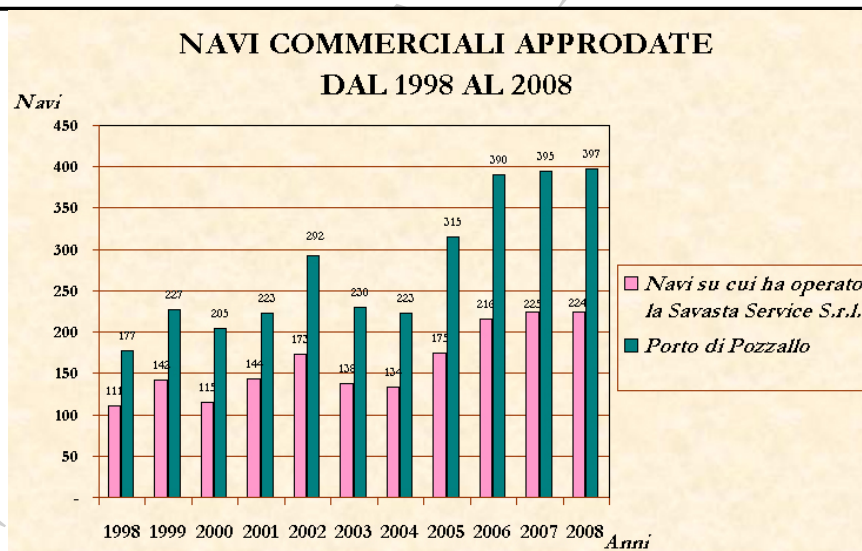
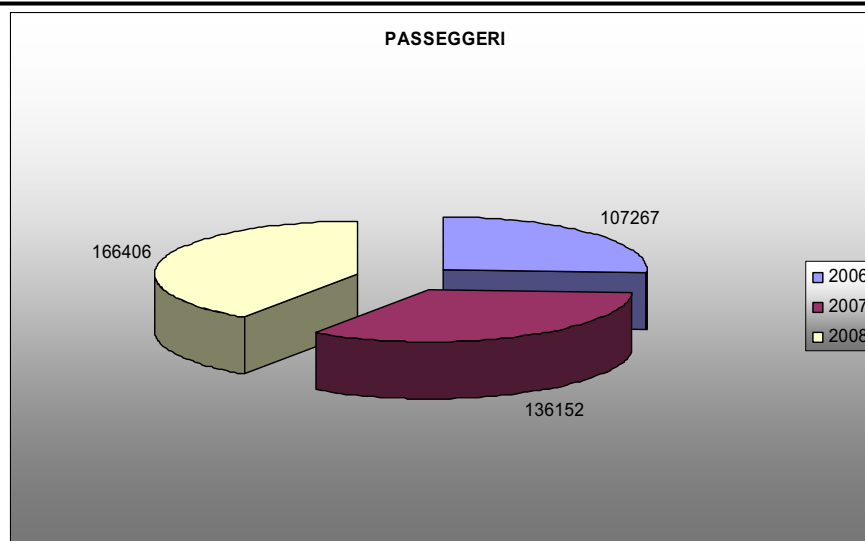


Grafico 17 – Passeggeri al Porto di Pozzallo dal 2006 al 2008 - Fonte: Capitaneria di Porto

3.4 Il sistema aeroportuale

Il territorio del Distretto Turistico degli Iblei ospita l'Aeroporto di Comiso che da Base NATO, è stato, dopo vari decenni di pressioni operate da parte dei settori produttivi ed imprenditoriali della provincia, riconvertito in aeroporto civile. La piena operatività dello scalo, in sinergia con quello di Catania Fontanarossa, è prevista per il 2011. Sul territorio provinciale sono presenti anche quattro strutture minori:

Tab. 39 – Il sistema aeroportuale del Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: Atlante delle infrastrutture CNEL 2008 e Wikipedia

<i>Struttura</i> ✈	<i>Pista</i>	<i>Lunghezza</i>
• Aeroporto Magliocco, Comiso • Aviosuperficie Giubiliana, Ragusa • Aviosuperficie Sorvoliamo, Comiso • Aviosuperficie "Mosquito", Marina di Modica • Campo di volo "Elpify" Marina di Ragusa	• asfalto • asfalto • erbosa • terrabattuta • terrabattuta	• 2.546 m • 680 m • 500 m • 720 m • 330 m

L'Aeroporto di Comiso "Vincenzo Magliocco" (Immagine a seguire) si trova in provincia di Ragusa a 15 km dalla città capoluogo e 5 km dalla città di Comiso ed è attualmente in fase di riconversione dalla destinazione militare per cui inizialmente era stato progettato ed utilizzato. Sarà un aeroporto aperto all'aviazione generale civile e cargo ed è stato inserito nel piano regionale del trasporto aereo siciliano. Il progetto dell'aeroporto prevedeva la realizzazione di una pista di 2.460 metri (che fu completata nel marzo del 2007) dotata di sistema di atterraggio strumentale ILS (Instrumental Landing System). La sua funzione, a regime, sarà di complementarietà rispetto all'Aeroporto di Catania-Fontanarossa e servirà da base, oltre che per servizi di linea, per charter, compagnie low cost e cargo.

Dopo il primo volo civile, un volo istituzionale effettuato il 30 aprile 2007, la consegna dell'aeroporto alla società di gestione è ormai imminente; dopo i necessari collaudi e

l'inaugurazione della nuova aerostazione, l'avvio dei regolari voli di linea sembra possa avvenire entro l'estate del 2011.

Foto satellitare n. 7 - L'Aeroporto di Comiso "Vincenzo Magliocco – Fonte: Google Maps



I Dati Tecnici dell'Aeroporto:

- **Orientamento (QFU) :** 05/23
- **Lunghezza Pista:** 2546m (2460+43+43) x 60m (45m + banchine da 7.5m)
- **Larghezza Taxiway:** 38m (23m + banchine da 7.5m)
- **Bretelle di collegamento:** A (in testata 23) B e C (uscita rapida)
- **Piazzale Aeromobili:** 35.000 m².
- **Piazzola elicotteri:** 6.400 m².
- **Resa** (Runway end safety area): 240m su entrambe le testate.

Su entrambe le testate i primi 450m sono stati realizzati con pavimentazione rigida.

Foto 1 - L'Aeroporto di Comiso "Vincenzo Magliocco – Fonte: Wikipedia



- La nuova torre di controllo dell'aeroporto di Comiso.
- La pista dell'aeroporto di Comiso, testata 23 con bretella B1.
- Planimetria del nuovo aeroporto con la nuova pista da 2546m.

3.5 La rete ciclabile

Nell'area del Distretto Turistico degli Iblei, come si può notare anche dall'immagine sottostante, le piste ciclabili sono scarsamente presenti.

I principali tratti presenti non sono vere piste ciclabili, ma sono tratte stradali e si trovano principalmente nella provincia di Ragusa.

Planimetra 9 – La rete ciclabile – Fonte: Google Maps



■ = Strada ■ = Ciclabile, ciclopedonale, sentiero

Vediamo nel dettaglio il tratto della provincia di Ragusa, quali territori comprende e quali sono le caratteristiche dell'itinerario.

Tab. 40 – La rete ciclabile del Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: Map Data Tele Atlas

Nome	Distanza	Difficoltà	Tipo	Fondo	Pend.max	Dislivello
Chiaromonte Gulfi – Monterosso Almo - Giarratana - Ragusa	29.6 km	medio	strada	asfalto	0 %	300 m

Sempre nella provincia di Ragusa si sta realizzando una pista ciclabile che ha una lunghezza di quasi 2 Km ed è parallela alla S.P. 66 Pozzallo - Sampieri. Inoltre, la pista verrà realizzata con una fascia di rispetto di verde di 5 metri di larghezza ma l'intervento prevede anche la realizzazione di un percorso pedonale da Sampieri e sino a Marina di Modica.

3.6 Le altre forme di trasporto pubblico

Nel territorio del Distretto Turistico degli Iblei la forma di trasporto pubblico più utilizzata è quella su gomma. Infatti sono presenti 17 linee di trasporto pubblico che coprono l'intero Distretto e permettono di collegare direttamente i comuni, penalizzati sia dall'assenza delle ferrovie statali che dal poco funzionamento di quelle presenti, con le altre città della Sicilia, ma anche con le altre città del resto d'Italia e dell'Europa.

Le principali autolinee pubbliche nelle province di Ragusa, Siracusa e Catania, sono le seguenti:

- **Ragusa:** Ast Azienda siciliana – Comune di Ragusa – Etna Trasporti – Sais Autolinee;
- **Siracusa:** Ast Azienda siciliana Trasporti – Interbus – Sais Autolinee;

- **Catania:** Amt – Ast Azienda siciliana Trasporti – Baltour Ciarrocchi – Etna Trasporti – Ferrari (Palermo – Catania -Salonicco) – Giamporcario (Vittoria – Comiso – Aeroporto di CT) – Ias Scura (Messina – Taormina -Catania) – Isea Viaggi (troina cerami nicosia catania) – Interbus – Sais Autolinee – Sais Trasporti – Sarp (Sommatino- Riesi -Barrafranca - Pietraperzia -Catania) – Segesta – Scoppio (Taranto – Cosenza – Messina – Catania – Palermo) – Zappalà-torresi.

Le politiche di potenziamento dei sistemi di mobilità urbana, con particolare attenzione alle reti in sede propria, rappresentano azioni strategiche, di medio-lungo periodo, per il contenimento delle crescenti domande di mobilità, oggi dirottate, quasi prevalentemente sul mezzo individuale.

Le emergenze ambientali di molte città italiane, con il superamento costante dei limiti fissati dalla Comunità Europea su PM10 e inquinamenti atmosferici, possono essere contrastati attraverso massicce infrastrutturazioni. Il crescente andamento delle domande di mobilità e' sempre meno accompagnato da risorse destinate al comparto del trasporto. I sistemi di mobilità di tipo automatico con costi di esercizio indipendenti dalla frequenza dei servizi, rappresentano una delle ultime frontiere per superare il "gap" tra trasporto pubblico e trasporto individuale.

Siamo purtroppo al cospetto di un quadro di riferimento con domande di mobilità crescenti a fronte di risorse calanti. Questo impone scelte oculate e una selezione sempre più rigorosa degli interventi programmabili.

PARTE SECONDA

1. Gli attrattori territoriali

Il territorio del Distretto Turistico degli Iblei si configura, nel contesto della realtà regionale, come un'entità omogenea ed integrata, sia sotto il profilo morfologico che storico-culturale-economico, caratterizzata da una dotazione naturale estremamente variegata e da condizioni ottimali per la qualità del vivere della propria comunità, che può essere estesa anche a fruitori esterni nel rispetto delle identità locali.

Un territorio ancora integro sotto il profilo ambientale e urbanistico, naturalmente vocato al turismo, che risulta ancora oggi sotto dimensionato rispetto alle effettive potenzialità dei suoi attrattori naturali, artistici, culturali ed enogastronomici.

Una qualità ed una quantità rilevantissima di singoli elementi di peculiarità territoriale, custodite "gelosamente" dalle piccole comunità e tramandate di generazione in generazione che fanno parte indissolubile della cultura del territorio degli Iblei, e che possono, nel contesto di una dimensione distrettuale essere aggregate e rese immediatamente evidenti, fruibili, comunicabili, ma soprattutto "spendibili" nel mercato turistico sotto forma di offerta integrata.

Uno scrigno di saperi, di luoghi, di storia, di tradizioni, di sapori, unico ed irripetibile che non può essere approcciato, per la sua complessa entità, in modo destrutturato ma impone, al contrario, una lettura trasversale e tematica che possa consentire, al territorio stesso e a chi ne voglia di esplorare le varie dimensioni, in una lettura chiara ed omogenea. E' del tutto evidente infatti come la raccolta degli elementi attrattivi, nella sua complessa varietà e moltitudine, diventi al contempo momento ed esercizio di restituzione e presentazione di un potenziale turistico di offerta territoriale. In tale contesto i contenuti della presente seconda parte, in funzione della struttura di raccolta impiegata, forniscono già la dimensione di prospettiva e si presentano come prologo della strategia di sviluppo adottata dal Distretto Turistico degli Iblei.

L'idea di turismo è infatti, tutt'ora legata alla semplice esistenza di fattori di attrattiva come pressoché unico elemento qualificante della capacità di attrazione di una destinazione. La raccolta dei dati e delle informazioni relativamente alle risorse del territorio se esercitata in forma censuaria e statica offre sì elementi caratterizzanti e di potenziale ma al contempo necessita di ulteriori elaborazioni per potere essere resa sotto forma di vero e proprio strumento info-promozionale del territorio. Di convesso se già in fase di raccolta delle informazioni e dei dati sulle risorse locali si applica un approccio proattivo e coerente rispetto alle linee di sviluppo strategico si ottiene al contempo una duplice finalità: la rilevazione degli elementi oggettivamente "spendibili" e la loro immediata "comunicabilità" e "fruibilità" rispetto al target bersaglio. E' proprio in questa seconda direzione che la nostra attività di analisi e rilevazione è stata orientata. I contenuti della sezione possono pertanto essere immediatamente fruibili e comunicabili, nella logica della strategia di sviluppo, al target bersaglio così come identificato nella successiva terza parte.

La lettura della presente sezione offre pertanto al fruitore, alla stregua di una guida, una visione ampia, ed al contempo precisa del territorio, in grado di produrre, rispetto alla Key-insight del turista, già in fase, una "fascinazione" della destinazione. Avventura, Scoperta, Emozione e Piacere sono le leve strategiche rispetto alle quali il territorio ha fatto sintesi delle proprie risorse attrattive e rispetto alle quali intende coinvolgere e conquistare il Mercato.

Quattro sono pertanto i cluster di riferimento entro cui gli attrattori, sia materiali che immateriali, trovano sede omogenea e comparata rispetto alla dimensione territoriale che si propongono, in modo proattivo all'utente.

I quattro cluster strategici entro cui pertanto si è operata la valorizzazione delle risorse sono:

- **Natura e Sport;**
- **Arte e Tradizione;**
- **Cultura e Spettacolo;**
- **Gusto e Benessere.**

Tutti gli elementi di attrazione turistica e le risorse culturali, ambientali, paesaggistiche ed enogastronomiche trovano omogeneità tematica e territoriale, incrementando il loro potenziale e autonomo appeal, nel contesto dello specifico cluster di appartenenza.

Naturalmente il sistema di valorizzazione degli attrattori, attraverso i quattro cluster strategici, potrà essere, in una fase più strettamente esecutiva, ulteriormente arricchito rispetto alle puntuali e specifiche scelte di priorità identificate dai soci del Distretto Turistico degli iblei.

2. La natura e lo sport

Uno dei più importanti presupposti per l'associazione dei suddetti comuni nel Distretto Turistico degli Iblei è rappresentato senz'altro dalle numerose comunanze morfologiche del territorio considerato: la continuità territoriale delle superfici comunali, rivela le caratteristiche che hanno favorito lo sviluppo di zone agricole con colture simili, ma anche una conformazione architettonico - urbanistica dei sistemi urbani frutto del continuum storico e demo - antropologico.

Ed è, quello considerato, un territorio in cui i sistemi urbani sono perfettamente integrati in un articolato sistema di aree protette e riserve naturali che, se pure rappresentano dei vincoli e delle limitazioni alla presenza antropica, hanno di fatto determinato nel tempo le politiche di sviluppo (dal punto di vista della localizzazione degli insediamenti produttivi, dell'integrazione funzionale tra zone costiere di pregio ed aree rurali, della valorizzazione turistica delle risorse naturali e dei sistemi urbani) con il loro notevole patrimonio storico, artistico e culturale sostenibile dell'intera area. Tale territorio continua ad acquisire una forte valenza turistica, sebbene sia necessario continuare a salvaguardarlo con attenzione e forte impegno dal punto di vista ambientale ed ecosostenibile.

Entrando nel merito, l'area naturalistica del Distretto è caratterizzata, per quanto riguarda la **Provincia di Ragusa**, dalla presenza di territorio collinare, con poche pianure e di limitata estensione. La parte centrale è costituita dall'altipiano ibleo, a un'altitudine media compresa tra i 500 e i 600 metri s.l.m.. I picchi più elevati della provincia non raggiungono i 1.000 m e si trovano al confine con la provincia di Siracusa. I maggiori sono il Monte Lauro (986 m), il Monte Casale (910 m) e il Monte Arcibessi (908 m).

La geomorfologia dell'altipiano ibleo è molto variegata. Il territorio spesso degrada verso il mare con un progressivo terrazzamento e con incisioni profonde delle colline, dette cave, disposte generalmente in direzione sud. Andando verso la costa si alternano falesie calcarenitiche-sabbiose e piccole pianure alluvionali marnose o argillose, che spesso formano paludi costiere (quasi tutte prosciugate) delimitate da dune sabbiose. In altre località - Marina di Ragusa, Cava d'Aliga e Pozzallo - si protendono invece sul mare, con scogliere di modesta elevazione. La parte centrale, nota come "Tavolato ibleo", è costituita da formazioni vulcanitiche come il Monte Lauro, che ne è la massima elevazione, segmentate da un complesso sistema di faglie. Non vi sono fiumi di grande portata, ma solo "cave" a carattere torrentizio. A essere definiti "fiumi" sono soltanto l'Irminio, il Dirillo, il Tellaro e l'Ippari.

La **Provincia di Siracusa** è la parte ionica della regione fisico-geografica degli Iblei. E' composta da un vasto sistema di tavolati ed è ricompresa in un articolato territorio che accoglie gli espandimenti lavici di Francofonte e una porzione della *Piana di Catania* a nord; mentre ad est si affaccia per tutta la sua lunghezza con il Mare Jonio terminando con la sua estremità sud nel Mar Mediterraneo. Proprio la vastità di caratteristiche geomorfologiche ha portato alla suddivisione

dell'area in quattro sub regioni fisiche, che per le loro peculiarità danno luogo a paesaggi anche molto diversi tra loro:

1. La zona nord che appartiene alla Valle del Simeto, altrimenti detta *Piana di Catania*, caratterizzata dall'affiorare dei territori lavici, ideali per le colture agrumicole.
2. L'altopiano ibleo, che si distingue per l'aspetto prevalentemente agricolo del territorio, segnato dai solchi delle *cave* e dalla presenza di vasti campi chiusi da caratteristici muretti a secco;
3. La sub-regione dell'Anapo, che comprende la parte centrale del territorio della Provincia, dove è più intenso l'insediamento umano. Essa presenta una linea di costa ricca di insenature e di ripari naturali ed un articolato sistema di aree pianeggianti e collinari che fungono da collegamento con l'area iblea.
4. Il cono sud, fortemente condizionato dall'azione delle acque: da una parte, la presenza del mare, che con le sue infiltrazioni salmastre penetra nella falda acquifera costiera creando il fenomeno dei pantani; dall'altra, i torrenti che modellano il tavolato carsico su cui scorrono.

Centrando in primo luogo il nostro interesse sul comune di **Rosolini**, constatiamo subito come tra i comuni limitrofi dello stesso rientrano Ragusa, Ispica e Modica, in quanto si trova a cavallo tra le province di Siracusa e Ragusa. Il comune sorge ai piedi dei monti Iblei e dello stesso, che è perlopiù un centro agricolo, resta la parte più antica dell'abitato, sorto agli inizi del secolo XVI, che è di impronta ottocentesca. Per quanto concerne, in secondo luogo, il comune di **Pachino**, lo stesso confina, per quanto riguarda la provincia di Ragusa, con i comuni di Pozzallo, Ispica e Rosolini e per quanto riguarda la Provincia di Siracusa con Portopalo di Capo Passero e Noto. Posto a 65 metri sul livello del mare, nella parte sud-orientale della provincia di Siracusa, a cavallo del mar Mediterraneo e dello Ionio, ha un clima dolcissimo dall'autunno alla primavera ed un clima caldo in estate che, accoppiato alle favolose spiagge del suo territorio (8 Km) quali Morghella, Concerie, Granelli, Ciappa, Scarpitta, Punto Rio, ecc., e ad un mare limpidissimo e pescoso, fanno di Pachino un centro turistico molto apprezzato da forestieri e turisti.

Il comune di **Portopalo di Capo Passero**, aderente anch'esso, insieme al comune di Pachino e Rosolini, del Distretto Turistico degli Iblei, è contiguo, oltre al comune di Noto, anche ai comuni di Pachino, Ispica e di Rosolini. E' il paese più a Sud della Sicilia e del suo territorio fa parte l'isola di Capo Passero a poche decine di metri dalla terraferma e l'isola delle Correnti a pochi chilometri. La fascia costiera alterna lunghe spiagge, caratterizzate da dune sabbiose, ad alte scogliere a picco sul mare. Il centro abitato (20 metri s.l.m.) è tagliato in due dalla Via Vittorio Emanuele che tocca ad Est il mar Jonio e ad ovest il Mediterraneo. Il clima caldo ed asciutto è mitigato dall'azione dei due mari.

Spostando infine l'attenzione sulla **Provincia di Catania**, essa è caratterizzata da una grande varietà di paesaggi dall'orografia quanto mai varia. Fanno parte infatti del territorio provinciale sia buona parte della più vasta pianura della Sicilia, la Piana di Catania, che il più elevato monte dell'isola, l'Etna (il maggiore vulcano attivo d'Europa, alto 3.340 metri s.l.m.). È anche la provincia siciliana con uno dei più vasti bacini idrografici, costituito da consistenti tratti del fiume Simeto e dei suoi affluenti, il Salso, il Dittaino e il Gornalunga, mentre a nord è delimitata dal corso del fiume Alcantara.

Entrando nel merito dei comuni aderenti al Distretto Turistico degli Iblei, il comune di **Licodia Eubea** sorge a 688 metri di altezza sopra il livello del mare, sul versante nord-occidentale dei Monti Iblei, e si adagia su due colli, quello del Castello medievale e quello del Calvario. Il più grande corso d'acqua che attraversa il comune di Licodia Eubea è il fiume Dirillo, che forma nel suo territorio il Lago Dirillo, un bacino artificiale. Tra i comuni limitrofi rientrano ben tre comuni della provincia di Ragusa (Giarratana, Chiaramonte Gulfi e Monterosso Almo) nonché tutti gli altri comuni aderenti al Distretto: Grammichele, Mazzarrone e Vizzini. Per quanto riguarda, in dettaglio, il comune di **Grammichele**, esso è posizionato alle pendici dei monti Iblei, a 520 metri sopra il livello del mare. Il territorio del comune di **Mazzarrone** si estende sul margine nord-ovest dei

Monti Iblei, ad una quota compresa tra i 128 m e i 328 m s.l.m.; diffusi sono i terreni sabbiosi e argillosi che ne condizionano la morfologia dando ad esso una conformazione prevalentemente pianeggiante che tende a strutturarsi in altopiani. Infine, il comune di **Vizzini** si trova a 586 metri sopra il livello del mare su tre colli dei monti Iblei (colle Castello, Maddalena e Calvario) presso le sorgenti del fiume Dirillo o Acate.

E' importante, come già accennato, che gli interventi da attuare nei predetti territori perseguano criteri di sostenibilità ambientale e di risparmio energetico, perché conservare e tutelare questo paesaggio, queste bellezze, che non sono solo di tipo architettonico, ma anche di tipo ambientale, è una condizione essenziale per continuare ad avere uno sviluppo nel settore turistico ed assicurare la loro esistenza per le generazioni future. Tale obiettivo, allo stato attuale, va visto come una premessa, come una preconditione per qualsiasi politica di sviluppo, e costituisce quindi un postulato da cui partire.

Risulta interessante evidenziare, inoltre, che sussiste uno stretto binomio tra la componente naturalistica di un territorio e l'attrattività dello stesso legata alle attività sportive: in sintesi, tra natura e sport. Questo risulta rappresentare un binomio ideale per chiunque intenda fare attività fisica, più o meno impegnativa, dalla semplice passeggiata in aree verdi ad escursioni ed attività più strutturate o di livello agonistico, in modo sano. Gli amanti degli sport all'aria aperta sono dunque, o dovrebbero esserlo, particolarmente attenti alla natura e all'ambiente, e il loro obiettivo è quello di tenersi allenati, o semplicemente in forma fisica, e al contempo conoscere e soprattutto rispettare il patrimonio naturalistico di un territorio.

A tal fine, i paragrafi che seguono intendono fornire una disamina dei più rilevanti fattori attrattivi per quanto concerne il primo dei quattro cluster "natura e sport", quali il mare, le riserve e i parchi naturali, il patrimonio rurale e infine le manifestazioni sportive e del tempo libero, nell'ambito dei territori del Distretto.

2.1 Il mare

Importante risorsa ambientale e turistica dell'area del Distretto è costituita dal mare.

Lo sviluppo complessivo delle coste siciliane vanta ben 1.484 km di lunghezza, 234 dei quali risultano non inquinati, anche se non verificati con costanza perché inaccessibili anche alla balneazione. Dei restanti 1.250 Km ben 940 sono perfettamente balneabili. Ad est la costa ionica è molto varia; strette spiagge e frastagliata verso sud, con insenature e baie e aspre scogliere basaltiche fino a Catania. L'ampio golfo di Catania presenta una spiaggia di sabbia dorata ma al suo termine la costa riprende ad essere rocciosa con una serie di fiordi. Quindi il golfo di Siracusa, nel quale la costa riprende ad essere sabbiosa fino quasi a Capo Passero. Il litorale meridionale, di fronte all'Africa, è generalmente sabbioso ed uniforme nella parte centrale, mentre risulta più vario nel ragusano.

Il Distretto degli Iblei si affaccia su due mari, il mar Jonio ed il Canale di Sicilia, e lo sviluppo complessivo del litorale del Distretto è di circa 120 Km.

Nello specifico, la **provincia di Ragusa** si affaccia a sud sul Mar Mediterraneo, tra la foce del fiume Dirillo e il Pantano Longarini. La spiaggia sabbiosa più lunga è quella detta "I Macconi", tra la foce del Dirillo e Scoglitti (presso la foce dell'Ippari). Più oltre, in direzione di Punta Secca, la costa si fa rocciosa, alternando piccole spiagge e scogliere. Tra Marina di Ragusa e Cava d'Aliga il litorale è sabbioso, mentre riprende ad essere roccioso (ma sempre intervallato da falesie e piccole spiagge), fino a Punta Religione. Qui, tra Pozzallo e Punta Ciriga, tornano a prevalere le spiagge sabbiose; in corrispondenza di Punta Ciriga si trovano l'isolotto di Iannuzzo e il microarcipelago dei Porri.

In provincia di Ragusa sono presenti importanti **borghi e località marinare**:

Marina di Acate

A 13 Km circa da Acate sorge il villaggio a mare di Macconi, che trae il nome dalle caratteristiche dune sabbiose, tipiche della costa. Con l'arrivo dell'estate molti abitanti di Acate si trasferiscono a Macconi ormai chiamata "Marina di Acate". Su queste dune fiorisce una specie di ginestra dai fiori bianchi e profumati che si trovano sulle coste della Tunisia. La spiaggia di Marina di Acate presenta un ampio arenile di granulometria fine e di colorazione dorata.

Scoglitti

Scoglitti è una frazione del comune di Vittoria, sulla costa del golfo di Gela. Situata nei pressi della zona archeologica di Kamarina, si affaccia sul Canale di Sicilia, nei pressi della foce del fiume Ippari. Il territorio è pianeggiante, e possiede ampie spiagge, ricoperte da dune, di una finissima sabbia dorata. Possiede un porto utilizzato da motopescherecci e imbarcazioni da diporto. Secondo il geografo arabo al-Idrisi la località era conosciuta con il toponimo di Gazirat el-Haman ("Scoglietti dei colombi"). Insediamenti si registrano a partire dal XVII secolo, in concomitanza della fondazione di Vittoria, di cui costituisce lo sbocco a mare. Poco popolata in inverno, rinasce in estate, grazie alle ampie spiagge di finissima sabbia dorata che favoriscono un flusso sempre crescente di vacanzieri. Il clima è molto temperato e secco.

Punta Braccetto

Come la vicina "Torre di Mezzo", Punta Braccetto deve il suo nome ad una torre, di cui oggi resistono solamente alcuni resti, e precisamente torre Vigliena. Le sue origini non sono recenti, fu costruita intorno al 1600, e serviva per controllare i due golfi laterali. Era un avamposto militare con notevoli armamenti e con un presidio fisso di 4 soldati. Oltre all'azione erosiva del tempo, contribuì alla sua distruzione lo sbarco alleato durante la seconda guerra mondiale. Sulla scogliera di ponente è stata realizzata una passeggiata che permette di seguirne il profilo in sicurezza ammirandone la naturale bellezza, principalmente al tramonto.

Torre di Mezzo

La Torre di Mezzo è una torre di difesa che ricade nel territorio del comune di Santa Croce Camerina. Fu fatta edificare dal marchese Pietro Celestri nei primissimi anni del '600 su di un promontorio che si erge a metà strada tra la torre Scalambri di Punta Secca (a sud) e la torre Vigliena di Punta Braccetto (a nord), con le quali è in contatto visivo. Questa torre era una costruzione utilizzata per l'avvistamento in mare ed oggi non rimangono che solo pochi ruderi, i quali furono parzialmente restaurati negli anni 1995-96. E' apprezzata dai villeggianti per una splendida e tranquilla spiaggia racchiusa tra due speroni rocciosi che la proteggono.

Punta Secca

Punta Secca, caratterizzata dal faro e dal piccolo porticciolo turistico, è stata set naturale della serie di successo "Il commissario Montalbano". Ha splendide spiagge interrotte, soprattutto nel versante occidentale, da formazioni rocciose, alcune delle quali affioranti dal fondale e prossime alla terra ferma. Suggerivo anche il faro che sovrasta il porticciolo turistico e la splendida piazza resa isola pedonale durante tutto il periodo estivo.

Casuzze - Caucana

Casuzze, piccolo borgo marinaro adiacente a Marina di Ragusa, possiede un litorale sabbioso che continua verso ponente nella zona balneare di Caucana. Caucana, sorta nei pressi di Caucana è un'antica città portuale del periodo della colonizzazione greca in Sicilia. Nota per secoli come "Anticaglie", in epoca recente è stata oggetto di notevoli insediamenti turistico-balneari, occupati principalmente nel periodo estivo. Le due grandi spiagge di Caucana sono caratterizzate da sabbia fine e un mare meraviglioso (anch'esso a fondo sabbioso). Soffia solitamente una leggera brezza da ponente o scirocco dall'Africa.

Marina di Ragusa

Il 2009 è stato l'anno d'ingresso di Marina di Ragusa tra le migliori spiagge d'Italia, ottenendo il riconoscimento di Bandiera Blu FEE 2009. L'analisi delle acque marine della costa iblea ha dato infatti risultati pienamente soddisfacenti, in quanto gli indicatori di balneabilità e trofico sono tra i migliori dell'isola.

In principio si chiamò "Mazzarelli" cioè "piccolo approdo", successivamente meta estiva del capoluogo ibleo prese il nome di Marina di Ragusa. A circa 20 km più a sud da Ragusa, la circoscrizione è abitata da circa 4.000 abitanti ma d'estate arriva a superare le 70.000 unità. E' dotata di un Porto turistico da 800 posti barca che la proietterà al 3° posto tra gli Hub della Sicilia. Inizialmente borgo marinaro e successivamente scalo marittimo utilizzato per l'esportazione delle primizie, fu dotata dai Cabrera di una torre di avvistamento e difesa, più piccola e simile a quella di cui fu dotato il vicino comune marinaro di Pozzallo. Spiaggia, locali notturni, lungomare pedonale ed altro fanno di Marina di Ragusa una delle principali mete estive della provincia.

Donnalucata

A 8 km da Scicli si trova la frazione di Donnalucata, antico borgo marinaro la cui origine divide gli storici tra la tesi del miracolo della Madonna ammantata di luce, da qui Donna lucata, e quelle della fonte d'acqua intermittente, da qui Ainlu Kat ossia fonte delle ore. Da sempre riveste il ruolo di porto naturale di Scicli, come risulta anche dal nome dato originariamente dagli arabi, Marsa Sila, ai giorni d'oggi conosciuta anche come meta turistica grazie alle sue spiagge di finissima sabbia ed all'incantevole lungomare. Si trova infatti tra la spiaggia di ponente e quella di levante, mentre la frazione si affaccia sul mare grazie ad una leggera scogliera impreziosita da un lungomare meta estiva di spensierati passeggi.

Cava D'Aliga

E' una frazione marinara del Comune di Scicli. L'origine del nome potrebbe essere collegato al fatto che dopo ogni mareggiata la splendida spiaggia di chiara sabbia fine racchiusa tra due scogliere si riempie di alghe: da qui il nome Cava D'Aliga, ossia cava d'alghe. Altri pensano che il nome possa provenire dal termine dialettale "cava larica" (cava larga), che fa riferimento alle dimensioni del golfo della zona. Cava d'Aliga, d'inverno un tranquillo centro rivierasco, si trasforma in estate divenendo meta di soggiorno per gli abitanti di Scicli ma anche per i turisti che qui giungono da altre città della provincia e anche da località più lontane, attratti dalla costa ad andamento roccioso, seppur intervallata da piccole spiaggette di sabbia. Il mare è generalmente pulito per la mancanza di grossi centri abitati nelle vicinanze e i bagnanti possono godere di questa caratteristica ormai molto rara nei nostri mari. Ma la bellezza di Cava d'Aliga non risiede tanto nell'abitato in sé per sé, quanto nella curiosa posizione del borgo e nella bellezza naturalistica delle piccole falesie che a tratti, erose dal moto ondoso, ospitano delle cavità, talvolta delle vere e proprie grotte: è il caso della splendida "*Grotta dei Contrabbandieri*", profonda cavità nella costa a oriente della spiaggia principale e del borgo, di apparente natura basaltica; una lingua di mare penetra all'interno e, nelle prime ore del pomeriggio, illumina l'interno in modo spettacolare. Di grande interesse naturalistico è anche la zona di **Punta Corvo**, che si raggiunge costeggiando la litoranea provinciale: qui si trova anche un vecchio faro, un tempo in uso alla Guardia di Finanza, oggi abbandonato. La zona è costituita prettamente da scogliere e spettacolari insenature interamente ricoperte dalla palma nana (*Chamaerops humilis*), specie tipica della macchia mediterranea. Punta Corvo è una località molto ambita per chi ama la pesca subacquea o i tuffi. Il borgo che ha circa 2.800 residenti (durante l'estate si superano le 10.000 presenze, in quanto molte case vengono usate solo per la villeggiatura estiva) si divide principalmente in tre zone: la zona alta, che è definita il centro della borgata, con via Tolstoj, piazza Mediterraneo e la chiesa dedicata alla Vergine Maria; l'altra zona è quella sviluppatasi intorno al lungomare che oltrepassa il Viale della Pace e la terza e ultima zona è il quartiere di Bruca che si sviluppa su un promontorio arrivando sino alla splendida e lunghissima spiaggia (la più lunga del litorale sciclitano), che giunge sino a Donnalucata, dove vi si incontra in località Arizza la foce del torrente Modica-Scicli.

Sampieri

Sampieri è anch'essa una frazione marinara del comune di Scicli. Nota località balneare, antico e affascinante borgo di pescatori, è situata lungo uno sperone di roccia calcarea, compreso tra due spiagge di finissima sabbia dorata: la maggiore si estende per circa 1.800 metri a est dell'abitato e la minore, di 400 metri circa, è situata a ovest. I geografi arabi menzionano Sampieri col nome di Marsa Siklah, un porto dove le navi che provenivano dal Nord Africa e dal vicino oriente potevano attraccare fino al secolo XIII, prima che venisse insabbiato. All'estremità orientale della spiaggia maggiore della borgata e alla sommità di una falesia di circa 5 metri di altezza, domina il paesaggio litoraneo la Fornace Penna, che gli abitanti del luogo chiamano affettuosamente "o Pisciuotto". Dello stabilimento è rimasto solo un rudere a causa di un incendio di natura dolosa avvenuto nel 1924. In questa zona viene attribuita la collocazione dell'antico porto di Sampieri. A un centinaio di metri dal fabbricato, in direzione della spiaggia e nei pressi di una grotta, ormai occultata dalla vegetazione, dove sgorgava sino a pochi decenni or sono una fonte incontaminata di acqua gradevolmente fresca e potabile, si possono scorgere i resti di un antichissimo pozzo, forse precedente il periodo greco di Apolline. Ricavato nella roccia calcarea, esso è una rimembranza di ciò che doveva rappresentare il reale motivo dell'ubicazione di questo approdo. Sampieri, infatti, nel passato era probabilmente un punto costiero di rifornimento di acqua potabile, per i naviganti che effettuavano il piccolo cabotaggio. E, a suffragio di tale ipotesi, vi è da segnalare una curiosità geologica della zona, caratterizzata dalla presenza di una sorgente subacquea perenne di acqua dolce che ancora è possibile scorgere, affiorante in una piccola insenatura, nei periodi di bassa marea.

Marina di Modica

Piccola frazione marinara di Modica, rappresenta il luogo di villeggiatura estiva di quanti scelgono il mare come meta per le tradizionali ferie estive. L'attività balneare è concentrata sul grande arenile antistante, mentre per le passeggiate serali viene usata la grande piazza Mediterraneo ed il lungomare pedonale che costeggia gli scogli. La frazione balneare di Marina di Modica è indicata con una Vela nella Guida Blu di Legambiente, mentre la vicina spiaggia di Maganuco ha ottenuto le due vele nell'edizione 2008 della Guida.

Santa Maria del Focallo

A 2 metri s.l.m., è una frazione del comune di Ispica, da cui dista circa 9 km.

È una località balneare che si estende per circa 8 km. Tra turisti e cittadini ispicesi, si popola principalmente in estate, grazie all'esteso arenile e all'acqua cristallina. Inoltre è caratterizzata da una striscia di vegetazione spontanea protetta, composta principalmente da Acacie. Molto probabilmente il nome deriva da una vecchia chiesetta presente sulla costa, andata distrutta durante il terremoto del 1693 dedicata alla Madonna, ma il termine Focallo deriverebbe da Ficallo che probabilmente significa "luogo pieno di alghe" (da "phuke" che significa alghe).

Santa Maria del Focallo insieme alla località Marina Marza si candida a diventare Marina di Ispica con lo scopo di valorizzare la fascia costiera del litorale ispicese e rendere fruibile l'intera zona a fini turistici, migliorando i servizi.

Di seguito viene inoltre offerta una panoramica degli **scali marittimi** della provincia di Ragusa.

Lo scalo marittimo più importante della provincia è il Porto di Pozzallo che, oltre al traffico mercantile e peschereccio, vanta anche alcuni collegamenti passeggeri con Malta e Catania. Nel 2008 il porto di Pozzallo ha movimentato 1.521.095 tonnellate di merci e 166.406 passeggeri.

Oltre a quello di Pozzallo esistono anche altri porti da pesca e da diporto: Scoglitti, Marina di Ragusa, Donnalucata e Punta Secca. In particolare il nuovo porto di Marina di Ragusa, è stato dichiarato operativo il 3 luglio del 2009, ha, come già accennato precedentemente, oltre 800 posti barca e sarà uno dei tre "Hub" per la nautica da diporto della Sicilia. Per un ulteriore dettaglio sui porti presenti in provincia di Ragusa si rimanda alla tabella seguente:

Porti lungo la costa ragusana	Tipologia	Posti barca
• Porto di Pozzallo • Porto di Scoglitti • Porto di Donnalucata • Porto di Marina di Ragusa • Porto di Punta Secca	• diporto, peschereccio, commerciale e turistico • diporto, peschereccio • diporto, peschereccio • diporto • diporto	• 450 • 110 • 50 • 723 • 180

Numerosi risultano, infine, anche gli **stabilimenti balneari** presenti in provincia di Ragusa, tra i quali si citano:

Stabilimenti balneari	Località
Chupa – Chupa lido	Marina di Acate (frazione di Acate)
Lido Oasi	Marina di Acate (frazione di Acate)
Hotel al Gabbiano	Via Messina 52, Scoglitti (frazione di Vittoria)
Kastalia	Kamarina, Ragusa
Residence Kamarina	Viale Kamarina (C/da Randello, SP 85 km 7), Ragusa
Club Med Kamarina	Kamarina, Ragusa
Piper	Torre di Mezzo (Frazione di Santa Croce Camerina)
Circolo velico Kaucana	Caucana (Frazione di Santa Croce Camerina)
Lido della Polizia	Caucana (Frazione di Santa Croce Camerina)
Baia del Sole	Lungomare Andrea Doria, n. 190, Marina di Ragusa
Circolo velico Scirocco	Lungomare Andrea Doria, Marina di Ragusa
Lido Azzurro Don Serafino	Lungomare Andrea Doria, Marina di Ragusa
Lido Baja	Lungomare Andrea Doria, Marina di Ragusa
Margarita Beach	Lungomare Andrea Doria, Marina di Ragusa
Hotel Terraqua	Via delle Sirene, 35, Marina di Ragusa
La Ola Beach	Lungomare Mediterraneo, Marina di Ragusa
Yacht Club	Lungomare Mediterraneo, Marina di Ragusa

Donnalucata Resort	Donnalucata (Frazione di Scicli)
Lidò	Donnalucata (Frazione di Scicli)
Aziz	Contrada Pezza Filippa, Donnalucata (Frazione di Scicli)
Stella Marina	Cava D'Aliga (Frazione di Scicli)
Maracaibo	Cava D'Aliga (Frazione di Scicli)
Baia Samuele	Contrada Punta del Corvo, Sampieri (Frazione di Scicli)
Pata Pata	Via Miramare, Sampieri (Frazione di Scicli)
Pappafico	Sampieri (Frazione di Scicli)
Marsa Siklah	Sampieri (Frazione di Scicli)
ItaParica	Via del Laghetto, Marina di Modica
Cuba Libre	C. da Scaro, Pozzallo
Seasound	Lungomare Raganzino, Pozzallo
Lido La Conchiglia	Via Lungomare Pietre Nere, 15, Pozzallo
Lido Enrique	L.go Torre Cabrera, sn, Pozzallo
Villaggio Marispica	Santa Maria del Focallo, Ispica
Bagaglino family Resort	Santa Maria del Focallo, Ispica
Lido Otello	Santa Maria del Focallo, Ispica

Per quanto concerne la costa siracusana, essa è bagnata dal Mar Ionio a est e dal canale di Sicilia a sud oltre la punta estrema di Capo Passero. Il suo aspetto è piuttosto frastagliato, presentando diverse insenature, isole (tra le quali l'Isola di Capo Passero) e penisole; anche per quanto concerne la conformazione morfologica vi è una varietà di aspetti, coesistendo spiagge e scogliere. Inoltre il Mar Ionio lambisce, per tutta la sua lunghezza, la costa della provincia di Catania per oltre 65 chilometri nella quale si alternano spiagge di sabbia e ghiaia e scogliere basaltiche. Al centro di questa costa è inserito il Golfo di Catania che arriva fin nella costiera Siracusana dello Ionio.

Le spiagge del territorio di **Pachino** modellano la costa per un totale di 8 chilometri. Le più conosciute sono quelle di Lido, Cavettone e Morghella sulla costa ionica (a partire da Marzamemi verso sud), mentre sulla costa mediterranea ci sono quella di Cuffara (conosciuta anche come Carratois) e la Costa dell'Ambra, in zona Contrada Concerie, Scarpitta, Chiappa e Raneddi (Granelli), fino al porto Ulisse. Il mare, limpido e di un intenso azzurro sulla costa ionica, anche in considerazione dei fondali, è invece di colore verde smeraldo sulla costa mediterranea. Il mare, ricco di fauna ittica, è assai pescoso, il che rende la zona un importante riferimento commerciale, soprattutto per il mercato ittico catanese.

Marzamemi è il borgo marinaro di Pachino e si sviluppa a due metri sul livello del mare su un breve promontorio. Il suo nome deriva dall'arabo Marsa-al-hamem, che significa "rada delle tortore", ultima frontiera dell'isola, punta estrema della Sicilia. Nella zona, verso la fine del 1800, e' stato costruito uno scalo marittimo vicino alla preesistente tonnara ed alla seicentesca casa padronale dei principi di Villadorata.

La localita' e' interessante non solo dal punto di vista naturalistico e paesaggistico, ma anche dal punto di vista storico visto che nei dintorni della localita', esattamente nelle vicinanze del pantano Morghella, si suppone che si sia sviluppata l'antica citta' di Ichana risalente alla fine del VI secolo A.C.

Marzamemi possiede due porticcioli naturali: la Balata e la Fossa. Il primo, in particolare, è come una piccola piazza, limitata in parte da case, e in parte dal mare. E' inoltre pavimentato con lastricati di calcare compatto, di forma rettangolare. **Porto Balata** risulta essere classificato come "approdo" e la gestione ricade sotto le competenze del comune di Pachino, mentre Porto Fossa risulta essere classificato come porto di 4^a classe, cioè turistico, peschereccio e commerciale. La gestione è di competenza del Genio Civile della Regione Sicilia in concomitanza con il comune di Pachino.

Il porticciolo Balata ha una superficie di circa 68.354 mq ed è protetto a Nord – Est da un braccio artificiale mentre risulta aperto a Sud/Sud – Est, ad eccezione dello sbarramento naturale costituito dall'isola Piccola. I fondali sono costituiti da roccia calcarea e sabbia fine con un battente d'acqua che va da un minimo di 20 cm ad un massimo di 3 mt. Il porto Fossa, invece, ha una superficie di circa 111.807 mq ed è protetto da due bracci foranei posti in modo da limitare gli effetti dei venti provenienti da Sud/Sud – Est. I fondali sono costituiti da roccia e sabbia fine con un battente d'acqua da un minimo di 20 cm ad un massimo di 6 mt.

Marzamemi è inoltre dotato di una incantevole spiaggia: negli ultimi anni ha puntato sul turismo, offrendo la possibilità di numerosi approdi attrezzati per imbarcazioni da diporto, ragione anche questa per cui in estate la popolazione aumenta notevolmente, grazie anche agli insediamenti residenziali sorti nei pressi del borgo antico.

La costa di **Portopalo di Capo Passero** presenta una morfologia particolare, alternando lunghi litorali sabbiosi a scogliere mozzafiato, ora a strapiombo sul mare, ora che degradano dolcemente verso l'acqua. Il paese, che è quello più a sud della provincia di Siracusa, è crocevia di civiltà e cultura e, per la sua particolare posizione geografica, ha rappresentato da sempre un importante scalo per tutte le civiltà che hanno solcato il Mar Mediterraneo. Portopalo, un tempo chiamata Terranobile, oggi conta circa 4000 abitanti e basa la sua economia su pesca, agricoltura e turismo.

Il paese fu fondato negli ultimi anni del 1800, attorno a un nucleo originario costituito dalle casette di alcuni pescatori in zona *Scalo Mandrie*, ma le tracce di insediamenti umani in queste zone risalgono già a molti secoli prima.

La zona di Scalo Mandrie offre la possibilità di scegliere fra le due alternative: spiaggia o scogli. Lo stesso potrete fare all'**Isola di Capo Passero**, che proprio di fronte a Scalo Mandrie offre la sua splendida spiaggia di sabbia fine, mentre dalla parte opposta, presenta una scogliera con grotte e anfratti illuminati dal gioco di luci dei riflessi del mare sulle loro pareti. L' Isola di Capo Passero, lunga m. 1300, larga m. 500, ed estesa per circa 37 ettari, è situata tra lo Jonio e il Mediterraneo ed è da considerarsi una autentica perla naturalistica.

Proseguendo verso ovest, dopo aver passato le spiagge di Pantanello (proprio di fronte al Porto Peschereccio), Pozzo Ferrera, Punta Nipro, Pilieri, Cala Sigaretta e Vallonia, si arriva al litorale sabbioso che, per la presenza di dune e vegetazione prettamente mediterranea, più degli altri richiama i paesaggi tipici della costa africana. La spiaggia di fronte all'**Isola delle Correnti**, dopo un piccolo tratto di scogli, prosegue nella lunghissima spiaggia di *Carratois Punto Rio*, da dove si possono ammirare spettacolari tramonti.

L'isola delle Correnti (dal latino "Currentium insula") è una piccola isola rocciosa dalla forma rotondeggiante, estesa per circa 10.000 mq con l'altezza massima sul livello del mare di mt. 4, e collegata alla terraferma da una sottile striscia di roccia, un caratteristico braccio artificiale più volte distrutto dalle onde impetuose (attualmente il piccolo collegamento ha uno squarcio di 15 metri ed è profondo nei momenti d'alta marea un metro circa). Lo splendido mare e le immense e bellissime spiagge della zona richiamano ogni anno grandi quantità di turisti.

A poche centinaia di metri dal centro abitato di Portopalo di Capo Passero batte il cuore pulsante dell'economia portopalese: il **porto peschereccio**, con annesso il mercato ittico, nel quale tutti i giorni si concentra una gran quantità di pesce fresco. Nato come porto rifugio per le imbarcazioni che cercavano riparo in questa rada durante tempeste e mareggiate, il Porto peschereccio di Portopalo si è andato evolvendo col passare degli anni, fino a diventare così come lo si vede oggi, con le sue banchine e i moli attrezzati a rifornire di acqua e gasolio i natanti che vi attraccano. Visitare il porto peschereccio di Portopalo può essere un'esperienza veramente unica per chi non ha mai visto lo spettacolo offerto dalle barche ricolme di pesci di ogni tipo che sbarcano a terra il frutto del duro e faticoso lavoro delle notti passate al largo.

2.2 Le zone SIC e ZPS

L'analisi delle aree di interesse naturalistico presenti nell'ambito del distretto ci consente di evidenziare il livello di protezione del territorio e la valorizzazione dell'ambiente naturale. L'area è estremamente interessante e diversificata dal punto di vista naturalistico: accanto ad habitat tipicamente costieri, infatti, sono presenti ambienti dalla ricca flora e fauna tipicamente mediterranea. Di seguito, in particolar modo, viene fornita una scheda descrittiva dei Siti di Importanza Comunitaria (SIC) e delle Zone di Protezione Speciale (ZPS) della Regione Sicilia e specificatamente ricadenti nell'ambito del Distretto degli Iblei, codificati nella Rete Natura 2000.

DENOMINAZIONE: **BIVIERE E MACCONI DI GELA**

CLASSIFICAZIONE: Sito d'Importanza Comunitaria (SIC)

CODICE: Sito Natura 2000 ITA050001

ESTENSIONE: 3.611,36 ha

PROVINCIA/E: Caltanissetta, Ragusa

COMUNE/I: Gela, Acate

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: Il SIC ricade nel territorio dei comuni di Gela e di Acate e abbraccia il tratto costiero posto a sud-est dell'abitato di Gela, oltre alla Piana dell'interno, nonchè l'area del Biviere e dei Macconi, già compresa nell'ambito di una riserva naturale e considerata uno dei biotopi di maggiore interesse del versante centro-meridionale della Sicilia.

Dal punto di vista geomorfologico, il sito presenta una notevole variabilità, con l'ambiente lacustre che si sviluppa a ridosso di ampi cordoni dunali, a loro volta costituiti da sabbie fine e quarzose, talora interrotti da affioramenti rocciosi di varia natura, ove sono rappresentati gran parte dei tipi litologici che caratterizzano i retrostanti Monti Erei. La Piana di Gela è prevalentemente dominata da formazioni argilloso-calcaree sovrastate da depositi alluvionali riferibili al Quaternario. Più a nord si sviluppa un sistema collinare di origine evaporitica, a morfologia più o meno accidentata, mentre ad est del torrente Gela vi sono depositi di sabbie gialle pleistoceniche frammiste a calcari, conglomerati ed argille marnose, che degradano verso il mare. Il paesaggio vegetale delle aree soprastanti risente notevolmente delle intense utilizzazioni del passato; nell'area della Piana è ampiamente dominato da coltivi, in particolare seminativi. In prossimità della costa assume notevole rilevanza la serricoltura, che si spinge a ridosso dal Biviere.

DENOMINAZIONE: **FOCE DEL FIUME IRMINIO**

CLASSIFICAZIONE: Sito d'Importanza Comunitaria (SIC)

CODICE: Sito Natura 2000 ITA080001

PROVINCIA/E: Ragusa

COMUNE/I: Ragusa, Scicli

ESTENSIONE: 134,91 ha

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: Fa parte della Riserva Naturale Speciale biologica Macchia foresta del Fiume Irminio, istituita nel 1985. E' denotata da una costa bassa e sabbiosa, con dune e falesie verticali. Molte specie migratorie utilizzano quest'area: il Martin pescatore, l'Airone cinerino, il Cormorano, la Garzetta, la Nitticora, la Marzaiola, la Gallinella d'acqua, la Folaga, il Cavaliere d'Italia, il Beccaccino, il raro Tarabusino, l'Occhiocotto, lo Zigolo nero, l'Upupa, il Gruccione, la Ballerina gialla, la Ballerina bianca, la Poiana e il Falco di palude. Tra gli anfibi sono segnalate la Rana verde ed il Rospo.

DENOMINAZIONE: ALTO CORSO DEL FIUME IRMINIO

CLASSIFICAZIONE: Sito d'Importanza Comunitaria (SIC)

CODICE: Sito Natura 2000 ITA080002

PROVINCIA/E: Ragusa

COMUNE/I: Ragusa

ESTENSIONE: 1.210,82 ha

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: Si tratta di una valle fluviale caratterizzata da ripisilve e praterie steppiche su versanti inclinati. Si rinvengono pure esempi di vegetazione rupicola.

Il sito ricade entro il territorio comunale di Ragusa. I suoli sono litosuoli parzialmente lisciviati da trasporto alluviale. Nel fondovalle si ha una prevalenza di suoli limosi e argilloso-limosi. I substrati geologici sono prevalentemente calcari compatti di origine terziaria, raramente si osserva la presenza di marne.

Il sito si caratterizza per la presenza dei seguenti aggruppamenti vegetali distribuiti in base ai caratteri fisici delle varie parti della vallata in cui scorre il fiume Irminio:

- 1) Nel fondovalle lungo il corso d'acqua, caratterizzato da acque oligo-mesotrofiche, sono presenti per lunghi tratti formazioni ripariali a *Platanus orientalis*, *Salix alba*, *Salix pedicellata* e *Populus nigra* (qui del tutto assente è *Populus alba* adattato ai corsi d'acqua a lento flusso e a suoli pesanti).
- 2) Laddove l'acqua entra in meandri che ne rallentano il corso (o sull'invaso di S. Rosalia) tentano di apparire forme di comunità idrofite galleggianti riferibili al *Callitriche-Batrachion*, ma sempre con incidenza modesta sull'estensione della superficie libera dell'acqua.
- 3) Analogamente in rare condizioni di acque assolutamente ferme si formano coltri algali a *Chara* sp. pl.
- 4) Non mancano esempi molto modesti di vegetazione casmofila. Questa si presenta però sempre molto impoverita per l'assenza di pareti calcaree rigorosamente verticali.
- 5) La maggior parte dei pendii è colonizzata da formazioni termomediterranee ad *Ampelodesmos mauritanicus*.
- 6) Infine dappertutto, in particolari condizioni di aridità, si sviluppano praterie di erbe effimere riconducibili ai Thero-Brachypodietea.

DENOMINAZIONE: VALLATA DEL FIUME IPPARI (PINETA DI VITTORIA)

CLASSIFICAZIONE: Sito d'Importanza Comunitaria (SIC)

CODICE: Sito Natura 2000 ITA080003

PROVINCIA/E: Ragusa

COMUNE/I: Ragusa, Vittoria, Comiso

ESTENSIONE: 2.646,23 ha

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: I suoli sono costituiti prevalentemente da rendzine su marne, sabbie poco evolute da terre rosse dilavate, terre rosse, limi di origine alluviale. I substrati sono calcareniti, calcari, marne, argille, gessi. Le calcareniti si inframmezzano alle rocce di natura evaporitica. Le pinete, costituenti la vegetazione pressoché dominante, si insediano preferibilmente su marne, dove costituiscono un edafoclimax.

Il sito si caratterizza per essere uno dei pochi luoghi in Sicilia ospitante pinete naturali a *Pinus halepensis*. Esso inoltre si caratterizza per la presenza di specie molto rare e per numerosi endemismi, le une e gli altri di grande interesse geobotanico. Una parte di estensione considerevole ospita le pinete vere e proprie che si insediano su macchia o su garighe nelle quali si sono aperti dei varchi soprattutto a causa degli incendi. Il pino d'Aleppo può – dopo incendio – dare vita a popolazioni fittissime che per ombreggiamento soffocano del tutto la vegetazione del sottobosco, e

sono pertanto foriere di nuovi incendi. Nella condizione di naturalità gli incendi avvengono una volta ogni 80 anni circa e non producono boscaglia eccessivamente fitta. A causa del disturbo antropico gli incendi negli ultimi decenni hanno accresciuto la loro frequenza e la fisionomia del bosco ha assunto caratteri eccessivamente giovanili. Le formazioni vegetali comunque sono nella naturalità un insieme di macchia e gariga con pini, macchia e gariga senza pini, prati aridi dei Thero Brachypodietea. Queste formazioni non sono in equilibrio tra loro, ma nel corso del tempo governate dalle forze contrastanti del fuoco e della tendenza alla climacità, si trasformano le une nelle altre. In prossimità del mare, su terreni prevalentemente sabbiosi si hanno aggruppamenti caratterizzati da *Juniperus oxycedrus* subsp. *macrocarpa* (Sm.) Ball, che però hanno rilevanza ridotta in quanto il SIC non si estende fino alla zona strettamente litoranea. Sulle stesse sabbie è comunque presente *Retama raetam* subsp. *gussonei*. Si tratta evidentemente di casi di sfruttamento opportunistico di habitat vergini destinati prima o poi a sparire per azione delle attività dell'uomo, e non del caso di insediamento stabile su duna. Sui fianchi impera la classe Thero Brachypodietea con formazioni che si compongono a mosaico con le garighe a Timo e Rosmarino. Laddove la sabbia diventa sciolta ma riesce a conservare una buona percentuale di humus, lì si insediano le associazioni del *Malcolmietalia*. Nelle parti dell'interno, verso Comiso in corrispondenza delle contrade Comuni, Martorina e Passo Piro abbondano gli *ampelodesmeti*. Laddove le marne o i calcari vengono sostituite dalle argille sono presenti aspetti dei *Pegano-Salsolietea*, con presenza di *Sasola oppositifolia*, *Salsola agrigentina*, *Capparis ovata*, *Asparagus aphyllus*, etc. Non mancano infine aspetti delle aree ripariali salmastre con varie specie di *Juncus* e di *Carex* a cui però non è opportuno dare grande peso per l'esiguità dello spazio occupato. È qui però che si presenta la rara *Lithrum tribracteatum*. Su rupi calcaree si insedia vegetazione dominata da *Euphorbia dendroides* riferibile all'*Oleo-Euphorbietum dendroidis* Trinajstić 1974 (classe *Quercetalia ilicis*). La vegetazione propriamente fluviale è molto degradata essendo stato in passato completamente eradicato il bosco ripario per fare posto a colture di *Arundo donax*.

DENOMINAZIONE: **PUNTA BRACCETTO, CONTRADA CAMMARANA**

CLASSIFICAZIONE: Sito d'Importanza Comunitaria (SIC)

CODICE: Sito Natura 2000 ITA080004

PROVINCIA/E: Ragusa

COMUNE/I: Ragusa, Vittoria

ESTENSIONE: 409,834 ha

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: I suoli del sito sono prevalentemente sabbiosi. I substrati geologici sono costituiti da calcareniti, sabbie e marne. Il sito si caratterizza per essere uno dei pochi luoghi in Sicilia ospitante una varietà di formazioni del tutto uniche.

Analiticamente il sito è suddiviso in vari habitat.

1) Un parte di estensione considerevole ospita le formazioni di duna con *Juniperus oxycedrus* subsp. *macrocarpa*, *Retama raetam* e *Ephedra fragilis*. Queste formazioni coprono la maggior parte dell'area e precisamente quella in cui ha sede il vivaio della AFDS di Contrada Randello. Detto vivaio è su terreno demaniale costituito da dune sabbiose penetranti nell'entroterra per un decorso di circa 400 m. Il sistema dunale venne rimboschito negli anni '50 del secolo scorso con *Acacia saligna*, *Pinus halepensis* e *Pinus pinea*. Oggi la competizione tra naturalità e artificialità ha portato a una chiara e affermata tendenza alla ricostituzione delle formazioni di duna e a una perdita di vitalità delle formazioni da impianto. Purtroppo la facies ancora dominante è quella dell'impianto artificiale.

2) Una parte ubicata esattamente a Punta Braccetto formata da scogliera calcarea. Qui nel tratto iniziale (che è il tratto che va da sud-est a nord-ovest) è presente la formazione detta *Asparago-Limoniastretum monopetali* Bartolo. Spostandosi verso nord-ovest si incontra il *Crucianelletum rupestris* mentre su sottili strati di sabbia si insediano *Triplachne nitens* (Guss.) Link, *Daucus gigidium*, etc.

3) Spostandosi poi di là dal predetto vivaio si raggiungono le formazioni con *Helichrysum conglobatum* var. *compactum*, esattamente sul piccolo promontorio del Bianco piccolo.

4) Infine in Contrada Passo Marinaro, in corrispondenza della necropoli greca del Rifriscolaro, si è alla presenza di *Vulpio-Leopoldietum gussonei*. È qui anche presente l'associazione a *Juniperus*

turbinata e *Quercus calliprinos*. Sotto cespi di *Retama raetam* è poi riscontrabile l'endemica *Torilis webbii*.

DENOMINAZIONE: ISOLA DEI PORRI

CLASSIFICAZIONE: Sito d'Importanza Comunitaria (SIC)

CODICE: Sito Natura 2000 ITA080005

PROVINCIA/E: Ragusa

COMUNE/I: Ispica

ESTENSIONE: 1,08 ha

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: Si tratta di un isolotto prossimo alla riva interessato prevalentemente da vegetazione alofila rupicola. Lo scoglio si presenta con una superficie di arenaria calcarea piatta e compatta a *Limonietum* dominata fisionomicamente da *Limoniastrum monopetalum*. Su un bordo sono presenti sabbie calcaree da erosione.

Forte appare la presenza di *Limonium sinuatum*, specie presente per l'Italia solo lungo le coste della Sicilia meridionale. Le sabbie che avrebbero dovuto ospitare questa specie appaiono con caratteri di duna incipiente e sono dominate da *Elymus farctus*.

DENOMINAZIONE: CAVA RANDELLO, PASSO MARINARO

CLASSIFICAZIONE: Sito d'Importanza Comunitaria (SIC)

CODICE: Sito Natura 2000 ITA080006

PROVINCIA/E: Ragusa

COMUNE/I: Ragusa

ESTENSIONE: 497,14 ha

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: I suoli sono bruni spesso mescolati a terre rosse mediterranee più o meno impoverite per dilavamento. Sulla riva sinistra del Rifriscolaro spesso sono presenti accumuli sabbiosi da trasporto lungo i pendii. Nel fondovalle sono presenti suoli pesanti che tendono a divenire suoli limosi. Presenti su stretti tratti della riva destra suoli rendizini. I substrati sono limi, sabbie, calcareniti, argille.

La parte naturale dell'area si compone di più habitat.

a) L'habitat delle marne digradanti verso il fondovalle. Si tratta di terreni molto aridi in gran parte afitici in cui si insediano formazioni termomediterranee pre-desertiche dominate da *Hedysarum glomeratum*, *Catapodium marinum*, etc., punteggiati da rari esemplari di *Rhus pentaphylla*.

b) L'habitat delle sabbie rosse portanti formazioni arborescenti con *Juniperus turbinata* Guss.

c) L'habitat delle sabbie rosse miste a rocce calcaree, ricco di *Quercus ilex*, orientato alla ricostituzione della lecceta. In questo habitat si rinvenivano rari esemplari di *Quercus calliprinos*.

d) L'habitat dei pendii umidi e acidificati dominati da formazioni a *Rhamnus alaternus* e *Teucrium fruticans* ricchi di *Cistus* sp. pl.

e) Formazioni delle sabbie afferenti ai *Malcolmietalia* prevalentemente date da *Vulpio-Leopoldietum gussonei*.

f) Formazioni del fondovalle afferenti ai *Populietalia albae*.

DENOMINAZIONE: SPIAGGIA MAGANUCO

CLASSIFICAZIONE: Sito d'Importanza Comunitaria (SIC)

CODICE: Sito Natura 2000 ITA080007

PROVINCIA/E: Ragusa

COMUNE/I: Modica, Pozzallo

ESTENSIONE: 167,84 ha

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: Il sito è condiviso dai comuni di Modica e Pozzallo. I suoli sono sabbiosi e limosi (in corrispondenza dei pantani retrodunali). Presenti anche mosaici di suoli bruni e terre rosse mediterranee. I substrati sono calcareniti, marne e sabbie.

L'area è di notevole interesse biogeografico. Sebbene assediata dall'incalzante antropizzazione, conserva ancora interessanti lembi di vegetazione psammofila ed ambienti alofili nelle depressioni retrodunali.

È presente la classe *Sarcocornietea fruticosae* nelle cinture semiumide delle depressioni retrodunali. Nelle depressioni umide d'inverno e asciutte d'estate si rilevano associazioni rappresentative dei *Juncetalia maritimi*. Relativamente integro è ancora il sistema delle dune

incipienti con l'Associazione Agropyretum mediterranei a Elymus farctus, Sporobolus virginicus Kunth, etc.. Sempre sulle dune incipienti e a contatto con la spiaggia trovano spazio associazioni dei Cakiletea maritimae. Relativamente ben sviluppate sono le dune consolidate dalle associazioni dell'Ammophiletea. Nelle ristrettissime aree rocciose, potenzialmente colonizzabili da garighe a Coridothymus capitatus, ma a contatto con sentieri e altre sedi di antropizzazione è presente abbondantemente l'endemismo Antirrhinum siculum.

DENOMINAZIONE: CONTRADA RELIGIONE

CLASSIFICAZIONE: Sito d'Importanza Comunitaria (SIC)

CODICE: Sito Natura 2000 ITA080008

PROVINCIA/E: Ragusa

COMUNE/I: Modica

ESTENSIONE: 49,30 ha

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: Il sito ricade nel territorio del comune di Modica. I suoli sono rendzinici, misti (rendzinico-sabbioso-argillosi), sabbiosi e limosi. I substrati sono calcareniti, acciottolati da trasporto alluviale, sabbie.

Sito già di notevole interesse biogeografico, ma che per essere stato assediato e penetrato dall'incalzante antropizzazione, ha recentemente quasi del tutto perduto, sia in senso qualificativo che quantitativo, gli elementi caratteristici della sua vegetazione psammofila e degli ambienti salmastri. Gli ambienti alofili retrodunali, già di grande interesse naturalistico, sono stati degradati dall'immissione di acqua dolce proveniente da insediamenti abitativi finalizzati alla ricreazione e alla balneazione. Qui però ha amplificato la sua presenza la rarissima Erianthus ravennae. Il sito si compone di tre parti ecologicamente ben distinte: le scogliere calcaree, le spiagge con relative formazioni dunali e lo stagno retrodunale. Sulle scogliere sono presenti popolazioni di Limonium hyblaicum, Limonium virgatum e con straordinaria abbondanza di Limonium sinuatum. Tutte le formazioni presenti sulla scogliera sono da inquadrare nei Crithmo-Limonion. Nelle depressioni umide d'inverno e asciutte d'estate si rilevano associazioni rappresentative dei Juncetalia maritimi. Laddove l'ambiente salmastro ha visto diminuire le concentrazioni di Na⁺ a causa di immissione di scoli dagli insediamenti abitativi, hanno intensificato la loro presenza le associazioni afferenti ai Phragmitetea.

DENOMINAZIONE: CAVA D'ISPICA

CLASSIFICAZIONE: Sito d'Importanza Comunitaria (SIC)

CODICE: Sito Natura 2000 ITA080009

PROVINCIA/E: Ragusa

COMUNE/I: Modica, Ispica, Rosolini

ESTENSIONE: 881,24 ha

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: Una delle più ricche valli scavate dall'acqua, Cava D'Ispica è attraversata dal piccolo ruscello *Pernamazzone*. La Cava si estende per oltre 13 km all'interno dei territori di Modica e Ispica con andamento NW – SE. Il settore a nord, nella parte iniziale della cava, si trova nel territorio di Modica e ospitava l'antico abitato medievale di Isbarha; scendendo la cava si restringe formando una strettoia caratterizzata da due speroni rocciosi che sporgono dai pianori sovrastanti: il *Cozzo* (a est) ed il *Poggio Salnitro* (a ovest). Scendendo a sud la cava si allarga ed in essa confluiscono due brevi cave laterali: la "*Cava Mortella*" ed il "*Vallone della Barriera*". A seguire una colonna rocciosa stretta e lunga detta la "*Forza*" in prossimità di Ispica e che costituiva la parte centrale dell'antico abitato tardo medievale di *Spaccaforro* abbandonato dopo il terremoto del 1693. Percorrendo la cava si incontrano tracce abitative che coprono vari periodi, dall'età del Bronzo Antico, via via interessando i periodi tardo romano e bizantino, fino quasi a giorni nostri.

I suoli sono mosaici di suoli bruni degradati e di terre rosse mediterranee. I substrati sono costituiti da calcari compatti terziari della serie Plateau Ibleo.

Presenti aspetti casmofiti, aspetti dei prati effimeri afferenti ai Thero-Brachipodietea, aspetti di vegetazione termo-mediterranea a Euphorbia dendroides e a Chamaerops humilis, quercete a Quercus ilex e loro aspetti degradati.

Sono presenti su rupi calcaree formazioni casmofitiche afferenti ai *Dianthion rupicolae* Brullo & Marcenò. Sui pendii semirupesci inadatti alle colture agricole sono state da sempre e sono tuttora presenti boschi di leccio afferenti ai *Quercetea ilicis* e loro forme degradate, anch'esse di grande interesse. Interessante anche il fondovalle, nel quale – benché tutte le sorgenti siano state captate – si mantiene un certo grado di umidità anche nel periodo estivo secco, che è sufficiente a mantenere la presenza dell'associazione *Balloto-Melissetum romanae*, caratteristica, seppur non esclusiva dei fondivalle iblei.

DENOMINAZIONE: FONDALI FOCE DEL FIUME IRMINIO

CLASSIFICAZIONE: Sito d'Importanza Comunitaria (SIC)

CODICE: Sito Natura 2000 ITA080010

PROVINCIA/E: Ragusa

COMUNE/I: Ragusa, Scicli

ESTENSIONE: 384,46 ha

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: La foce del fiume Irminio si colloca lungo il litorale sabbioso compreso tra Marina di Ragusa e Donnalucata, caratterizzato da un magnifico sistema dunale e retrodunale. L'area marina antistante la foce ospita un Posidonieto, ben strutturato sia nelle componenti dello strato elevato che del sottostrato, che si estende fino a Donnalucata. Sporadicamente sono presenti anche ciuffi sparsi di *Cymodocea nodosa*.

DENOMINAZIONE: ISOLA DI CAPO PASSERO

CLASSIFICAZIONE: Sito d'Importanza Comunitaria (SIC)

CODICE: Sito Natura 2000 ITA090001

PROVINCIA/E: Siracusa

COMUNE/I: Portopalo di Capo Passero

ESTENSIONE: 37,44 ha

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: L'isola posta nell'estrema punta meridionale della Sicilia risulta costituita da una piattaforma calcarea leggermente inclinata poggiante su di un basamento basaltico. Essa raggiunge nel punto più alto la quota di 21 m ed è caratterizzata da un bioclina termomediterraneo inferiore secco inferiore. La superficie si presenta prettamente rocciosa con una linea costiera caratterizzata da costoni più o meno verticali. Lungo la punta occidentale il litorale è più piatto con depositi sabbiosi. La vegetazione è rappresentata da una macchia a *Chamaerops humilis* cui si associa *Sarcopoterium spinosum*, mentre sulle rupi costiere si insedia una vegetazione alofila in cui hanno il loro optimum *Crithmum maritimum* e *Limonium hyblaicum*. Frammisti a questa vegetazione perenne ci sono praticelli effimeri. Si rinvencono pure esempi di vegetazione psammofila molto impoveriti.

DENOMINAZIONE: PANTANI DELLA SICILIA SUD - ORIENTALE

CLASSIFICAZIONE: Sito d'Importanza Comunitaria (SIC)

CODICE: Sito Natura 2000 ITA090003

ESTENSIONE: 1.576,86 ha

PROVINCIA/E: Siracusa, Ragusa

COMUNE/I: Noto, Ispica, Pachino, Portopalo di C.P.

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: Interessante fascia costiera caratterizzata da un'alternarsi di cordoni dunali e affioramenti rocciosi, rappresentati da calcari miocenici, calcareniti e marne. Nella porzione retrodunale si rinvencono depressioni palustri salmastre, soggette a periodiche sommersioni da parte di acque meteoriche mescolate a quelle marine, che vi arrivano per infiltrazione attraverso il cordone sabbioso o durante le mareggiate. Questi habitat costieri sono interessati da aspetti di vegetazione psammofila, sia annuale che perenne, da vegetazione rupicola alofila dei *Crithmo-Limonietea*, da aspetti di macchia dell'Oleo-Ceratonion, da vegetazione palustre perenne dei *Sarcocornietea fruticosae* e annuale dei *Thero-Salicornietea* e *Saginetea maritimae*, etc. Frequenti sono pure le praterie steppiche dei *Lygeo-Stipetea* e praticelli effimeri dei *Trachynetalia distachyae*. Di particolare rilievo sono le estese depressioni palustri dove oltre ad una vegetazione alofila molto specializzata si rifugia una interessante avifauna stanziale e migratoria. Il

bioclina della fascia costiera della Sicilia sud-orientale rientra nel termomediterraneo secco con temperature medie annue superiori a 18 °C e precipitazioni medie annue di circa 400 mm.

DENOMINAZIONE: PANTANO MORGHELLA

CLASSIFICAZIONE: Sito d'Importanza Comunitaria (SIC)

CODICE: Sito Natura 2000 ITA090004

ESTENSIONE: 177,86 ha

PROVINCIA/E: Siracusa

COMUNE/I: Pachino

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: Interessante ambiente palustre costiero interessato da acque salmastre soggette a disseccamento estivo. Una parte, circa 1/3 dell'intera estensione, era utilizzata fino agli anni Ottanta come salina e ne conserva ancora le strutture (caselle, canali, ecc.). Un canale, dotato di una chiusa adesso bloccata, lo metteva in comunicazione con il mare. Viene debolmente alimentato da un torrente stagionale. Ci sono accanto al perimetro due strade abbastanza trafficate. E' interamente circondato da coltivi in serra che in alcuni tratti arrivano a lambire lo specchio d'acqua. Di grande interesse ornitologico, costituisce un'Oasi di protezione e rifugio della fauna selvatica insieme ai Pantani Longarini e Cuba. Minacciato dall'inquinamento di pesticidi e fertilizzanti usati a dismisura, da alcuni anni vi è presente, a ridosso, un impianto di acquicoltura. Decine e decine le specie di avifauna presenti, con: Gabbiano comune e reale, Poiana e Falco di palude, Airone cinerino, Garzetta, Nitticora, Cormorani, Gallinella d'acqua, Folaga, Cavaliere d'Italia, Beccaccino, l'Occhiocotto, lo Zigolo nero, il Martin pescatore, l'Upupa, il Gruccione, la Ballerina gialla, la Ballerina bianca; più rari la Sgarza ciuffetto, il Fenicottero, il Pignattaio e la Spatola. Sotto il profilo idrogeologico il pantano Morghella è alimentato da acque meteoriche e da acque marine, per infiltrazioni attraverso lo stretto cordone dunale. L'area è interessata da un clima termomediterraneo inferiore con precipitazioni medie annue di circa 500 mm e temperature medie annue di 18 °C. La vegetazione che vi si impianta è rappresentata da formazioni alofile perenni dei Sarcocornietea fruticosae, e annuali dei Thero-Suedetea. Frequente è pure la vegetazione sommersa dei Ruppiaetea e quella ad elofite dei Juncetea maritimi.

DENOMINAZIONE: PANTANO DI MARZAMEMI

CLASSIFICAZIONE: Sito d'Importanza Comunitaria (SIC)

CODICE: Sito Natura 2000 ITA090005

ESTENSIONE: 31 ha

PROVINCIA/E: Siracusa

COMUNE/I: Pachino

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: Interessante ambiente lacustre costiero caratterizzato da acque marcatamente salmastre, attualmente influenzato da varie attività antropiche, in particolar modo dall'espansione urbanistica. Lo stato di salute di queste limitate aree umide costiere è piuttosto precario. Sotto il profilo idrogeologico i pantani di Marzamemi sono alimentati da acque meteoriche e da acque marine, per infiltrazioni attraverso lo stretto cordone dunale e attraverso canali di collegamento con il mare. Si tratta di acque salmastre soggette a totale disseccamento estivo. L'area è interessata da un clima termomediterraneo inferiore con precipitazioni medie annue di circa 500 mm e temperature medie annue di 18 °C. La vegetazione che vi si impianta è rappresentata da formazioni alofile perenni dei Sarcocornietea fruticosae, e annuali dei Thero-Suedetea. Frequente è pure la vegetazione sommersa dei Ruppiaetea e quella ad elofite dei Phragmito-Magnocaricetea.

Vi si possono osservare molte specie migratorie: la Poiana e il Falco di palude, il Martin pescatore, l'Airone cinerino, il Cormorano, la Garzetta, la Nitticora, la Marzaiola, la Gallinella d'acqua, la Folaga, il Cavaliere d'Italia, il Beccaccino, l'Occhiocotto, lo Zigolo nero, l'Upupa, il Gruccione, la Ballerina gialla, la Ballerina bianca. I circa 3000 Fenicotteri rosa che ormai vivono a Vendicari, trovano anche qui un loro rifugio. Ha anche un buon valore geobotanico.

DENOMINAZIONE: ISOLA DELLE CORRENTI, PANTANI DI P. PILIERI, CHIUSA DELL'ALGA E PARRINO

CLASSIFICAZIONE: Sito d'Importanza Comunitaria (SIC)

CODICE: Sito Natura 2000 ITA090010

PROVINCIA/E: Siracusa

COMUNE/I: Portopalo di Capo Passero

ESTENSIONE: 133,23 ha

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: Interessante fascia costiera caratterizzata da un'alternarsi di cordoni dunali e affioramenti rocciosi, rappresentati da calcari miocenici, calcareniti e marne. Nella porzione retrodunale si rinvengono piccole depressioni palustri salmastre, soggette a periodiche sommersioni da parte di acque meteoriche mescolate a quelle marine, che vi arrivano per infiltrazione attraverso il cordone sabbioso o durante le mareggiate. Questi habitat costieri sono interessati da aspetti di vegetazione psammofila, sia annuale (Cakiletea maritimae e Malcolmetalia) che perenne (Ammophiletea), da vegetazione rupicola alofila dei Crithmo-Limonietea, da aspetti di macchia dell'Oleo-Caratonion, da vegetazione palustre perenne dei Sarcocornietea fruticosae e annuale dei Thero-Salicornietea e Sagineta maritimae, da aspetti ad elofite degli Juncetea maritimi. Frequenti sono pure le praterie steppiche dei Lygeo-Stipetea e praticelli effimeri dei Trachynetalia distachyae. Il bioclina della fascia costiera della Sicilia sud-orientale rientra nel termomediterraneo secco con temperature medie annue superiori a 18 °C e precipitazioni medie annue di circa 400 mm.

DENOMINAZIONE: CAVA PALOMBIERI

CLASSIFICAZIONE: Sito d'Importanza Comunitaria (SIC)

CODICE: Sito Natura 2000 ITA090017

PROVINCIA/E: Ragusa

COMUNE/I: Modica

ESTENSIONE: 535,14 ha

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: Il sito ricade entro il territorio del comune di Modica.

I suoli sono mosaici di suoli bruni degradati e di terre rosse mediterranee. I substrati sono costituiti da calcari compatti terziari della serie Plateau Ibleo.

Presenti aspetti casmofili, aspetti dei prati effimeri afferenti ai Thero-Brachipodietea, aspetti di vegetazione termo-mediterranea a Euphorbia dendroides e a Chamaerops humilis, quercete a Quercus ilex e loro aspetti degradati.

Sono presenti su rupi calcaree formazioni casmofitiche afferenti ai Dianthion rupicolae Brullo & Marcenò. Sui pendii semirupestri, inadatti alle colture agricole, sono state da sempre e sono tuttora presenti boschi di leccio afferenti ai Quercetea ilicis e loro forme degradate, anch'esse di grande interesse. Molto disturbato si rivela il fondovalle per via delle passate colture (oggi in massima parte abbandonate) con chiari aspetti nitrofilo e antropogeni.

DENOMINAZIONE: FIUME TELLESIMO

CLASSIFICAZIONE: Sito d'Importanza Comunitaria (SIC)

CODICE: Sito Natura 2000 ITA090018

PROVINCIA/E: Ragusa, Siracusa

COMUNE/I: Modica, Rosolini, Avola

ESTENSIONE: 1.266,31 ha

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: Nel sito ricade gran parte del bacino del Fiume Tellesimo, che è caratterizzato da profondi valloni formanti spesso delle spettacolari forre delimitate da altissime pareti rocciose. Geologicamente è costituito da calcari miocenici alterati da fenomeni carsici. Il bioclina rientra nel tipo termomediterraneo superiore subumido. La vegetazione più appariscente e maggiormente diversificata è quella forestale che è rappresentata da boschi ripariali a Platanus orientalis e Salix pedicellata, che si insedia lungo quasi tutti i bordi dei corsi d'acqua, e da boschi sempreverdi a Quercus ilex, che ricoprono i versanti più impervi e rocciosi dei valloni. Le spettacolari pareti rocciose ospitano una vegetazione casmofila ricca in specie rare ed endemiche. Frequenti sono pure le praterie steppiche perenni a Hyparrhenia hirta ed a Ampelodesmos mauritanicus, che si insediano sulle superfici più acclivi e degradate. Aspetti di vegetazione igrofila si rinvengono lungo i corsi d'acqua con comunità sommerse o anfibie.

DENOMINAZIONE: MONTE LAURO

CLASSIFICAZIONE: Sito d'Importanza Comunitaria (SIC)

CODICE: Sito Natura 2000 ITA090023

PROVINCIA/E: Ragusa, Siracusa, Catania

COMUNE/I: Vizzini, Buccheri, Giarratana

ESTENSIONE: 1.589,65 ha

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: Il sito coincide con l'area cacuminale dell'altopiano Ibleo che è rappresentato da Monte Lauro (986 m). I substrati sono essenzialmente basaltici risalenti alla fine del terziario mentre il bioclimate rientra nel supramediterraneo umido inferiore. La vegetazione naturale è fortemente degradata ed è rappresentata prevalentemente da prati-pascoli mesofili dei Molinio-Arrhenatheretea. Frequenti sono sull'altopiano piccole pozze temporanee che ospitano una ricca e specializzata flora igrofila appartenente agli Isoeto-Nanojuncetea. Le formazioni boschive sono attualmente localizzate sui versanti più freschi e umidi con substrati piuttosto rocciosi e sono rappresentati da boschi mesofili a Quercus virgiliana, alla quale si accompagnano specie particolarmente significative e rare. Sui versanti più rocciosi e ben soleggiati si rinvencono garighe e praterie termofile.

DENOMINAZIONE: FONDALI DELL'ISOLA DI CAPO PASSERO

CLASSIFICAZIONE: Sito d'Importanza Comunitaria (SIC)

CODICE: Sito Natura 2000 ITA090028

PROVINCIA/E: Siracusa

COMUNE/I: Portopalo di Capo Passero

ESTENSIONE: 1.220,88 ha

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: L'Isola di Capo Passero, posta a poche centinaia di metri dalla costa nell'estrema propaggine sud orientale della Sicilia, insieme alla vicina Isola delle Correnti rappresenta un spartiacque tra due mari: lo Ionio e la Stretta di Sicilia. Questa sua particolare collocazione rende tale sito di grande interesse biologico e naturalistico. L'andamento delle linee batimetriche segue fedelmente, ed in maniera uniforme, la linea di costa. Le coste dell'Isola di Capo Passero, costituite prevalentemente da rocce calcaree, sono ricchissime di piccole e grandi fessurazioni della roccia che in alcuni punti hanno dato vita a caverne sottomarine, anche di discreta ampiezza. Questa varietà di morfologie della linea di costa ha favorito il notevole diversificarsi degli habitat disponibili per gli organismi animali e vegetali.

La vegetazione del fondo roccioso è dominata dai popolamenti a Cystoseira. Sui substrati mobili costituiti da sabbia mista a fango troviamo Cymodocea nodosa, che negli ultimi anni è stata parzialmente sostituita dalla specie alloctona Caulerpa racemosa. Le grandi distese sabbiose che caratterizzano i fondali del lato orientale dell'isola, sono colonizzati Posidonia oceanica che forma vaste praterie ancora in buono stato di salute.

DENOMINAZIONE: PANTANI DELLA SICILIA SUD – ORIENTALE, MORGHELLA, DI MARZAMEMI, DI PUNTA PLIERI E VENDICARI

CLASSIFICAZIONE: Zona di protezione Speciale (ZPS)

CODICE: Sito Natura 2000 ITA090029

PROVINCIA/E: Siracusa

COMUNE/I: Portopalo di Capo Passero

ESTENSIONE: 3.432,31 ha

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: Interessante fascia costiera caratterizzata da un'alternarsi di cordoni dunali e affioramenti rocciosi, rappresentati da calcari miocenici, calcareniti e marne. Nella porzione retrodunale si rinvencono depressioni palustri salmastre, soggette a periodiche sommersioni da parte di acque meteoriche mescolate a quelle marine, che vi arrivano per infiltrazione attraverso il cordone sabbioso o durante le mareggiate. Questi habitat costieri sono interessati da aspetti di vegetazione psammofila, sia annuale (Cakiletea maritima e Malcolmetalia) che perenne (Ammophiletea), da vegetazione rupicola alofila dei Crithmo-Limonietea, da aspetti di macchia dell'Oleo-Ceratonion, dalle garighe dei Cisto-Micromerietea, da formazioni arbustive a Juniperus macrocarpa, da vegetazione palustre perenne dei Sarcocornietea fruticosae e annuale dei Thero-Salicornietea etc. Frequenti sono pure le praterie steppiche dei Lygeo-Stipetea e praticelli effimeri dei Trachynetalia distachyae. Di particolare rilievo sono le estese depressioni palustri dove oltre ad una vegetazione alofila molto specializzata si rifugia una interessante avifauna staziale e migratoria. Nelle parti centrali delle paludi, durante il periodo in cui sono sommerse, si rinviene una densa vegetazione a idrofite in cui dominano alghe come Lamprothamnium papulosum e

fanerogame. Il bioclimate della fascia costiera della Sicilia sud-orientale rientra nel termomediterraneo secco o sub umido con temperature medie annue superiori a 18°C e precipitazioni medie annue comprese tra 400 e 500 mm.

2.3 Le riserve e i Parchi naturali

L'altipiano ibleo è caratterizzato, inoltre, dalla presenza di emergenze ambientali e paesaggistiche con ambienti unici sia per la loro rilevanza naturalistica che per l'interesse scientifico che suscitano. Purtroppo tale prezioso patrimonio non è sufficientemente conosciuto e ciò spesso è causa di disinteresse e di atteggiamenti irresponsabili che, in più occasioni, hanno determinato danni irreparabili.

Un posto di primaria importanza occupano, nel territorio del Distretto, le Riserve Naturali in quanto rappresentano lo scrigno di un prezioso tesoro: la Biodiversità.

Ad oggi, malgrado l'interesse paesaggistico e scientifico del territorio ragusano, solo due riserve risultano istituite ed affidate in gestione: la R.N.S.B. "Macchia foresta del fiume Irminio" e la R.N.O. "Pino d'Aleppo", ambedue gestite dalla Provincia Regionale di Ragusa, e delle quali è sotto riportata una scheda descrittiva.

Inoltre verranno descritti altri siti di interesse naturalistico nell'ambito del Distretto degli Iblei; naturalmente tale elenco non pretende di essere esaustivo e ad ogni modo, nel complesso, tutto il territorio ibleo merita di essere considerato una emergenza naturalistica di primaria importanza.

DENOMINAZIONE: RISERVA NATURALE "MACCHIA FORESTA DEL FIUME IRMINIO"

ZONA GEOGRAFICA: Area costiera tra Marina di Ragusa (Ragusa) e Donnalucata (Scicli).

COMUNI INTERESSATI: Ragusa, Scicli.

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: Tra i siti di interesse naturalistico della provincia di Ragusa, un posto di rilievo appartiene sicuramente alla Riserva Naturale Speciale Biologica "Macchia foresta del fiume Irminio", istituita con Decreto Assessorato Regionale Territorio e Ambiente n.241 del 7 Giugno 1985 al fine : "...di salvaguardare la biocenosi della zona costiera, la serie dinamica della vegetazione culminante nella rarissime espressioni di Macchia foresta del sopra e del retro duna, nonché l'ecosistema ripariale del fiume Irminio". Si tratta di un'area caratterizzata da diversi e quasi contrastanti ambienti che contribuiscono alla formazione di un ecosistema particolarmente fragile e delicato, in considerazione anche che l'area protetta è situata tra due centri abitati a vocazione turistica (Marina di Ragusa e Donnalucata). La riserva ricade, infatti, nei territori comunali di Ragusa e Scicli ed ha un'estensione di circa 130 ettari tra area di riserva (zona A) e area di prereserva (zona B). La zona A rappresenta l'area di maggiore interesse storico paesaggistico ed ambientale in cui l'ecosistema è conservato nella sua integrità. La zona B circonda la zona A, è un'area a sviluppo controllato, e con la duplice funzione di protezione ed integrazione dell'area protetta con il territorio circostante. Come già detto, l'area protetta è stata affidata in gestione alla Provincia Regionale di Ragusa, che tra le varie attività di gestione ha valorizzato la fruizione e la divulgazione dei beni naturali: infatti, le visite sono consentite lungo i sentieri predisposti dai quali non è possibile allontanarsi e regolamentate, tenendo conto sia della tipologia della riserva (Speciale biologica) che delle ridotte dimensioni del territorio tutelato. E' presente un Centro visite allocato nel Casale che ospita un piccolo Museo Naturalistico. La riserva interessa l'area posta alla foce del fiume Irminio, caratterizzata da un ampio arenile con un cordone dunale ben consolidato. L'Irminio è il fiume più lungo della provincia di Ragusa, nasce alle falde del Monte Lauro, antico vulcano oramai inattivo dell'altipiano ibleo, e sfocia, dopo un percorso di 52 Km, nel Mar Mediterraneo.

FLORA E VEGETAZIONE: Fino agli anni '70, le aree pianeggianti poste nel retroduna della zona A della riserva venivano coltivate. Attualmente sono per la maggior parte incolte e in alcune zone si sta assistendo all'evoluzione della vegetazione ed al suo arricchimento in specie tipiche della macchia mediterranea. La vegetazione presente sul cordone dunale è rappresentata da

associazioni vegetazionali tipiche della macchia mediterranea che ha assunto uno sviluppo tale da potersi definire Macchia foresta.

Osservando la vegetazione a partire dalla battigia fino all'inizio delle prime dune sono presenti piante, quali la Salsola, la Calcatreppola marittima (*Eryngium maritimum*), definite pioniere per la loro capacità di colonizzare ambienti estremi come le spiagge sabbiose. Sulle dune alte è possibile trovare il Ravastrello comune (*Cakile maritima*) e il Giglio di mare (*Pancratium maritimum*).

Le dune consolidate sono caratterizzate dalla presenza di associazioni vegetali evolute culminanti nella presenza di notevoli esemplari secolari di Ginepro coccolone (*Juniperus oxycedrus* ssp. *macrocarpa*) in conformazione bassa o prostrata, spesso frammisto all'Efedra fragile (*Ephedra fragilis*).

In posizione leggermente più arretrata si trovano esemplari di Lentisco (*Pistacia lentiscus*), di notevoli dimensioni, e la Spina santa insulare (*Lycium intricatum*). Tali arbusti e piccoli alberi sono tipici delle zone sabbiose e concorrono alla stabilizzazione delle dune. Insieme ad esse troviamo altre piante tipiche della macchia foresta come il Thè siciliano (*Prasium majus*), l'Asparago (*Asparagus aphyllus*, *Asparagus acutifolius*), la Brionia (*Brionia sicula*), l'Artemisa (*Artemisia arborescens*). Nel retroduna è possibile trovare il Fiordaliso delle spiagge (*Centaurea sphaerocephala*) e l'Ononide (*Ononis ramosissima*).

Avvicinandosi al fiume e intorno alla foce, la vegetazione cambia assumendo le caratteristiche tipiche delle aree paludose con la Cannuccia di palude (*Phragmites australis*), il Giunco pungente (*Juncus acutus*), le Tamerici (*Tamarix gallica*, *Tamarix africana*). Lungo il fiume è presente la vegetazione riparia con alberi di Salice e Pioppo. Dove la costa si innalza formando piccole falesie si rinvencono numerosi esemplari di Palma nana (*Chamaerops humilis*) e Timo arbustivo (*Thymus capitatus*). Specie esotiche ed infestanti come il Tabacco bianco (*Nicotiana glauca*), *Eucalyptus* sp., Agave (*Agave americana*), sono presenti in aree che in passato erano coltivate.

FAUNA: Per quanto riguarda la fauna, sono gli uccelli ad attirare maggiormente l'attenzione, soprattutto quelle specie migratorie provenienti dalla vicina Africa, che utilizzano quest'area per riposarsi e rifocillarsi dopo aver attraversato il mar Mediterraneo. Tra alcune delle specie segnalate: il Martin pescatore (*Alcedo atthis*), l'Airone cinerino (*Ardea cinerea*), il Cormorano (*Phalacrocorax carbo*), la Garzetta (*Egretta garzetta*), la Marzaiola (*Anas querquedula*), la Gallinella d'acqua (*Gallinula chloropus*), la Folaga (*Fulica atra*), il Cavaliere d'Italia (*Himantopus himantopus*), l'Upupa (*Upupa epops*), il Gruccione (*Merops apiaster*), la ballerina gialla (*Motacilla cinerea*), la ballerina bianca (*Motacilla alba*), la Poiana (*Buteo buteo*), il Falco di palude (*Circus aeruginosus*). Sono presenti anche interessanti rappresentanti dei rettili, quale il Colubro leopardino (*Elaphe situla*), il Biacco (*Coluber viridiflavus*), la biscia d'acqua (*Natrix natrix*), il Ramarro (*Lacerta viridis*). Tra gli anfibi sono segnalate la Rana verde (*Rana lessonae*), il Rospo (*Bufo bufo*). Per i mammiferi è presente la Volpe (*Vulpes vulpes*), il Coniglio (*Oryctolagus cuniculus*), la Donnola (*Mustela nivalis*), la Martora. Numerosi sono anche i rappresentanti degli invertebrati, forse meno vistosi e apprezzabili dai visitatori, ma con un notevole significato ecologico e biogeografico.

Recente è l'introduzione da parte di ignoti, non coscienti dei danni ambientali che possono essere causati da specie alloctone in territori diversi da quelli di origine, di esemplari di Nutria (*Myocastor coypus*) e Cinghiale (*Sus scrofa*).

DENOMINAZIONE: RISERVA NATURALE PINO D'ALEPPO

ZONA GEOGRAFICA: comune di Vittoria

COMUNI INTERESSATI: Vittoria, Ragusa

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: La riserva occupa la parte bassa del corso del fiume Ippari e ricade geologicamente nella zona di transizione verso l'avanfossa Gela-Catania, identificata come Piana di Vittoria.

Il fiume è impostato su strutture tettoniche (Faglie) a direzione Sud Ovest – Nord Est, ricoperte da depositi alluvionali. Dal punto di vista altimetrico si passa dalla quota di circa 40 metri s.l.m. di C.da Cammarana e Salina, alla quota di 100 metri slm di C.da Poggio Musenna, Castelluccio e Cappellaris fino ai 180 metri slm sotto l'abitato di Vittoria. Il territorio è situato tra il limite sud occidentale dell'altipiano ibleo e il limite meridionale della piana di Vittoria - Comiso e la morfologia del paesaggio è strettamente connessa con il diverso grado di erosione delle rocce affioranti. La valle si presenta larga a fondo piatto con abbondanti depositi alluvionali. La sua particolare ampiezza nell'area compresa tra l'abitato di Vittoria e la foce, ha consentito l'insediamento dell'uomo, che ha utilizzato i terreni per l'agricoltura. Verso la foce erano presenti in passato vaste aree paludose: attualmente, dopo le bonifiche dei primi decenni del XX secolo, si sono prosciugate. Allo stesso periodo risale la costruzione di argini artificiali del fiume per evitare il divagamento. Alla foce erano presenti imponenti cordoni dunali che attualmente sono stati distrutti dall'uomo che ne ha prelevato la sabbia.

FLORA E VEGETAZIONE: Uscendo dal centro abitato di Vittoria e dirigendosi verso S. Croce Camerina, si incontra, su terreni di rocce biancastre e tenere (Trubi), una vegetazione particolare costituita essenzialmente da un sottobosco di Rosmarino, Timo e Lentisco che accompagna un bosco di pini particolari, dal portamento contorto e sofferente: i Pini d'Aleppo (*Pinus halepensis*). Lungo la valle del fiume Ippari, in particolare nelle zone più impervie, questa specie non è rara e costituisce una pineta per la quale gli studiosi hanno ipotizzato un'origine autoctona e naturale. Il Pino d'Aleppo, allo stato spontaneo, è oramai scomparso dal resto della Sicilia, e solo in quest'area localizzata lungo la valle dell'Ippari, vegeta con un rigoglio, un disordine ed un corteggio di specie minori che ha permesso di ipotizzare che essa rappresenti un lembo relitto dell'originaria foresta che ricopriva in passato il territorio.

Il Pino d'Aleppo è una delle specie di pino litoraneo che è possibile rinvenire nelle pinete delle terre circummediterranee. E' un albero elegante e dal portamento estroso, più variamente e riccamente ramificato degli altri pini litoranei (Pino domestico, Pino da pinoli, ecc). La chioma è più rada e di colore più pallido, tondeggiante in alto, ma talvolta variamente suddivisa sui rami e sui tronchi contorti. Vive di preferenza sui suoli e sulle rocce calcaree nella fascia più calda ed asciutta dei nostri litorali, là dove per ragioni climatiche non riesce ad insediarsi il querceto. E' l'albero più adatto a rimboschire sterili litorali, nei quali anche la tipica macchia mediterranea riesce stentatamente a svilupparsi, e al suo riparo può, invece, crescere rigogliosa. In Italia si rinviene fino a modeste altitudini, ma in altre terre mediterranee poste a latitudine più basse, come quelle n-africane, può arrivare sino ai 1500-1700 m di altitudine. L'areale del Pino d'Aleppo è strettamente e schiettamente mediterraneo, infatti comprende le coste più calde dalla Spagna all'Asia Minore, dal Marocco alla Siria. Il sottobosco delle pinete a Pino d'Aleppo è rappresentato da una ricca macchia con elementi termofili, fra cui sovente si trova l'Oleastro ed il Carrubo (*Ceratonia siliqua*) e le altre specie caratteristiche del più caldo climax mediterraneo: l'Oleo-Ceratonion. Lungo la vallata del fiume Ippari, oltre al Pino d'Aleppo, è possibile trovare rari, maestosi e secolari esemplari di Lentisco (*Pistacia lentiscus*), di Ilatro sottile (*Phillyrea angustifolia*), di Alaterno (*Rhamnus alaternus*). Sono stati rinvenuti esemplari isolati di Terebinto (*Pistacia terebinthus*). Nella zona più prossima al mare vegeta la rara Quercia spinosa (*Quercus coccifera*), il Ginepro (*Juniperus phoenicea*), la Ginestra bianca (*Retama ractam*). Altre specie rinvenute nel territorio della Riserva sono l'Assenzio (*Artemisia arborescens*), la Palma nana (*Chamaerops humilis*), l'Efedra (*Ephedra fragilis*), varie specie di Euforbia, la Calicotome (*Calicotome spinosa*), il Timo (*Thymus capitatus*), l'Ononide (*Ononis ramosissima*), il Rosmarino (*Rosmarinus officinalis*), la Thymilea hirsuta, l'Erica, la Ferula, la Salsapariglia, varie specie di Orchidee, tra cui anche specie inserite nella Direttiva 92/43/CEE – Habitat, quale *Ophris lunulata*. E' stato redatto un primo catalogo floro-vegetazionale delle specie presenti e tra questa è risultata la più vasta popolazione conosciuta di una specie endemica, *Muscari gussonei*, anch'essa specie di interesse comunitario essendo inserita nella Direttiva 92/43/CEE - Habitat. Lungo le rive del fiume è presente la tipica vegetazione ripariale dei fiumi delle nostre latitudini: Pioppi, Salice Comune, Salicone, ecc., anche se ciò che attira immediatamente la nostra attenzione è la presenza di un folto e rigoglioso Canneto (*Arundo donax*). Le canne in passato avevano un'ampia gamma di utilizzazioni: erano, infatti utilizzate in

agricoltura per sostenere le viti e gli ortaggi, per fare cannizzate, per realizzare panieri e canestri, per la costruzione di tetti, etc.

FAUNA: La fauna che è possibile rinvenire all'interno della R.N.O. "Pino d'Aleppo" è varia e composita. Numerosi sono risultati i rappresentanti sia tra i Vertebrati che tra gli Invertebrati: infatti risultano censite almeno 400 specie diverse. Tra i Vertebrati sono presenti i rappresentanti dei Mammiferi, quale la Donnola (*Mustela nivalis*), il Riccio (*Erinaceus europaeus*), l'Istrice, il Coniglio (*Oryctolagus cuniculus*), la Lepre, la Volpe (*Vulpes vulpes*), il Topo Quercino, il Ratto (*Rattus rattus*), l'Arvicola (*Arvicola terrestris*), il Toporagno (*Sorex araneus*), varie specie di Pipistello, Gatti e Cani inselvaticiti.

La classe degli Uccelli è degnamente rappresentata in quest'area da specie tipiche della pineta, quali: la Ghiandaia (*Coracias garrulus*), il Cardellino (*Carduelis carduelis*), il Verzellino (*Serinus canarius*), il Merlo (*Turdus merula*). Nelle zone più aperte è presente l'Upupa (*Upupa epops*).

Sono state inoltre segnalate altre specie, quali: il Colombaccio (*Columbus palumbus*) la Tortora (*Streptopelia turtur*), il Cuculo (*Cuculus canorus*), la Gazza (*Pica pica*), la Gallinella d'acqua (*Gallinula chloropus*), la Ballerina gialla (*Motacilla cinerea*), la Ballerina bianca (*Motacilla alba*).

Tra i rapaci diurni sono stati segnalati: la Poiana (*Buteo buteo*), il Gheppio (*Falco tinnunculus*), il Falco di palude (*Circus aeruginosus*); tra i rapaci notturni è tipico l'Allocco (*Strix aluco*), che si nutre di piccoli roditori, la Civetta (*Athene noctua*), il Barbagianni (*Tyto alba*), l'Assiolo (*Otus scops*).

Sebbene le paludi costiere siano state prosciugate dalle bonifiche, spesso è possibile osservare nei piccoli stagni che si formano nelle depressioni del terreno esemplari di uccelli migratori provenienti dalla vicina Africa: il Cavaliere d'Italia (*Himantopus himantopus*), l'Airone cinerino (*Ardea cinerea*), la Garzetta (*Egretta garzetta*), il Germano reale (*Anas platyrhynchos*), la Marzaiola (*Anas querquedula*), la Volpoca (*Tardona tardona*), il Piro piro (*Tringa glareola*), il Martin pescatore (*Alcedo atthis*), il Gruccione (*Merops apiaster*).

Tra i rappresentanti dei Rettili, sono stati segnalati numerosi esemplari di Ofidi, tra cui numerose specie di colubri, ad es. il Colubro leopardino (*Elaphe situla*). Alcuni abitanti del luogo hanno segnalato la presenza di un grosso serpente in grado di ingoiare prede di discreta dimensione. Se tali segnalazioni non sono alterate dall'immaginazione, si potrebbe attribuire tale animale ad un esemplare di notevole dimensioni di Biscia. Tra i Sauri sono presenti Lucertole e Ramarri, i cui maschi sono riconoscibilissimi per la colorazione verde smeraldo del corpo e azzurro turchese della gola, Gongili, Gecchi e Tartarughe.

Tra gli Anfibi sono presenti Raganelle, Rane verdi e Rospi. Lungo le rive dell'Ippari, era segnalata una popolazione della rara Rana dalmatina, un anfibio particolarmente interessante, la cui popolazione ipparina rappresenta sicuramente un areale relitto di una distribuzione più ampia. Tra i pesci, quando le acque del fiume erano sicuramente in condizioni di maggior equilibrio ecologico, erano presenti Tinche, Anguille, e *Aphanius fasciatus*. Alla foce del fiume per combattere la malaria, all'inizio del secolo, è stata introdotta la Gambusia affinis, un piccolo pesce che si nutre delle larve delle zanzare. I rappresentanti della fauna invertebrata sono meno appariscenti ma ciononostante di notevole interesse ecologico e biogeografico. Sono ben rappresentate tutte le classi di invertebrati, in particolare gli Insetti: Lepidotteri, Coleotteri, Ditteri, Ortotteri ecc.

Tra i crostacei terrestri è interessante segnalare la presenza di un Isopode Terrestre, nuovo per la scienza appartenente al genere *Speleoniscus* (Caruso – Di Maio, in verbis); tali animali sono spesso usati come indicatori ecologici e biogeografici, così come i Granchi di fiume che in passato erano abbondanti lungo le sponde del fiume e dei canali.

DENOMINAZIONE: **IL FIUME ACATE O DIRILLO**

ZONA GEOGRAFICA: il fiume Acate o Dirillo delimita il confine occidentale della provincia di Ragusa; inizia il suo corso nei pressi di Vizzini, e termina nella zona dei Macconi, nei pressi di Acate.

COMUNI INTERESSATI: il fiume attraversa i seguenti comuni: Vizzini, Licodia Eubea, Mazzarrone, Chiaramonte Gulfi, Acate, Vittoria, Gela.

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: Nel tratto in cui attraversa la provincia di Ragusa, è possibile rinvenire tratti residui di bosco con querce da sughero, Pioppi, Frassini, Lentischi e la Quercia spinosa. Nel tratto terminale, in passato, il fiume attraversava nell'area della foce aree pantanose in mezzo a giunchi e canagiole, superando imponenti dune di sabbia finissima, i Macconi.

Questa spiaggia era frequentata abitualmente dalla Tartaruga marina *Caretta caretta* per l'ovodeposizione. In passato il retroduna era occupato da un'area umida, che, oltre alla vegetazione di particolare interesse, ospitava l'avifauna migratoria. Pare che lo stesso corso del fiume consentisse agli stormi di anatidi ed altri uccelli di passa, di orientare la loro rotta migratoria verso l'Europa settentrionale.

Il paesaggio che oggi appare subito dopo la stretta fascia costiera, è rappresentato da estese coltivazioni in serra che, da una parte hanno consentito agli Agricoltori un periodo di benessere economico, ma dall'altro hanno sacrificato ambienti unici per la flora e la fauna.

DENOMINAZIONE: **IL FIUME IPPARI**

ZONA GEOGRAFICA: la vallata del Fiume Ippari si trova a pochi chilometri in linea d'aria dai Macconi lungo la quale è stata istituita dalla Regione Siciliana la **R.N.O. "Pino d'Aleppo"**.

COMUNI INTERESSATI: il fiume attraversa i seguenti comuni: Chiaramonte Gulfi, Comiso, Ragusa e Vittoria.

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: Fin dall'antichità il territorio localizzato lungo la valle dell'Ippari, in particolare il fondo valle, fu utilizzato per le attività agricole, grazie all'abbondante presenza di acqua. Pertanto il contesto sociale su cui si è inserita la riserva è discretamente antropizzato, considerato anche la notevole vicinanza dell'area protetta al centro urbano di Vittoria di cui lambisce la periferia. I colli Tabuto, Sallia, Racello, Ciavole rappresentano gli ultimi contrafforti degli Iblei nel versante Sud occidentale e proprio ai piedi di questi colli si trova il tratto iniziale del fiume Ippari che quasi scompare nell'abitato di Comiso. Nei pressi di Vittoria è possibile rinvenire nuovamente la valle fluviale con i ripidi pendii della contrada Martorina. Numerose sono le contrade attraversate da questo corso d'acqua: le contrade Mendolilli e Cappellaris caratterizzate dalla presenza di un substrato di gialle arenarie e trubi; la c.da Culobria o Culorva dove sugli affioramenti calcarei in passato si ergeva una maestosa pineta accompagnata dal corteggio del sottobosco con esemplari secolari di Lentisco, Mirto, Rosmarino e sovente associati a Lecci, Olivastri e Carrubi.

Superati i pendii della Colobria, la valle si apre tra i Poggi Gerbe e Anguilla Fossone da un lato e Castelluccio, Musenna, Buffa e Tremolazza dall'altra; quindi il fiume si avvia verso il mare attraversando la C.da Salina. In passato, verso la foce, l'area era acquitrinosa a causa della formazione di estesi pantani retrodunali (Limne) e lungo la costa si ergevano imponenti dune di sabbia (Maccone del re) oramai scomparse. Ancora oggi, a causa della morfologia dei luoghi, si ha spesso l'interramento dell'alveo fluviale.

Dal punto di vista vegetazionale i Pini d'Aleppo rappresentano l'aspetto più interessante della valle, insieme al suo sottobosco, che varia in funzione del suolo presente. Spesso, il Pino si rinviene con il Leccio, Olivastri e Carrubi. E' stata ipotizzata origine autoctona della pineta, rappresentante ciò che rimane delle foreste planiziali di Santa Croce Camerina e di Vittoria. Nella parte bassa della vallata, verso il mare, a ridosso delle aree in passato occupate dai pantani retrodunali, si rinviene la Quercia spinosa (*Quercus coccifera*).

Il corteggio delle piante presenti nei vari biotopi (ambiente ripariale, macchia mediterranea, gariga, aree residuali della più vasta area umida focale) ospitano numerosissime specie. Recenti studi hanno permesso di censire ben 700 specie di piante diverse di cui alcune rappresentano delle rarità biologiche. Interessantissima è la presenza della *Muscari gussonei* (o *Leopoldia gussonei*), di varie

specie di Orchidee endemiche e di Cisti. La fauna presente è varia, anch'essa legata alla varietà di biotopi presenti nella riserva, ed in particolare alla vegetazione. Studi promossi dall'Ente Gestore nell'area hanno permesso di censire ben 400 specie diverse: tra queste un ruolo di primaria importanza hanno gli uccelli sia stanziali che migratori provenienti dalla vicina Africa. Notevole è, anche, la presenza di Invertebrati dall'interessante significato ecologico e biogeografico.

DENOMINAZIONE: CAVA RANDELLO

ZONA GEOGRAFICA: Area costiera tra Cozzo Campisi e Passo Marinaro

COMUNI INTERESSATI: Ragusa

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: La Cava Randello, situata a Sud Est della Riserva Pino d'Aleppo, conserva almeno nella parte utilizzata in passato come riserva di caccia, la caratteristica vegetazione dell'area. Sono state segnalate specie endemiche quale *Muscari gussonei* ed è presente la quercia spinosa (*Quercus coccifera*). I bordi della cava sono popolati da Lentischi, Cisti, Lecci, Olivastri Mirti, piante aromatiche, Efedra, Palma nana, Scilla, Narcisi, Orchidee. In particolare, per quest'ultime, sono state segnalate 23 taxa e 4 nototaxa. Tra endemismi siciliani sono state rinvenute: *Orchis commutata*, *Ophrys discors* e *Ophrys lunulata*, quest'ultima specie rara e protetta con la Convenzione di Washington.

DENOMINAZIONE: LA VALLE DELL'IRMINIO E LE CAVE TRIBUTARIE

ZONA GEOGRAFICA: provincia di Ragusa

COMUNI INTERESSATI: Giarratana, Ragusa, Scicli

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: L'Irminio è il fiume più lungo della provincia. Lo storico Solarino ritiene che il nome sia di origine semitica e significhi "schiere di monti sovrastanti o dossi sporgenti in fuori" richiamando il tipico paesaggio della valle del fiume. E' sempre stato un fiume di piccole dimensioni ma in passato doveva essere caratterizzato da una maggiore copiosità delle acque che lo rendevano navigabile, probabilmente con barconi a fondo piatto fino all'antica Ceratanum (l'attuale Giarratana). La valle dell'Irminio ha origine con i dirupi dei monti della cava, ai piedi delle scarpate di Terravecchia e di Gragliano, alla confluenza delle acque provenienti dalle sorgenti primarie (Favara e del Fico), nei pressi della cima del Monte Lauro. Dopo un iniziale percorso in una valle dai fianchi stretti e rocciosi, prosegue nei Margi di Giarratana, dove riceve le acque del torrente Cuccovio. Nei pressi di Giarratana, negli anni settanta, è stato realizzato uno sbarramento che ha determinato la creazione di un invaso: la diga di S. Rosalia. L'acqua ha sommerso una vasta area un tempo abitata e spesso nei periodi di maggiore siccità è possibile vedere emergere i resti dei casolari sommersi.

Il fiume, dopo la diga, prosegue fino a Passo della Palma percorrendo una valle profonda e sinuosa. I fianchi appaiono denudati, contrastando con il fondovalle dove si rinviene una fitta e ricca vegetazione.

Dopo Passo della Palma l'Irminio lascia le strette gole fra le cave selvagge della Buglia e S. Paolina ed imbocca lento il bassopiano di origine alluvionale che dalle pendici delle C.de Castellana, Eredità e Cancelli raggiunge gli arenili di Marina di Ragusa, di Gravina e Playa grande. Alla forgia di Scicli le acque del fiume si mescolano alle acque calde del Mar Mediterraneo e danno vita, seppure per un breve tratto, a una rigogliosa vegetazione che ospita varie specie di Mammiferi (Martora, Donnola, Volpe, Coniglio), di Rettili (Biacco, Ramarri) ed Uccelli. La foce del fiume Irminio, in passato, fino all'alto Medioevo, era un porto canale; successivamente si è insabbiata e sulle dune si è impiantata la caratteristica vegetazione a "Macchia foresta" che dal 1981 è stata protetta con l'istituzione da parte della Regione Siciliana della Riserva Naturale Speciale Biologica "Macchia foresta del fiume Irminio". Le cave in generale per le buone condizioni microclimatiche, nonché spesso per l'inaccessibilità dei luoghi, rappresentano siti dove sia la vegetazione che la fauna hanno potuto evolversi senza eccessivi interventi di disturbo da parte dell'Uomo.

Nella valle dell'Irminio, e nelle sue cave tributarie, soprattutto dove la valle è più stretta ed angusta, è possibile osservare l'ordinata disposizione spaziale della flora ripariale: immerse nell'acqua, ai bordi dell'alveo fluviale si trovano le Cannagiole e le Tife; sul greto, spesso soggetto alle inondazioni dei periodi di piena, si trovano i Salici pedicellati; più all'interno i Pioppi neri e i

Platani orientali. Il *Platano orientale* è spontaneo lungo l'Irminio e spesso è l'albero predominante. Per secoli il suo legno è servito per la costruzione dei carri agricoli del ragusano. I Platani vanno diradandosi verso la foce cedendo il posto alle Acacie, alle Tamerici ed ad un esteso Canneto. Il Frassino (sia l'exelsior che l'ornus) è ben rappresentato lungo la valle insieme a Noci e Bagolari. La fauna ospitata nelle acque del fiume è molto interessante così come le specie di Vertebrati ed Invertebrati presenti nei vari biotopi terrestri. Nel suo corso il fiume Irminio riceve le acque di vari torrenti immissari, che, a loro volta, hanno formato con l'erosione una serie di cave, profonde e selvagge, che tagliano nei vari sensi il tavolato ibleo essendo impostate sulle faglie che caratterizzano tettonicamente il comprensorio. Nel tratto submontano si trovano le cave di Calaforno, Volpe, Gria, Mastratto, Ciaramiti e S. Leonardo. Queste cave, tranne ove si è intervenuti con rimboschimenti forestali, si presentano in prevalenza con fianchi spogli e ricoperti da Ampelodesma. Nel fondovalle, lungo il greto dei torrenti, gli alberi spontanei si trovano insieme a quelli coltivati dall'uomo in un inconsueto intrico: Pioppi, Platani Orientali, Noci, Bagolari, Melograni, Olmi, Sambuchi, Canne. Cava Volpe è la più lunga e nel tratto terminale, in c.da S. Filippo, si rinvengono gruppetti di vecchi Allori frammisti a Roverelle. Le cave tributarie dell'Irminio del tratto collinare subcostiero sono caratterizzate dalla presenza dell'Ampelodesma e dalle specie tipiche della gariga: Timo, Palma nana, Teucro fruticoso, Agli selvatici, Liliacee, Scille, Asfodeli e nelle aree più degradate Euforbie dendroidi. I fondovalle sono spesso asciutti e pietrosi, la presenza di specie arboree è limitata a qualche Carrubo, Olivastro e ad esemplari di Palma nana. La cava Cupa della Buglia fa eccezione in quanto persistono porzioni di antiche Lecce con sottobosco di Lentisco, Terebinto, Palme nane ed altre specie tipiche della macchia mediterranea. La valle del fiume Irminio, oltre Passo della Palma, segue il corso del fiume solo su un fianco, dove si trovano le modeste alture di C.da Maestro; sul lato destro si trova la piana di Gravina, un tempo area umida, oggi colmata e coltivata.

Il corso del fiume Irminio ha rappresentato nell'antichità il veicolo e il percorso più rapido per collegare i territori interni con la costa, da sempre luogo dove avvenivano gli scambi commerciali. A conferma dell'intensa attività presente nell'area fin dai tempi preistorici sono stati rinvenuti varie testimonianze, quali il sito preistorico di Fontana Nuova; la Fattoria delle Api, antico centro di lavorazione del miele di Satra, ossia del Timo; il sito Greco arcaico del Maestro. La portata del fiume nell'antichità doveva essere sicuramente più abbondante dell'attuale e tale da consentire una discreta navigabilità. Anche la morfologia della foce, pertanto, doveva essere ben diversa dall'attuale. Risulta, infatti che la foce è stata utilizzata come porto canale dal periodo Greco arcaico fino all'alto Medioevo. Fino a tale epoca il regime idrico del fiume era regolato dalla presenza di boschi lungo il suo corso. Infatti, Idrisi cita un folto bosco, "Bennit", per l'alto corso dell'Irminio, mentre in epoche successive sul medio corso del fiume viene citato un bosco con il nome di "Silva Suri". Successivamente questi boschi vennero tagliati per utilizzarne il legno ed anche per recuperare terreni all'agricoltura, il regime del fiume divenne torrentizio, si verificano piene improvvise e alla foce si accumularono i detriti trasportati dal fiume. La conseguenza di tutto ciò fu il lento ed inesorabile insabbiamento della foce che ha portato alla morfologia attuale con la formazione del cordone dunale su cui si è insediata la caratteristica vegetazione. Al termine di questo cordone dunale la costa si innalza con le piccole falesie a pareti verticali di C.da Maulli. La vegetazione presente sulle dune è rappresentata da associazioni vegetazionali tipiche della macchia mediterranea, che ha assunto uno sviluppo tale da poter essere considerata una Foresta. Osservando la vegetazione, a partire dalla battigia fino all'inizio delle prime dune, sono presenti piante definite pioniere per la loro capacità di colonizzare ambienti estremi come le spiagge sabbiose, come il Giglio di mare (*Pancratium maritimum*), l'Eringio marino (*Eringium maritimum*) la Calcatreppola (*Calcatreppola maritima*). Avvicinandosi alle dune consolidate si rinviene il Ravastrello comune (*Cakile maritima*).

Le dune consolidate sono caratterizzate dalla presenza di associazioni vegetali evolute culminanti nella presenza di esemplari secolari di Ginepro coccolone (*Juniperus oxycedrus* ssp. *macrocarpa*) in conformazione bassa o prostrata, spesso frammisto all'Efedra fragile (*Ephedra fragilis*). In posizione leggermente più arretrata si trovano esemplari di Lentisco (*Pistacia lentiscus*) di notevoli dimensioni e la Spina santa insulare (*Lycium intricatum*). Tali arbusti e piccoli alberi sono tipici delle zone sabbiose e concorrono alla stabilizzazione delle dune. Insieme ad esse troviamo

altre piante tipiche della macchia foresta come il Thè siciliano (*Prasium majus*), l'Asparago (*Asparagus aphyllus*, *Asparagus acutifolius*), la Brionia (*Brionia sicula*), l'Artemisa (*Artemisia arborescens*), le Tamerici (*Tamerix gallica*, *Tamerix africana*). Nel retroduna è possibile trovare il Fiordaliso delle spiagge (*Centaurea sphaerocephala*) e l'Ononide (*Ononis ramosissima*).

Avvicinandosi al fiume e intorno alla foce, la vegetazione cambia assumendo le caratteristiche tipiche delle aree paludose con la Cannuccia di palude (*Phragmites australis*), il Giunco pungente (*Juncus acutus*), le Tamerici (*Tamerix gallica*, *Tamerix africana*). Lungo il fiume è presente la vegetazione riparia con alberi di Salice e Pioppo. I Platani orientali non sono più presenti in quanto prediligono i suoli calcarei e rifuggono da quelli silicei o sabbiosi. Dove la costa si innalza, formando piccole falesie, si rinvencono numerosi esemplari di Palma nana (*Chamaerops humilis*) e Timo arbustivo (*Thymus capitatus*).

Specie esotiche ed infestanti come il Tabacco bianco (*Nicotiana glauca*), Eucalipto sp., Canna (*Arundo donax*), sono presenti in aree che in passato erano coltivate. Per quanto riguarda la fauna sono presenti rappresentanti di ogni classe sia dei Vertebrati che degli Invertebrati ma ciò che attira maggiormente l'attenzione sono gli Uccelli, in particolare le specie migratorie provenienti dalla vicina Africa, che utilizzano quest'area per riposarsi e rifocillarsi dopo aver attraversato il mar Mediterraneo.

Nelle calme acque del fiume alla foce, è presente un discreto numero di specie diverse di Pesci. Anche tra gli animali sono presenti alcune specie esotiche, incoscientemente, introdotte da parte di ignoti, quali la Nutria (*Myocastor coypus*), il Cinghiale (*Sus scrofa*) e la testuggine guance rosse (*Trachemys scripta*). Nell'area protetta, l'Ente Gestore, tra le varie attività di gestione, ha valorizzato la fruizione e la divulgazione dei beni naturali, nonché ha promosso ricerche scientifiche finalizzate alla migliore conoscenza della biodiversità e del patrimonio naturale della riserva. Numerosi sono stati infatti i progetti di ricerca che l'Ente Gestore ha autorizzato, sia su iniziativa di Privati (tesi di laurea, studi personali, e quant'altro) che per ricerche di Organismi scientifici, quali Università o per studi promossi dallo stesso Ente Gestore. Nella riserva, lo sviluppo sostenibile, cioè il mutamento del sistema socio economico compatibile con l'obiettivo della conservazione della natura, è orientato verso l'informazione e la divulgazione dei beni naturali della Riserva. Numerose sono le scolaresche ed i gruppi che visitano la riserva per conoscere i peculiari aspetti naturalistici dell'area e a tal proposito l'Ente Gestore ha realizzato numerosi supporti didattici ed audiovisivi e predisposto sentieri didattici.

DENOMINAZIONE: LA FIUMARA DI MODICA E SCICLI

ZONA GEOGRAFICA: Provincia di Ragusa

COMUNI INTERESSATI: Modica, Scicli

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: Tra l'Irminio e il Tellaro si trova la Cava della Fiumara di Modica e Scicli, che raccoglie le acque da due bracci montani, uno detto Pozzo dei Pruni e l'altro Cava Janni Mauro. I due bracci confluiscono ed attraversano l'abitato di Modica e di Scicli ricevendo le acque di piccoli affluenti tra cui quelle delle Cave S.Maria La Nova e San Bartolomeo. Alla foce, in passato, il fiume formava un'interessante area umida, di cui oggi esiste un'area residua. La fiumara di Modica e Scicli per quasi tutto il suo corso, fino a Scicli, scorre tra alte e nudi rupi dove oltre all'interessante vegetazione che caratterizza tali gole, è presente fauna di rilievo che in tali aree trova rifugio e condizioni ideali di vita.

DENOMINAZIONE: IL FIUME TELLARO

ZONA GEOGRAFICA: Provincia di Ragusa e Siracusa

COMUNI INTERESSATI: Comuni della provincia di Ragusa e Siracusa

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: Quasi a bordura delle terre orientali del ragusano, nell'ampia vallata dominata dai contrafforti di Palazzolo Acreide, fino all'imbocco della Val di Noto, scorre il Tellaro. Questo fiume fa parte dell'idrografia della provincia nelle sue origini e nel suo corso superiore. Nasce dal Monte Lauro e nel tratto ragusano riceve le acque dei torrenti Muscia, Montesano, Gisira e del Tellesimo.

La valle del Tellaro è ampia e rigogliosa e i pendii delle colline soprastanti sono per lo più dolci e uniformi, interrotti solo dai solchi di deflusso delle acque dove si addensa la vegetazione riparia. Le acque del fiume sono limpide e chiare nel corso superiore mentre diventano prima torbide e biancastre e poi limacciose e verdastre sia per la natura dei terreni attraversati che per la presenza di vegetazione in decomposizione nelle anse stagnanti. La valle è meno aspra di quella dell'Irminio e la vegetazione primitiva era costituita da ombrose selve di Querce (Cerri e Roverelle) che si estendevano fino alla vicina valle dell'Anapo. Oggi è possibile osservare solo alcuni esemplari sparsi di Roverelle o qualche Cerro abbarbicato in zone impervie.

DENOMINAZIONE: PARCO FORESTALE CALAFORNO

ZONA GEOGRAFICA: area boschiva sita al confine fra il comune di Monterosso Almo e quello di Ragusa.

COMUNI INTERESSATI: Ragusa, Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: Si tratta di un terreno collinare, discendente verso il mare, che è stato sottoposto, negli ultimi anni, ad un importante piano di rimboschimento facendolo divenire un polmone verde in una zona sassosa ed arida qual è quella circostante. Un po' più a valle si trova la grotta di Calaforno dalla quale ha mutuato il nome l'area boschiva. Tale grotta è stata, in ere passate, una necropoli i cui resti sono ancora visibili all'interno.

E' presente l'area attrezzata ubicata in un bosco di pini mediterranei e platani orientali con infrastrutture tipiche delle aree attrezzate. L'area faunistica è composta da cervi e cinghiali. Il complesso si sviluppa intorno ad un mulino ad acqua e ad un torrente che lo attraversa. Nel parco ricade un ipogeo realizzato nell'età del rame (III millennio AC): è un edificio scavato nella roccia e rappresenta uno dei monumenti più significativi della preistoria siciliana.

DENOMINAZIONE: DIGA SANTA ROSALIA

ZONA GEOGRAFICA: Provincia di Ragusa

COMUNI INTERESSATI: Ragusa, Giarratana

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: il lago Santa Rosalia si trova in una cava tra i monti iblei, famosi nell'antichità classica per il loro miele squisito (pare che fossero allora coperti di cespugli di mellifero timo, oggi sostituito dall'asfodelo). Tutto il paesaggio delle cave, ignoto a chi percorre l'altopiano, presenta scorci e panorami d'una estrema suggestione, ed in mezzo ad una cava che va' da Monte Lauro fino alla foce del fiume Irminio, si trova il lago. Una zona ricca di flora e fauna: secondo il naturalista Bruno Massa vi nidificano il corvo imperiale, il gheppio, il variopinto nibbio reale e persino il raro lunario. Durante la primavera, ma soprattutto in autunno, in questa cava sostano i pivieri tortolini che, dopo aver nidificato nelle tundre nordiche, migrano verso l'africa. A quanto affermano i cacciatori locali, nella nostra zona vivrebbe anche la martora; e il nome di "marturina" dato a una di esse parrebbe confermarlo. Nei pascoli impera l'asfodelo mentre l'uccello più comune è la gazza, che lancia i suoi richiami di albero in albero. In primavera (da aprile a maggio) la zona è interessata alle migrazioni ornitologiche che provengono dall'Africa: vengono quaglie, tortore, cuculi, rigogoli, upupe, in un mosaico di tinte, di forme e di voli. Il lago Santa Rosalia, il più mediterraneo dei laghi siciliani, (geograficamente è più al sud di tunisi) circondato da colline coperte di boschi e ricco di ambienti e paesaggi suggestivi, si propone nel suo maestoso spettacolo di luminosità naturali e di colori, che ne fanno in ogni stagione luogo da visitare assolutamente unico. Oltre alla felice collocazione geografica, gode di un'ottima posizione anche dal punto di vista della raggiungibilità, e' infatti situato a pochi chilometri da Ragusa, ed è facilmente raggiungibile dalla strada statale 194 in direzione Giarratana. Oltrepassando il primo viadotto della s.s. 194, ci si trova davanti lo spettacolo del lago, in tutta la sua maestosa bellezza. Il lago è attrezzato, inoltre, con strutture ricettive e sportive (albergo, ristorante, canottaggio, pesca sportiva, passeggiate equestri ecc.)

DENOMINAZIONE: PARCO EXTRAURBANO DI SERRA SAN BARTOLO

ZONA GEOGRAFICA: Provincia di Ragusa

COMUNI INTERESSATI: Vittoria

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: Creato all'interno di una vasta area coltivata a carrubeti, il parco extra-urbano di Serra San Bartolo è il polmone verde della città di Vittoria. Costituito da un caseggiato a corte costruito tra la fine del '700 e l'inizio dell'800, Serra San Bartolo ha

rappresentato una delle più importanti masserie del territorio. Oggi è sede del "Museo del Carrubo e della Civiltà Contadina".

DENOMINAZIONE: RISERVA NATURALE ORIENTATA BOSCO DI SANTO PIETRO

ZONA GEOGRAFICA: si estende su un grande altopiano sabbioso solcato da valloni, nei pressi di Santo Pietro, piccolo borgo a venti chilometri da Caltagirone.

COMUNI INTERESSATI: Mazzarrone, Caltagirone

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: La Riserva copre una superficie di 6.559,38 ha. Da 390 metri sul livello del mare degrada dolcemente verso la pianura di Vittoria ed è delimitato ad ovest e a nord dai valloni Terrana e Ogliastro, ad est dal torrente Ficuzza e a sud dai confini del comune di Acate. Il clima mite, certamente, consente escursioni durante tutto l'anno, ma le stagioni ideali sono la primavera e l'autunno, la prima per la fioritura, la seconda per gli splendidi colori del bosco.

Si parte dal bosco di Santo Pietro e, dopo aver attraversato le zone interessate da un rimboschimento a pino ed eucalipto, si giunge alle due aree più belle del bosco: le vallette dette *fontana del Cacciatore e della Molara*. Ivi si percorre una specie d'anello all'interno del quale si può ammirare quello che rimane della sugherata della Molara. Sono oltre 300 le specie vegetali di cui è particolarmente ricco il sottobosco. Nel patrimonio verde di Santo Pietro sono riconoscibili tre habitat principali: la sughereta, la lecceta e la gariga.

Le monumentali sughere del bosco, descritte con ammirazione dai cronisti del passato, sono oggi in gran parte scomparse. Un recente censimento, effettuato dal Fondo Siciliano per la Natura, ha attestato la presenza di circa cinquanta sughere e di alcuni carrubi di oltre tre metri di circonferenza. Nella contrada Molara, ancora oggi fa bella mostra di sé un esemplare di *Quercus suber* che raggiunge i 6,2 metri. Il bosco di lecci (*Quercus ilex*) s'estende per alcune decine di ettari nelle contrade Molara, Coste Stella, Coste Chiazina e Vaccarizzo. Rispetto alla sugherata la densità maggiore e più omogenea. Troviamo inoltre la quercia spinosa (*Quercus calliprinos*) e la roverella (*Quercus pubescens*). Rilevante è anche la presenza del carrubo (*Ceratonia siliqua*), con alcuni esemplari il cui tronco raggiunge dimensioni di oltre 3 m di circonferenza. Nella gariga si trovano formazioni arbustive estese in particolare nelle contrade Molara, Spina Santa e Cava Imboscata. Qui le specie dominanti sono il rosmarino (*Rosmarinus officinalis*), il timo (*Thymus capitatus*), l'erica (*Erica multiflora*) e il lentisco (*Pistacia lentiscus*). Durante le passeggiate nel bosco sovente s'incontrano istrici, lepri, conigli selvatici e donnole. Risultano presenti anche il gatto selvatico e la volpe. Fra gli uccelli si possono osservare novantasei specie diverse fra cui la cincia, l'occhiocotto, la ghiandaia, ma anche alcune specie rare quali il picchio rosso maggiore, il pendolino e il gheppio, chiamato in dialetto "muschittu".

DENOMINAZIONE: PARCO SUBURBANO SCIRI SOTTANO

ZONA GEOGRAFICA: area protetta ricadente nella parte orientale del territorio di Mazzarrone.

COMUNI INTERESSATI: Mazzarrone

CARATTERISTICHE AMBIENTALI: L'area del parco, che dista solo 500 m in linea d'aria dal centro urbano e confina a nord con il territorio del comune di Caltagirone, è facilmente raggiungibile dalla strada provinciale n. 63 Mazzarrone - Caltagirone, attraverso una stradella rurale di accesso, di circa 2 km, che giunge fino all'area servizi dove è situato un fabbricato rurale. La superficie del Parco è di circa 121,50 ettari; dalla geomorfologia dell'area si nota che la parte interna è costituita da un altipiano (circa 295 m s.l.m.) in cui vegetano numerosi eucalipti ed in cui è prevista la messa a dimora di carrubi, querce, ecc., mentre nella zona perimetrale si riscontrano suggestivi pendii, ricchi di vegetazione mediterranea tipica, che scendono fino alle valli dei torrenti. Fra le specie vegetali che caratterizzano il sottobosco, predominano l'asparago, il rosmarino, il timo e le felci. Molto diffusi sono inoltre il leccio, l'olivo selvatico, la palma nana, il sambuco, il fico d'India, la coda cavallina e lo stracciabrache. Tra le specie animali sono invece molto diffusi mammiferi quali la lepre, l'istrice, il coniglio selvatico, il riccio, la volpe; rettili quali la testuggine, la lucertola, il ramarro, la biscia dal collare e la vipera; anfibi tra cui la salamandra e uccelli quali il pettirosso, la quaglia, il merlo, l'allocco, il gheppio e il cuculo. È rilevante infine la presenza di farfalle quali la saturnia.

Di seguito, infine, una panoramica delle Aree boschive demaniali nella provincia di Ragusa:

- Complesso boscato Canalazzo in comune di Monterosso Almo.
- Complesso boscato Mangiagesso tra i comuni di Modica e Scicli.
- Area attrezzata Mangiameli a Monte Arcibessi in comune di Chiaramonte Gulfi.
- Complesso boscato Sampieri nel Comune di Scicli.
- Complesso boscato Santa Maria del Focallo in comune di Ispica.
- Complesso boscato "Pineta Monte Renna" nel comune di Giarratana.

2.4 Il patrimonio rurale diffuso e habitat naturale

Il patrimonio rurale contribuisce in maniera significativa all'identità del territorio. In senso stretto, esso è rappresentato dalle costruzioni di ieri e di oggi che non sono classificate nel patrimonio nazionale con il titolo di "monumento storico". Sono il frutto di capacità e conoscenze tradizionali che hanno saputo adattarsi ai materiali disponibili, alle abitudini locali e ai bisogni degli abitanti. La Sicilia sud - orientale è particolarmente generosa per quel che riguarda il patrimonio tradizionale, il quale costituisce un' enorme ricchezza storica, artistica ed architettonica. Nei territori del Distretto è possibile percepire in maniera immediata le peculiari bellezze della campagna e di fruire degli aspetti più caratteristici legati ai modi di vita del passato. L'ambiente rurale della campagna iblea è pertanto oggetto di tutela, salvaguardia e valorizzazione.

In particolare, di seguito viene proposta una scheda descrittiva di alcuni tra i più rilevanti, e degni di interesse, elementi e prodotti che costituiscono e caratterizzano tale patrimonio rurale della Sicilia Sud – Orientale.

LA MASSERIA

Il grande complesso rustico della "masseria" è una fattoria fortificata molto diffusa in Sicilia sud - orientale. Rappresenta uno degli elementi tipici del paesaggio, per il ruolo storico e come elemento significativo d'architettura e trasformazione del territorio.

La masseria è l'espressione di un'organizzazione geo-economica legata al latifondo, la grande proprietà terriera che alimentava le rendite delle classi aristocratiche e della borghesia. Le masserie erano quindi delle grandi aziende agricole abitate, a volte, anche dai proprietari terrieri, ma la grande costruzione rurale comprendeva pure gli alloggi dei contadini, in certe zone anche solo stagionali, le stalle, i depositi per foraggi e i raccolti.

La nascita della masseria fu spesso un prodotto della colonizzazione baronale di vaste aree interne abbandonate ed incolte, negli anni tra il Cinquecento e il Settecento, quando la Spagna per approvvigionarsi dei cereali concedeva la licenza di ripopolamento ai nobili di Sicilia, i quali arrivavano a fondare perfino dei veri e propri villaggi nei dintorni della costruzione originaria. Ancora oggi nella Sicilia, nelle zone di tradizionale uso agricolo, è possibile incontrare tali costruzioni di notevole volume ed estensione per lo più in abbandono ma a volte restaurate e riutilizzate come aziende agrituristiche.

Centro e simbolo della grande proprietà terriera, dunque, la masseria nasce come insediamento di tipo padronale di controllo e di organizzazione del latifondo ed ha all'origine una specifica valenza funzionale in relazione alle colture e attività storicamente dominanti nel territorio siciliano: la granicoltura soprattutto e l'allevamento. Specificità che con la parcellizzazione della grande proprietà e l'introduzione di colture diversificate si è via via perduta attraverso vari adattamenti, che hanno consentito l'inserimento di funzioni legate alle nuove esigenze. La massa compatta di tali edifici più o meno complessi, più o meno conservati nell'assetto originario, segna il paesaggio rurale siciliano in maniera significativa, tanto più che la stessa funzione di controllo al centro del feudo le determina spesso un'ubicazione isolata e baricentrica nel territorio. In questo senso — largamente diffuso tra i contadini e i piccoli proprietari o affittuari o coloni — qualunque tipo di dimora rurale può essere designata come masseria, a prescindere dalla sua forma o costruzione

edile. L'equivoco che può sorgere da questa interpretazione popolare, è senza dubbio grave ai fini di una classificazione delle forme o tipi della dimora rurale. Si può limitare pertanto il termine "masseria" a quelle forme complesse di dimora rurale, che rappresentano il tipico frutto del latifondismo fondiario.

La masseria nasce direttamente dal calcare sul quale si fonda facilmente sotto i pochi centimetri di humus. Gli stipiti delle porte e delle finestre, gli archi e le piattabande, le soglie ed i basolati, sono di calcare duro; il resto della muratura è di calcare tenero, il cui colore varia dal giallo chiarissimo al grigio. Queste costruzioni sono realizzate a secco, senza malta e senza intonaco, da esperti operai contadini; gli stessi che costruiscono i muretti ed i terrazzamenti.

I muretti hanno un'altezza media di un metro. La loro struttura, rinforzata da lastre traverse e opportunamente drenate, può durare integra per qualche decennio. I muretti regolano le alternanze, recingono gli orti e i porcilai, proteggono i giovani carrubi, contengono gli argini dei torrenti e nei terrazzamenti, costituiscono l'isometrica misura delle montagne.

Una particolare tipologia di queste costruzioni è costituita dalle recinzioni delle antiche masserie dove si allevano pecore, le "mannare". In questi recinti il muro a secco raggiunge i quattro metri di altezza, ed è coronato da lastre di pietra aggettanti sessanta, settanta centimetri a difesa dagli attacchi dei lupi.

L'importanza di una masseria era segnata dalla presenza della chiesa. Il proprietario si riservava un appartamento ben distinto del complesso.

Da quando la necessità della recinzione andò diminuendo, la corte si è aperta in più diretta correlazione con l'intorno. Allora la casa del padrone si distingue dal complesso della masseria, contrastando per il miglior grado di definizione costruttiva e per la presenza delle decorazioni. Si possono pure avere due corpi distinti, oppure la villa affiancata al rustico, con il contrasto del tetto a padiglione ben definito rispetto i vicini, bassi spioventi. Questi sono fatti di travature di legno coperte con tegole di cotto.

Nelle masserie più recenti, della fine dell'800, sotto l'influenza della manualistica, la tipologia si è semplificata. La corte si è allungata, ai suoi lati maggiori si sono allineate le fabbriche.

Diversa dalla masseria dell'altopiano è quella delle cave. La masseria di "**ciumara**". In queste è sempre esplicitamente rappresentata la connessione tra pietre ed acqua. Le colture sono più differenziate e più complessa è l'articolazione piano — volumetrica.

Le case contadine delle piccole e medie proprietà sono molto semplici. Derivano da un nucleo monocellulare cui si aggiungono tutti gli altri elementi. Secondo queste modalità di aggregazione sono usualmente distinte nei due tipi a piani sovrapposti o a pianta giustapposta.

Essendo la maggior parte del territorio ibleo formato da rocce calcaree, i materiali più largamente usati in edilizia come elemento primario sono: la "pietra di Modica" nota per le qualità di maggiore durezza, e la "pietra di Siracusa", molto più tenera e meno lavorabile.

Gli edifici rurali, in generale, risultano in stato di degrado avanzato, l'abbandono e l'assenza di manutenzioni periodiche ha comportato in alcuni casi, la perdita di pezzi di storia della civiltà rurale, mentre in altri casi le manomissioni dovute ad indiscriminate ristrutturazioni o l'inserimento di elementi costruttivi moderni, hanno fatto sì che fossero completamente stravolte le caratteristiche tipologiche e architettoniche originarie.

Tali costruzioni, oggi, in quanto perfettamente integrate nell'ambiente rurale della campagna iblea, possono acquisire, se riutilizzate e non lasciate all'incuria e all'abbandono, una forte valenza di tutela, salvaguardia e valorizzazione del territorio. La riutilizzazione degli antichi fabbricati

contribuisce, inoltre, ad implementare il turismo rurale che rappresenta un nuovo orientamento socioculturale della società contemporanea.

I MURI A SECCO

Le campagne della provincia Ragusana offrono un panorama particolare, grazie alla miriade di muri realizzati rigorosamente a secco, ovvero senza malta, secondo una tradizione antichissima, e che formano una fitta rete geometrica. Il muro a secco è dunque un particolare tipo di muro costruito con pietra calcarea, che abbonda nell'intero territorio, di varia forma e dimensione opportunamente incastrate senza uso di leganti o malte di alcun genere.

La ragione della fitta maglia di muri a secco va ricercata nella precoce formazione di una classe di piccoli proprietari terrieri, che dalla prima metà del '500 frazionarono un immenso feudo e che, manualmente, assieme a numerosi contadini ne delimitarono le nuove proprietà in piccoli e grandi vignali con tali muri a secco. Facendo un breve excursus storico, Il 2 maggio 1445 la Gran Corte Regia di Palermo condannò all'esborso di 60.000 Ducati il Conte Giovanni Bernardo, per appropriazioni indebite di terre e diritti demaniali. Il Conte, per pagare questa somma, diede così inizio all'enfiteusi, iniziando a spezzettare e cedere il proprio feudo ai contadini, in cambio di modesti canoni. Ed ecco che quest'opera di distribuzione delle terre continuò per tutto il quattrocento ed il cinquecento, anche con i subentranti Conti della dinastia degli Enriquez Cabrera. Alla distribuzione delle terre seguì l'opera di dissodamento da parte dei contadini e la costruzione dei muri a secco.

IL CARRUBO

L'albero del carrubo è parte integrante del territorio siciliano, infatti sin dai tempi remoti ha influenzato la vita quotidiana e ha lasciato tracce indelebili nella storia del nostro territorio: è stato utilizzato come semplice foraggio, a basso costo, per gli animali da soma, nei dolci, e nei preparati alimentari che si facevano e, ancora si fanno, con le siliques, e negli infusi che i nostri antenati utilizzavano per curare malattie di ogni genere. Gli esperimenti effettuati sul carrubo e sui prodotti da esso derivati hanno evidenziato le alte potenzialità di questo prodotto. Da ciò deriva l'interesse che recentemente si è risvegliato attorno al carrubo che è stato rivalutato sia in termini economici che in termini di arboricoltura, infatti, la coltura di questo prezioso albero al giorno d'oggi è praticata con più criterio. Le siliques del carrubo sono utilizzate nell'industria farmaceutica come componenti degli antibiotici e ancora più in generale la carruba e i suoi semi sono utilizzati in svariati campi: dall'alimentare, già citato, alla farmacosmesi; dal campo zootecnico a quello medico-sanitario, e ciò dimostra quante sostanze importanti siano presenti dentro una singola carruba. Il carrubo è la nostra realtà territoriale e come tale va protetto e tutelato.

Appartiene alla famiglia delle cesalpinee, ordine delle leguminose, classe dicotyledonea, divisione delle angiosperme. La pianta del carrubo può raggiungere anche i dodici metri di altezza, la chioma è sempreverde e globosa, il tronco si presenta rugoso e tortuoso, con diametro medio di oltre 50 centimetri ed è costituito da midollo, legno, di cui vi è la parte interna detta "durame" e la parte esterna detta "alburno", cambio e corteccia. Se il tronco non cresce sano e robusto o diventa vecchio si spacca e si svuota a causa delle acque piovane, quindi le parti di tessuto si cariano, si disseccano, si sgretolano e diventano polvere. La corteccia è spessa e ruvida di colore rossiccio o grigiastro e screpolata verso la base del tronco, ed è abbastanza liscia nelle ultime ramificazioni. I rami sono eretti, ma flessuosi, e quelli inferiori più vecchi e più robusti, s'inarcano verso il basso fino a toccare il terreno. Le radici sono costrette a cadere in profondità e si sviluppano lateralmente con numerose ramificazioni. Le foglie sono persistenti, simmetriche, composte paripennate, formate normalmente da quattro cinque coppie di foglie, quasi alterne, con un picciuolo di circa tre millimetri. Le radici possiedono speciali acidi capaci di attaccare, penetrare, spaccare e frantumare la dura e forte roccia calcarea, fornite di noduli che ospitano colonie di milioni di batteri.

Lo sviluppo dell'albero del carrubo avviene in cinque periodi:

- improduttivo o d'infanzia fino a dieci anni;
- di formazione fino a venti anni;
- d'incremento fino a trenta anni;
- di maturità da trenta ad oltre cento anni;
- di vecchiaia o decadenza.

La pianta fiorisce nei mesi di luglio-agosto fino a dicembre. I fiori sbocciati prima del tempo, a seconda dell'atmosfera umida o calda, raramente formano le silique così come quelli sbocciati tardivamente. Le infiorescenze, composte da stelo a volte lungo 16 centimetri, appaiono sempre a grappoli su tutti i rami. Il carrubo è normalmente una pianta a sessi separati con individui maschili e femminili. Talora si può presentare lo stesso esemplare che porta fiori unisessuali e fiori ermafroditi. I fiori unisessuali del carrubo sono potenzialmente ermafroditi. Negli abbozzi sono presenti gli organi riproduttivi di entrambi i sessi, solo al momento della maturazione si sviluppa quello di un solo mentre l'altro rimane sterile. I colori dei fiori del carrubo sono basati sulla combinazione di una sostanza con una o due specie di zuccheri.

Il frutto è un baccello pendente, lungo da dieci a venti centimetri, largo da due a quattro centimetri circa, spesso da cinque a quindici millimetri di colore verde chiaro prima della maturazione, più o meno striato di rossiccio e quindi nerastro alla maturazione, a superficie sinuosa compresso al centro ed ingrossato nelle due suture, arcuato e arrotondato verso le due estremità. La parte esterna (epicarpio) è coriacea, alquanto lucida; la polpa (mesocarpio) è carnosa e zuccherina. I semi sono schiacciati all'apice, un po' acuti alla base, lunghi circa otto millimetri e larghi circa sette, di colore rossiccio, durissimi, molto lucidi. Un frutto contiene da quattro a dodici semi; il peso varia dai 25 ai 40 grammi. Le carrube cortissime contengono uno o due semi. A duecento anni è considerato giovane e produce fino a trenta quintali di frutti. Col passare dei secoli il carrubo non invecchia, diventa più robusto, gigantesco, più chiomato, più possente e fruttificante. Si adatta a terreni di varia natura, preferisce quelli calcarei di media consistenza o sciolti, quindi permeabili. Vive bene nei terreni acidi e rocciosi, ma a condizione che la roccia sia fratturata, se il terreno è poco profondo, la pianta cresce stentatamente e rimane rachitica dando prodotto scarso e di pessima qualità. La Sicilia è la regione italiana dove si ha la maggiore produzione di carrube, e tra le principali province siciliane rientrano proprio Ragusa, Siracusa e Catania.

Il carrubo, per quanto robusto, risente di alcune avversità che possono colpire l'albero e il frutto. L'albero ha una buona resistenza alle alte temperature, ma come tutte le piante sempreverdi si dimostra particolarmente sensibile al freddo. Il vento può danneggiare le piante adulte e provocare la rottura di rami; lungo la costa, durante i mesi invernali, il vento può, a causa della salsedine, bruciare le foglie; venti di scirocco seccano il pistillo, provocano il disseccamento del legname, caduta delle foglie nel periodo di fioritura, e anticipa la caduta dei frutti; altre cause che danneggiano la pianta sono la grandine e la nebbia.

Le popolazioni della Sicilia Orientale, del sud e del centro dell'Isola un tempo preparavano e ancora oggi preparano mostaccioli, biscotti, pasta, dolci, mostarda, marmellata di polpa macinata di siliqua di carruba e, con la siliqua torrefatta, in diversi Paesi Europei si ottiene un gustoso surrogato del caffè e del cioccolato. In Turchia, con la polpa, si ricavano liquori eccezionali e nei Paesi Arabi paste, Tamarindo, sorbetti e sciroppo. Nei Paesi del bacino del Mediterraneo molti ammalati di disturbi intestinali o respiratori guariscono grazie ad un infuso di polpa. Le Forze Armate Italiane e Tedesche, durante la II guerra Mondiale usarono un prodotto di polpa di carrube chiamato "Energon" per alimentare muli e cavalli adoperati proficuamente durante le operazioni belliche.

Nella città di Barcellona in Spagna è stato scoperto, durante la Guerra Civile che gli scolari poveri costretti a nutrirsi di sole carrube non erano affetti da malattie dispettiche contrariamente agli scolari benestanti. La società industriale farmaceutica "Nestlé" ha messo in commercio un preparato per curare i mali dispettici chiamato "Argon" costituito essenzialmente di farina di siliqua di carrube. Lo sciroppo ricavato da carrube ha il potere di raddoppiare le energie e le facoltà

intellettive in scolari e studenti e di raddoppiare nell'uomo la forza di resistenza al lavoro più duro. Tale sciroppo è tuttora usato in medicina in Inghilterra, Francia e Germania. Lo sciroppo a Scicli e nei centri vicini, negli anni '40, veniva usato come "tonico", come ricostituente per i convalescenti, per i depressi, per i malati affetti da disturbi cardiovascolari, sessuali, colpiti da polmonite, bronchite, tubercolosi, ipostenia e varie altre malattie. Migliaia di persone sono state curate con estratti di carrube, distillati e vini di carrube, e hanno usato miele di carrube per la preparazione di speciali dolci natalizi e pasquali. Le silique di carrubo mature e fresche, lavate e denocciolate, pestate e passate, producono un miele speciale. Il miele di silique di carrube, pulito, costituisce un alimento d'alto valore nutritivo, e possiede delle proprietà curative e sanative nelle ferite infette.

Per quanto riguarda specificatamente l'impiego delle carrube nell'industria alimentare, la farina di carrube impiegata in dosi dello 0,1-0,3% conferisce ai gelati artigianali una struttura uniforme e vellutata, evitando la formazione di grossi cristalli di ghiaccio. Non altera le proprietà organolettiche e la fusione del gelato risulta lenta e cremosa. Un altro sotto – prodotto della farina è il "Carcao", un prodotto dolciario succedaneo del cacao. Si amalgama meglio con gli altri ingredienti alimentari, grazie al basso contenuto di grassi. Lo sciroppo di carrube è un sostitutivo dello zucchero nella preparazione di dolci, gelati, vini liquorosi, vini particolari ecc.

In tutti i prodotti emulsionanti, la farina di semi carrube ha ottime proprietà stabilizzanti ed addensanti. Anche in alcuni tipi di dessert, a base di yogurt, la farina ha non solo un'azione addensante, ma anche stabilizzante in quanto evita la separazione del siero dal prodotto finito. La farina di semi di carruba per le sue spiccate proprietà leganti e stabilizzanti nelle emulsioni viene utilizzata nella produzione di insaccati (salsicce, würstel, ecc). Infatti l'aggiunta della farina permette di ottenere una pasta più omogenea, più stabile e più morbida.

Per quanto concerne inoltre il settore zootecnico, la farina di carrube è un alimento la cui utilizzazione si va sempre più diffondendo, per alcune caratteristiche che la contraddistinguono, specie per l'elevata appetibilità e per le proprietà dietetiche. In particolar modo nell'alimentazione dei suini si è riscontrato un aumento del peso utilizzando miscele alimentari a base di farina di carrube. Gli esperimenti effettuati dal 1937 in poi hanno dimostrato quanto sia positiva un'alimentazione costante a base di silique di carrubo in quasi tutti gli animali.

Il carrubo, infine, come già accennato, è utilizzato anche nell'ambito dell'industria farmaceutica. Pochi grammi di sciroppo di carrube diluito in acqua o vino hanno proprietà curative nelle affezioni polmonari e bronchiali, nei disturbi gastrici, nelle affezioni tumorali ed hanno proprietà ricostituenti nell'organismo e nel sistema nervoso umano ed animale. Le famiglie agricole delle province di Ragusa e Siracusa potevano preparare, con la polpa delle carrube, una bevanda simile al the. Lo stesso liquido veniva bevuto in inverno per curare il raffreddore, l'influenza e la tosse.

VACCHE RAZZA MODICANA

E' la più importante razza di bovini della Sicilia, sia per la consistenza che per le qualità zootecniche. Come lascia facilmente intendere il nome, la sua diffusione ebbe inizio dall'antica Contea di Modica in provincia di Ragusa; grazie alla capacità della razza di adattarsi alle diverse situazioni pedoclimatiche si è poi diffusa in tutta l'isola. Dal 1953 è considerata una razza "ufficiale" essendo stata inserita "Libro Genealogico".

Durante il secolo scorso è stata esportata in Sardegna, dando origine alla più comune, ma impropriamente chiamata, razza Sardo – Modicana.

Nonostante in Sicilia sia allevata da sempre e sia stata considerata tra le migliori razze bovine a triplice attitudine (ovvero utilizzate per lavoro, latte e carne), è una razza in declino. Quando nel 1985 è stato istituito il Registro Anagrafico delle Popolazioni Bovine Autoctone e Gruppi Etnici a limitata diffusione, la razza modicana è stata identificata come una delle razze da salvaguardare. Dagli anni '60 si registra un calo drastico dei capi: dai 25 mila di allora, si è passati ai 2000 di oggi, che diventano 650 se si prendono in considerazione soltanto gli animali allevati nella culla di

origine. Le cause della diminuzione del numero di questi esemplari sono da ricercare principalmente nell'introduzione dei mezzi meccanici, ma anche nella scarsa resa sia in latte che al macello.

Per quanto riguarda più in dettaglio le caratteristiche morfologiche, la razza modicana si riconosce da taglia e statura modesta, scheletro solido e forma angolosa. Il mantello è di colore uniforme rosso scuro, con sfumature sul nero nei tori, mentre sulle vacche tende al biondo dorato chiaro. Il colore nero sfumato si presenta prevalentemente nella parte anteriore e sulla fascia esterna della cosce, mentre sono rigorosamente neri gli unghioni e il fiocco della coda. Le corna sono giallastre alla base, ma nere sulla punta.

E' una razza frugale; ben si adatta alla terra siciliana, poiché richiede un trattamento alimentare estremamente povero. Un tempo veniva allevata soprattutto per la sua capacità di resistenza al lavoro, ma oggi più che altro per il suo prezioso latte. La carne ha alta qualità e salubrità, grazie all'allevamento completamente brado, ma la sua commercializzazione non riscontra grande successo. Come tutte le carni di allevamento, infatti, risulta più difficile da trattare: se non si individua il grado esatto di frollatura (la stagionatura che rende le carni più tenere e saporite) può risultare più dura e tenace delle altre. Inoltre il carotene presente nei pascoli comporta il colore giallognolo della parti grasse, che in contrasto con il rosso intenso delle carni, non attira affatto il consumatore medio al momento della scelta al bancone del supermercato. In realtà è una carne straordinariamente sapida e sana. L'aumento della diffusione della carne modicana richiederebbe quindi un buon finissaggio in stalla e una lavorazione professionale dei pezzi, ma soprattutto l'educazione del consumatore affinché non si perda alimenti di qualità solo per inesperienza, tanto più per il rapporto qualità - prezzo. Questa carne è comunque molto apprezzata dalla cucina tradizionale.

La resa, per quanto riguarda la produzione di latte, è come già accennato, piuttosto discreta. La produzione di latte è di circa 18 - 22 kg al giorno in una lattazione di 200-220 giorni, con una percentuale di grasso di circa il 4%.

E' però proprio questo latte che costituisce la materia prima per il "Caciocavallo Ragusano DOP", uno dei prodotti caseari siciliani più celebri.

L'ASINO RAGUSANO

Le zone di origine dell'asino ragusano sono i territori dei Comuni di Ragusa, Modica, Scicli e Santa Croce Camerina. E' una razza di recente costituzione: è stata infatti ufficialmente riconosciuta nel 1953, quando, attraverso lavori di selezione, l'Istituto di Incremento Ippico di Catania (che tiene il Registro Anagrafico) riuscì a fissare alcune caratteristiche-tipo.

Gli asini presenti da sempre in Sicilia erano riconducibili all'asino di Pantelleria, diffuso in provincia di Trapani, ed alla "razza siciliana" comunemente detta ed estesa in tutto il territorio insulare. Le due "razze" incrociate tra di loro e con l'asino di Martina Franca, con qualche insanguamento dell'Asino Catalano, diedero, seguendo una serie di incroci a più vie, alcuni prodotti molto validi.

A seguito di questi incroci, soprattutto in provincia di Ragusa, si trovarono soggetti dalle buone caratteristiche di sviluppo e conformazione. Si lavorò molto su questi soggetti incrociandoli in stretta consanguineità per cercare di fissare, in maniera piuttosto rapida, il complesso dei caratteri veramente pregevoli ancora oggi riscontrabili.

L'asino ragusano si adatta con facilità ai climi rigidi e possiede un temperamento nevriale ed energico. Per quanto riguarda i caratteri morfologici, è dotato di baio scuro, con ventre di biscia o di cervo, esteso anteriormente e posteriormente alle facce interne degli arti; focatura agli occhi, muso grigio a peli rasati, ben delimitato fin sopra le narici con sfumature focate (tollerata la sfocatura), criniera e coda nere.

Testa non pesante, con bella espressione, a profilo quasi rettilineo, con fronte larga e piatta, orecchie ben portate e di giusta lunghezza, occhi grandi a fior di testa; collo ben attaccato alla testa ed alle spalle, muscoloso; spalla lievemente diritta, ben attaccata; garrese poco rilevato; linea dorso-lombare diritta; lombi, groppa e petto larghi; torace ben attaccato; arti con avambraccio muscoloso; articolazioni ampie e robuste; andature normali; appiombi regolari; piede ben conformato con unghia dura e nera. La sua statura varia tra 135-145 cm.

2.5 Le manifestazioni sportive e del tempo libero

La provincia Di Ragusa e l'intero territorio del Distretto Turistico degli Iblei, ospitano importanti eventi sportivi, anche di carattere internazionale, con i migliori atleti del mondo. Per gli atleti dilettanti sono invece presenti numerose manifestazioni, ad esempio le marce e le maratone podistiche e ciclistiche.

Di seguito si rende disponibile una panoramica delle manifestazioni sportive e del tempo libero che si tengono nella provincia di Ragusa e nel complesso del Distretto Turistico degli Iblei.

Provincia di Ragusa

- **Concorso Internazionale di Danza "Sicilia Barocca 2010"**, si svolge a Ragusa nei mesi di aprile e maggio ed è organizzato da ARTEM. Il Concorso è suddiviso nelle seguenti sezioni di danza: classica, moderna, composizione coreografica. Il concorso ha visto negli anni la partecipazione di giovani artisti provenienti da tutta l'Italia ed anche da paesi esteri come Bulgaria, Grecia, Cipro, Albania, Repubblica Slovacca e Giappone. La giuria è di solito presieduta da grandi della danza, come la Prof.ssa Irina Trofimava, responsabile della metodologia della danza all'Accademia Vaganova di San Pietroburgo, ecc. Il Concorso di solito viene svolto al Teatro Tenda di Ragusa e si conclude con il Galà dei vincitori, aperto al pubblico e trasmesso via satellite.
- **Memorial Peppe Greco**, si svolge in settembre lungo le vie barocche di Scicli. E' una corsa su strada che da amatoriale è divenuta una classica tra le più prestigiose nel panorama italiano ed internazionale. La gara podistica è nata nel 1990 per ricordare Peppe Greco, un giovane medico modicano, assistente nel reparto di ostetricia all'Ospedale Busacca di Scicli, scomparso tragicamente in un incidente stradale. Anno dopo anno, all'Albo d'oro della corsa si sono aggiunti nomi di atleti di levatura internazionale, quali ad esempio il keniano Tergat, il marocchino Brahim Lahlafi, l'etiope Hailu Mekonnen, ancora un keniano, Charles Kamathi di Nyeri e molti altri ancora. Nei venti anni di attività, la gara podistica si è affermata quale evento di rilievo per gli atleti di tutto il mondo.
- **Cap Istanbul 2010**. Una regata a vela in solitaria che va da Nizza in Francia fino ad Istanbul in Turchia, e che quest'anno farà tappa a Marina di Ragusa. La Cap Istanbul è una regata biennale e nel 2008 approdò sempre in Sicilia ma a Marzamemi (Pachino). Non è una regata particolarmente tradizionale in quanto l'avvio della prima edizione è solo del 2006, ma ha un interessante background culturale perchè unisce le sponde del Mediterraneo con le acque del Bosforo in Turchia, l'ultimo Stato del continente europeo prima dell'Asia. La regata partirà il 14 settembre prossimo dalla Francia e dopo circa 1.500 miglia, dovrebbe concludersi in Turchia il 16 ottobre prossimo dopo avere toccato 5 destinazioni in Francia, Sicilia, Grecia e Turchia. In particolare gli organizzatori pensano appunto di andare da Hyères/TPM in Francia arrivando ad Hagia Sophia in Turchia, passando per Marina di Ragusa, Athene and Bozcaada. Da parte turca tale manifestazione serve per promuovere Istanbul Capitale della Cultura 2010, certamente avvenimento che vale la pena andare a vedere. Da parte iblea, magari può servire per mettere in evidenza il porto turistico di Marina di Ragusa.
- **Marcialonga "tre ponti e ...un porto"**, si svolge a Marina di Ragusa nel mese di maggio. L'evento è organizzato dal Panathlon Club di Ragusa, in occasione delle Giornate Nazionali delle donazioni e trapianto degli organi ed in collaborazione con l'Azienda Sanitaria Provinciale

di Ragusa, il C.O.N.I. di Ragusa, la Scuola Regionale dello Sport di Ragusa e l'A.S.D. Atletica Padua Ragusa. La Marcialonga si correrà sulla distanza di 2.500 Km.

- **Ibla Buskers.** Si svolge a Ragusa Ibla nel mese di ottobre, per celebrare l'arte di strada. Gli artisti, ormai raffinati professionisti, affluiscono da tutto il mondo, incontrandosi in questo caldo angolo del Mediterraneo, dove trovano sinergia con chi li accoglie e li cerca fra i vicoli e le piazze. IblaBuskers diventa l'occasione per perdersi nella storia del barocco siciliano di cui Ibla è testimone d'eccellenza, e immergersi nel paesaggio che l'avvolge, fra le profondità delle cave e la sommità degli altipiani iblei. Ma soprattutto il festival offre cinque giorni di autentica festa da condividere in allegria con dei grandi artisti. Un evento da gustare pienamente. Le differenti discipline dell'arte circense si integrano, si mescolano e si offrono dirette ed immediate; la tradizione e l'innovazione si intrecciano. Lo spettacolo va verso la gente con flessibilità; suadente, libero ed irrazionale. La festa è l'incontro caldo che crea simbiosi, vissuta intensamente tra artisti e spettatori. Un appuntamento, che caratterizza piacevolmente l'autunno siciliano da seguire con emozione.
- **Giornata Nazionale dello Sport.** Si svolge nel mese di giugno a Ragusa, avente la finalità di diffondere lo sport ed i suoi valori e al fine di sensibilizzare l'opinione pubblica sull'utilità e sui benefici che la pratica sportiva apporta in termini di benessere e forma fisica. All'iniziativa partecipano ogni anno numerosi Comuni ed il CONI, con la sua base territoriale, coinvolge nell'organizzazione dell'evento le Federazioni Sportive Nazionali, le Discipline Associate, le Associazioni Benemerite, gli Enti di Promozione Sportiva e le Associazioni Sportive affiliate. L'iniziativa è sostenuta da ANCI, UPI e dal Coordinamento delle Regioni. Il progetto si articola sull'intero territorio nazionale ed è dedicato ai giovani, alle loro famiglie, agli insegnanti, agli operatori sportivi, ai cittadini tutti, per vivere lo sport in spazi aperti, nelle palestre, e partecipare a tornei giovanili, gare ciclistiche, regate, esibizioni ginniche, gare di nuoto, basket ed altre discipline ancora.
- **Gara automobilistica "Coppa Monti Iblei".**(cronoscalata) Si svolge ogni settembre a Chiaramonte Gulfi. Il percorso, con inizio da contrada Roccapalumba, si inerpica tra tornanti, fino al fianco nord della città: un anfiteatro naturale per l'appassionato di sport motoristico.
- **Gara ciclistica "Maria SS di Gulfi."** Si svolge in primavera, nell'ambito dei festeggiamenti in onore della patrona. Ha una lunga tradizione, infatti è giunta alla sua 58° edizione, e costituisce un importante appuntamento per i ciclisti dilettanti Juniores regionali e nazionali.
- **Slalom città dei musei di Chiaramonte Gulfi.** Collegata al Memorial Gianmarco Firullo è una manifestazione motoristica che si svolge a Chiaramonte Gulfi nel mese di maggio. Il tracciato ha una lunghezza di 3,720 km, che si articola lungo parte della strada provinciale 7, compresa tra i comuni di Comiso e Chiaramonte Gulfi (con 'intersezione' sulla strada provinciale 108). La manifestazione si avvale del patrocinio assicurato dalla Provincia regionale di Ragusa e dal Comune di Chiaramonte Gulfi, ma anche della consulenza prestata dalla locale Associazione piloti, coordinata dall'ex pilota di fama regionale Enzo Sgarlata.
- **Rally del Barocco.** Si svolge nel mese di aprile ed è organizzata dalla Tecno Racing Service. La manifestazione ha luogo nella provincia di Ragusa e si tengono quattro prove speciali: la "Giarlatana" e "Monterosso" per due volte, la "Chiaramonte" e "Fontana" per tre volte.
- **Palio di San Vincenzo.** Si svolge nel mese di aprile e maggio ad Acate. E' una manifestazione ippica, e le sue origini affondano nella storia di Biscari. Il Principe, infatti, per saggiare e dimostrare il valore dei suoi cavalieri, organizzava una competizione, caratteristica comunque di altri paesi con origini feudali. Con l'andar del tempo, nella mentalità popolare essa ha acquisito un carattere devozionale. Teatro del Palio è l'ampio Corso Indipendenza, che per l'occasione viene addobbato con stendardi e archi sfavillanti di luci.

- **Bimbi in bici**. Si svolge nel mese di maggio a Ragusa Ibla ed è organizzata dalla Lilt e dalla Fiab. L'evento ha lo scopo di coinvolgere grandi e piccoli utilizzando la bicicletta per le strade di Ragusa Ibla.
- **Passeggiata dell'amicizia**. Si svolge nel mese di aprile a Ragusa. Tale manifestazione prevede la partecipazione di delegazioni degli Istituti scolastici del Comune di Ragusa e della cittadinanza in genere. Se si raggiunge "una piattaforma di partenza" in cui tutti i partecipanti sono alla pari, senza pietismi o sopraffazioni, si otterrà la vera integrazione. La capacità di aggregare, di crescere insieme rispettandosi, di comprendere e seguire le regole del gioco e della vita, di esprimere e valorizzare le proprie potenzialità, di provocare forti emozioni, sono alcuni elementi tipici della pratica sportiva che vanno nella stessa direzione dell'auspicata integrazione fra soggetti che, per volontà non proprie, si trovano con capacità e abilità diverse ma con uguali potenzialità di imparare ed insegnare reciprocamente qualcosa. Oltre l'integrazione, la passeggiata potrebbe raggiungere altri obiettivi tra i quali: sensibilizzare ragazzi e adulti alla solidarietà e coinvolgere la città in attività sportive organizzate e promosse da e per i disabili.
- **Green Camp**. Si svolge in diversi mesi dell'anno nel Villaggio Kastalia. L'evento offre la possibilità di attenzionare un suggestivo angolo del territorio ibleo e di promuovere un evento unico nel suo genere coniugando sport, conferenze sugli extracomunitari e sul doping nello sport, nonché escursioni per fare conoscere il territorio barocco.
- **Passeggiate ecologiche**. Si svolgono tra i mesi di maggio e giugno e sono organizzate dall'Avis dei diversi comuni della provincia di Ragusa. La manifestazione coinvolge grandi e piccoli utilizzando la bicicletta.
- Maratona di Ragusa denominata **"Hibla Barocco Marathon"**. Si svolge nel mese di gennaio a Ragusa.
- Campionato regionale di karate, specialità **"Kata"**. Si svolge nel mese di febbraio a Comiso, a cura dell'A.S.D. Gymnasium di Comiso.
- Manifestazione **"Orange Camp"**. Si svolge nel mese di maggio a Ragusa a cura dell'A.S.D. Orange Basket di Ragusa.
- Torneo internazionale di Basket **"Trofeo di Pasqua"** dedicato a Emiliano Ottaviano, che si svolge a Ragusa nel mese di aprile e organizzato dall'A.S.D. Basket Club di Ragusa.
- Partita di beneficenza **"Trofeo della Patria"** che si svolge nel mese di giugno a Ragusa, organizzata dall'Associazione Nazionale Familiari Vittime della Strada, Sez. Prov. di Ragusa, tra la nazionale sacerdoti e una locale squadra di calcio composta da amministratori e forze di polizia.
- **Minimondiale "G. Guastella"**. Grande manifestazione di sport vari, che si svolge nei mesi di maggio e giugno a Ragusa, rivolta ai bambini e organizzata dalla Polisportiva Salesiana Or.Sa. di Ragusa.
- **Coppa Città Barocca**. Torneo internazionale di calcio a 5, di grande impatto promozionale e turistico, riservato alle forze di polizia, che si svolge nel mese di maggio a Ragusa.
- **Torneo e stage internazionale di Judo "Città di Ragusa"**. Si svolge a giugno a Ragusa ed è organizzato dall'A.S.D. Basaki di Ragusa.
- **Torneo Endas "Emilio Cuffaro"**. Si svolge a Scicli nei mesi compresi fra gennaio e giugno, in memoria di Emilio Cuffaro.

- **Torneo di calcio a 11 "Eugenio Intemerato"**. Si svolge a Scicli nei mesi di settembre e gennaio, in memoria di Eugenio Intemerato.
- **Granfondo di Scicli**. Si svolge a Scicli nel mese di febbraio/marzo ed è organizzata dal gruppo sportivo "Gli Amici del Pedale" di Scicli. La manifestazione è un avvicinamento alla prova del Campionato Siciliano Granfondo.
- **Memorial "De Tommasi"**. E' un torneo di tennis che si svolge a Modica nei mesi di agosto e settembre, in memoria di R. De Tommasi.
- **Memorial di Daniele Migliorisi**. E' un Torneo di calcio a 5 che si svolge nel mese di giugno a Ragusa, in memoria di Daniele Migliorisi.
- **Trofeo Città di Ragusa**. Si svolge a Marina di Ragusa nel mese di maggio ed è valido come prova del Gran Prix regionale di corsa su strada. La manifestazione è organizzata dal Comitato Regionale FIDAL della Sicilia indice e l'ASD Atletica Padua Ragusa.
- **Torneo di calcio "Natale nel Pallone"**. Si svolge a Vittoria nel mese di Dicembre ed è organizzato dalla Società Real Vittoria Colonna in collaborazione con la F.I.G.C. Sicilia per le categorie Allievi e Giovanissimi e Esordienti.
- **I Torneo dell'Amicizia**. Si svolge a Scicli nel mese di aprile ed è organizzato dal presidente dell'Atletico Scicli ed autorizzati dalla F.I.G.C. Sicilia.
- **I Trofeo Eusebio Pacetto**. Consiste in un triangolare di calcio, che si svolge a Scicli nel mese di aprile ed è organizzato dal presidente dell'Atletico Scicli ed autorizzati dalla F.I.G.C. Sicilia.
- **Champions League Ragusa**. E' un trofeo di calcio a cinque che negli anni si è ritagliato un importante posto nel panorama del calcio amatoriale ibleo. L'evento è organizzato da Giorgio Pisana e si svolge a Ragusa agli inizi del mese di maggio.
- **I Memorial "Piero Sgarlata"**. E' un torneo di pallavolo che ha inizio nel mese di maggio a Comiso (Pedalino) ed è organizzato dai giovani di Pedalino in collaborazione con il C.S.C. Polisportiva Pedalino e la Parrocchia M. SS. Del Rosario di Pedalino.
- **Trofeo dei Lidi**. Consiste in un torneo di beach volley Under 19 che ha inizio nel mese di luglio a Marina di Modica ed è organizzato dall'instancabile professionista del Volley Ibleo, Donato Borgese, coadiuvato dal responsabile Fipav Gianni Giurdanella e dal coordinatore Giuseppe Eterno.
- **Memorial Battaglia e Vanesia**. E' un torneo di basket che si svolge a Scicli nel mese di dicembre ed è organizzato dalla Ciavorella Scicli.
- **Beach Volley Misto**. E' un torneo di pallavolo che si svolge a Punta Braccetto nel mese di agosto ed è organizzato dai giovani del C.S.C. Polisportiva Pedalino.
- **Trofeo San Giovanni Battista**. Consiste in un tour amatoriale di ciclismo isolano che si svolge a Ragusa nel mese di agosto ed è organizzato dalla ASD Cascone con l'assistenza dell'Udace e del Csain.
- **Gara Podistica "Corri in Spiaggia"**. Con quasi 8 Km da fare in notturna, è una manifestazione di atletica che si svolge a Marina di Modica nel mese di agosto ed è organizzata dal Team "Il Castello" di Modica.

- **Torneo nazionale di "Beach Volley"**. E' un torneo di pallavolo che si svolge a Scoglitti (Vittoria) nel mese di luglio.
- **Memorial Carlo Melilli**. E' un torneo di calcio a 5 che si svolge a Pedalino (Comiso), in ricordo di C. Melilli, a partire dal mese di giugno, ed è organizzato dall'associazione "La Ragnatela".
- **Memorial Vincenzo Buscema**. E' un torneo in notturna di calcio a 7 che si svolge a Donnalucata nel mese di luglio.
- **Memorial Daniele Pitino**. E' un torneo di basket che si svolge a Scicli nei mesi di giugno e luglio ed è organizzato da Santo e Alberto Carestia.
- **Maratona alla Filippine**. Ha un percorso di 43 km che parte da Chiaramonte Gulfi e termina a Santa Croce Camarina. Si svolge nel mese di agosto ed è organizzata da Elio Sortino dell'associazione "No al Doping" di Ragusa. La manifestazione cerca di riportare lo spirito della maratona a Filippide, colui che corse per avvertire della vittoria sull'esercito nemico e che pagò con la vita lo sforzo di una corsa senza pausa.
- **Memorial Francesco Quartarone**. E' un torneo di ping pong (tennis da tavolo) che si svolge a Marina di Ragusa nel mese di agosto ed è organizzato dall'associazione "No al Doping" di Ragusa.
- **Beach Soccer**. E' un torneo di calcio che si svolge a Scoglitti (Vittoria) a partire dal mese di luglio organizzato dall'Associazione Sportiva "I Soci".
- **Memorial di Federica Padua**. E' un torneo di calcio a 3 che si svolge a Donnalucata (Scicli) ed è organizzato in memoria di Federica Padua da parte di Pietro Buscema.
- **Torneo di boxe**. E' un torneo di pugilato che si svolge a Sampieri nel mese di agosto ed è organizzato dallo chalet "PATA PATA" di Sampieri.
- **Raduno Internazione dei Monti Iblei**. E' un motoraduno ibleo che si svolge nella provincia di Ragusa nel mese di agosto ed è organizzato dal Moto Club Touring di Ragusa e dal suo presidente Franco Bucchieri.
- **Memorial Giovanni Paolillo**. E' un torneo triangolare di calcio a 10 che si svolge a Scicli nel mese di luglio ed è organizzato da Rodolfo Spitale.
- **Torneo "Smigo League Estate"**. E' un torneo di calcio che si svolge a Marina di Ragusa a partire dal mese di luglio.
- **Giro Podistico VIVIBLA**. E' una gara podistica del quartiere barocco che si svolge a Ragusa nel mese di settembre ed è organizzata dal Comitato Festeggiamenti Maria Ss.Addolorata, con la collaborazione tecnica della Fidal di Ragusa, la Pol. No al doping di Ibla, il CSAIN Rg e il Consiglio di Circostrizione IBLA.
- **Maratona di Puntarazzi**. Comprende 3 eventi sportivi che si svolgono nel Villaggio di Puntarazzi (Ragusa) nel mese di giugno ed è organizzata dal Centro Risvegli Ibleo. Questi eventi sportiva sono: la "Maratona del Coraggio" di 42,195 Km, la "Krono-Marathon a Coppie" di 2 X 21,097 Km ed il "Krono-Duathlon della Solidarietà" (Corsa+Bici).
- **30 Km degli Iblei**. E' una gara podistica che si svolge nel tratto Ragusa-Modica-Scicli, nel mese di giugno. La podistica passa attraverso le tre perle del barocco ibleo del Val di Noto.

- **Tradizionale scalata di San Giorgio.** E' una gara ciclistica che si tiene a Ragusa nel mese di maggio che da una decina d'anni anima il programma sportivo della settimana dedicata ad Ibla al Santo-Cavaliere.
- **Palio dell'Alloro.** E' una corsa tutta d'un fiato di discesa e di risalita dal fiume, che gli abitanti di Ibla facevano per la raccolta dell'alloro decorativo in occasione della Festa di San Giorgio, e si svolge a Ragusa nel mese di aprile. Due km e 100 metri ad alta pendenza il percorso del Palio, tra i sentieri delle antiche fiumare, del lavatoio e, per gradire, le scalinate laterali del Duomo, della Badiula e della Salita Specula. Il tutto prima di catapultarsi nel traguardo del punto più alto di Piazza Dott. Solarino, con la coroncina di alloro in mano.
- **EcoMaratonina dei Muri a secco.** Si svolge, nel mese di aprile, a Ragusa tra i sentieri e le cave delle contrade Conservatore Scassale, Cilone, nel suggestivo tavolato Ibleo. Un percorso unico di 13 km, tra panorami mozzafiato, che i paesaggi iblei son sempre in grado di fornire, tra timpe, ruvetta, trazzere e muratti a secco. La manifestazione è organizzata dalla Polisportiva No al doping di Ibla ed il Csain di Ragusa.
- **Ecomaratonina delle Cave Iblee.** Si svolge a Chiaramonte Gulfi nel mese di maggio ed è organizzata dalla Polisportiva No al doping di Ibla.
- **Memorial Ciccio Cafiso (Trofeo S.Giuseppe).** Si svolge a Ragusa nel mese di marzo ed è organizzato dal Comitato Festeggiamenti S. Giuseppe-Parrocchia SS. Salvatore con la collaborazione tecnica della Polisportiva No al doping di Ibla ed il Csain di Ragusa. Il percorso ha una lunghezza di Km 6,700.
- **Trofeo dell'Irminio.** Consiste in una Corsa in montagna che si svolge nel mese di giugno a Ragusa. Il percorso ha una lunghezza di 5 km. La manifestazione è organizzata dalla Polisportiva No al doping di Ibla ed il Csain di Ragusa.
- **SCOPERTAHYBLA MTB.** Si svolge a Ragusa nel mese di ottobre e rientra nella categoria del cicloturismo.
- **Gran Premio C.S.A.IN.** E' una gara ciclistica che si svolge a Ragusa nel mese di aprile ed è organizzata dal C.S.A.IN. di Ragusa.
- **Trofeo Tellesimo.** Prende il nome dal torrente Tellesimo di Ragusa e consiste in una gara di ciclismo che viene svolta a San Giacomo a Ragusa nel mese di giugno.
-
- **Rally Valli Irminio E Ippari.** E' una gara automobilistica che si svolge in provincia di Ragusa nel mese di Novembre.
- **Maratona Ekiden a Staffette.** Si svolge nel mese di marzo a Donnafugata tra le stradine di campagna della località ragusana, celebre per il suo Castello. La manifestazione è organizzata dalla Polisportiva No al doping di Ibla ed il Csain di Ragusa.
- **Trofeo podistico Pisciotto.** Consiste in una gara che si svolge a Sampieri (Scicli) nel mese di maggio durante la Sagra del Pomodoro. Il percorso è tutto pianeggiante ed è lungo circa 2,2 chilometri da ripetere 3 volte. La manifestazione è organizzata dal comitato organizzatore della Sagra del Pomodoro" e dall'ASD Atletica Tre colli di Scicli.
- **Memorial Jimmy Garofano.** Si svolge a Scicli nel mese di giugno ed è organizzato dal comitato Cava Santa Maria La Nova. Tale manifestazione è in memoria di J. Garofano.
- **Raid Fiat 500 Città di Scicli.** E' un raduno di auto Fiat 500 che si svolge nel comune di Scicli nel mese di maggio ed è organizzato da Club Fiat 500 "Vittorio Brambilla".

- **Palio delle Milizie**. Si svolge a Scicli nel mese di maggio ed è organizzato dall'Associazione Sportiva Turismo Equestre il Barocco.
- **Grand Prix di Body Bulding**. Si svolge a Donnalucata nel mese di luglio ed è organizzato dall'Associazione "La Piramide" di Donnalucata.
- **Equiraduno Sole Mare**. Si svolge sul territorio del comune di Scicli nel mese di ottobre ed è organizzato dall'associazione Sportiva Turismo Equestre Il Barocco.
- **Trofeo FULL METALE JACKET**. Si svolge a Scicli nel mese di maggio ed è organizzato dall'Associazione Sportiva Sport Gun di Scicli.
- **Torneo cittadino scolastico di Minibasket**. Si svolge a Scicli nel mese di maggio ed è organizzato dall'AVIS di Scicli.
- **Trofeo podistico Sant'Antonio**. Si svolge a Modica nel mese di giugno. Il percorso per tutte le categorie si snoda lungo un circuito della distanza di metri 800 da ripetere più volte. La manifestazione è organizzata dal Comitato Parrocchiale Sant'Antonio di Modica Alta in collaborazione con l'A.S.D. e il Castello Città di Modica.
- **Memorial Giannuzzo Mandarà**. E' un torneo di basket che si svolge a Santa Croce Camerina nel mese di giugno ed è organizzato dall'amministrazione comunale in collaborazione con sponsor privati ed istituzionali ed organizzata dall'Associazione dilettantistica polisportiva Vigor di Santa Croce Camerina.
- **Memorial Peppe Pisana**. E' un torneo di calcio a 7 che si svolge a Pozzallo nel mese di maggio. Il torneo è stato patrocinato dal Comune di Pozzallo, dalla Provincia Regionale di Ragusa e dalla Regione Sicilia.
- **Memorial caduti nel mare**. E' una gara di nuoto che si svolge a Pozzallo nel mese di maggio ed è organizzato dalla società Marinara di Pozzallo.
- **Memorial "Gianni Criscione"**. E' un torneo di calcio a 5 che si svolge a Pozzallo ed è organizzato dall'associazione polisportiva dilettantistica "Gianni Criscione", in collaborazione col comune di Pozzallo.
- **Raduno Interregionale "L'Odore della Notte"**. Percorso notturno Sampieri/Scicli (RG) Vespa Club Sampieri, si svolge a Scicli nel mese di Luglio ed è organizzato da Vespa Club Sampieri.
- **Trofeo Maria SS. Addolorata**. Consiste in una gara ciclistica che ha un circuito abbastanza impegnativo lungo 3km da ripetersi 17 volte. La manifestazione si svolge a Comiso nel mese di maggio.
- **Memorial Vincenzo Sansone**. E' una gara ciclistica che si svolge nella provincia di Ragusa nel mese di febbraio su un circuito cittadino di 6 km ed è organizzato dalla Omnia Sports.
- **Memorial Mimi Pellegrino**. E' una corsa automobilistica, specialità slalom, che si svolge a Scicli nel mese di novembre ed è organizzata dalla scuderia Saint Paul Gentelmans Racing Team di Siracusa.
- **Memorial Giovanni Cannarella**. E' una gara ciclistica che si svolge tra Monterosso Almo e Comiso nel mese di maggio ed è organizzata da G.S. Ciclismo Almo. Il circuito ha una lunghezza di 11,5 km ed è ripetuto 10 volte per complessivi 111,5 km.

- **Memorial Piero Garraffa**. E' un torneo di tennis che si svolge a Comiso nel mese di maggio.
- **Memorial Don Rosario Basile**. Si svolge a Modica nel mese di agosto ed ha un percorso di 9,6 km.
- **Trofeo Città di Modica**. Consiste in una gara di biliardo che si svolge a Modica nel mese di gennaio.
- **Memorial Raffaele Pluchino**. E' un torneo di pallanuoto che si svolge nella piscina comunale di Modica nel mese di gennaio. Il Torneo ha il patrocinio della Provincia Regionale di Ragusa – Assessorato alla Cultura e politiche Giovanili, ed è intitolato a Raffaele Pluchino giovane atleta modicano della Sikla Nuoto tragicamente scomparso a causa di un incidente stradale.
- **Mini Mondiale "Nino Baglieri"**. Si svolge a Modica ed ha inizio nel mese di maggio e termina nel mese di giugno. La manifestazione è organizzata dall'Oratorio Salesiano "D. Savio" di Modica in collaborazione con la PGS "ORSA" di Modica e patrocinato dal Comune di Modica che è patrocinata dall'Assessorato allo Sport dell'Ente.
- **Trofeo "Giuseppe Brafa"**. Si svolge a Modica nel mese di giugno. La manifestazione è organizzata dall'Oratorio Salesiano "D. Savio" di Modica in collaborazione con la PGS "ORSA" di Modica e patrocinato dal Comune di Modica patrocinata dall'Assessorato allo Sport dell'Ente.
- **Trofeo della Contea di Modica**. Consiste in una gara di kart che si svolge a Modica nel mese di marzo.
- **Torneo della Contea in fuoristrada**. E' una manifestazione che si svolge, nel mese di marzo, a Modica alta (zona mauto), in un terreno privato con relativa autorizzazione, antistante il ristorante La Griglia D'oro. La manifestazione è organizzata dal Club La Contea off Road Modica.
- **Trofeo Trial 4x4 Modica**. Consiste in una manifestazione che si svolge, nel mese di maggio, a Modica ed è organizzato dal Club La Contea off Road Modica.
- **Palio della Contea" o "Giostra dei Chiaramonte"**. Viene disputato, nel mese di agosto, a Modica nel tratto del Corso Umberto compreso tra Piazza Matteotti e Piazza Municipio, con partenza e arrivo in Piazza Matteotti. Il percorso, della lunghezza massima complessiva di m. 350 e della larghezza media di m. 5 è ricoperto da uno strato di terra e sabbia.
- **Trofeo del Mediterraneo "Ibn Hamdis"**. Consiste in un torneo di scherma che si svolge a Modica nel mese di giugno ed è organizzata dalla Sicilia Scherma.
- **Memorial Di Stefano"**. Gara ciclistica che si svolge a Vittoria nel mese di febbraio.
- **Memorial Turi Sigona"**. Gara ciclistica che si svolge a Vittoria nel mese di maggio ed è organizzata dal GCA.
- **Festa delo Sport"**. Manifestazione di premiazione degli atleti che più si sono distinti nelle disciplina specifica che si svolge a Santa Croce Camerina.
- **Coppa Madonna Assunta**. E' una gara ciclistica che si svolge a Vittoria nel mese di settembre ed è organizzata dall'ASD.
- **Coppa San Giovanni Battista**. E' una gara ciclistica che si svolge a Vittoria nel mese di luglio in concomitanza con la Festa di San Giovanni Battista patrono della città.

- **Trofeo Assoverde**. Consiste in una gara per fioristi (arte floreale) che si svolge ad Acate nel mese di aprile ed è organizzata dall'impresa Assoverde con il patrocinio della Confesercenti iblea.
- **Torneo Davide Club**. E' un torneo di Calcio a 5 che si svolge ad Acate nel mese di settembre ed è organizzato dal centro ricreativo "Il DAVIDE club".
- **Motoraduno Regionale ad Acate**. Si svolge nel mese di ottobre. La manifestazione è organizzata dal Motoclub "Acate Racing", col patrocinio dei Comuni di Acate e Mazzarrone, Provincia Regionale di Ragusa ed AAPIT, Camera di Commercio e Coni. Splendido scenario della kermesse il Castello dei Principi di Biscari, dove i centauri si sono ritrovati.
- **Mediofonco della città di Acate**. E' una gara ciclistica che si svolge ad Acate nel mese di giugno ed è organizzata dalla Omnia Sports.
- **Campionato Siciliano Strada**. E' una gara ciclistica che si svolge ad Acate nel mese di giugno ed è organizzata da A.S.D. OMNIA SPORT. La Gara a circuito è di circa 20 Km per giro da ripetere 3 volte.
- **Trofeo Omnia Sport**. Consiste in una gara di ciclismo che si svolge ad Acate nel mese di luglio ed è organizzata da Omnia Sports.
- **Memorial S. La Perna**. E' una gara ciclistica che si svolge a Pedalino (Comiso) nel mese di marzo. La manifestazione è organizzata dall'A.S.D. "la Zagara" in collaborazione con la polisportiva UDACE di Ragusa e con la collaborazione degli enti locali e di grandi sportivi come Giulio Di Benedetto e Giuseppe La Rosa.
- **Raduno Sand Volley 4x4 Citta' Di Ispica**. E' un torneo di pallavolo che si svolge a Ispica nel mese di luglio ed è organizzato dall'A.S.D. "Rainbow".
- **Tornei di Beach soccer, beach volley, tamburelli**. Si svolgono nel comune di Ispica nei mesi di luglio ed agosto e sono organizzati dall'A. S. D. Arcobaleno.
- **Torneo di calcio a 5 no stop**. Si svolge a Ispica nel mese di luglio ed è organizzato dall'ASD Arcobaleno.
- **Giochi Del Palio Dell'assunta**. Si svolgono a Ispica nel mese di agosto e sono organizzati dall'Associazione Fazzoletti Rossi.
- **Memorial Stefano Merluzzi**. E' un torneo di Pallacanestro che si svolge a Ispica nel mese di luglio ed è organizzato dall'A.S.D. Arcobaleno.
- **Torneo di Scagnoz Cup**. Si svolge a Ispica nel mese di agosto ed è organizzato dall'A.S.D. Arcobaleno.
- **Memorial Lissandrello**. E' un torneo di tennis da tavolo e di calciobalilla che si svolge a Ispica.
- **Memorial Davide Arcidiacono**. E' un torneo di calcio a 5, con la formula delle 24 ore no stop, che si svolge a Comiso nel mese di luglio.
- **Trofeo Regionale ACSI - (Associazione Centri Sportivi Italiani)**. E' una gara di nuoto che si svolge a Comiso nel mese di aprile.
- **Memorial "Salvatore Ingallinera"**. E' il raduno di Fiat 500 e derivate che si svolge a Santa Croce Camerina nel mese di marzo.

- **Regata Sociale**. Si svolge a Scoglitti nei mesi di giugno, luglio ed agosto ed è organizzata dal Club nautico di Scoglitti.
- **Trofeo Rotary's Cup - Rita Puccio**. Consiste in una regata che si svolge a Scoglitti nel mese di agosto ed è organizzata dal Club Nautico di Scoglitti.
- **RADUNO MULTICLASSE Juniores – Cadetti**. Consiste in un raduno di barche nel comune di Ragusa nei mesi di maggio e giugno ed è organizzato dal Circolo Velico lo Scirocco.
- **Prova Trofeo del Comitato**. Consiste in un raduno di barche nel comune di Ragusa nei mesi di aprile e maggio ed è organizzato dal Circolo Velico lo Scirocco.
- **Coppa Sicilia**. Consiste in una regata che si svolge nel comune di Santa Croce Camerina ed è organizzata dal circolo nautico Kaucana nel mese di luglio.
- **CAMPIONATO ZONALE PER SEL. COPPA PRIMAVERA**. Si svolge sia nel comune di Ragusa che nel comune di Vittoria (Scoglitti) nel mese di agosto ed è organizzato dal Circolo Velico lo Scirocco (RG) e da CN Scoglitti.
- **Prova Camp. Zonale FORM. WINDSURFING**. Si svolge nel comune di Ragusa nel mese di agosto ed è organizzata dal Circolo Velico lo Scirocco.
- **Prova Camp. Zonale SLALOM**. Si svolge nel comune di Ragusa nel mese di agosto ed è organizzata dal Circolo Velico lo Scirocco.
- **Prova Campionato Zonale**. Si svolge nel comune di Santa Croce Camerina ed è organizzata dal circolo nautico Kaucana nel mese di luglio e agosto.
- **Prova Campionato Zonale**. Si svolge nel comune di Ragusa nel mese di agosto ed è organizzata dal Circolo Velico lo Scirocco.
- **Memorial Fabio Di Pietro**. E' un torneo di pallavolo che si svolge a Giarratana nel mese di gennaio.

Per la città di Pachino le manifestazioni sportive e per il tempo libero sono:

- **Memorial Carmelo Fondello**. E' una gara ippica che si svolge a Pachino nel mese di agosto ed è organizzata dall'Associazione dilettantistica equestre "Cavalca il Vento".
- **Memorial Raffaele Aliffi**. E' un torneo di pallavolo che si svolge a Pachino a partire del mese di giugno ed è organizzato dalla Volley Pachino.
- **Memorial scacchistico Lorena Fronte**. E' un torneo di scacchi che si svolge a Pachino nel mese di dicembre ed è organizzato dal comitato scacchistico siciliano e dall'associazione «Lorena Fronte».
- **Memorial Giovanna Guarnaccia**. E' un torneo di pallavolo che si svolge a Pachino a partire dal mese di settembre ed è organizzato dall'ASD Polisportiva Libertas.
- **Memorial Ciccio Russo**. E' un torneo di calcio a 5 che si svolge a Pachino nel mese di febbraio ed è organizzato dai volontari della Parrocchia San Giuseppe, Mortilla ed Interlanti con la collaborazione di Rosario Guerrieri.
- Pratica sportiva del **wind-surf**, nel comune di Pachino.

Per la città di Portopalo di Capo Passero le manifestazioni sportive e per il tempo libero sono:

- **Palio del Mare**. Chiamato "cursa re varchi" ("corsa delle barche"), è una regata dedicata a San Gaetano, patrono di Portopalo di Capo Passero, e rappresenta l'appuntamento di più antica e consolidata tradizione storica dell'estate portopalese. La manifestazione si svolge a Scalo Mandrie, a ridosso della zona archeologica di Portopalo dominata dall'isola di Capo Passero, nel mese di agosto.
- **Memorial Vincenzo Giuliano**. E' una gara di nuoto mezzo-fondo che si svolge a Portopalo di Capo Passero nel mese di agosto.
- **Giochi del Mare**. Sono una serie di gare che si svolgono a Portopalo di Capo Passero nel mese di agosto.

Per la città di Rosolini le manifestazioni sportive e per il tempo libero sono:

- **Trofeo Turuzzu Calvo**. Consiste in una gara di tiro a volo che si svolge a Rosolini nel mese di maggio ed è organizzata dall'A.D.S. Associazione Dilettantistica Tiravolistica Rosolinense.
- **Trofeo Saro Ciciarella**. Consiste in una gara di tiro a volo tra società che si svolge a Rosolini nel mese di maggio ed è organizzata dall'A.D.S. Associazione Dilettantistica Tiravolistica Rosolinense.
- **RP e Campionato Prov. SR U16**. Consiste in un torneo amatoriale di scacchi che si svolge a Rosolini nel mese di febbraio ed è organizzato dall'A.S.D. Scacchista "V. Scollo".
- **RP e Torneo Giovanile**. Consiste in un torneo amatoriale di scacchi che si svolge a Rosolini nel mese di maggio ed è organizzato dall'A.S.D. Scacchista "V. Scollo".
- **Torneo Misericordia" (RP e Torneo Giovanile)**. Consiste in un torneo amatoriale di scacchi che si svolge a Rosolini nel mese di giugno ed è organizzato dall'A.S.D. Scacchista "V. Scollo".

Per la città di Mazzarrone le manifestazioni sportive e per il tempo libero sono:

- **G.T. CICL. UVA DA TAVOLA** (UDACE – RG). E' una gara ciclistica che si svolge a Mazzarrone nel mese di settembre ed è organizzata dall'ASD.
- **Trofeo Grappolo d'oro**. Consiste in una gara ciclistica che si svolge a Mazzarrone nel mese di aprile ed è organizzata dall'A.S.D. Renault Amarù.

Per la città di Licodia Eubea le manifestazioni sportive e per il tempo libero sono:

- **Gara allievi**. Consiste in una gara ciclistica che si svolge a Licodia Eubea nel mese di luglio ed è organizzata dall'A.C.D. Monterosso.
- **Coppa Santa Margherita**. Consiste in una gara ciclistica, con un percorso di circa 60 km, che si svolge a Licodia Eubea nel mese di luglio.

Per la città di Grammichele le manifestazioni sportive e per il tempo libero sono:

- **Gara allievi**. Consiste in una gara ciclistica che si svolge a Grammichele nel mese di maggio ed è organizzata dall'G.S.D. Cocuzza Inox.

- **Coppa Festa del Lavoro**. Consiste in una gara ciclistica, con un percorso (circuiti) di circa 52 km che si svolge nel mese di Maggio a Grammichele.
- **Trofeo Città di Grammichele**. E' un torneo di calcio a 5 che si svolge a Grammichele a partire dal mese di maggio ed è organizzato dall'A.S.D. Calcio Occhiola.
- **Trofeo di Grammichele Città delle Meridiane**. Consiste in una gara ciclistica che si svolge a Grammichele nel mese di giugno ed è organizzato dall'ASD Grammichele Cicli.

Per la città di Vizzini le manifestazioni sportive e per il tempo libero sono:

- **Memorial La Rocca Salvatore o Slalom Città di Vizzini**. Consiste in una gara automobilistica che si svolge nel mese di aprile a Vizzini ed è organizzata dal Team Corse Briganti e dal Sikelia Motorsport. La lunghezza del percorso è di 2.400 m.
- **Torneo di Vizzini**. Consiste in un torneo 4vs4 di basket che si svolge a Vizzini nel mese di agosto.

3. L'arte e la tradizione

Per quanto concerne questo secondo cluster turistico, esso è riferito al patrimonio artistico e agli elementi caratterizzanti la storia, la tradizione ed il folklore nei comuni aderenti al Distretto degli Iblei. Verrà fornita pertanto, di seguito, un'analisi dei centri storici del territorio, passando in rassegna le opere d'arte, i siti archeologici, le tracce più interessanti di architettura laica e religiosa, nonché verrà effettuata una disamina dei maggiori attrattori folkloristici, quali le feste religiose, le manifestazioni popolari e le produzioni artigianali da valorizzare e tutelare, in quanto rappresentative dell'identità e dell'unicità di una cultura.

3.1 Il territorio e la sua storia

LA PROVINCIA DI RAGUSA

L'autonomia amministrativa e i confini ufficiali della Provincia di Ragusa sono stati definiti in epoca abbastanza recente, al tempo del fascismo (1927); la sua storia, tuttavia, è intrecciata con quella dell'intera Sicilia. Accanto agli abitati preistorici, sono diversi i resti di insediamenti greci arcaici, le testimonianze di epoca ellenistico-romana e le vestigia bizantine e medioevali.

Alla zona di Fontana nuova, nei pressi di Marina di Ragusa, spetta il primato del più antico ritrovamento di testimonianze umane finora scoperto in Sicilia: in una grotta sono state ritrovati alcuni raschiatoi e lame da taglio in pietra scheggiata, risalenti a 30.000 anni fa. Nel Ragusano, a Cava d'Ispica e a Cava Lazzaro, come verrà meglio descritto nel paragrafo 3.3, vi sono testimonianze archeologiche di attività minerarie riconducibili alla Cultura di Castelluccio, mentre nella zona di Monte Arcibessi sono presenti numerosi insediamenti fortificati (castellieri) dell'Età del bronzo e dell'Età del ferro.

In epoca storica, i più antichi abitati (sicani e siculi) di cui si ha testimonianza sono Motya e Hybla Heraia. Ma è ai commercianti fenici e, soprattutto, ai Greci, che colonizzarono l'area a partire dall'VIII secolo a.C., che si deve la fondazione delle prime città vere e proprie: Kamarina, Kasmenai, Akrai e molte altre. I Romani eressero la Sicilia a provincia, ma di questa lunga presenza (241 a.C.-440) non sono sopravvissute tracce nel territorio dell'attuale Provincia. Si succedettero poi varie invasioni di Vandali e Goti. Gli Ostrogoti di Teodorico nel 491 la conquistarono tenendola in possesso fino a quando, nel 535, non venne loro strappata dal bizantino Belisario. Nel 549 i Goti di Totila decisero di conquistare di nuovo l'isola e per due anni saccheggiarono varie zone dell'interno fino a quando ne vennero definitivamente scacciati da

Artaban nel 551. I Bizantini che ressero la regione dal 535 all'830 hanno lasciato tracce visibili in alcune cappelle e chiese rupestri. Gli Arabi, padroni della Sicilia tra il IX e il XI secolo, favorirono uno sviluppo economico che non si arrestò nemmeno sotto il successivo dominio dei Normanni, sotto i quali si ebbe anche un notevole sviluppo culturale. Nel 1282 la rivolta dei Vespri Siciliani pose fine al malgoverno angioino e in seguito il nuovo sovrano, Pietro III di Aragona, elevò a sede comitale sia Ragusa sia Modica. Poco più tardi, nel 1296, le due contee vennero unificate grazie al matrimonio tra Manfredi Chiaramonte e Isabella Mosca, eredi rispettivamente delle due contee di Ragusa e di Modica. La Contea di Modica nacque il 25 marzo 1296, quando Federico III di Aragona conferì la concessione a Manfredi Chiaramonte, come conte di Modica e signore di Ragusa, Caccamo, Scicli, Gulfi, Pozzallo e Spaccaforno (antico nome di Ispica). In età moderna il feudo dei Chiaramonte divenne un'entità amministrativa del tutto autonoma rispetto al Regno di Sicilia: aveva tribunali con tre gradi di giudizio (compreso quello delle II Appellazioni, che non esisteva neppure a Palermo), un governatore, amministratori per le singole "università" (cioè gli attuali comuni) e forze di polizia municipale e comitale. Rispetto all'attuale territorio provinciale, quello del feudo incluse i comuni di Acate (detta Biscari fino al 1930), Comiso, Ispica e Santa Croce Camerina solo nel periodo dal 1392 al 1457, essendo Conti Bernat Cabrera e suo figlio Giovanni Bernardo. Quest'ultimo, a causa di un debito di 60.000 fiorini, fu costretto ad alienare alcuni feudi per far cassa. Fu così che, fra il 1453 e il 1457, Comiso fu ceduta ai Naselli, Giarratana ai Settimo, Ispica ai Caruso-Statella, Santa Croce al modicano Pietro Celestre, Acate ai Paternò-Castello. Per lungo tempo, invece, il feudo comprese anche Caccamo, Calatafimi e Alcamo, città della Sicilia occidentale, queste ultime due fino all'annessione al demanio regio delle terre della Contea di Modica, avvenuta nel 1802. Nel 1607 venne fondata la città di Vittoria in onore della nobildonna Vittoria Colonna sposa di Ludovico III Henriquez de Cabrera conte di Modica dal 1596. La provincia, come tutta la Val di Noto, venne sconvolta nel 1693 dal Terremoto del Val di Noto, che distrusse territori e città intere come Scicli, Ragusa, Chiaramonte, Modica, Ispica, Vittoria e diverse altre. Il sisma causò circa 60.000 vittime e la distruzione di tante testimonianze delle epoche e delle civiltà passate cancellate per sempre. La ricostruzione, presto avviata, diede tuttavia nuovo lustro al territorio dell'attuale provincia, donandole i capolavori del barocco visibili ancora oggi.

Agli inizi del XX secolo anche nel ragusano si diffusero le idee socialiste, ma a partire dalla metà degli anni '20 si impose una forte presenza fascista. Nel 1927, in seguito all'attività politica di Filippo Pennavaria, esponente locale di rilievo del fascismo, Ragusa ottenne la qualifica di capoluogo di provincia a scapito di Modica, la città che per seicento anni era stata quarta per importanza, popolazione e vivacità culturale in Sicilia, dopo Palermo, Catania e Messina. Durante la Seconda guerra mondiale la vita della provincia venne scossa improvvisamente dai bombardamenti, a partire dal 1942 e per tutto il 1943, dovuti alla presenza di alcuni aeroporti militari (Comiso, Vizzini e Gela); dalle loro piste partivano i cacciabombardieri dell'Asse. Nel 1943 la provincia fu poi teatro dello Sbarco in Sicilia degli Alleati, ritornando comunque rapidamente alla normalità alla fine della guerra.

IL COMUNE DI RAGUSA

Le origini di Ragusa risalgono al neolitico, esattamente alla cultura di Castelluccio. I primi insediamenti sono dunque datati al XX secolo a.C. e la città ha da sempre ricoperto un ruolo fondamentale nella storia dell'isola. La leggenda vuole che il re siculo Hyblon abbia fondato un primo nucleo abitativo, scacciando dunque gli antichi sicani meno evoluti rispetto ai siculi. Durante l'epoca greca assunse il nome di Hybla Heraia in onore alla dea Era protettrice dei campi; la città fu più volte assediata dai greci ma inutilmente, infatti conservò la propria indipendenza fino alla metà del III secolo a.C. Invece la città gemella Kamarina, popolata da siculi iblei e da greci, non ebbe la stessa sorte: durante il corso dei secoli, a causa dei continui saccheggi, fu completamente spopolata e gli abitanti si rifugiarono nella città patria d'Hybla. In seguito, sotto i Romani, Ragusa divenne una città decumana insieme a Modica, obbligate cioè a pagare la decima parte dei raccolti, e ciò fa pensare ad un trattamento di favore, probabilmente dovuto al fatto che le città si arresero senza combattere. In seguito alla caduta dell'impero romano, si insediarono gli ostrogoti, che però furono cacciati dal generale bizantino Belisario nel 535. In seguito i bizantini costruirono intorno al colle d'Ibla un imponente castello per difendersi dagli attacchi degli arabi. Già agli inizi del IX

secolo gli arabi avevano conquistato importanti zone dell'isola; essi provarono più volte ad espugnare la città ma la conquistarono solo nel 848 dopo varie ed estenuanti guerre contro le popolazioni iblee. Tuttavia gli arabi incrementarono l'agricoltura e diedero un importante contributo nel campo artistico, culturale e ingegneristico. Nel 1090 un'imponente rivolta popolare, supportata da spie normanne, scacciò definitivamente gli arabi da tutto il ragusano, innescando una tremenda caccia all'invasore. Dal periodo normanno, tranne per qualche breve interruzione, la città fu per più di cinquecento anni amministrata autonomamente da vari conti, anche all'interno di altre dominazioni come quelle angioine e aragonesi, grazie agli antichi privilegi che nel 1091 il Gran Conte Ruggero concesse al proprio figlio Goffredo primo conte di Ragusa, che poté amministrarla con un'ampia autonomia. Durante il periodo svevo la città fu incorporata nel demanio, tuttavia alcuni privilegi furono ristabiliti grazie al re Federico II. Gli angioini, invece, amministrarono la Sicilia e Ragusa in modo pessimo e furono cacciati grazie ai famosi vespri Siciliani; in particolare Giovanni Prefoglio capeggiò la rivolta ragusana che sterminò il presidio francese. In seguito a ciò, sotto gli aragonesi, Ragusa riacquistò l'antica autonomia normanna e fu concessa in Signoria a Donna Marchisia Prefoglio, moglie del citato Giovanni. La contea di Ragusa si fuse con la contea di Modica nel 1296 grazie a Manfredi I Chiaramonte, che prese in sposa Isabella Mosca, figlia del Conte di Modica. Nel 1366, con Manfredi III Chiaramonte, la contea raggiunse il massimo splendore con l'acquisizione delle terre di Terranova e di tutto l'arcipelago maltese. La Contea di Modica godeva di un'amministrazione autonoma del tutto separata dal governo di Palermo, nessun re aveva diritto a governarla, ma solo il conte. Divenne dunque fra gli stati feudali italiani più importanti. Ma fu soprattutto sotto il potente conte Bernardo Cabrera che l'infeudazione ebbe il massimo prestigio. L'11 gennaio 1693 un terremoto devastante distrusse l'antica città e causò circa cinquemila morti su una popolazione di tredicimila abitanti. Questo determinò la ricostruzione dell'intera città dando origine allo splendido barocco che caratterizza il Val di Noto.

Nel 1848 insieme alle città di Modica e di Scicli si ribellò al governo borbonico, al fine di ottenere la libertà e l'indipendenza dell'Isola. Nel 1860 furono inviati immediatamente dei volontari armati in aiuto di Garibaldi che era appena sbarcato a Marsala e dunque entrò a far parte del Regno d'Italia sotto la guida del senatore Corrado Arezzo de Spuches di Donnafugata. Nel 1889 nasce la Banca Popolare Cooperativa di Ragusa, primo embrione della attuale Banca Agricola Popolare di Ragusa. La banca nacque grazie alle ingenti ricchezze e alla florida agricoltura che appartenevano all'ormai ex contea e divenne subito un polo importante di riferimento per tutta l'economia iblea.

Agli inizi del XX secolo anche nel ragusano si diffusero le idee socialiste in modo particolarmente forte rispetto alla regione: da molti storici fascisti Ragusa fu descritta come "un feudo dei rossi, non dissimile da quello di Bologna". A causa di una forte dialettica politica, a Ragusa si impose il fascismo, provocando una risposta violenta analoga a quella padana. Il 29 gennaio 1921 un gruppo di fascisti distrusse il circolo socialista di Vittoria, uccidendo un uomo e ferendone dieci e due mesi dopo a Ragusa furono uccise quattro persone e sessanta rimasero ferite. La città fu la prima siciliana ad avere dato vita a questo movimento politico, a tal punto che nella Torre littoria edificata per volere dello stesso Mussolini fu incisa la seguente frase: "Fascismo ibleo Tu primo a sorgere nella generosa terra di Sicilia". In seguito, nel 1927, grazie a Filippo Pennavaria noto esponente fascista, Ragusa venne istituita provincia.

Durante la Seconda guerra mondiale la città fu scossa improvvisamente dai bombardamenti, a partire dal 1942 e per tutto il 1943, a causa della presenza dell'aeroporto militare di Comiso; dalla sua pista partivano i cacciabombardieri dell'Asse. Nel 1943 la costa iblea fu poi teatro dello Sbarco in Sicilia da parte degli Alleati, ritornando comunque rapidamente alla normalità alla fine della guerra. Il 4 gennaio 1945, la giovane Maria Occhipinti diede origine ad una rivolta popolare; infatti la donna incinta di cinque mesi si stese a terra davanti un camion militare, ed in tutta la città scoppiò una violenta sommossa, soprattutto nelle zone più popolari e in particolare nel quartiere soprannominato Russia. La calma fu ristabilita rapidamente, non senza feriti, e molti ragusani vennero incarcerati o costretti a essere espulsi dalla città. Il 1° ottobre 1955 con regolare bolla pontificia, Ragusa è stata eretta alla dignità di diocesi, ricavandone il territorio dall'arcidiocesi di Siracusa e dalla diocesi di Noto.

Oggi Ragusa si presenta come una città dinamica e benestante: è sede di numerose aziende ed enti ed è inoltre il più importante polo finanziario del meridione per la presenza della BAPR che è la quarta banca popolare italiana. Dagli anni novanta l'economia ragusana si sta sviluppando verso il settore industriale che è tutt'ora crescita; la scarsa presenza di infrastrutture ha limitato la grande potenzialità di questo territorio che comunque rimane l'area export più importante della Sicilia. La città dal 1993, inoltre, è sede universitaria.

ACATE

Fino al 1938 il nome di Acate era Biscari: il cambio fu proposto dallo studioso locale Carlo Addario.

Nell'acatese sono presenti tracce di vita preistorica con ritrovamento di reperti archeologici, come a Poggio Biddine, relativi all'età del Bronzo. Nella zona ci sono tracce di siculi, greci, romani, saraceni e bizantini; affonda in quel periodo la nascita del centro di Odogrillo, probabilmente di origine saracena.

Il paese entrò a far parte del feudo dei Chiaramonte con il nome di *Biscari* e fece parte della Contea di Modica. Biscari sarebbe stata fondata da Raimondo Castello nel 1478, ma si trattò certamente di una rifondazione, perché il paese esisteva da molto tempo. Lo storico Fazello lo descrive, intorno al 1555, come un piccolo centro fortificato.

Secondo lo storico Gianni Morando, Biscari nel 1308 aveva due chiese (S. Biagio e S. Nicola) e nel 1593 era solo un villaggio di 620 persone. Il quartiere più grande era *Casi novi* con 39 case, seguito da *S. Antoni* (30 case), *Canalicchio* (26 case), *Castello* (25 case), *Piazza* (15 case), *S. Nicola* (14 case) e poi *Ruga grandi*, *Bucheria*, *Mandraza* ed altri quartieri minori. Con il disastroso terremoto del 1693, Biscari fu distrutta completamente e risorse nell'attuale sito, poco distante da quello originario.

Nel suo territorio, a seguito dello sbarco in Sicilia, dopo la conquista del centro da parte delle forze armate statunitensi, avvenne il cosiddetto massacro di Biscari. Il massacro di Biscari è un episodio configurabile come crimine di guerra, nel quale truppe dell'esercito degli Stati Uniti uccisero senza giustificazione giuridica 76 prigionieri di guerra tedeschi ed italiani. L'episodio avvenne il 14 luglio 1943 nelle campagne di Piano Stella.

VITTORIA

La nascita della Città di Vittoria viene sancita da due documenti che costituiscono vere e proprie "Carte Costituzionali": il Privilegio (cioè la *licentia populandi*) e le "Grazie e Franchigie". Il Privilegio concesso il 3 giugno 1606 dal viceré don Lorenzo Suarez de Figueroa duca di Feria alla Contessa di Modica (e duchessa di Medina de Rioseco) Donna Vittoria Colonna, nella sua qualità di madre e tutrice del conte Giovanni Alfonso, allora dell'età di 9 anni, regola i rapporti tra il potere regio e il conte, delimitando gli ambiti entro i quali si sarebbe dovuto sviluppare il processo di fondazione della Nuova Terra; le "Grazie e Franchigie" sono invece: le concessioni e le agevolazioni che la feudataria stessa stabiliva e, tramite l'amministrazione della Contea, elargiva ai suoi vassalli.

La fondazione di Vittoria ha caratteristiche specifiche, locali, in quanto se da un lato trova origini nel grandioso processo di popolamento della Sicilia intrapreso dalla nobiltà dell'Isola tra il XVI e il XVII secolo con la creazione di oltre un centinaio di nuovi borghi, dall'altro essa rappresenta la conclusione di un altrettanto grandioso processo di "frantumazione" del grande feudo modicano, avvenuto mediante massicce concessioni in enfiteusi già dalla metà del XVI secolo.

Le Città, ultima fra gli insediamenti dell'antica Contea di Modica, sorse, infatti, nel 1607, nell'ambito di una vasta operazione di colonizzazione di nuove terre e fondazioni nell'area occidentale, iniziata in modo consistente dal 1500 dalla nobiltà isolana, e precisamente dai Conti Enriquez Cabrera, residenti in Spagna, i quali, dopo il fallimento delle trattative con l'Imperatore Carlo V per una permuta delle terre siciliane con altre in Castiglia, e per la vendita della Contea, puntarono su un investimento a lungo termine che prevedeva la concessione in *enfiteusi* di grandi lotti di terra.

Alla morte del Conte Luigi III Enriquez Cabrera, la consorte, Contessa Vittoria Colonna, tutrice del figlio Giovanni Alfonso, su consiglio del procuratore speciale, Ippolito Ricetti, avviò il progetto di costruzione, nella zona denominata "*Cala degli scoglietti*", di un punto d'approdo che potesse favorire la nascita di un nuovo borgo. La Contessa, animata da interessi sia economici che politici, e pensando più alla costruzione di un villaggio interno al riparo delle razzie dei pirati, incaricò il governatore della Contea, Paolo La Restia, di procedere all'esplorazione del feudo di Boscopiano, che vantava al proprio interno una vasta estensione di terra parzialmente incolta.

Il luogo prescelto per la costruzione del nuovo agglomerato risultò la zona delle "*Grotte alte*" in quanto risultava distante dal mare e ricca di falde acquifere, ponendosi come punto di risalita dei tracciati che dalla valle dell'antico fiume di Cammarana convogliavano verso la pianura in direzione di Terranova.

Sulla base della relazione elaborata dal governatore incaricato, la Contessa Vittoria Colonna inoltrò il memoriale contenente la richiesta per la nuova fondazione all'organismo competente, al Tribunale del Real Patrimonio, che lo approvò il 24 maggio 1606. Il 3 giugno 1606, il duca di Fera, Vicerè di Sicilia, concesse a don Giovanni Alfonso Enriquez Cabrera, e per suo conto alla madre e tutrice Donna Vittoria Colonna, la "*licenza di popolare*" un nuovo borgo, salva la ratifica reale.

Ottenuta l'autorizzazione regia il 31 dicembre 1606, la Contessa Vittoria Colonna diede inizio alla fondazione ed al popolamento del nuovo insediamento mediante la concessione ai nuovi coloni di terre, privilegi, franchigie ed esenzioni delle imposte per dieci anni, indennità ai debitori ed immunità ai criminali. Risale al 4 marzo 1606 l'appalto della costruzione del Castello, al 6 maggio 1606 quello della Chiesa di San Giovanni e dei due mulini.

Il 24 aprile 1607 avvenne la ratifica del "*Privilegio*" e la registrazione dello stesso nel *corpus* delle leggi del Regno di Sicilia. Il 1° settembre 1607 la Contessa Vittoria Colonna emanò le "*Grazie e le Franchigie*" che furono divulgate a mezzo di banditori nei paesi limitrofi e nelle città più vicine della Val di Noto. Ai coloni della Nuova Terra, provenienti soprattutto dai centri di Comiso, Ragusa, Modica, Scicli, Vizzini e Chiaramonte, le concessioni elargite dalla Contessa Vittoria Colonna, a differenza di quelle adottate da altri feudatari, si caratterizzarono per la leggerezza del canone (un terraggio in frumento di appena 53 kg per circa 3 ettari di terre in concessione) e per l'obbligo secondo cui ogni colono che fosse "*capo di casa*" dovesse piantare una vigna. Elementi, questi, che contribuirono non poco ad imprimere un forte impulso al progresso del nuovo borgo. In terreni tradizionalmente votati alla coltivazione del frumento, la vite trovò un ambiente fertile, come testimoniano i primissimi riveli, quello del 1616 in cui si registra la diffusione del vigneto nelle varie contrade attorno il perimetro urbano, e quello successivo del 1623 secondo il quale l'estensione del vigneto aveva conosciuto un sorprendente incremento e la viticoltura, accompagnata dalla costruzione di palmenti, era in crescita esponenziale.

In ultima analisi, quindi, la suddetta fondazione si inquadrò in un disegno politico di ampio respiro promosso tra il 1500 ed il 1700 dai re di Spagna, i quali considerarono la conversione agricola delle terre incolte un'importante fonte di reddito sia per i baroni siciliani che per il governo spagnolo. E la nascita di Vittoria si poneva come l'ultimo atto di un processo durato circa 50 anni, alla fine del quale la parte occidentale della Contea di Modica assunse il volto attuale, con un nuovo insediamento e soprattutto l'incremento dell'"agricoltura ricca", quella legata al vigneto ed alla viticoltura.

Dalla seconda metà del Seicento e durante tutto il Settecento, superate le gravi carestie e gli effetti, seppur lievi, del terribile terremoto del 1693, Vittoria fu interessata da un sorprendente sviluppo demografico dovuto al trasferimento dei nuovi coloni provenienti dagli altri comuni della Contea, da tutta la Sicilia e dall'isola di Malta, i quali andarono a delineare sempre più una nutrita classe imprenditoriale formata da proprietari terrieri, produttori di vino, grano e orzo, zucchero, carrubi, olio e lino, da commercianti e bottegai, da religiosi dediti al commercio. Sotto le direttive dei funzionari della Contea, il nuovo ceto emergente avviò la costruzione di chiese, conventi, monasteri, palazzi e infrastrutture.

La coltura del vino e la viticoltura si andarono intensificando sempre più, tanto da modificare il paesaggio agrario, la realtà sociale e l'economia di intere aree. Vittoria, infatti, si presentava agli albori del Settecento come una città opulenta, con una prevalenza del vigneto sia sui terreni ricadenti nella zona costiera, sia in quelli più interni in direzione Comiso-Chiaramonte fino a raggiungere una copertura di circa 3.350 ettari.

La coltivazione specializzata della vite e la produzione di diverse qualità pregiate di "vino rosso" costituirono un autentico volano di sviluppo e di crescita economica per la città di Vittoria, alle quali contribuì in modo determinante anche l'alto apprezzamento dimostrato dai compratori maltesi.

Il boom economico della "civiltà del vino" subì nella seconda metà dell'Ottocento una brusca battuta d'arresto a causa del diffondersi della fillossera nelle campagne e delle guerre commerciali con la Francia, ma l'economia vittoriese riuscì a contenere gli effetti negativi della congiuntura negativa grazie alla grande vitalità ed intraprendenza economica dimostrata dal ceto alto borghese che non intendeva compromettere i proficui rapporti commerciali esistenti con l'Isola di Malta.

Infatti, se da un lato per contrastare l'infezione fillosserica si sperimentò l'innesto dei robusti vitigni americani, dall'altro si individuaronο nuove risorse economiche nell'intervento dei più grandi imprenditori vinicoli dell'epoca, soprattutto nell'Ottocento come i Florio e gli inglesi Ingham e Whitaker che, oltre ad acquistare i vini locali, impiantarono degli opifici per la distillazione industriale dell'alcool dal vino. Sotto la guida politica illuminata di personalità come Rosario Cancellieri, Salvatore Carfi, Filippo Traina e Rosario Jacono la Città di Vittoria conobbe dalla metà dell'Ottocento sino alla metà del Novecento, una sorprendente fase di ammodernamento urbanistico, di crescita culturale e di sviluppo economico. Infatti, già agli inizi del Novecento iniziò un lento processo di modernizzazione del vigneto, prima con l'avvio in via sperimentale delle coltivazioni degli agrumi, poi con quella del pomodoro a campo aperto, che crearono nuove forme di reddito e consentirono un afflusso di risorse dalla campagna alla città, e, quindi, di nuovi investimenti nell'architettura *liberty* dei palazzi.

L'avvento della serricoltura, cioè della coltivazione in serra degli ortaggi, sperimentata da alcuni coltivatori intraprendenti dopo le gelate degli anni '50, inaugurò una fase di grande sviluppo economico e sociale, apportando al contempo significative trasformazioni nella fisionomia del paesaggio agreste di tutta la provincia: nasce la cosiddetta "economia della fascia trasformata", cioè di coltivazioni in "serra" che permettevano la produzione a ciclo continuo di ortaggi e, da ultimo, anche di fiori.

Infine, è storia recente il ritorno alla conversione colturale al vigneto ed alla produzione del vino "*Cerasuolo*" che, prodotto dalla commistione del Frappato e del Nero d'Avola e blasonato con il marchio DOC e DOCG, viene sempre più considerato capace di creare, grazie ad una serie di iniziative ad esso collegate, quali l'enogastronomia, lo slow-food, gli itinerari culturali e di degustazione, un indotto produttivo, economico e occupazionale foriero di profitti e di sviluppo futuro. Una scheda dettagliata su questi prodotti, verrà ad ogni fornita successivamente, nell'ambito del quarto cluster turistico "il Gusto e il Benessere".

COMISO

Le prime tracce di insediamenti umani nel territorio di Comiso appaiono nel periodo eneolitico, lungo l'arco collinare ibleo, dove si svilupparono i primi villaggi di popolazioni italo-sicule. Oggi rimangono una serie di ricoveri a *grotta* e a *cella* ricavate nei monti Monterace, Monteracello, Monte Tabbuto, Cozzo Apollo, Cava Porcaro. A valle, invece, si svilupparono degli insediamenti abitativi del tipo a *capanna-rifugio*. La presenza della terma vicino alla fonte Diana risalente al II secolo testimonia la presenza di un nucleo abitativo attorno alla fonte fin dall'epoca romana. Si pensa infatti che quel luogo sia stato popolato dagli abitanti scampati alla distruzione di *Kasmenai*, durante la spedizione punitiva del console romano Marcello nel 212 a.C. Con l'arrivo dei bizantini e l'insediamento del potere religioso dell'impero d'oriente a Siracusa (330 d.C), cominciarono ad essere edificate numerose chiese. Nel periodo bizantino il casale di *Comicio* si concentrava attorno

alle due chiese di S. Biagio e S. Nicola, e in questo periodo fu munito di forti e torri di difesa. Intorno al 827 il casale fu duramente provato dall'invasione degli Arabi, la cui dominazione si rivelò successivamente benefica e proficua per l'intero territorio ibleo. È in questo periodo che nascono i *muri a secco*, che caratterizzano ancora oggi il paesaggio collinare. La Comiso medievale si arricchisce di nuove vie urbane e di chiese, tra cui la chiesa della *Misericordia*, tuttora conservata. Nel 1393 Comiso viene a fare parte della Contea di Modica, assegnata ai Cabrera, fino al 1453, anno in cui, a causa di una crisi economica, questi ultimi la vendono a Periconio II Naselli. Sotto i principi Naselli Comiso visse un periodo di rinascenza e splendore, culminato nel 1571, quando Gaspare II, elevò il "Baronato" di Comiso in "Contea". Durante il rinascimento la città si arricchì delle chiese maggiori, di numerosi conventi e monasteri, di una *Sede giuratoria*, che ebbe sede presso il Castello dei Naselli, di un pubblico Ospedale, detto *Monte di Pietà* accanto la chiesetta della Misericordia, di una cartiera. A partire dal 1608 numerose famiglie comisane emigrarono nella vicina Vittoria, che era stata appena fondata da Vittoria Colonna. Nella prima metà del '600 operò a Comiso il Padre Pietro Palazzo, uomo di sante virtù, che si adoperò per la crescita culturale e religiosa della città. Grazie anche al suo operato sorsero diversi conventi e monasteri che si occuparono della formazione di intere generazioni. Nel 1693 il disastroso terremoto che interessò tutta la val di Noto, rase al suolo le maggiori chiese cittadine e fece 90 morti. Con la soppressione della feudalità in Sicilia, voluta da Ferdinando di Borbone nel 1816, Baldassarre VII Naselli perdette definitivamente il governo della città.

Sul finire del 1944, scoppiava una rivolta contro la chiamata di leva alle armi del governo di Pietro Badoglio. La rivolta veniva alimentata da voci diffuse sulla probabilità che i coscritti di leva potessero essere inviati addirittura a combattere in Estremo Oriente per sostenere gli interessi anglo-americani. Dopo essere stato assediato dai dimostranti, il prefetto di Palermo, Pampillonia, richiese l'intervento del Regio Esercito, che si rese responsabile della morte e del ferimento di molte persone. Benito Mussolini, presidente, de facto, della Repubblica Sociale Italiana, conferì la medaglia d'argento alla Repubblica Indipendente di Comiso.

Le principali vicende storiche dal dopoguerra ad oggi sono strettamente collegate alla storia dell'aeroporto di Comiso. Il 7 agosto 1981 il governo Spadolini prende la decisione di localizzare nell'ex aeroporto di Comiso una Base NATO con 112 missili "Cruise" a testata nucleare. La città di Comiso viene a trovarsi improvvisamente al centro di interessi e intrighi internazionali, che richiamano in città molti degli esponenti politici nazionali. Giacomo Cagnes, ex sindaco della città ed esponente di punta del PCI, si pone a guida dei movimenti locali anti-missili, mentre l'amministrazione comunale, capeggiata da Salvatore Catalano, si pone a favore della decisione del governo. Pio La Torre interviene più volte, allo scopo di dare maggiore impulso al movimento per la pace. Il 4 aprile 1982 a Comiso viene organizzata una grande manifestazione, che fa confluire in città più di centomila persone provenienti da ogni parte d'Italia, appartenenti a vari movimenti pacifisti. Nello stesso anno iniziano i lavori di costruzione della Base Nato. Il 5 maggio 1983 giungono i primi 225 militari americani. Nell'estate dell'83 cresce la tensione tra forze dell'ordine e pacifisti, che si erano accampati nei terreni attorno all'aeroporto; decine di manifestanti vengono feriti, altri arrestati. Sono anni di continue manifestazioni e scontri, fino al 1986, quando i campi all'aperto dei pacifisti cominciano a smobilitare. A livello internazionale, l'arrivo di Gorbaciov inaugura una nuova politica di distensione e di pace tra le due potenze mondiali, che culmina nel 1987, quando viene firmato l'accordo tra Reagan e Gorbaciov sulla riduzione degli euromissili, con il quale si dichiarava lo smantellamento di tutte le Basi europee entro i 10 anni successivi, tra cui anche quella di Comiso. Nel 1991 l'ultima batteria di "Cruise" lascia la città e si chiude così un capitolo importante della storia cittadina.

I riflettori nazionali tornano ad essere puntati su Comiso nel 1999, anno in cui nei locali dell'ex Base Nato vengono accolti, nell'ambito della "Missione Arcobaleno", più di 5.000 profughi kosovari, sfuggiti allo scoppio di un conflitto armato e pulizia etnica nei loro confronti. In quest'occasione Comiso viene ribattezzata "Città della Pace".

SANTA CROCE CAMERINA

Comune erede della colonia siracusana di Kamarina, fu fondata nel 598 a.C. e costruita sui colli antistanti il porto alla foce dell'Ippari. La fondazione avvenne da parte di ecisti siracusani e perciò di origine corinzia, Daskon e Menekleos, che guidarono i coloni, ed è testimoniata dall'emissione di una moneta con l'elmo corinzio e una palma mediterranea.

Il porto fu costruito drenando la pre-esistente palude, da qui il nome della ninfa Kama(rina) ed il simbolo della rinascita con il Cigno. Da colonia di Siracusa Kamarina si affermò quale Polis autonoma e nell'anno 553 a.C. si ribellò alla città-madre coinvolgendo nella sua causa le vicine popolazioni sicule sue alleate. Durante il dominio esercitato dal condottiero Ippocrate di Gela venne ripopolata con coloni geloi nell'anno 495 a.C., ma il suo successore Gelone dei Deinomenidi la distrusse nel 485 a.C. per ampliare il suo potere a Siracusa.

Nel 461 a.C., con la caduta dei Deinomenidi a Siracusa, la Polis riacquistò la propria autonomia e libertà e aumentò la popolazione poiché diede la cittadinanza a molti esuli geloi. In seguito alla pace di Gela del 424 a.C. voluta dal siracusano Ermocrate, a Kamarina venne assegnata da Siracusa, come tributaria, la polis siculo-ellenizzata di Morgantina, in cambio di una somma di denaro. Durante la guerra fra Atene e Siracusa, sembra che Kamarina avesse aderito alla causa ateniese, come pare testimoniato dai tipi di diverse emissioni di monete, ma poi si defilò quando ad Alcibiade venne tolto il comando dell'esercito ateniese. Durante l'avanzata dell'esercito punico guidato da Annibale nel 406-405 a.C., Kamarina venne nuovamente saccheggiata e distrutta. Kamarina rientrò nell'orbita siracusana durante il dominio di Dionisio il grande e prese parte alla simmachia di Dione nell'anno 357 a.C., quando questi con il suo esercito si portò alla conquista di Siracusa in potere del nipote Dionisio il giovane. Dopo avere subito altri rovesci venne restaurata da Timoleonte nel 338 a.C., ma i suoi commerci diminuirono progressivamente durante la guerra fra Agatocle e Cartagine. Fu saccheggiata dai Mamertini nell'anno 280 a.C.; poi fu occupata dai Romani; in seguito, poiché aveva aderito alla causa punica, venne severamente punita dai Romani nell'anno 258 a.C. con una distruzione quasi totale. Un villaggio di età repubblicana occupò soltanto il promontorio. Durante il periodo dell'Impero romano venne realizzato un nuovo porto nella vicina Kaukana (Punta Secca) e quindi la città venne progressivamente abbandonata dai suoi abitanti, che si spostarono nel nuovo porto e all'interno della Sicilia. Nell'area del tempio trasformato in chiesa persistette tuttavia un piccolo villaggio. Durante la conquista araba il sito di Kamarina venne saccheggiato. Nel periodo di dominazione normanna venne prima concessa dal gran Conte Ruggero I al figlio Giordano e successivamente venne assegnata prima al conte di Marsico e da questi donata ai Benedettini di Scicli nel 1150, come si rileva da un documento dell'epoca. Dal 1392 fece parte, con Bernardo Cabrera, della Contea di Modica, per essere poi ceduta nel 1453 in affitto, reso poi perpetuo a Pietro Celestri, nobile modicano, che la ripopolò significativamente. In seguito fu protetta, con torri fortificate presso Capo Scaramia per proteggerne il territorio dai Pirati nel XVI secolo, da G.B. Celestri e la sua popolazione si stabilizzò. Nel 1812 con l'abolizione della feudalità diventò comune ed ebbe un suo decurionato.

Del periodo classico vi sono testimonianze oltre che archeologiche in Pindaro (che dedicò le Odi Olimpiche IV e V a Psamude, citate anche dal Tasso che le ebbe a leggere e commentare nella redazione dei Discorsi del Poema Eroico). Kamarina appare anche citata più volte in Erodoto e Tucidide, che riporta un'orazione di Ermocrate all'assemblea riunita a Camarina. Nell'anno 424 a.C., in seguito alla pace di Gela voluta da Ermocrate, gli venne assegnata come Polis in simmachia Morgantina; quest'ultima ricchissima di prodotti (orzo, grano, olio, vino ecc.), attraverso la strada interna che si dipartiva da Menanoin e Akrai e costeggiava il fiume Hipparis, utilizzava l'ampio porto per commerciare con le polis della Grecia.

GIARRATANA

Tracce preistoriche, probabilmente dei siculi, risalenti al II millennio a.C., sono state ritrovate in località Scalona e più recenti a Donna Scala. A Monte Casale si trovava probabilmente la città di Casmene, dipendente dai siracusani della Magna Grecia in una posizione strategica. Dal periodo

normanno ci sono le prime tracce scritte su Giarratana. La cittadina dipendeva dalla Signoria di Ragusa con Goffredo figlio di Ruggero. Nel 1400, con Bernardo Cabrera, il feudo fece parte della Contea di Modica, prima di essere ceduto ai Settimo.

Il nome precedente al terremoto del 1693 era *Cerretanum Jarratanae*. L'antico centro abitato oggi chiamato *Terravecchia* era più a Nord, in prossimità del Monte Lauro. In seguito al terremoto del 1693, che rase al suolo l'intera val di Noto e che causò 541 vittime, la nuova *Giarratana* venne ricostruita più a sud, sulle falde di una ridente collina chiamata *Poju di li ddisi*. Il 26 agosto 1693 nacque ufficialmente la nuova Giarratana. Con un atto notarile Donna Pasqua vendette ai giurati di Giarratana la collina dove sorgerà l'attuale cittadina. Prime fra tutte si iniziarono ad edificare le chiese, nella stessa posizione che avevano nell'abitato pre terremoto. A nord la basilica di Sant'Antonio abate, a sud la chiesa di San Bartolomeo e, in posizione centrale, la Chiesa Madre dedicata a Maria SS Annunziata e San Giuseppe.

CHIARAMONTE GULFI

Nel territorio sono diffusamente presenti insediamenti fortificati (castellieri) dell'età del bronzo e del ferro, resti di insediamenti e abitati greci arcaici ed ellenistici, testimonianze di epoca romana, bizantina e medievale.

La città venne fondata con il nome di Akrillai dai Siracusani nel VII secolo a.C. Distrutta dai Cartaginesi nel 406 a.C., fu sede di una sconfitta siracusana ad opera delle forze del console romano Marco Claudio Marcello nel 213 a.C. Con la conquista romana prese il nome di *Acrillae*. Sul territorio comunale è presente anche un abitato ellenistico rinvenuto nella località di Scornavacche, caratterizzato dalla specializzazione nella produzione ceramica. L'abitato, fondato anch'esso dai Siracusani lungo il fiume Dirillo, venne ugualmente distrutto dai Cartaginesi una prima volta nel 406 a.C. e una seconda, dopo la ricostruzione ad opera di Timoleonte, nel 280 a.C. I reperti sono conservati nel Museo archeologico ibleo di Ragusa. Acrillae sarebbe stata distrutta dagli Arabi del califfo Ibn Al Furat nell'827 durante la conquista della parte orientale dell'isola. Gli abitanti fondarono un nuovo abitato alle pendici del monte Arcibessi, che prese il nome di *Gulfi*, con il significato in arabo di *terra amena*.

Ruggero di Lauria durante i Vespri Siciliani assediò e prese Gulfi per gli Angioini nel 1299: l'abitato fu completamente distrutto e fu commesso un eccidio. Manfredi Chiaramonte, che era stato nominato Conte di Modica dal re aragonese Federico III nel 1296, fece spostare i superstiti in un luogo più elevato e fortificato, detto "Baglio", attorno a cui sorsero le prime case che fece circondare da mura e all'interno di queste costruì il castello.

Chiaramonte nel 1366 contava 200 famiglie ed il paese si estendeva all'interno delle mura. Nel 1593 il paese si era esteso oltre le mura, principalmente con i quartieri "Burgo" (297 case) e "Salvatore" (258 case). All'interno delle mura il quartiere più antico ("Baglio") era costituito da 278 case e Chiaramonte contava in tutto 5.711 abitanti. In quel tempo, due porte davano l'accesso alla città fortificata: la "Porta dila chaza" a nord e la "Porta di Ragusa" a sud. Chiaramonte aveva una cavalleria che, nel 1614, contava 42 cavalieri armati di spada e archibugio per la difesa della contea di Modica.

Nel 1693 un terremoto, esteso da Catania fino a Malta, distrusse quasi interamente il paese ed il suo castello. La ricostruzione avvenne sempre sul medesimo impianto medioevale. Nel XVIII secolo gli antichi quartieri di Chiaramonte scomparvero per il fenomeno della sacralizzazione ed il paese fu suddiviso in 4 quartieri con nomi di santi.

MONTEROSSO ALMO

Le origini di Monterosso affondano nella notte dei tempi: la necropoli di Calaforno e l'abitato di monte Casasia, scoperti negli anni '60, dimostrano infatti come il territorio sia stato abitato da

popolazioni sicule. L'ipogeo di Calaforno è stato inizialmente usato come luogo di sepoltura, poi come luogo di abitazione e, nel periodo romano, come luogo di rifugio dei cristiani.

Queste popolazioni in seguito alle incursioni dei greci si ritirarono sui monti interni, dando vita ad altri centri. Non abbiamo documenti che risalgono al periodo greco-romano. In una zona situata sulla strada Vizzini-Monterosso si trovano le grotte dei Santi con alcuni affreschi bizantini, che sono state abitate nel periodo delle persecuzioni cristiane. Nel 1168 il paese appartenne a Goffredo figlio del Conte Ruggero. Già il paese aveva una fisionomia e un certo numero di abitanti e prese il nome di Monte Jahalmo. Successivamente il paese appartenne al conte Enrico Rosso che costruì un castello presso la contrada Casale del quale si è persa ogni traccia. In seguito alle nozze di Enrico con la figlia di Federico Chiaramonte, il paese entra a far parte della Contea di Modica e in questo periodo prende il nome di Monterosso. Dopo la caduta dei Chiaramonte, intorno all'anno 1393, la contea, e quindi anche Monterosso, passò in mano di Bernardo Cabrera. Il Cabrera, assetato di potere, portò il paese alla rovina, dopo che, fallite le sue ambizioni di ottenere la corona di Sicilia, fu costretto a pagare un forte debito vendendo il paese. In seguito, nel 1508, il paese fu ricomprato dagli eredi del Cabrera, i quali vi costruirono due castelli. L'11 gennaio del 1693 anche Monterosso fu colpito dal tremendo terremoto che distrusse la Sicilia orientale; vi furono circa 200 morti e solo pochi ruderi rimasero quali la cappella di S. Antonio ed il Mulino Vecchio. Da allora il paese è stato ricostruito sempre più in cima al monte, assumendo l'attuale topografia.

MODICA

Modica è certamente uno dei centri urbani più antichi della Sicilia. In epoca romana è ricordata da Cicerone - nel processo contro Verre - come uno dei territori più fertili della Sicilia, sede ambita di avidi decumani senza scrupoli. Fu conquistata dagli Arabi nell'844-45; nelle cronache del tempo risulta munita di una serie di "rocche" che circondavano l'abitato come una cintura fortificata. I Normanni la restituirono alla nazione siciliana dopo due secoli e mezzo di civilissima dominazione musulmana.

Da questo momento ha inizio il periodo più glorioso della storia di Modica. Sede della più grande, ricca e potente contea dell'isola, in più di un'occasione contrastò e vinse la volontà sovrana. I Chiaramonte, la seconda famiglia dei conti di Modica, furono alleati potenti delle fazioni che nel XIV secolo si contendevano la supremazia europea: l'Impero e la Chiesa. Gli uomini d'arme di questa casata reggono vittoriosamente il confronto con i più famosi condottieri del tempo: Giovanni Chiaramonte, capitano celebrato di Ludovico il Bavaro, Manfredi Chiaramonte che, in nome e per conto di Urbano VI, conquistò le Gerbe, il terribile covo dei corsari africani, e si oppose alla conquista della Sicilia da parte dei Martini di Spagna; sono uomini di statura eccezionale che meritano un posto di primo piano tra i soldati di Ventura dell'epica medievale.

L'autorità dei Chiaramonte a Palermo era pari a quella delle signorie principesche che, con i Visconti, gli Estensi e gli Scaligeri, fiorivano nell'Italia settentrionale. Ladislao, re di Napoli, ottenne come una grazia il privilegio di sposare Costanza, figlia di Manfredi Chiaramonte, nota per bellezza e ricchezza.

Sotto i Chiaramonte fiorì in Sicilia uno stile artistico che, da loro, prese il nome di Chiaramontano; resistono ancora le testimonianze di questa particolare arte. La Contea cessò di esistere con l'abolizione della feudalità nell'812. Da allora, la storia di Modica è quella stessa di cento altre città di Sicilia. Del suo passato, pochi sono i segni superstiti del tremendo terremoto dell'11 gennaio 1693: il Portale De Leva, la facciata del Carmine, il Portale di S. Maria di Betlemme, la Chiesa ed il Chiostro di S. Maria del Gesù. Splendido esemplare di barocco siciliano è la Chiesa Madre di S. Giorgio che si innalza maestosa verso il cielo da un piedistallo di case antiche. Oggi è una popolosa cittadina di 50.000 abitanti, sede di Tribunale e di istituti di istruzione media e superiore. Le sue attività economiche sono costituite principalmente dall'agricoltura, dall'artigianato, dalle piccole e medie industrie e dall'allevamento. Da meno di un ventennio, cura anche l'industria del forestiero, al quale offre una delle più belle spiagge del Mediterraneo: Marina di Modica.

SCICLI

Scicli si estende su una larga pianura incastonata all'interno di tre valli strette ed incassate dette *Cave* (le valli di Modica, di Santa Maria La Nova, e di San Bartolomeo), originate da fratture tettoniche di epoca remotissima e divenute letto di corsi d'acqua torrentizi. La presenza umana nel territorio di Scicli risale addirittura al periodo eneolitico, come dimostrano i ritrovamenti della Grotta Maggiore situata vicino all'Ospedale Busacca, datati fra l'età del rame e l'età del bronzo antico (III-II millennio a.C. – XVIII-XV secolo a.C. La caratteristica conformazione del territorio con la presenza di *cave* e grotte carsiche, ha favorito la nascita di numerosi insediamenti rupestri. Oltre a quello preistorico di Grotta Maggiore, ricordiamo anche l'insediamento tardo bizantino del VII secolo d.C. sito in località Castellaccio, e l'insediamento rupestre bizantino (VIII secolo d.C.) e medievale (X-XI secolo d.C.) in località Chiafura, visibile sino ai nostri giorni.

Ritrovamenti archeologici, in particolare i resti di un abitato greco presso la foce dell'Irminio, testimoniano la presenza, o comunque dei contatti di primaria importanza con i greci. Così come Comiso e Ispica, Scicli vanta la propria discendenza dalla città greca-siracusana *Casmene*, fondata nel VII secolo a.C. Per motivi topografici l'ipotesi che Scicli possa discendere da Casmene è da considerare comunque non realistica. Oltre ai resti greci sono state trovate tracce che testimoniano la presenza dei cartaginesi, presenti nell'isola fino alla conquista romana avvenuta nel III secolo a.C. Sotto il dominio romano Scicli divenne città "dècumana", ovvero città sottoposta al tributo della "decima" consistente nel pagamento di un decimo del raccolto. Dopo la caduta dell'impero romano Scicli passò ai bizantini e subì, come altre città dell'Isola, le incursioni dei Barbari. Sotto il dominio Arabo, Scicli conobbe un periodo di notevole sviluppo agricolo e commerciale e lo storico arabo Edrisi nella prima metà del XII secolo, esaltò la sua prosperità economica.

Si fa risalire all'anno 1091 la liberazione definitiva di Scicli dal dominio saraceno per opera di Ruggero d'Altavilla e il passaggio al dominio normanno. A questa battaglia, avvenuta nella Piana dei Milici, è legata la leggenda della *Madonna delle Milizie*. Si narra che la battaglia finale, avvenuta nel marzo 1091, fu vinta dai Cristiani per l'intercessione della Vergine Maria scesa su un bianco cavallo a difesa di Scicli. Nella località dell'avvenimento venne pertanto costruita la chiesetta della Madonna dei Milici.

I Normanni (1090-1195) introdussero il sistema feudale già diffuso altrove, e Scicli ed altre città vicine furono considerate città demaniali. Nel 1093 Scicli viene ricordata come dipendente dalla diocesi di Siracusa.

Ai Normanni succedettero gli Hohenstaufen (Enrico VI del Sacro Romano Impero si impossessò del trono di Sicilia nel 1194). Nel 1255 durante la lotta dei Papi contro la casa Sveva, Papa Alessandro VI concesse alcuni territori tra cui Scicli, Modica e Palazzolo, a titolo di Feudo, a Ruggiero Fimeta "Rogerio Finente de Léontino" che si era ribellato agli Svevi. Ruggiero non arrivò mai a prendere il possesso della città perché fu sconfitto. Anche sotto gli Hohenstaufen, Scicli conservò il privilegio di città demaniale. La sua storia segue quella della Sicilia, per cui con la caduta dei Hohenstaufen, avvenuta nel 1266, passò sotto la dominazione Angioina, mal tollerata, a causa della politica di Carlo I d'Angiò che, diversamente dai suoi predecessori normanni e svevi, considerava il Regno di Sicilia territorio di conquista e di vantaggi economici e finanziari. La politica di Carlo D'Angiò fu causa di un'insurrezione in tutta la Sicilia, nota come i Vespri Siciliani. Il 5 aprile 1282 Scicli, insieme a Modica e Ragusa, insorge contro le guarnigioni francesi del luogo cacciandole e ponendosi sotto la protezione di Pietro III d'Aragona.

Fu sotto la dominazione aragonese che si formò la contea di Modica, e Scicli ne venne a far parte, seguendone le sorti sotto i Mosca (1283- 1296), i Chiaramonte (1296-1392), i Cabrera (1392-1477) e gli Enriquez-Cabrera (1477-1742). Dal 1535 al 1754 Scicli fu anche capoluogo di Sede d'Armi (circoscrizioni militari che erano dieci in tutta la Sicilia) e nel 1860, con un plebiscito, proclamò la sua annessione al Piemonte.

Scicli, con un passaggio graduale dal colle al piano, assunse la sua forma topografica tra il XIV ed il XVI secolo. La popolazione era aumentata notevolmente ma la peste del 1626 la ridusse drasticamente di quasi due terzi, portandola da 11000 a 4000 abitanti circa. Dopo la peste, anche grazie ad agevolazioni economiche a favore di chi decideva di risiedere in città, si ebbe un nuovo sviluppo demografico, ma il tremendo terremoto del 1693 causò 3000 morti e la distruzione di gran parte della città. Da quelle macerie, Scicli rinacque in chiave barocca, e oggi è caratterizzata da numerosi edifici settecenteschi.

POZZALLO

La sua importanza storica comincia verso la fine del XIV secolo, con la costruzione da parte dei Chiaramonte, Conti di Modica, di un "Caricatore", un complesso di magazzini proprio sulla costa, e di pontili e scivoli per l'imbarco di merce sui velieri. Con il Caricatore Pozzallo diventa uno degli scali più attivi dell'isola, per la sua importanza fu considerato il secondo Caricatore della Sicilia. A sua difesa agli inizi del XV secolo Alfonso V d'Aragona autorizzò la richiesta del conte Giovanni Bernardo Cabrera di costruire una torre: "Torre di Cabrera" molto imponente e di grande importanza militare per l'avvistamento preventivo dei velieri pirata che in quel tempo miravano spesso ai magazzini del Caricatore, sempre colmi del grano della Contea di Modica, che da Pozzallo raggiungeva i più lontani porti del mediterraneo. Nella torre prestavano servizio soldati e artiglieri e sulle sue terrazze vi erano piazzati cannoni di diverso calibro mentre i cavalleggeri sorvegliavano la costa. Nelle vicinanze della Torre cominciò così a nascere il primo agglomerato urbano, costituito in un primo tempo da poche centinaia di persone fra soldati e pescatori, ma ben presto con l'incremento delle attività marittimo-commerciale arrivò a triplicarsi e a passare da borgata dipendente da Modica, a comune autonomo in data 12 giugno 1829, con decreto di Francesco I di Borbone, Re delle Due Sicilie.

ISPICA

Una catacomba paleocristiana in località San Marco e una necropoli in contrada vignale San Giovanni testimoniano che la zona era abitata in epoca tardo romana. Secondo la tradizione, S. Ilarione di Gaza, eremita, avrebbe soggiornato nella regione, in una grotta di Cava Ispica tra il III e il IV secolo, frequentando la chiesetta di Santa Maria della Cava.

Nel territorio si succedettero le dominazioni sicula, greca, romana e bizantina. Lo storico palermitano Antonio Mongitore, nel suo "Della Sicilia Ricercata", riferisce che l'apostolo Paolo avendo soggiornato a Spaccaforno, non lontano dal castello, fece scaturire una fonte al contatto della cui acqua i serpenti intorpidivano e morivano. La località di Porto Ulisse sulla costa fu usata come porto naturale fino a quest'epoca, come conferma il ritrovamento nel tratto di mare antistante di un relitto datato al VI secolo. I saraceni dominarono la regione dal IX all'XI secolo. E' in questo periodo che nasce la leggenda di una *maga saracina* a cui si attribuisce la costruzione di un centro abitato: secondo tale leggenda la maga fu seppellita a Ispica, e volle trasmettere le sue virtù alle abitanti, che pare le perpetuarono per parecchi secoli. Ad ogni modo la dominazione saracena ebbe fine quando tutta la Sicilia sud-orientale fu liberata dai Normanni guidati da Ruggero il Normanno. Il primo documento che menziona l'abitato con il nome di Isbacha è del 1093, in una bolla che papa Urbano II emanò subito dopo la fine dell'occupazione araba della regione. Un'altra bolla del 1169 di papa Alessandro III assegnò al vescovo di Siracusa anche le "ecclesias quae sunt in tenimento Spaccafurni cum pertinentiis suis".

Dopo essere passata sotto la dominazione sveva e angioina, all'inizio del XIV secolo fu in possesso del viceconte Berengario di Monterosso, tesoriere del regno, che ne fece dono alla regina Eleonora d'Angiò, moglie del re Federico II.

Pietro II la concesse in feudo al fratello Guglielmo duca di Atene, dal quale passò in eredità al suo maggiordomo Manfredi Lancia. Fu confiscata quindi agli eredi di questi, che si erano ribellati al re Federico III. Occupata da Francesco Perfoglio nel 1367 gli fu concessa in feudo nel 1375. Il territorio seguì quindi le vicende della contea di Modica e fu in possesso di Andrea Chiaramonte e

dopo la sua ribellione fu assegnata dal re Martino I a Bernardo Cabrera. Nel 1453 passò ad Antonio Caruso di Noto, "maestro razionale" del regno e nel 1493 fu portata in dote dalla figlia di questi, Isabella Caruso, al marito Francesco II Statella, i cui eredi ne rimasero in possesso fino all'abolizione della feudalità nel XIX secolo.

Prima del terremoto del 1693 l'abitato era all'interno della cava d'Ispica nella sua parte finale. La città venne quindi trasferita nella zona pianeggiante al di fuori della cava, sebbene l'antico insediamento non fosse mai del tutto abbandonato.

Dal 1812 la città fu incorporata nel distretto di Modica e nella provincia di Siracusa, dalla quale passò nel 1927 alla nuova provincia di Ragusa.

Il 12 ottobre 1987 Ispica ha ottenuto il titolo di città con decreto del Presidente della Repubblica.

ROSOLINI

Le leggende mitologiche attribuiscono le origini della città al figlio del dio Vulcano che, scappato dall'Etna, la fondò. Le vicissitudini storiche invece parlano delle famiglie Platamone, Moncada, Paternò. Riguardo al nome, questo deriverebbe da una mescolanza di linguaggi dei popoli che si succedettero alla dominazione della Sicilia che, pare iniziando dai Greci che chiamarono queste terre con il nome di "Eloro", abbiano dato spunto ai Romani che le ribattezzarono "Rus Elorinum", da qui Rosolini. È più attendibile e realistico invece che il nome "Rusalini", come viene detto in dialetto, sia di derivazione araba come d'altronde tutte le contrade della zona. Infatti quando gli arabi conquistarono la Sicilia trovarono un impero bizantino in completo disfacimento e non fu difficile per loro insediarsi pacificamente nella zona portando i benefici della loro cultura. In particolare non stravolsero le tradizioni locali, chiamando quella che doveva essere il luogo di culto cristiano della zona più importante, nella traduzione letterale araba. Infatti nell'antico insediamento che gli arabi trovarono era ubicata (e tuttora esistente) una basilica cristiana scavata nella roccia dove si venerava una croce. Quindi gli arabi rispettando la tradizione locale non fecero altro che chiamare nella loro lingua quello che trovarono e cioè: "Rus Salib'ni" che letteralmente in italiano si traduce in "La Grotta della croce". Ad avvalorare la derivazione araba del nome "Rusalini" è da tener presente che tutte le contrade della zona hanno sino ad oggi nomi (anche se storpiati nei secoli) arabi tipo: "Nar Balata" (zona di acque) "saia rinnici" (canale costruito dagli arabi per bonificare tutta la zona paludosa della contrada) "ranati", "stafenna", "gisira", "renna" e tante altre contrade che gli arabi identificarono e colonizzarono nel loro insediamento nella zona. Quindi non si capisce perché la contrada principale "Rusalini" dovrebbe uscire da questa logica e prendere il nome da un non meglio identificato insediamento greco ("Eloro") dove il suffisso "Rus" ed inesistenti testimonianze archeologiche ne vanificano questo tentativo interpretativo. Quindi è da ritenere più veritiero che il nome della città sia di origine araba.

PACHINO

Il promontorio di Pachino si è formato nel periodo del Cretaceo (più di 70 milioni di anni fa). Pare che il Promontorium Pachyni fosse abitato sin dalle prime epoche preistoriche, anche se di queste presenze non restano molte testimonianze: circa 10.000 anni fa fu abitata la grotta Corruggi, nella quale vennero rinvenuti moltissimi reperti archeologici, che si trovano conservati in gran parte presso il Museo archeologico regionale Paolo Orsi di Siracusa. Si tratta di raschiatoi, coltelli, lance, punteruoli, aghi e altri oggetti di uso quotidiano. Dalle grotte Corruggi e del Fico, durante il periodo neolitico (tra l'800 e il 1500 a.C.), l'uomo passò a vivere nelle grotte (una delle più note di questa zona è quella di Calafarina). Successivamente, nell'età del ferro, del rame e del bronzo, fino all'arrivo dei Siculi, le abitazioni rupestri si spostarono nella vicina zona denominata "Cugni di Calafarina". Qui nacquero villaggi e necropoli, un dolmen per i defunti ed un forno sotterraneo per la lavorazione dei metalli, i cui resti, portati alla luce da Paolo Orsi, sono tuttora ben visibili e discretamente conservati. Nel 750 a.C., il territorio di Pachino fu abitato da fenici, punici e greci.

Dal 200 al 400 d.C., a dominare la zona furono i romani, che ne fecero un centro di attività commerciali e di colonizzazione. Con loro si sviluppò notevolmente l'agricoltura, e specialmente la coltivazione della vite e del frumento. Nel periodo ellenistico, furono edificati alcuni templi, di cui uno dedicato ad Apollo Libystino. Ancora oggi rimangono i resti di un tempietto votivo agreste in contrada Cugni, località nella quale furono tracciate le rotaie della via Elorina, tuttora ben visibili sulla roccia. La contrada Cugni, per l'alta concentrazione di resti antichi, risulta essere una sorta di "parco archeologico".

Dopo i romani, arrivarono i bizantini (dal 300 all'800), quindi gli arabi (dall'800 al 1090) ed, infine, i normanni. Gli arabi diedero il nome alla frazione di Marzamemi, nella quale costruirono la tonnara, rimasta funzionante fino agli anni cinquanta, introdussero la coltivazione degli agrumi, bonificarono le campagne, completarono l'acquedotto della Torre Xibini, costruirono le saline e i pozzi Senia per l'irrigazione dei campi (tuttora funzionanti), di cui uno alle porte di Marzamemi, detto "u puzzi de quattru uocchi", utilizzato nei secoli, anche a livello industriale, da popoli diversi, pirati compresi.

Il declino della città inizia con i normanni, gli aragonesi ed gli angioini. In questo periodo furono erette le fortificazioni di Torre Xibini e Torre Fano contro le invasioni piratesche dei turchi. Dal 1583 al 1714, nascono in Sicilia un centinaio di nuove terre feudali. In questo periodo si determina un sostanziale cambiamento della geografia dell'agro netino, con la fondazione, nella fascia costiera tra le tonnare di Marzamemi e Capo Passero e dei porti di Portopalo e della Marza, di Pachino e Portopalo.

La storia dell'attuale Pachino ha inizio quando, nel 1734, gli Starrabba di Piazza Armerina, proprietari dei feudi Scibini e Bimmisca e, come tali, aventi il titolo baronale oltre a quello di principi di Giardinelli, decisero di risiedere sul territorio per meglio curare i loro interessi ed al fine di acquisire altresì il titolo di conte. A tal fine, i fratelli Gaetano e Vincenzo Starrabba chiesero, nel 1758, a Carlo III di Borbone e, successivamente, nel 1760, a Ferdinando I delle Due Sicilie l'autorizzazione a fondare una città (licentia populandi), decreto che fu emesso a Napoli, in data 21 luglio 1760, e che fu reso esecutivo in data 1^o dicembre 1760.

PORTOPALO DI CAPO PASSERO

Fin dall'antichità Portopalo è stato denominato in vari modi, a seconda delle precise caratteristiche del luogo. Inizialmente chiamato "Capo Pachino", in seguito "Terra Nobile" ed infine "Porto Palo". Il fondatore e costruttore di Portopalo, può essere considerato Don Deodato e Moncada da Noto. Il territorio che oggi comprende Portopalo è stato sempre abitato sin dall'antichità, ma è verso la fine del '700 che inizia a formarsi il "comunello". L'aspetto del primo nucleo urbano non è molto difficile da immaginare, circa 300 contadini, pastori e pescatori. E questa piccola comunità non aveva altra prospettiva che il lavoro. Nel 1936, come risulta dal censimento, era abitato da 1.710 persone, sistemati in piccole abitazioni lungo la via Vittorio Emanuele. Agli occhi dei rari visitatori, si presentava come un tranquillo borgo di campagna. Le case erano quasi tutte uguali, bianche e screpolate dal sole e dalla salsedine. In quasi tutte le case era presente un piccolo spazio ("u bagghiu") da adibire a stalla o dove era anche possibile avere un piccolo orto. In paese non esisteva una rete idrica che fornisse acqua alle abitazioni, quindi le donne erano costrette, per lavare i panni, a recarsi al pozzo comunale presso il castello Bruno di Belmonte (ora Tafuri). La vita dei portopalesi si consumava di giorno nei campi e di sera al mare, al "cianciòlo", per arrotondare le entrate. L'autonomia del paese, che intanto aveva assunto il nome completo di Portopalo di Capo Passero, fu approvata in sede di Assemblea regionale, con legge regionale n. 1 del 01-03-1975.

GRAMMICHELE

Quando il terribile terremoto del 1693 distrusse la città di Occhiolà, cuore delle terre del feudo del Principe Carlo Maria Carafa Branciforti, nuove rovine si aggiunsero a quelle antiche di un grande centro indigeno ellenizzato. Gli imponenti resti del castello divennero da quel momento il deposito superiore di un'articolata stratigrafia storica; e se da un canto, il nuovo borgo veniva riedificato su

un'altura posta più a meridione col nome di Grammichele, dall'altro l'antico villaggio entrava a far parte di quel complesso sistema collinare di grande interesse archeologico che costituisce la maggior parte del territorio grammichelese noto come Terravecchia. Anche se vi furono, ancor prima del terremoto, diverse testimonianze che davano notizie su resti di più antiche vestigia, fu grazie alla ricerca archeologica condotta a partire dal 1891 da Paolo Orsi, il grande archeologo roveretano nominato nel 1888 Ispettore degli Scavi, dei Musei e Gallerie del Regno a Siracusa, che venne definitivamente affermata l'esistenza a Terravecchia di un centro indigeno ellenizzato dai coloni greci nel 1897 identificato con la città di Eketla. In età greca la città si sarebbe presentata come un'area di frontiera per il controllo delle fertili valli dell'entroterra sia da parte dei Greci provenienti da Gela che dei Calcidesi di Katana e di Lentinoi. Nelle contrade di Poggio dell'Aquila, di Madonna del Piano, di Piano Croce avrebbero coabitato nuclei di Siculi e di Greci come indicherebbe la presenza di riti funerari e di tipologie di sepolture di diversa tradizione. La presenza nei corredi tombali di una grande quantità, di fibule, coltellini con manico ad occhio, rasoi a lamina rettangolare, collane e bracciali in bronzo, cilindretti cavi e lamine a nastro munite di numerosi fori, di uso e significato ignoto, indurranno in seguito gli archeologi ad ipotizzare l'importazione di tale tecnica metallurgica con lo spostamento in Sicilia di maestranze italiche da parte delle popolazioni locali. La presenza dei Greci a partire già dalla fine del VII secolo a. C., determina l'intreccio di intense relazioni con le popolazioni autoctone con momenti di convivenza pacifica alternati ad altri di tensione e di contrasto fino a quando, attraverso scambi commerciali, si intensificano e stabilizzano i rapporti tanto che nei templi, e nei luoghi di culto più in generale, sembrano celebrarsi i momenti della raggiunta integrazione. Il centro, nel tempo, subì la sorte comune a numerose altre città in età tardo ellenistica e romana, ma perse continuità di vita fino all'epoca moderna, in particolare sino al terremoto che nel 1693 cancellò le città del Val Demone e del Val di Noto. Anche l'antico abitato di Occhiola fu abbandonato definitivamente, seguendo in questo la sorte di altri piccoli centri, e cambiò luogo per la sua "rifondazione".

MAZZARRONE

Il centro abitato di Mazzarrone comincia ad essere popolato in maniera permanente dopo l'unità d'Italia, in seguito alle leggi che sopprimono i beni ecclesiastici.

La confisca e la successiva divisione del feudo, favorisce l'insediamento di questo territorio mediante l'affidamento in enfiteusi dei terreni.

Numerose famiglie provenienti dai centri iblei sin dal 1870 danno vita a piccoli agglomerati, sviluppatisi nel corso del tempo. I più importanti di questi insediamenti sono stati: Piano Chiesa, Botteghelle e Cucchi. Ad una certa distanza da questi sorsero gli abitati di Grassura e di Leva. Ciascuno di questi insediamenti costituì una borgata, che nel corso del tempo, grazie all'espansione urbanistica, si sono via via avvicinate. Verso la fine degli anni Cinquanta si costituì un "Comitato per l'autonomia" delle diverse borgate (inizialmente vi era compresa anche Granieri) che porterà, solo negli anni Settanta, al raggiungimento di tale obiettivo. Tali borgate furono riunite in comune autonomo il 7 maggio 1976, con territorio staccato ai comuni di Caltagirone e Licodia Eubea, e costituito dall'ex feudo di Mazzarrone (Caltagirone) e da parte dell'ex feudo di Sciri Sottano (Licodia Eubea).

VIZZINI

La presenza di insediamenti umani a Vizzini risale a tempi molto antichi: ciò è testimoniato dalla presenza di numerose grotte trogloditiche e da ritrovamenti risalenti alla tarda età del bronzo (di questo periodo sarebbe il "ripostiglio" ritrovato da Ippolito Cafici, in contrada Tre Canali, oggi esposto nel Museo Paolo Orsi di Siracusa). Secondo alcuni storici Vizzini sarebbe in realtà l'antica *Bidi* menzionata da Tucidide, Cicerone e Plinio. Tucidide, in particolare, narra di un certo *Feace* inviato in Sicilia dagli Ateniesi come ambasciatore per procurare, tra le colonie ioniche di Sicilia, alleati in favore dei Leontinesi per la guerra che questi condussero contro Siracusa nel V sec. a.C. Il fatto che Vizzini rispose a quell'appello conferma il fatto (insieme ai reperti archeologici rinvenuti in epoca greca), che la cittadina esisteva già prima del V sec. a.C. e che aveva raggiunto uno sviluppo

tale da suscitare le attenzioni della potenza ateniese. Il nome della città quindi avrebbe origine dal greco "BE-DIS" (andò due volte) in riferimento al fiume Dirillo-Acate che lambisce due volte i fianchi della città, poi divenuto *Bidi* o *Bidini* in epoca romana, modificato in *Bizini* dagli Arabi, che rimase tale anche sotto le successive dinastie normanna, sveva, angioina e aragonese, fino all'attuale Vizzini con il vicereame spagnolo. Poche notizie si hanno quindi delle dominazioni greca, romana, bizantina e araba. Al periodo normanno risale la descrizione del celebre geografo Al Idrisi, che la descrive così: "siede alle falde d'un monte, ha i campi da seminazione e un buon terreno". Nel 1105 è signore di Vizzini il normanno *Achinus de Bizino*, padre di *Charluuri* e di *Galduino*. Nel 1177 figura tra i testimoni alle nozze del re di Guglielmo II di Sicilia con Giovanna d'Inghilterra il conte *Robertus de Bizino*. È in questo periodo che si andò formando, attorno al Castello (che diventerà carcere in epoca borbonica, oggi non più presente), il primo nucleo della città, circondato da mura. Secondo la tradizione, nel 1224, Sant'Antonio da Padova fondò nella cittadina il Convento dell'Annunziata, cosa per altro improbabile, visto che il santo di Padova era già partito con dei frati da Messina per salire l'Italia. La città conobbe un momento importante della sua storia quando, nel 1252, l'imperatore Corrado IV di Svevia le concesse il privilegio di "perpetua demanialità", impegnandosi a non concederla più in feudo. E anche quando, per ben 6 volte, fu ceduta ad un feudatario, la città riuscì sempre a liberarsi. Nel 1255 papa Alessandro IV concesse Vizzini a Ruggero Fimetta, ma quando Manfredi diventò re di Sicilia, questi nominò conte di Vizzini Federico Maletta, alla cui morte, nel 1260, la città tornò verosimilmente demaniale. Nel 1266 Vizzini passò con il resto della Sicilia sotto la dominazione angioina, ma nel 1282 la cittadina partecipò alla rivolta dei Vespri siciliani. Secondo Filadelfo Mugnòs i baroni che organizzarono il moto a Vizzini furono il castellano Arnaldo Callari e Luigi Passaneto. Con l'intervento di Pietro III d'Aragona, passò con il resto della Sicilia sotto la dinastia aragonese. Nel 1299 in piena guerra tra Federico III d'Aragona e Carlo II d'Angiò per il possesso dell'isola, la città, guidata dai suoi nobili cittadini Giovanni Callari (o di Callaro), Tommaso Lalia e Giovanni Landolina, si ribellò al sovrano aragonese riconoscendo come re di Sicilia il secondo. In questa fase di vera e propria guerra civile siciliana (in questo periodo iniziano infatti le lotte tra la fazione dei Latini, filoangioina, e la fazione dei Catalani, filoaragonese), i Vizzinesi saccheggiarono la vicina città di Gulfi (oggi Chiaramonte Gulfi). Da qui nacque la storica rivalità tra le due cittadine. Dopo la pace di Caltabellotta (1302), la città passò definitivamente sotto la dinastia aragonese e venne concessa prima a Manfredi Alagona, quindi al conte di Licodia Ughetto Santapau, nonostante fosse stata assegnata alla "Camera Reginale", istituita da Federico III nel 1361. Solo nel 1403, dopo la ricostituzione della "Camera Reginale" a favore di Bianca di Navarra, Vizzini riacquisì la libertà. Nei primi anni del XV sec., la città modificò la sua struttura urbanistica espandendosi oltre le mura medievali, soprattutto verso est, sulla collina del Calvario, trovando tre assi principali di espansione che corrispondono alle attuali via Roma, via V. Emanuele e via San Giovanni. Durante il regno di Carlo V d'Asburgo, la città, sia per arginare le pretese dei baroni vicini, sia per ingraziarsi il potere dei sovrani, cominciò ad acquistare, con ingenti somme, una serie di "privilegi" e "titoli", come quello di "Perpetua Demanialità", "Mero e Misto Impero", "Città Obbedientissima", ed ottenne anche la possibilità di eleggere un vero e proprio Consiglio Municipale. Vizzini fino alla prima metà del seicento ebbe una continua espansione, fino a raggiungere i 16.000 abitanti (più del doppio degli attuali 7.000 circa). Tuttavia, pur essendo diventata un centro sempre più influente, non si interruppe mai l'altalenante storia (già vissuta nel periodo medievale) che la vedeva sempre in lotta con i signori di turno, a cui la città era venduta per rimpinguare le casse reali. Così fu nel 1648, quando fu data in feudo al genovese Nicolò Squittini. Solo dopo trent'anni, nel 1679, grazie all'opera di Giovanni Caffarelli riuscì, come era accaduto altre volte, a riconquistare la propria libertà. Nel 1693 anche Vizzini subì le conseguenze devastanti del terribile terremoto che rase al suolo molti altri centri del Val di Noto. Morirono circa 2.500 persone, di cui 400 per il solo crollo della cupola della Chiesa Madre, mentre erano in preghiera proprio per scongiurare il pericolo del terremoto che aveva dato un "avvertimento", con alcune scosse di entità minore, proprio due giorni prima di quella letale. Tuttavia, nonostante il terribile evento, Vizzini, così come molti dei centri colpiti, risorse e la ricostruzione fu un evento di grande portata sul piano sia sociale, che artistico e culturale. Ne sono testimonianza i numerosi monumenti religiosi e civili sorti in questo periodo, alcuni dei quali di pregevole fattura. Durante tutto il XVIII secolo Vizzini seguì le sorti di quasi tutti gli altri centri della Sicilia, con le dominazioni degli Asburgo, dei Savoia, dagli Austriaci e dei Borboni. Nel 1848, Vizzini partecipò al moto carbonaro, e sventolò per la prima volta in cima al Municipio il Tricolore, ma per

poco tempo: le truppe borboniche repressero la rivolta ed i liberali vennero perseguitati. Nel 1860 molti Vizzinesi seguirono Giuseppe Garibaldi che era sbarcato in Sicilia ed entrarono a far parte delle camicie rosse. Quindi la città votò l'annessione al Regno d'Italia nascente. I sindaci, anche con la nuova monarchia, continuarono ad essere scelti tra i nobili locali: Catalano, Cafici, Passanisi, Gaudio, Giusino e Caffarelli. Vizzini come molti altri centri della Sicilia e del Mezzogiorno d'Italia, subì una grande ondata emigratoria dopo l'ultima guerra mondiale (soprattutto verso l'Australia), passando dai 20.885 agli attuali 6.777 abitanti.

LICODIA EUBEA

Il ritrovamento di focolari e di ceramiche risalenti al neolitico superiore, attestano la presenza di popolazioni autoctone, i siculi, in territorio licodiano. Le notizie sulla fondazione di Licodia Eubea sono piuttosto incerte, ma le varie e molteplici testimonianze delle dominazioni del passato portano a dare notevole credito all'identificazione dell'attuale abitato con l'antica *Euboia* fondata dai calcidesi di Leontinoi nel 650 a.C. I numerosi ritrovamenti archeologici di epoca ellenistica, le ceramiche di epoca classica rinvenute nei campi di Pizzo del Corno, gli scavi effettuati nel 1985 nel centro storico della cittadina, sono solo alcune delle testimonianze che tendono a confermare l'origine ellenistica di Licodia. Molti dei reperti archeologici acquisiti negli anni mediante ritrovamenti e scavi sono stati raccolti ed esposti nel Museo Civico.

Durante la dominazione saracena in Sicilia, il Monte di Licodia divenne un presidio militare di strategica importanza, provvisto di fortificazione, trasformato poi, in epoca normanna, nel Castello di Licodia, la cui esistenza è storicamente attestata a partire dal 1272.

Nel medioevo Licodia venne anche denominata *la Piccola Palermo*, come ricordano gli anziani del luogo e molti libri di storia locale, per l'abbondanza di nobili nel suo territorio e quindi per la sua potenza commerciale e politica. Il primo signore di Licodia fu Bertrando Artus, in epoca angioina. Con gli Aragonesi il paese tornò sotto il dominio regio, fino al 1299, anno in cui re Federico III d'Aragona lo concesse in feudo a Ugolino Callari (o di Callaro), col titolo di conte. Passò poi alla famiglia *Filangeri*. Nel XIV secolo Re Martino affidò le terre licodiane ad un'altra famiglia nobile, gli *Adamar*, signori di Santa Pau, da cui prenderà il nome il castello (Castello Santapau). Il periodo di maggior lustro Licodia l'ebbe nel XV e XVI secolo d.C. quando la famiglia Santa Pau ne governò il territorio. Il 1615 segnò il passaggio del feudo al principe Muzio Ruffo di Calabria. Il terribile e devastante terremoto del Val di Noto, nell'anno 1693, distrusse quasi del tutto il castello, riducendolo agli attuali ruderi. In seguito alla soppressione feudale, il borgo divenne autonomo nel 1844, affrancandosi da Vizzini e divenendo Comune autonomo. Il nome di Licodia è anche legato a quello di Giovanni Verga, che vi ambientò molte delle sue novelle e romanzi (*L'amante di Gramigna* e *Jeli il pastore* su tutte). Licodia, sin dagli anni '30 del secolo scorso, subì una crisi demografica dovuta all'emigrazione di molti suoi cittadini principalmente verso l'America, l'Australia e il Canada. Oggi Licodia Eubea basa la sua economia principalmente sui prodotti agricoli come il grano, cereali e soprattutto l'uva da tavola fonte di principale sostentamento economico per gran parte dei cittadini.

Alcuni ruderi del Castello Santapau crollato a causa del terremoto del 1693.

Anche Licodia Eubea venne colpita fortemente dal terribile e devastante terremoto del 1693 che colpì tutta la Val di Noto. Licodia contò molti danni sia materiali che umani, infatti ben 258 persone persero la vita sotto le rovine del terremoto e moltissimi edifici tra religiosi e civili vennero gravemente danneggiati o rasi al suolo come accadde per il castello medievale Santapau. In particolare si tramanda la storia della chiesa "all'armi scacciati", le anime schiacciate, dove molte persone raccolte in preghiera all'interno del tempio, per scongiurare il sisma che già si era fatto sentire con piccole scosse, rimasero uccise a causa del terremoto. Licodia al contrario di molte città siciliane colpite dal sisma fu ricostruita nello stesso luogo dove sorgeva in passato e i lavori di restauro per i maggiori edifici pubblici iniziarono subito. Alcuni edifici religiosi, come la chiesa del monte Calvario o la chiesa del Crocefisso, rimasero illese mentre altri come la Chiesa Madre o il Convento dei Cappuccini rimasero solo in parte in piedi per poi essere restaurati.

3.2 Le opere d'arte

LE OPERE LETTERARIE

Secolare la produzione letteraria creata dal genio degli artisti che sono nati nel territorio del Distretto degli Iblei. A cominciare dal tardo quattrocento ad esempio, Vizzini dà i natali al grande umanista e letterato, Lucio Marineo Siculo che trasferitosi in Spagna alla corte della regina Isabella, in qualità di regio cappellano e storiografo ufficiale di corte, produrrà numerosi scritti riguardanti sia il mondo latino che quello spagnolo. Tra questi ricordiamo il *De laudibus Hispaniae libri VII* o ancora la famosa raccolta delle *Hepistolae familiares*. In una ideale storia delle produzioni letterarie del territorio grande importanza rivestono le raffinate liriche settecentesche prodotte da Tommaso Campailla, poeta appunto oltre che filoso modicano, che fu accademico degli Assorditi di Urbino, dei Geniali di Palermo e restaurò l'Accademia degli Infuocati nella sua città natale. Di lui si ricorda il poema filosofico il *Mondo Creato*, dedicato nella sua stesura completa (venti canti) a Carlo VI d'Austria, Imperatore e Re di Sicilia. Il poema rappresenta una summa delle idee teo-cosmofisiologiche e filosofiche dell'autore, alla luce della teoria cartesiana. In anni più recenti ovvero nell'ottocento i paesaggi del territorio di Vizzini, influenzarono uno dei più grandi scrittori dell'epoca, ovvero Giovanni Verga, che proprio in quella terra ebbe i suoi natali. Padre del Verismo assieme a Luigi Capuana, Verga si fece artefice attraverso le sue opere di un nuovo modo di raccontare. Il Verismo infatti privilegiava descrizioni di ambienti regionali e municipali e di gente della campagna. La piccola provincia e la campagna, con la miseria e l'arretratezza, gli stenti e le ingiustizie sociali divennero i luoghi e i temi prediletti dello stesso e contribuirono in modo decisivo a svelare aspetti profondi o addirittura sconosciuti della realtà sociale. Con il termine "Ciclo dei Vinti" viene indicato l'insieme dei romanzi di cui avrebbe dovuto comporsi un impegnativo progetto letterario dello scrittore Giovanni Verga. A costituire il corpus di tale ciclo avrebbe dovuto essere un gruppo di cinque romanzi a definizione tematica: *I Malavoglia*; *Mastro-don Gesualdo*; *La duchessa di Leyra*; *L'onorevole Scipioni*; *L'uomo di lusso*. L'intera serie - secondo il progetto originario dello scrittore - avrebbe dovuto avere come comune denominatore un tema comune e universale, quello dell'indiscussa lotta dell'uomo per l'esistenza e per il progresso. L'opera completa rimarrà incompiuta in quanto *La Duchessa di Leyra* rimane solo abbozzato, mentre gli ultimi due romanzi previsti del Ciclo, *L'onorevole Scipioni* e *L'uomo di lusso*, non verranno neppure iniziati. Per certo *I Malavoglia* è l'opera più rappresentativa di Verga. Il romanzo narra la storia di una famiglia di pescatori che vive e lavora ad Aci Trezza, un piccolo paese siciliano nei pressi di Catania. Il romanzo ha un'impostazione corale, e rappresenta personaggi uniti dalla stessa cultura ma divisi dalle loro diverse scelte di vita, soverchiate comunque da un destino ineluttabile. Lo scrittore adotta la tecnica dell'impersonalità, riproducendo alcune caratteristiche del dialetto e adattandosi quanto più possibile al punto di vista dei differenti personaggi, rinunciando così all'abituale mediazione del narratore. Per celebrare la grandezza di Verga, il comune di Vizzini si è fatto, insieme ad altri, promotore del Parco letterario "Giovanni Verga". Il parco è un percorso lungo i luoghi ancora esistenti che ispirarono i capolavori vergiani. I luoghi coinvolti dal Parco, abbracciano una vasta area. Dall'entroterra siciliano delle terre di Vizzini, circondate dall'altipiano degli Iblei, alla piana di Catania che introduce alla città etnea la quale, con i suoi palazzi barocchi, fa da cornice alla vita cittadina dell'illustre scrittore. Il progetto non ha solo valenza turistica bensì può vantare una peculiarità culturale che nella sua specificità coinvolge tutte "le terre" del Verga.

Nasce invece a Ragusa uno dei più importanti poeti siciliani del '900 assieme al poeta Ignazio Buttitta: si tratta di Giovanni Antonio Di Giacomo Vann'Antò, fondatore assieme a Guglielmo Jannelli e Luciano Nicastro, del periodico messinese «La Balza futurista», che si rifaceva al movimento futurista di Marinetti. Pasolini sosteneva che le sue composizioni fossero ispirate al decadentismo di Stéphane Mallarmé e Paul Éluard. Tra le sue raccolte di poesie si ricordano *Il fante alto da terra* del 1923, o *A pici* del 1958. Indimenticabili i suoi *Indovinelli popolari siciliani* (1954) che tanto piacquero a Pierpaolo Pasolini che tradusse in italiano il suo poemetto *Mmiernu e primavera*. Una nuova stagione letteraria si apre con Vitaliano Brancati, nato a Pachino, e scrittore dalla penna graffiante e pungente. Il "gallismo" di certa Sicilia, viene da lui raccontato in romanzi rimasti nella storia della letteratura italiana quali *Il bell'Antonio*, *Paolo il caldo* o il bellissimo *Don*

Giovanni in Sicilia, nel quale vengono narrate avventure e sogni del protagonista Giovanni Percola dall'infanzia fino all'età adulta. Quasi sempre in compagnia degli amici Muscarà e Scannapieco, il terzetto è, come in una vorticoso passione, continuamente alla ricerca di piacere che solo l'abito femminile può dare. Si tratta a prima vista di un quadro ironico e divertente della provincia italiana dove vengono messe in evidenza le velleità maschiliste, i vagheggiamenti erotici e tutte quelle forme di megalomania che vanno sotto il nome di "gallismo". Le terre del distretto degli Iblei nella storia del proprio itinerario letterario, possono vantare anche un premio Nobel, ovvero quello dato al poeta modicano Salvatore Quasimodo nel 1959. Il grande poeta fu tra i padri dell'ermetismo assieme a Montale ed Ungaretti e come loro ha un sentimento tragico e desolato della vita del nostro tempo, dovuto al crollo degli ideali romantici e positivistici. Quasimodo passa dallo sconforto e dal disimpegno alla denuncia della responsabilità degli uomini per il dolore del mondo e all'impegno per la costruzione di un mondo migliore, in nome della fraternità e solidarietà umana. A questo svolgimento etico di Quasimodo corrisponde lo svolgimento della sua poesia, che presenta due momenti distinti. Il primo periodo ha carattere solipsistico nel contenuto, ermetico nella forma. Sradicato dalla famiglia e dalla sua terra per ragioni prima di studio, poi di lavoro, e sbalestrato nel mondo crudele ed alienante della grande città, in Quasimodo si forma subito il complesso dell'esule, tormentato dalla nostalgia dell'infanzia remota, rimpianta come un'età di innocenza e di serenità, e dalla nostalgia della Sicilia, rimpianta come una terra favolosa di felicità, un Eden irrimediabilmente perduto. La solitudine ed il rapido morire delle illusioni; il senso del mistero, la nostalgia e il rimpianto dell'infanzia, della famiglia e della Sicilia sono i motivi più insistenti delle raccolte di poesie di questo periodo. In esse Quasimodo è alla ricerca di una sua forma espressiva, e dapprima in *Acque e terra* (1929) raggiunge sovente un felice equilibrio fra sentimento ed espressione; poi in *Oboe sommerso* (1932) si muove sulle orme dei simbolisti francesi, riecheggiando ed esasperando i moduli espressivi dell'Ermetismo. Il secondo periodo della poesia di Quasimodo ha carattere civile, umanitario e sociale nel contenuto, oratorio ma di una oratorietà controllata ed essenziale nella forma. Le raccolte del secondo periodo sono: *Giorno dopo giorno* (1947), *La vita non è sogno* (1949) e *Il falso e vero verde* (1956). Egli ora non è più il nostalgico ricercatore di età e terre lontane, ma il giudice severo della sua epoca, perciò denuncia e condanna con potenza realistica le atrocità della guerra, e la ferocia degli uomini moderni ed esorta i figli a dimenticare l'opera cruenta dei padri. Riconoscendo la grandezza del più illustre tra i suoi concittadini, il comune di Modica è tra i promotori, grazie all'idea del figlio Alessandro Quasimodo, del "Parco Letterario Salvatore Quasimodo - La terra impareggiabile". Finalità dell'iniziativa è la valorizzazione dei luoghi dell'ispirazione poetica, facendo rivivere la poesia nei territori che la hanno determinata: Modica (città natale del Poeta), Roccalumera (luogo di origine della famiglia Quasimodo) cui sono collegati Messina, Tindari, le Eolie, Siracusa, l'Anapo con Pantalica ed Agrigento. Questi sono luoghi che conservano intatto il fascino delle radici di Quasimodo, nella Sicilia che lui stesso definì "la terra impareggiabile".

Figura di spicco oramai della letteratura mondiale, il comisano Gesualdo Bufalino, è stato uomo di immensa cultura, lo dimostra la grande collezione di libri ora presso la Fondazione Bufalino, luogo, caro allo scrittore che, quotidianamente, vi trascorreva alcune ore del mattino passeggiando e conversando con gli amici. Istituita nel 1999 dal Comune di Comiso, la Fondazione ha lo scopo di far conoscere e valorizzare la figura e l'opera dello scrittore comisano mediante l'organizzazione di convegni, seminari, mostre, borse di studio. Nei suoi locali si conservano, oltre a manoscritti e carte dello stesso, la corrispondenza, la biblioteca privata, costituita dal corpus completo delle sue opere nelle varie edizioni italiane e straniere, da un fondo librario di 10.000 volumi, in gran parte di narrativa e saggistica letteraria, da una piccola emeroteca, da una videoteca e da una preziosa collezione di dischi che testimoniano la sua grande passione per il cinema e la musica. Un'ultima e significativa sezione della biblioteca riguarda la fortuna critica, italiana e straniera, dello scrittore, le sue interviste, le sue collaborazioni giornalistiche.

La fortuna dello scrittore, giunge in età avanzata, e da allora Bufalino che se già aveva prodotto molti scritti, incrementa maggiormente la sua produzione letteraria. Intorno al 1950 infatti, comincia a lavorare sul progetto di un romanzo che diventerà, a distanza di anni, il suo primo libro, "Diceria dell'untore", ma non va oltre una prima stesura approssimativa. È solo nel 1971, a più di venti anni di distanza, che il libro verrà ripreso dall'autore. Nel 1981 dopo la pubblicazione di

svariate traduzioni, tramite la personale amicizia sorta con Sciascia e le insistenze di Elvira Sellerio, l'autore si convince a "rivelare" l'esistenza di un suo romanzo. Ormai sessantunenne, pone fine al lungo lavoro di revisione decennale del suo capolavoro consentendo finalmente la pubblicazione. Il romanzo si svolge nell'arco di alcuni mesi a partire dall'estate del '46. Il protagonista è un giovane reduce della guerra con «un lobo di polmone sconcertato dalla fame e dal freddo». Giunto alla Rocca, entra nelle simpatie del primario, il "Gran Magro", un mefistofele attirato forse più dalla bottiglia di Porto che dai promettenti progressi del paziente. Tra loro si interpone presto l'ombra della ragazza, una ballerina, un essere che la Gran Mietitrice ha già reclamato per sé due volte: la prima quando lo stigma dell'ebraismo l'ha resa oggetto delle attenzioni nefande di un esercito possente; la seconda quando l'immane resa dei conti l'ha colta nel letto del teutonico persecutore, appesantendo la sua anima fragile del marchio infamante del tradimento. Tra i due giovani scaturisce un amore senza futuro, ostacolato dalla gelosia del Magro e dalla sorveglianza ferrea che la guarnigione di monache amministra a presidio di una rigorosa segregazione. L'esito della vicenda si conforma alle statistiche del tempo: dei tre personaggi se ne salverà uno e questi, al posto di una morte gloriosa, in quanto predicibile, dovrà affrontare la quotidianità di una vita insignificante.

L'opera "esplode" immediatamente in tutto il suo valore, e si trasforma in un caso letterario, che culmina con il conferimento del Premio Campiello nel 1981. Nel 1990 dal libro verrà tratto un film, per la regia di Beppe Cino, con Remo Girone, Lucrezia Lante della Rovere, Franco Nero, Vanessa Redgrave e Fernando Rey, che non farà altro che aumentare il clamore attorno al "caso" Bufalino. Abbiamo sin qui tratteggiato un ideale percorso letterario che ha attraversato i luoghi del Distretto degli Iblei, attraverso la grandezza dei suoi letterati e delle loro opere. Da quanto sin qui detto emerge chiaramente che proprio queste ultime costituiscono un imprescindibile contributo alla storia della letteratura di tutti i tempi, essendo le stesse legate a momenti cruciali dell'evoluzione del gusto e della tradizione letteraria stessa.

LE OPERE CINEMATOGRAFICHE

L'amore della cinematografia e dei cineasti per questa parte di Sicilia ha radici molto lontane. Le atmosfere ed i luoghi del territorio che si trova a sud-est dell'isola sono stati infatti il set ideale per molti film, alcuni dei quali memorabili. Parlare di cinematografia in relazione a questo territorio vuol dire ricordare una serie di film spesso ineguagliabili, dei capolavori realizzati grazie alla partecipazione di grandi interpreti italiani e stranieri e che hanno trattato varie tematiche, da quelle comiche a quelle d'amore, da quelle storiche a quelle mafiose. Risale infatti al 1948 uno dei primi film girati sul territorio della provincia di Ragusa e precisamente a Modica. Si tratta del film di Luigi Zampa "Anni difficili", scritto con Vitaliano Brancati. Il film è una delle opere più lucide e realistiche del nostro cinema del secondo dopoguerra, un'opera di impegno civile che difficilmente si dimentica. Una lettura amara e al tempo stesso appassionata della nostra storia dal ventennio fascista al disastro della seconda guerra mondiale. Lo stesso regista tornerà nuovamente nella città di Modica nel 1975 per girare il film "Gente di rispetto" tratto dall'omonimo romanzo di Giuseppe Fava pubblicato dalla Bompiani nel 1975, nel quale si racconta la storia di una maestra del nord Italia che viene trasferita ad insegnare in un paese siciliano, dove in maniera del tutto inconsapevole finirà per trovarsi in mezzo a vicende di faide mafiose locali. Ma anche altri comuni della provincia di Ragusa, quali ad esempio Ispica, sono divenuti set di celebri film quali ad esempio "Divorzio all'Italiana" girato da Pietro Germi nel 1960, film di grande successo che fece conoscere Ispica in tutta Italia. Sempre a Ispica, nel 1974 furono girate alcune scene de "Il viaggio", un film di Vittorio De Sica con Sophia Loren, Richard Burton, Sergio Bruni e Ian Bannen ed ancora nel 1984 alcune scene di Kaos dei fratelli Taviani, così come nel 1995 piazza Regina Margherita e il Palazzo Comunale Bruno di Belmonte ospitarono le riprese di una serie televisiva dal titolo Non parlo più (con Anna Bonaiuto, Daniele Liotti, Lorenza Indovina e Tony Sperandeo). Molte altre produzioni cinematografiche si sono servite degli scenari offerti dal territorio della provincia di Ragusa. Ricordiamo innanzitutto le scene de "Il Gattopardo" del maestro Luchino Visconti, girate tra le altre, nel 1963 nel castello di Donnafugata nei pressi di Ragusa. Il capolavoro di Visconti, tratto dall'omonimo romanzo di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, fruttò alla stessa pellicola la Palma d'oro come miglior film al 16° Festival di Cannes. In tempi più recenti, ovvero nel 1988 Vito

Zagarrio, gira "Le donne della luna" valorizzando splendide località del litorale come ad esempio il "Pisciotta" a Sampieri (Scicli). Nel 1993 Francesco Crescimone gira nel ragusano "Il trittico di Antonello", un film in tre episodi sulle condizioni storico-sociali della Sicilia tra separatismo, brigantaggio e tangenteopoli, imperniati sull'immagine di una antica masseria quattrocentesca della campagna ragusana. Sempre nel 1993 Gianni Amelio girò nel litorale ibleo alcune scene del film "Ladro di bambini" per la Erre Produzioni e Alia Film con gli interpreti Enrico Lo Verso, Valentina Scalisi e Giuseppe Ieracitano, pellicola prestigiosa vincitrice del Grand Prix Speciale della Giuria al 45° Festival di Cannes. Nel 1996, Roberto Faenza, gira in buona parte a Villa Fegotto nelle vicinanze di Chiaramonte Gulfi, il film "La lunga vita di Marianna Ucria" tratto dall'omonimo romanzo di Dacia Maraini, con attori prestigiosi del calibro di Emmanuelle Laborit, Philippe Noiret, Laura Betti, Bernard Giraudeau, Laura Morante. Sempre nel 1996, lo stesso scenario fu scelto dal regista Alberto Simone per realizzare il suo film "Colpo di Luna" interpretato da Nino Manfredi. Toccherà al regista premio oscar Gabriele Salvatores scegliere ancora una volta la provincia di Ragusa quale ambientazione del suo film "L'uomo delle stelle", che ricevette nel 1996 la nomination agli oscar quale miglior film straniero. Nel cast della pellicola figurano tra gli altri nomi di rilievo del cinema italiano, quali Sergio Castellitto, Leopoldo Trieste e Leo Gullotta. Già prima, ovvero nel 1993, Salvatores aveva scelto per l'ambientazione di un altro suo film, le incantevoli atmosfere dei nostri borghi marinari. E' il caso di "Sud", film che racconta le elezioni in un paesino del sud, dove quattro disoccupati disperati occupano il seggio elettorale, e che è ambientato nella splendida Marzamemi. Girato a Vizzini invece nel 1964, lo sceneggiato televisivo "Mastro Don Gesualdo", trasmesso dalla RAI sull'allora Programma Nazionale (ora Rai Uno), rappresenta la prima opera di fiction televisiva impressa su pellicola cinematografica e non su nastro magnetico come fino ad allora in uso. Come si evince agevolmente dal titolo, fu tratto dal romanzo omonimo di Giovanni Verga Mastro Don Gesualdo. L'adattamento televisivo e la sceneggiatura - che fa massiccio ricorso alla lingua siciliana - erano dovuti ad Ernesto Guida e a Giacomo Vaccari, responsabile anche della regia televisiva. Nel 1982, sarà Zeffirelli a girare tra le vie ed i palazzi di Vizzini la sua versione della "Cavalleria Rusticana". Una Cavalleria Rusticana dove la scena si dilata fino a comprendere le cupole e i campanili aguzzi di Vizzini, le campagne ondulate, gli orti e la processione di Pasqua, con tanto di "galantuomini" che portano la croce, madonne, chierichetti e bambine vestite di bianco. Le vicende della "Lupa" la novella di Verga, rivivono invece nei luoghi di Vizzini attraverso il l'omonimo film di Gabriele Lavia. La pellicola girata nel 1996 e che conta nel cast Monica Guerritore e Roul Bova, rievoca la drammatica storia della Gna' Pina innamorata perdutamente del giovane Nanni, proprio là dove Verga pensò la il suo racconto. Da ricordare, anche, il film "La stanza dello scirocco" del 1998, tratto dal romanzo di Domenico Campana, realizzato dal regista Maurizio Sciarra ed interpretato da Giancarlo Giannini e dalla catanese Tiziana Lodato. Gli "interni" del film furono girati nel Castello di Donnafugata ed altre scene a Monterosso Almo. Nel 2002 il Teatro Comunale "Vittoria Colonna" della città di Vittoria, fece da cornice per alcune scene de Il consiglio d'Egitto, di Emidio Greco. Nel 2002 Franco Battiato, nella sua prima opera cinematografica (Perduto amor), utilizza invece come set il loggiato del Sinatra di S. Maria Maggiore a Ispica. Nel 2004, Vito Zagarria, gira parte del suo "Tre giorni d'anarchia", interpretato da Enrico Lo Verso, Nino Frassica, David Coco, Marica Coco e Tiziana Lodato, nella provincia di Ragusa. Il film prodotto anche grazie al sostegno del Ministero per i beni e le attività culturali, fa rivivere le vicende politiche e sentimentali di un giovane nella Sicilia del 1943, nell'imminenza dello sbarco degli americani. Inoltre, dal 2005, diversi siti della provincia di Ragusa, sono oramai divenuti i "luoghi di Montalbano", ovvero il luogo presso cui si svolge tutta l'azione della versione televisiva dei racconti polizieschi di Andrea Camilleri. La serie televisiva ha oramai consacrato e reso riconoscibili non solo al pubblico nazionale ma anche internazionale, il set del telefilm tanto da divenire meta turistica prescelta da molti turisti. Girato fra Marzamemi e Pachino è il film del 2006 di Gian Paolo Cugno "Salvatore – Questa è la vita". Storia di un giovane maestro di scuola elementare che accetta di trasferirsi in un paesino della Sicilia per insegnare nella scuola locale. Il film annovera nel cast tra gli altri Enrico Lo Verso, Gabriele Lavia e Giancarlo Giannini. Più recente ovvero del 2007, la provincia di Ragusa viene scelta quale set della fiction tv in 6 puntate "Il capo dei capi" andata in onda fra ottobre e novembre 2007. La serie racconta la storia del noto boss di Corleone, Salvatore Riina, interpretato da Claudio Gioè, ed è ispirata all'omonimo libro-inchiesta di Giuseppe D'Avanzo e Attilio Bolzoni.

LE OPERE ARTISTICHE

IL TARDO BAROCCO

Il Val di Noto è il territorio della Sicilia orientale che geograficamente corrisponde alla punta a sud dell'isola, individuata tra la provincia di Ragusa, di Siracusa e parte delle province di Catania e di Caltanissetta. Tra tutte le città del Val di Noto, i comuni di Modica, Ragusa e Scicli, aderenti al Distretto degli Iblei, sono entrati nel 2002 nella lista dei Patrimoni dell'umanità dell'UNESCO grazie al barocco siciliano. E' inoltre in corso di inserimento il centro storico del comune di Ispica.

La particolarità di questa "identità" comune per le città, deriva soprattutto dalla mirabile ricostruzione avvenuta in seguito al terremoto del Val di Noto del 1693. Vi sono infatti degli esempi mirabili dell'arte e dell'architettura tardo-barocca di cui costituiscono un momento di sintesi, presentando notevoli caratteri di omogeneità urbanistica ed architettonica.

L'architettura Barocca è uno stile architettonico Europeo tipico dell'Italia del XVII secolo, drammatico, e riccamente adornato di sculture e di chiaroscuri e giochi di luce creati da masse e ombre. Il Barocco Siciliano è più che un Barocco a cui capita di trovarsi in Sicilia; esso si trova principalmente espresso in edifici sacri e palazzi nobiliari costruiti per la numerosa aristocrazia siciliana. I primi esempi dello stile Barocco in Sicilia erano in genere versioni impacciate e mal proporzionate di ciò che i viaggiatori avevano visto a Roma, Firenze e Napoli in occasione delle loro visite, sebbene già in questa fase gli architetti provinciali avevano iniziato a incorporare un certo vernacolo tratto dalla pre-esistente architettura siciliana. Alla metà del XVIII secolo, quando il Barocco Siciliano era ormai ben diverso dal Barocco del continente, aveva iniziato spesso ad esibire almeno due o tre delle seguenti caratteristiche specifiche:

- grottesche maschere e putti, spesso a supporto di balconi o a decorazione delle varie parti orizzontali delle trabeazioni di un edificio; questi volti furiosi o ghignanti sono vestigia del Manierismo architettonico Siciliano.

- Balconate, dopo il 1633 spesso accompagnate da intricate balaustre in ferro battuto, e prima di allora da balaustre più semplici. Gelsie panciute si trovano anche a guardia di finestre.

- Scale esterne. Il grosso delle Ville e Palazzi erano progettate con un ingresso formale per carrozze attraverso un'arcata nella facciata principale, conducente ad un cortile interno. Da qui spesso si levano doppie scale fino al piano nobile. Questo costituiva l'ingresso principale alla casa, antistante le sale di ricevimento del primo piano, e le simmetriche fughe di gradini frequentemente cambiano direzione anche quattro volte. Le Chiese spesso, a causa della topografia del sito, erano munite di lunghe fughe di gradini, capaci di richiamare alla memoria la Scalinata di Piazza di Spagna a Roma. Un esempio particolare è la scalinata antistante San Giorgio a Modica che procede per un dislivello di decine di metri con gradini molto ripidi fiancheggiati da giardini pensili.

Sia le chiese che i palazzi spesso esibiscono facciate inclinate, concave o convesse. Occasionalmente ville o palazzi esibiscono scale esterne ricavate nei recessi creati dalle curve.

- Altro elemento caratterizzante l'architettura tardo barocca è il campanile siciliano. Il campanile siciliano non era posizionato a fianco della chiesa in una torre campanaria, come comune nel resto d'Italia, ma a sovrastare la facciata stessa, spesso al di sopra del timpano, con una o più campane, ciascuna chiaramente in vista sotto il suo arco. In una chiesa con molte campane questo produce un'arcata riccamente modellata in cima alla facciata principale. Si tratta di uno dei più duraturi e caratteristici aspetti dell'architettura del Barocco Siciliano.

- Interni chiesastici con profusione di marmi intarsiati a pavimentazione e rivestimento delle pareti. In Sicilia, specialmente nei primi lavori Barocchi, raramente si incontrano colonne raggruppate insieme a formare una banchina. Le colonne, anche se spesso lavorate, sono solitamente singole, a supporto di archi semplici, così mostrando l'influenza della precedente e ben più lineare architettura del periodo Normanno.

- Bugnato decorato. Sebastiano Serlio decorava pure i conci del suo bugnato, ma alla fine del XVI secolo, gli architetti siciliani ornavano i blocchi addirittura con sculture di foglie, squame, perfino con dolci e conchiglie; le conchiglie in seguito sarebbero diventate i simboli ornamentali prevalenti dello stile Barocco. A volte il bugnato veniva usato per pilastri anziché pareti, in ciò che diventava quasi uno scherzo o un rovesciamento rispetto a quanto ci si sarebbe aspettato.

Molti edifici del Barocco Siciliano sono costruiti con la pietra lavica locale, essendo questa la più facile da reperire. Le sue sfumature di nero e grigio erano spesso usate per creare effetti decorativi a contrasto, accentuando l'amore Barocco per i giochi di luce e d'ombra.

Infine l'influenza architettonica dei governanti Spagnoli è spesso riconoscibile, sebbene in maniera più discreta di quella dei Normanni, e lo stile spagnolo è particolarmente evidente nella Sicilia orientale.

In ogni caso il Barocco Siciliano non può essere definito semplicemente in base alla presenza di uno o più di questi caratteri, poiché nessuna caratteristica è esattamente specifica della sola architettura siciliana. Per apprezzare il Barocco Siciliano occorre identificare una o più di queste caratteristiche, poi valutare la composizione nel suo complesso e allora, se l'edificio è posteriore alla fine del secondo decennio del XVIII secolo, determinare se l'architettura possiede una fluidità nelle proprie curve, nelle proprie volute e negli abbellimenti che ne producono l'indefinibile sensazione tipica di "joie de vivre".

Ripercorrendone dunque la storia, come già accennato precedentemente, il grande terremoto siciliano del 1693 danneggiò gravemente cinquantaquattro città e paesi e 300 villaggi. L'epicentro del disastro fu nel Val di Noto, dove la città di Noto fu completamente rasa al suolo, mentre la città di Catania fu danneggiata in modo molto grave. Fu stimato che un totale di più di 100.000 persone uccise. Altre città che subirono gravi danni furono Ragusa, Modica, Scicli, e Ispica. La ricostruzione iniziò quasi immediatamente.

La sontuosità dell'architettura che stava per sorgere dal disastro è connessa alla politica della Sicilia del tempo; la Sicilia era ancora ufficialmente sotto il controllo Spagnolo, ma in realtà era governata dalla sua aristocrazia autoctona. Questa era guidata dal Duca di Camastra, che gli Spagnoli avevano nominato viceré per appagare l'aristocrazia. È stimato che c'erano più aristocratici per metro quadrato che in qualsiasi altro stato. Nel XVIII secolo fu calcolato che c'erano 228 famiglie nobiliari, che fornivano alla Sicilia una classe di governo consistente di 58 principi, 27 duchi, 37 marchesi, 26 conti, 1 visconte e 79 baroni; il Libro Aureo della Nobiltà Siciliana (pubblicato per l'ultima volta nel 1926) ne elenca ancora di più. In aggiunta a questi c'erano i più rampolli cadetti delle famiglie con i loro titoli cortesi di *nobile* e barone.

L'architettura non era l'unica eredità dei Normanni. Il potere sul popolo (non esisteva una classe media stabile) fu anche fatto osservare tramite il sistema feudale, invariato sin dalla sua introduzione in seguito alla conquista Normanna del 1071. Così l'aristocrazia siciliana non aveva solo ricchezze ma anche vasta manodopera alle proprie dipendenze, fenomeno che al tempo era declinato in molte altre parti d'Europa.

L'aristocrazia condivideva il proprio potere solo con la Chiesa Cattolica. La Chiesa faceva leva sul timore della dannazione nell'altra vita e sull'Inquisizione nella presente e come conseguenza sia le classi superiori che quelle inferiori donavano generosamente tutto quanto potevano in tutte le principali ricorrenze dei santi. Molti preti e vescovi erano a loro volta membri dell'aristocrazia, e la ricchezza della Chiesa di Sicilia era ulteriormente aumentata dalla tradizione di spingere i cadetti maschi e femmine verso i monasteri e i conventi, per preservare l'eredità della famiglia dalla sua divisione; una pesante tassa, o dote, veniva di solito pagata alla Chiesa per facilitare ciò, nella forma di proprietà, gioielli o denaro. Così la ricchezza di certi ordini religiosi crebbe fuori da ogni proporzione rispetto alla crescita economica di qualsiasi altro gruppo sociale del tempo. Questa è

una delle ragioni per cui così tante chiese Barocche e monasteri furono ricostruiti dopo il 1693 con tale lusso.

Una volta iniziata la ricostruzione, i poveri ricostruirono le proprie casupole nel solito modo primitivo di prima. Per contrasto, i più ricchi residenti sia secolari che spirituali vennero presi da una quasi maniacale orgia di edificazione. I membri della nobiltà avevano diverse abitazioni in Sicilia, perché il Viceré di Spagna trascorreva sei mesi dell'anno a Palermo e sei a Catania, tenendo corte in ciascuna città, e quindi i membri dell'aristocrazia avevano bisogno di un palazzo in ogni città. Una volta che i palazzi della devastata Catania furono ricostruiti alla nuova moda, quelli di Palermo sembrarono antiquati per confronto, quindi anch'essi furono ricostruiti di conseguenza. Dalla metà del XVIII secolo, le ville dove riposare in autunno, essenzialmente degli *status symbol*, furono costruiti nella modaiola enclave di Bagheria. Questo schema si ripeté, su scala minore, in tutte le città secondarie della Sicilia, con ogni città impegnata a fornire una vita sociale più divertente e una attrazione all'aristocratico provinciale rispetto alla sua abitazione di campagna. Le abitazioni di campagna non sfuggirono alla mania edilizia. Spesso ali Barocche o nuove facciate furono aggiunte ad antichi castelli, o ville rurali furono interamente ricostruite. La frenesia edilizia guadagnò slancio finché l'architettura Barocca commissionata dagli aristocratici edonisti raggiunse il suo *zenith* verso la metà del XVIII secolo.

In seguito al sisma, il programma di ricostruzione fu velocemente avviato ma, prima che iniziasse a pieno regime, alcune importanti decisioni dovevano essere prese, le quali avrebbero permanentemente differenziato molte città e paesi siciliani tra altri sviluppi urbani europei. Il Duca di Camastra, vicario con pieni poteri per la ricostruzione, consapevole dei nuovi sviluppi nel campo della pianificazione urbanistica, decretò che piuttosto che ricreare il piano medievale fatto di ristretti vicoli, la ricostruzione avrebbe offerto piazze e ampie strade principali, spesso secondo uno schema razionale a griglia. Il piano nel suo complesso era di prendere a base una forma geometrica come un quadrato perfetto o un esagono, come tipico dell'urbanistica Barocca.

Questo concetto era ancora molto innovativo negli anni '90 del XVII secolo, e poche cittadine avevano avuto ragione di essere ricostruite in Europa. Il prototipo potrebbe ben essere stato la nuova città di Terra del Sole costruita nel 1564 per Cosimo I de' Medici, Gran Duca di Toscana, da Baldassarre Lanci di Urbino. Un'altra delle prime cittadine ad essere pianificate utilizzando la simmetria e l'ordine piuttosto che una evoluzione di piccoli vicoli e strade fu Alessandria, nel Piemonte meridionale. Un po' più tardi, dal 1711, questa forma Barocca di pianificazione fu favorita nelle colonie Spagnole del Sud America, specialmente dai Portoghesi in Brasile. In altre parti d'Europa interessi locali e opinioni erano troppo radicati per consentire una ripianificazione dopo il disastro: dopo che la città di Londra fu praticamente distrutta dal Grande Incendio di Londra del 1666, la City stessa fu ricostruita sul suo antico piano urbano, sebbene nuove estensioni ad ovest fossero in parte basate su uno schema a griglia. In Sicilia l'opinione delle classi inferiori non contava affatto, e quindi questi nuovi concetti apparentemente rivoluzionari poterono liberamente venire eseguiti.

In Sicilia la decisione fu presa non tanto per moda o apparenza ma anche perché avrebbe minimizzato i danni alla proprietà e alle vite umane in caso di probabili nuovi terremoti. Nel 1693 le strette abitazioni e viette avevano causato il collasso degli edifici nel loro complesso, come una casa di carte (un pericolo che sarebbe rimasto per le ancora ristrette e compresse aree abitate dai meno abbienti). Architettonicamente ed esteticamente il grande vantaggio del nuovo ordine urbanistico fu che, diversamente da molti paesi e città italiani dove si incontra di frequente una monumentale chiesa Rinascimentale incastrata "a schiera" tra incongrui vicini, nel Barocco urbano si può fare un passo indietro e "vedere" davvero il manufatto architettonico inserito in un contesto più persuasivo quanto a proporzioni e prospettive. In genere si nota questo aspetto nelle città più estensivamente ripianificate tra le quali rientrano Modica, Ragusa e Scicli.

In queste nuove città, l'aristocrazia si localizzò nelle aree più sopraelevate, dove l'aria era più fresca e pulita (nelle torride estati siciliane) e la vista più gradevole. La chiesa fu collocata al centro della città, per comodità di tutti, e per riflettere la globale centralità della Chiesa; intorno alla

coppia costituita da Cattedrale e *Palazzo Vescovile* furono costruiti anche i conventi. I commercianti e mercanti scelsero come quartiere le pianificate strade larghe originate nelle piazze principali. Infine i meno abbienti furono ammessi ad erigere i loro rifugi di mattoni e le loro case nelle aree a cui nessun altro ambiva. In tal modo la pianificazione urbanistica Barocca venne a simboleggiare e riflettere l'autorità politica, e in seguito il suo stile e la sua filosofia si diffusero in luoghi tanto lontani come Annapolis, Williamburg, New Bern, e Savannah nell'America Britannica e con fama ancora maggiore nella ripianificazione urbanistica del XIX secolo di Paris operata dal Barone Haussmann. Erano stati deposte le basi per l'esplosione dell'architettura Barocca che avrebbe predominato in Sicilia fino al primo XIX secolo.

In seguito molte altre città e paesi siciliani che erano state un po' danneggiate o furono completamente salve dal sisma, come Palermo, furono anch'essi trasformati dallo stile Barocco.

Della forma di Barocco propria della Sicilia, dopo il 1693, è stato detto "Gli edifici concepiti a seguito di questo disastro esprimono una spensierata libertà di decorazione la cui incongrua gaiezza era intesa, forse, ad alleviare l'orrore". Sebbene questa sia una descrizione accurata di uno stile che è quasi una celebrazione della *joie de vivre* in pietra, è improbabile che spieghi le reali ragioni della sua scelta. Come per tutti gli stili architettonici la scelta del Barocco era direttamente legata alla moda corrente. Versailles era stata completata nel 1688 nello stile Barocco; la nuova Reggia di Luigi XIV fu immediatamente emulata ovunque in Europa da qualsiasi aristocratico o sovrano in Europa che aspirasse alla ricchezza, al gusto o al potere. Quindi fu la scelta ovvia per i "ricchi senza dimora" della Sicilia, dei quali ce n'erano centinaia. Gli eccessi dello stile Barocco di palazzi e ville di campagna che sarebbero state costruite in Sicilia, comunque, si avviavano a far sembrare Versailles un esempio di ritegno.

Giunti all'alba del XVIII secolo gli architetti siciliani furono impiegati per creare i nuovi palazzi e le nuove chiese. Questi architetti, spesso locali, furono capaci di progettare in un modo più sofisticato di quello del tardo XVII secolo; molti erano stati educati nell'Italia continentale ad una comprensione più dettagliata dell'idioma Barocco. Il loro lavoro ispirò progettisti siciliani che avevano avuto minori occasioni. Va osservato che questi architetti furono anche assistiti da pubblicazioni di incisioni di Domenico de' Rossi, che per la prima volta fornì le precise dimensioni e misure di molti delle principali facciate Barocche e Rinascimentali di Roma. In tal modo il Rinascimento finalmente sbarcò in Sicilia diciamo così *per procura*.

A questo stadio del suo sviluppo, nel Barocco Siciliano mancava ancora il calore, la gioia e la libertà che si avviava ad acquisire. Giovanni Battista Vaccarini era il principale architetto siciliano durante questo periodo. Egli arrivò sull'isola nel 1730 portando un personale amalgama delle idee del Bernini e del Borromini, e introdusse all'architettura dell'isola un movimento unificato e un gioco di linee curve che sarebbe risultato inaccettabile nella stessa Roma.

Un secondo ostacolo per il pieno sviluppo del potenziale degli architetti siciliani fu che frequentemente essi stavano solo ricostruendo una struttura danneggiata, e dovevano quindi far coincidere i loro progetti con lo stato dei luoghi e dei manufatti o quanto ne rimaneva. La chiesa di San Giorgio a Modica ne è un esempio: malamente danneggiata dal terremoto del 1613, ricostruita nel 1643 in stile Barocco conservando la pianta medievale, quindi danneggiata di nuovo nel 1693. La ricostruzione ebbe luogo a partire dal 1702 ad opera di un ignoto architetto. Infine Rosario Gagliardi supervisionò il completamento della facciata, avvenuto nel 1760, o almeno per parte dei lavori, essendo morto in quegli anni. Però i compromessi a cui egli dovette prestarsi in ossequio alla struttura esistente sono evidenti. Mentre Gagliardi usò le stesse formule che tanto successo gli arrisero a San Giorgio a Ragusa, qui a Modica la costruzione è più pesante e manca dell'abituale leggerezza di tocco e libertà di disegno. Secondo alcuni autori più recenti questo può anche dipendere in parte dall'avvicinarsi di altri alla supervisione a cavallo della morte del Gagliardi, di cui comunque si conservano disegni correlati. Col compito di ricostruzione dal terremoto del 1693, lo stesso Rosario Gagliardi progettò con lo stesso stile la basilica di Santa Maria Maggiore a Ispica, unica nella Provincia di Ragusa grazie alla presenza del *Loggiato* progettato da Vincenzo Sinatra.

C'era anche un'altra influenza al lavoro. Tra il 1718 e il 1734 la Sicilia fu controllata personalmente da Carlo VI da Vienna, col risultato che si possono percepire stretti legami con l'architettura austriaca. Diversi edifici sull'isola sono imitazioni dei lavori di Fischer von Erlach. Un architetto siciliano, il monaco Tommaso Napoli, visitò Vienna due volte verso l'inizio del secolo, tornando con una collezione di incisioni e disegni. Fu in seguito architetto di due ville di campagna del primo periodo Barocco siciliano, notevoli per le loro pareti concave e convesse e per il complesso disegno delle loro scale esterne. Una, la sua Villa Palagonia iniziata nel 1705, è la più complessa e ingegnosa di qualsiasi altra costruita nell'era Barocca della Sicilia; la sua doppia scala di scalinate rettilinee, con frequenti cambi di direzione, fu il prototipo di ciò che divenne una caratteristica eminente del Barocco Siciliano.

In seguito una nuova ondata di architetti, consci del fatto che gli stili del Rococo per gli interni iniziavano altrove a guadagnare ascendente sul Barocco, procedettero a sviluppare l'appariscenza, la libertà e il movimento che oggi sono sinonimi dell'espressione *Barocco Siciliano*.

Intorno al 1730 lo stile Barocco cominciò gradualmente a distanziarsi dallo stile Barocco definitosi a Roma e guadagnò una individualità anche più forte per due ragioni: in questo periodo la corsa a ricostruire stava cominciando a scemare e la costruzione stava divenendo più tranquilla e meditata; un nuovo manipolo di architetti nostrani veniva alla ribalta. Questa generazione aveva assistito alla ricostruzione nel Barocco e studiato le stampe e i libri di architettura che giungevano con sempre maggiore frequenza dal continente. Diversamente dai predecessori, essi erano capaci di formulare stili fortemente individuali in autonomia. Questi architetti inclusero Andrea Palma, Rosario Gagliardi e Tommaso Napoli. Pur tenendo in considerazione il Barocco di Napoli e Roma, essi adattarono adesso i loro progetti a bisogni e tradizioni locali. Il loro uso di risorse e sfruttamento dei siti era spesso follemente creativo. Napoli e quindi Vaccarini avevano promosso l'uso di scale esterne, che era adesso condotto ad un nuovo stadio: chiese in cima alle colline venivano raggiunte tramite meravigliose scalinate che evocavano il mentore di Vaccarini, Francesco De Sanctis e le scalinate di Piazza di Spagna a Roma.

Le facciate delle chiese spesso vennero a rassomigliare a torte nuziali piuttosto che luoghi di culto man mano che gli architetti guadagnavano sicurezza, competenza e statura artistica. Gli interni chiesastici, che fino a questa data erano stati leggermente prosaici, cominciarono, specialmente a Palermo, ad essere decorati con un tumulto di marmi intarsiati e un'ampia varietà di colori. Il Barocco Siciliano fu idealmente intonato alla personalità siciliana, e questa fu la ragione per cui si evolse in modo tanto spettacolare.

In nessun luogo in Sicilia lo sviluppo del nuovo Barocco è più evidente che a Ragusa e Catania.

IL BAROCCO IN PROVINCIA DI RAGUSA

Ragusa, come più volte detto, fu gravemente danneggiata nel 1693. L'abitato è diviso in due parti, separate da un profondo burrone denominato "Valle dei Ponti": la città vecchia di Ragusa Ibla e la più recente Ragusa Superiore.

Ragusa Ibla, la città inferiore, vanta un insieme impressionante di manufatti Barocchi, che includono la **Chiesa di San Giorgio** di Rosario Gagliardi, progettata nel 1738. Nel progetto di questa chiesa Gagliardi sfrutta la difficile topografia del sito collinare. La chiesa torreggia in modo impressionante su una imponente scalinata, una caratteristica Barocca frequentemente adottata in Sicilia a causa della morfologia dell'isola. La torre sembra esplodere dalla facciata, accentuata da colonne e pilastri rastremati contro le pareti curve. Al di sopra delle aperture di porte e finestre, timpani si svolgono e curvano con un senso di libertà e di movimento che sarebbe stato impensabile ai precedenti architetti ispirati al Bernini e al Borromini. La cupola neoclassica non fu aggiunta prima del 1820.

In un vicolo che connette Ragusa Ibla con Ragusa Superiore si trova la **Chiesa di Santa Maria delle Scale**. Questa chiesa è interessante, nonostante gravemente danneggiata nel terremoto.

Solo metà della chiesa fu ricostruita nello stile Barocco, mentre la metà sopravvissuta fu mantenuta nell'originale veste Normanna (con elementi Gotici), a dimostrazione di un tassello dell'evoluzione del Barocco Siciliano, a contrasto con il Barocco di altre parti d'Europa, definito dalla classica Roma.

Palazzo Zacco è uno dei più notevoli edifici Barocchi della città, dotato di colonne Corinzie che supportano balconate di elaborato ferro battuto, mentre supportano maschere grottesche volte a burlarsi, colpire o divertire i passanti. Il palazzo fu costruito nella seconda metà del XVIII secolo dal Barone Melfi di Sant'Antonio. Fu in seguito acquistato dalla famiglia Zacco, da cui il nome. L'edificio ha due facciate sulla strada, ciascuno con sei ampie balconate che portano lo stemma della famiglia Melfi, una cornice di foglie d'acanto contro cui si appoggia un puttino. I balconi, una caratteristica del palazzo, sono notevoli per le mensole aggettanti che le supportano, che vanno da putti a musicisti a maschere grottesche. Il punto focale della principale facciata sono i tre balconi centrali divisi da colonne con capitelli corinzi. Qui i balconi sono sorretti da immagini di musicisti con facce grottesche.

La **Cattedrale di San Giovanni Battista** a Ragusa Superiore fu costruita tra il 1718 e il 1778. La sua facciata principale è puro Barocco, contenente finì sculture e bassorilievi. La Cattedrale ha un elevato campanile siciliano nello stesso stile. L'adorno interno Barocco è diviso in tre navate colonnate. Ragusa Superiore, la parte più danneggiata della città, fu ripianificata intorno alla Cattedrale, in seguito al 1693.

Il disegno dei palazzi qui è tipico di questa città: essi sono lunghi e di solo due piani, con una soglia centrale solo appena sottolineata da un balcone e da un arco che conduce al giardino interno. Questo stile molto portoghese, probabilmente disegnato per minimizzare i danni in futuri terremoti, è molto diverso da quello dei palazzi di Ragusa Ibla, che sono in vero stile siciliano. Insolitamente il Barocco indugiò qui fino al primo XIX secolo. L'ultimo palazzo costruito qui era in forma Barocca ma con colonne di ordine Dorico Romano e balconi neoclassici.

Per quanto riguarda la città di Modica, fra i monumenti principali, vanno menzionati la chiesa di **S. Giorgio**, opera, nelle forme attuali, di Rosario Gagliardi, che la progettò dopo la distruzione del terremoto del 1693. Il Duomo di San Giorgio in Modica viene spesso indicato e segnalato come monumento simbolo del Barocco siciliano tipico di questo estremo lembo d'Italia. La chiesa di San Giorgio, inserita nella Lista Mondiale dei Beni dell'Umanità dell'UNESCO, è il risultato finale della ricostruzione sei/settecentesca, avvenuta in seguito ai disastrosi terremoti che colpirono Modica nel 1542, nel 1613 e nel 1693 (il più grave, vedi Terremoto del Val di Noto); lievi danni apportarono i sismi nell'area iblea succedutisi nel corso del Settecento e nel 1848.

L'interno della chiesa è a cinque navate, con 22 colonne sormontate da capitelli corinzi. Il tempio è dedicato ai martiri San Giorgio e Ippolito, e fra le navate vi si possono ammirare un grandioso organo con 4 tastiere, 130 registri e 5000 canne, perfettamente funzionante, costruito tra il 1885 e il 1888 da Allieri Casimiro; un dipinto di scuola toscana, *L'Assunta* del tardo-manierista fiorentino Filippo Paladini (1610); una deliziosa pittura naïf su legno, *La Natività* di Carlo Cane, del Seicento; una stupenda statua marmorea di scuola gaginiana, la *Madonna della Neve* della bottega di Mancini e Berrettaro, del 1511; il grandioso polittico dell'altare maggiore, composto da ben 10 tavole, dipinte forse dal messinese Girolamo Alibrandi nel 1513, e raffiguranti le scene della Sacra Famiglia e della vita di Gesù, dalla nascita fino alla Resurrezione e all'Ascensione, oltre a 2 riquadri con le classiche iconografie dei due Santi cavalieri, San Giorgio che sconfigge il Drago, e San Martino che divide il proprio mantello con Gesù, che gli si presenta sotto le vesti di un povero accattone. Altra monumentale chiesa è quella di **S. Pietro**, anch'essa arricchita da un'ampia scalinata; l'interno conserva una *Madonna* di Trapani di scuola gaginiana e una reliquia di S. Pietro, patrono della città. Da segnalare, ancora, le chiese del Carmine, di S. Giovanni, del Rosario e di Santa Maria di Betlem, nella quale si conserva un pregiato presepe di fattura calatina, realizzato nel 1882 dalla bottega dei Bongiovanni Vaccaro e Azzolina, per le statuette, e dal padre Benedetto Papale per la scenografia. Infine, altro sito di interesse barocco è la Chiesa di **San Giovanni Evangelista**.

Altre significative testimonianze di edifici costruiti in stile barocco sono da considerarsi:

A Ragusa:

- **Chiesa di S. Giuseppe** (seconda metà del XVIII secolo). Secondo Gaetano Gangi e Antony Blunt, il progetto della chiesa è di Rosario Gagliardi, secondo Paolo Nifosì il progetto sarebbe invece di Fra Alberto Maria di S. Giovanni Battista.
- **Palazzo della Cancelleria** (1760);
- **Palazzo Cosentini** (1770 circa)
- **Palazzo La Rocca** (1760-1780)
- **Palazzo Zacco** (seconda metà del XVIII secolo)
- **Palazzo Sortino-Trono** (1778 -1793)
- **Palazzo Battaglia** (XVIII sec.) (su disegno si dice di Rosario Gagliardi)
- **Casino degli Schinina** (1759)
- **Palazzo Floridia** (Bertini) (fine XVIII secolo)
- **Palazzo Vescovile** (fine XVIII secolo)
- **Chiesa di S. Maria dei Miracoli**
- **Chiesa dell'Idria** (Altari di S. Biagio e S. Giuseppe del 1759)
- **Chiesa di S. Antonino** (Portalino laterale del 1761)
- **Chiesa SS. Anime del Purgatorio;**
- **Chiesa S. Filippo Neri;**
- **Chiesa dell'Annunziata** (altare maggiore);
- **Chiesa S. Maria dello Spasimo;**
- **Chiesa S. Francesco Immacolata;**
- **Chiesa S. Maria del Gesù;**
- **Chiesa S. Maria delle Scale;**
- **Chiesa di S. Vincenzo Ferreri;**
- **Chiesa Signore Trovato** (inizi del XIX secolo);
- **Chiesa Ecce Homo** (metà del XIX secolo);
- **Chiesa di San Paolo;**
- **Chiesa di Santa Lucia.**

- **Direzione Municipale di Ibla.** In piazza Pola, accanto alla chiesa di **San Giuseppe**, seguendone i tratti tardo barocchi, sorge il massiccio e squadrato edificio comunale realizzato a partire dal 1925 sul sito del demolito convento delle suore benedettine.

Il portone, centrale al prospetto e a cui si accede per mezzo di alcuni scalini, è arricchito da due colonne su plinti terminanti con capitelli compositi che sorreggono un balcone munito di balaustra in pietra. Interessante l'enorme conchiglia che abbellisce l'ingresso, impostata fra l'arco del portale ed il balcone. La facciata è arricchita da nicchie, che si alternano a finestre e lesene culminanti con capitelli compositi, con festoni e conchiglie. Nella parte sommitale oltre l'aggettante cornicione continuo si trovano dei magnifici carciofi fioriti scolpiti nella pietra ragusana che si richiamano al liberty. Al centro e nella parte più alta fra due aquile troneggia lo stemma cittadino.

Interessante nella parte centrale della facciata laterale, quella che prospetta sulla via Orfanotrofio, uno dei pochi scampati ricordi di quel periodo storico; il simbolo fascista con indicato l'anno VIII dell'epoca è corrispondente al 1930 anno di conclusione dei lavori.

Oggi, oltre all'ufficio tecnico per i centri storici, sono presenti uffici anagrafici e l'ufficio postale di Ibla, mentre nel sotterraneo dove già esisteva sin dall'origine un teatro, è realizzata (con accesso dalla via Torrenuova in cui si eleva una terza imponente facciata) la **sala Falcone-Borsellino** sede di molte iniziative culturali ragusane.

A Scicli:

- **Chiesa del Carmine;**
- **Chiesa di S. Michele Arcangelo;**
- **Chiesa dei Gesuiti;**
- **Palazzo Spadaro;**
- **Palazzo Beneventano;**
- **Chiesa di San Giovanni;**

- **Palazzo Veneziano Sgarlata;**
- **Chiesa di S. Bartolomeo.**

A Vittoria:

- **Chiesa della Madonna delle Grazie;**
- **Basilica di San Giovanni Battista;**
- **Chiesa di San Biagio;**
- **Chiesa di San Francesco di Paola.**

A Giarratana:

- **Chiesa di S. Antonio Abate.** Struttura costruita nei primi del 700 in stile tardo – Barocco con facciate torre e con all'interno pregevoli stucchi in oro zecchino.
- **Chiesa di San Bartolomeo Apostolo.** Struttura costruita nei primi del 700 in stile tardo – Barocco con tipica facciata torre e ricca di pregevoli stucchi e affreschi al suo interno.

A Chiaramonte Gulfi:

- **Chiesa Santa Maria La Nova;**
- **Santuario di Maria SS. di Gulfi.**

A Comiso:

- **Chiesa dell'Annunziata;**
- **Chiesa di San Biagio;**
- **Chiesa Madre di Santa Maria delle Stelle;**
- **Palazzo Occhipinti.**

A Monterosso Almo:

- **Chiesa di San Giovanni Battista;**
- **Chiesa di S. Antonio Abate.**

A Santa Croce Camerina:

- **Chiesa di San Giuseppe;**
- **Palazzo Caratello.**

Ad Acate:

- **Chiesa Madre San Nicola Di Bari**

A Ispica:

- **Basilica di Santa Maria Maggiore.** La chiesa, monumento nazionale dal 1908, presenta un prospetto del 1800 sobrio ed elegante. All'interno gli affreschi del catanese Olivio Sozzi, una delle personalità più in vista fra i pittori siciliani del settecento, occupano la volta della navata centrale, del transetto, dell'area presbiteriale e la cupola, e, attraverso una complessa impaginazione virtuosistica, illustrano tutta la vicenda della storia cristiana nei suoi aspetti e nei suoi personaggi preminenti. Essi costituiscono l'elemento artistico predominante della chiesa e offrono al visitatore uno spettacolo di colori e di forme assolutamente unico. La tela della *Sacra Conversazione* di Vito D'Anna, grande interprete del barocco nell'isola, quelle degli altari delle navate laterali, presumibilmente, della scuola del Sozzi o del D'Anna, e i pregevoli stucchi contribuiscono a rendere la basilica un capolavoro dell'arte barocca in Sicilia.
- **Loggiato del Sinatra.** Opera dell'architetto Sinatra, è uno dei rari esempi rimasti in Sicilia di strutture che si utilizzavano, tra Seicento e Settecento, per le fiere effettuate in occasione di importanti festività religiose. Le 23 aperture, inframezzate da lesene, formano un elegante e delicato diaframma il cui stile si avvicina a forme rococò, soprattutto nelle tre aperture centrali, nell'articolazione leggera di metope e triglifi e nei pilastri mistilinei che si concludono con una sfera.
- **Chiesa Madre di San Bartolomeo.** È per dimensione la più grande della città. Lo stile architettonico della facciata coniuga elementi barocchi e neoclassici. Al suo interno degni di nota

sono: il mausoleo di Giovanni Statela Caruso, l'altare in marmi policromi del Crocifisso, la tela raffigurante S. Francesco di Paola in preghiera e un crocifisso ligneo dall'interessante iconografia tardo bizantina.

- **Chiesa e Convento della Madonna del Carmelo.** Edificati nella prima metà del '500, le due strutture furono ricostruite dopo il terremoto del 1693. Il convento, dall'imponente prospetto, conserva dell'antico edificio un grande salone con volte a crociera. La chiesa, al suo interno, custodisce tra le tante opere un pulpito ligneo, raro esempio della cultura figurativa pre-barocca, la pala della Madonna del Carmelo tra santi, opera di Antonio Manoli, e la statua lignea della Madonna del Carmelo, opera del palermitano Salvatore Bagnasco.

- **Palazzo Cav. Antonino Bruno.** L'edificio realizzato su progetto dell'arch. Lanzerotti di Catania, pur risentendo per la sua monumentale volumetria delle influenze di Palazzo Bruno di Belmonte, per l'impaginazione degli elementi architettonici, di derivazione classicista, è legato alla cultura architettonica eclettica della seconda metà dell'ottocento.

- **Chiesa della SS. Annunziata.** Il prospetto ampio e scenografico è opera ottocentesca del capomastro di origine modicana Carlo Di Gregorio. L'interno, a croce latina, ricco di opere, custodisce uno dei più pregevoli cicli di stucchi dell'architettura sacra ragusana, frutto della maestria di membri della famiglia Gianforma, una tavola dell'Annunciazione, del XVI secolo, e le raffinate tele di Sant'Andrea d'Avellino e dell'Annunciazione, attribuita a Vito D'Anna.

- **Chiesa e Convento di S. Maria del Gesù.** Edificati nella prima metà del '500, i due edifici a seguito del sisma del 1693 furono ricostruiti nel '700. Il convento presenta un ampio chiostro quadrangolare, superstite della struttura originaria, con possenti pilastri e arcate a tutto sesto e volte a botte. La chiesa, dal prospetto privo di decori, a navata unica, custodisce raffinati altari in marmi policromi del catanese Privitera.

- **Chiesa di S. Antonio Abate.** La semplice facciata immette nell'unica navata della chiesa ove si conservano, tra l'altro, due pregevoli tele raffiguranti gli Apostoli Pietro e Paolo e un interessante fonte battesimale in pietra asfaltica.

Per quanto concerne, infine, le opere in stile Barocco apprezzabili anche negli altri comuni appartenenti al Distretto degli Iblei, riportiamo:

A Vizzini:

- **Chiesa di S. Sebastiano.** Costruita probabilmente nel XVI secolo, nel 1693 la chiesa subì ingenti danni e fu riedificata nei primi anni del 1700, secondo lo stile dell'epoca, con una pianta ad un'unica navata e il prospetto in stile barocco - rococò in pietra intagliata. L'interno conserva interessanti stucchi e affreschi settecenteschi, soprattutto nella volta, e sulle pareti si può ammirare la Via Crucis riprodotta sulle pregiate formelle in ceramica di Caltagirone, mentre nell'abside si trova una mirabile cornice lignea, decorata con motivi in stile rococò in oro zecchino.

- **Chiesa Santa Maria del Gesù.** La chiesa si trova fra il piano omonimo ed il Viale Regina Margherita. Non si conosce l'anno di costruzione, ma la sua origine risale forse al XIII secolo; gravemente danneggiata, dopo il terremoto del 1693, la chiesa fu ricostruita in stile barocco. Conserva un'unica navata e due cappelle, ubicate ai lati dell'ingresso principale, probabilmente appartenenti alle navate scomparse. All'interno della chiesa si conserva la Statua di marmo della Madonna, di Antonio Gagini del 1527, le statue di S. Francesco d. Assisi, di S. Antonio da Padova, del Cuore di Gesù, dell'Immacolata, di Santa Elisabetta e di S. Pasquale, tutte di ignoti autori. Sono degne di nota le tele ad olio di S. Chiara e di S. Filomena, del vizzinese P. Formica, collocate nelle due cappelle ai lati dell'ingresso centrale ed ancora quella del Cuore Immacolato di Maria, realizzato da F. Vaccaro da Caltagirone nel 1866. Oggi la chiesa è affidata al clero diocesano ed il convento è stato chiuso per mancanza di religiosi. La Chiesa di Santa Maria di Gesù, situata nella piazza omonima, ha un interesse letterario ed è inserita nei percorsi Verghiani.

- **Chiesa Madre.** La Chiesa Madre intitolata a San Gregorio, si presenta con un incrocio di stili, a partire dal portale in stile gotico-catalano risalente al XV secolo e posto sul lato sud della cinta muraria. L'interno della Chiesa si presenta suddiviso in tre navate ed ha una struttura ottagonale ed archi a sesto acuto. Il soffitto ligneo coevo e' stato realizzato da un appartenente alla famiglia Bonaiuto. All'interno della Chiesa si possono ammirare varie espressioni dell'arte figurativa, a partire da due splendidi dipinti realizzati dall'artista Filippo Paladino nei primi anni del 1600 e rappresentanti il primo il Martirio di San Lorenzo ed il secondo la Madonna della Mercede.

- **Basilica di San Vito.** Nelle vicinanze della Chiesa Madre si trova la Basilica di San Vito, sotto il titolo di Spirito Santo. La Chiesa si presenta in stile tardo-barocco con reminescenze rinascimentali ed offre la possibilità di ammirare un Crocifisso ligneo scolpito, una cappella decorata riccamente da stucchi di gusto neoclassico ed un ammirevole reliquario.

- **Chiesa di Sant'Agata.** La Chiesa di S. Agata fu edificata intorno al XIV secolo, ma fu ricostruita nel XVIII. Originariamente era intitolata a San Pietro. Al suo interno possiamo ammirare una pala d'altare raffigurante il Martirio di S. Agata e la Cappella barocca dedicata al Sacramento.

- **Chiesa di San Giovanni Evangelista.** La tradizione vuole che nel luogo dove oggi sorge l'attuale Chiesa intitolata a San Giovanni Evangelista si trovassero i templi dedicati a Bacco e Minerva. Il suo interno si presenta suddiviso in tre navate ed ampiamente arricchito da decorazioni a stucco realizzate da un Bonaiuto.

- **Palazzo Verga.** L'origine del palazzo Verga si può fare risalire, per analogia con altri palazzi, ai secoli XVIII e XIX, in quanto non esistono fonti che ne attestino con certezza la data di costruzione. Il palazzo è incompleto ai piani superiori a causa di una lite, come risulta da un carteggio ritrovato nell'archivio storico del Comune, impiantata dai proprietari del contiguo palazzo, i Cannizzaro.

- **Palazzo Trao.** Percorsa la scalinata intitolata a Lucio Marineo, in via Santa Maria dei Greci, sorge l'inconfondibile Palazzo barocco della famiglia Ventimiglia, citato nel romanzo di Mastro Don Gesualdo. Nel prospetto è collocata una lapide marmorea con la scritta: "casa Mastro Don Gesualdo Motta". Di particolare pregio architettonico è il portale d'ingresso lavorato in pietra locale e le inferriate dei balconi.

A Grammichele:

- **Chiesa Madre.** Costruita nel 1724, la Chiesa Madre sorge nella piazza principale del paese anticipata da un'ampia gradinata molto suggestiva. L'esterno si presenta con una facciata realizzata in stile barocco, tanto semplice quanto raffinata. La parte superiore di quest'ultima fu completata e modificata dall'architetto Carlo Sada (1809-1873): egli ne mutò l'aspetto originario aggiungendovi un coronamento in sostituzione all'orologio, che fu poi inserito nel Palazzo Comunale. Per quanto riguarda l'interno, esso risulta essere molto suggestivo considerata anche la grandezza che lo caratterizza. La sua struttura è a croce latina a tre navate divise da cinque arcate.

A Licodia Eubea:

- **Chiesa Madre S. Margherita.** I lavori per la sua costruzione pare che abbiano avuto inizio intorno all'anno 1600. La Chiesa divenne Matrice nel 1621, assumendo così il ruolo - guida della vita religiosa locale. Distrutta dal terremoto del 1693, il tempio venne ricostruito intorno all'unica ala rimasta in piedi, che corrisponde all'odierna Cappella di S. Antonio, e consacrato e aperto al culto nel 1738. La pianta della chiesa è in stile basilicale a tre navate, divisa da due filari di cinque colonne e dotata di tre absidi. Il prospetto, in stile barocco, venne ultimato dopo la costruzione della Chiesa. All'interno della chiesa si trova la cappella della famiglia Santapau, la cappella di Blasi e la cappella del SS. Sacramento, precedentemente situata nella chiesa di S. Antonio Abate, ora ubicata nella navata laterale di destra; tra le tele che si trovano all'interno spicca il dipinto di "S. Benedetto, S. Girolamo, S. Lorenzo e il donatore"; tra gli altri dipinti la "Deposizione" e un "S. Michele nell'atto di trafiggere il drago". Nella navata destra la statua di "S. Antonio Abate", scolpita in legno e decorata nel 1617 da Giovanni Battista Galone. Sul lato destro, è collocato il dipinto raffigurante il battesimo di Cristo che fu eseguito nel 1933 dal prof. Albertella. Sulla navata destra si trova collocata, in una cappella, la statua dell'Addolorata. In una nicchia ricavata nella parete sinistra della chiesa, sopra un reliquario, sta il Cristo nell'urna: si tratta di una bara, chiamata "a Cascia", dove si conserva la famosa e immensa tela che raffigura il "Cristo resuscitato".

- **Chiesa e Convento dei Cappuccini.** Il convento, che risale al 1568, risulta ubicato nella parte Nord del centro abitato. La chiesa dedicata a S. Maria degli Angeli, sorta contemporaneamente, è a fianco alle fabbriche del convento. Anche se molto piccola nelle dimensioni, è la più bella e la meglio conservata, insieme alla chiesa dell'Ospedale, delle chiese presenti nel territorio licodiese. Il portico del chiostro, in pietra intagliata, con le volte a crociera e con la sovrastante terrazza, fu realizzato nella prima metà del XVII secolo. All'interno della chiesa, di notevole pregio artistico è la custodia Settecentesca dell'altare maggiore, in legno intarsiato, simile a quella del convento di Mazzarino in provincia di Caltanissetta. Un grande dipinto del pittore licodiese Mariano Gusmano,

realizzato nel 1676, che ha come soggetto il perdono di Assisi, sovrasta l'altare maggiore. All'interno si possono vedere due tele, una rappresentante "L'adorazione dei magi", interessante composizione della metà del Seicento, l'altra, raffigurante la Madonna con bambino, realizzati a tinte forti, con contrasti di chiaro scuro, tipica espressione della pittura siciliana del XVII secolo.

- **Chiesa dell'ospedale.** La chiesa dell'Ospedale si trova ubicata nella zona centrale dell'abitato, in Corso Umberto. La sua costruzione risale al 1607, durante il regno di Filippo III di Spagna e sotto il marchesato di Vincenzo Santapau. Il suo interno è ricco di stucchi e di eleganti altari; da sottolineare la presenza di quattro grandi tele di uguali dimensioni, che raffigurano rispettivamente: "La strage degli innocenti" (1673), "San Cristoforo" (1677), e la Madonna; di queste ultime due non si conosce la datazione. Degno di attenzione è il Crocifisso ligneo a grandezza naturale, il cui volto ha un'espressione di rassegnata sofferenza. L'opera è stata realizzata nel Seicento da artisti che probabilmente seguirono la scuola di frate Umile da Petralia.

A Rosolini:

- **La Chiesa Madre.** La costruzione della chiesa si deve a Francesco Moncada che diede l'incarico per il progetto a un allievo dell'architetto siracusano Pompeo Picherali (1670-1743). Nella facciata spicca il portale centrale a cui le colonne laterali conferiscono un aspetto elegante e flessuoso. Il secondo ordine, anch'esso arricchito da colonne, si collega al primo attraverso decorazioni curvilinee che addolciscono le forme, e termina in alto con una parete triangolare decorata a rilievo. L'interno, diviso in tre navate, contiene componenti dell'arte classica nel tentativo di assicurare la perfezione dell'intera struttura. Il tempio conserva un pregiato organo, diverse tele di buona fattura, il coro e un'urna che racchiude una Spina Santa.

- **Palazzo barocco Mugnos-Vassallo.** Il Palazzo Mugnos o Vassallo, è sito in via Mugnos vicino alla chiesa madre di Santa Margherita. Il palazzo risale al '700 ed è appartenuto alla famiglia Vassallo da cui prende pure uno dei due nomi. Precedentemente appartenne pure alla famiglia dei Mugnos, stretti collaboratori dei Santapau. Il fabbricato è caratterizzato da un ampio cortile interno e da un prospetto tardo barocco siciliano. Infatti decorano la facciata i mascheroni tipici del barocco siciliano e lo stemma dei Vassallo posto sul portale centrale. Il prospetto principale è composto da un'entrata maggiore che conduce al cortile interno e da due entrate minori. Sormontano le tre entrate tre balconi posti in modo simmetrico. Oggi la parte del palazzo che dà sulla via Mugnos appartiene al comune di Licodia Eubea.

A Pachino:

- **Chiesa Madre SS. Crocifisso** - Edificata nel 1790 dal marchese Vincenzo Starrabba per la comunità cristiana, si presenta con una semplice struttura comprendente una sola navata con una cappella a destra dell'abside; vi si conservano i resti di Gaetano e Vincenzo Starrabba.

Come del resto per tutti gli stili architettonici a lungo andare la gente si stancò del Barocco. In alcune parti d'Europa esso si tramutò nel rococo, ma non in Sicilia. Non più controllata dall'Austria, la Sicilia (dal 1735 ufficialmente denominata Regno di Sicilia) era governata dal Re di Napoli, Ferdinando IV. A seguito di ciò Palermo fu in assiduo contatto con la capitale maggiore, Napoli, dove aveva luogo una crescente conversione più classici stili architettonici. In combinazione con ciò, molti dei nobili siciliani più acculturati svilupparono la moda di una infatuazione con le cose francesi, dalla filosofia alle arti, moda e architettura. Molti di loro visitarono Parigi rincorrendo tali interessi e tornarono con le ultime stampe architettoniche e gli ultimi trattati teoretici. L'architetto francese Léon Dufourny fu in Sicilia tra il 1787 e il 1794 per studiare e analizzare gli antichi templi Greci sull'isola. Così i siciliani riscoprirono il loro antico passato, che con i suoi idiomi classici era adesso al vertice della moda. Il cambiamento dei gusti non avvenne da un giorno all'altro. Il Barocco rimase popolare sull'isola, ma ora i balconi siciliani, stravaganti come non mai, sarebbero stati rimpiazzati da severe colonne classiche. Dufourny iniziò a progettare a Palermo, e il suo "Tempio dell'Ingresso" (1798) del Giardino Botanico fu il primo edificio in Sicilia in uno stile basato sull'ordine Dorico Greco. Si tratta di architettura neoclassica pura, come definita in Inghilterra dal 1760, ed era un segno delle novità da venire. Il Barocco Siciliano stava declinando.

Un'altra ragione per il graduale declino dello sviluppo del Barocco Siciliano e delle costruzioni in genere fu che il denaro stava terminando. Durante il XVII secolo l'aristocrazia viveva principalmente delle proprietà terriere, curandole e migliorandole, e come risultato il loro reddito

era prevalentemente speso là. Durante il XVIII secolo la nobiltà migrò gradualmente verso le città, in particolare Palermo, per godere dei piaceri sociali della corte del Viceré e Catania. I loro palazzi di città crebbero in dimensioni e splendore, a tutta spesa delle proprietà abbandonate, alle quali si chiedeva ugualmente di fornire introiti. Gli intendenti lasciati a governare le proprietà nel tempo divennero sempre meno efficienti, o corrotti, spesso entrambi. Come conseguenza i ricavi dell'aristocrazia precipitarono. L'aristocrazia ricorse al credito utilizzando le proprietà come garanzie ipotecarie, finché il valore delle proprietà abbandonate scese al di sotto dell'importo dei prestiti che garantivano. In più la Sicilia diventava ormai politicamente instabile quanto l'aristocrazia lo era economicamente. Controllata da Napoli dal fiacco Ferdinando VI e dalla sua moglie *esuberante*, la Sicilia aveva intrapreso la via del declino ben prima che le battaglie contro la Francia napoleonica nel 1798 e 1806 costringessero due volte il Re a fuggire da Napoli alla Sicilia. I francesi furono tenuti alla larga dalla Sicilia solo in forza di una spedizione di 17.000 soldati britannici, e in effetti la Sicilia era ormai controllata de facto dal Regno Unito. A quel punto il Re Ferdinando impose le prime nuove tasse, alienandosi di colpo tutta l'aristocrazia.

La tassa fu revocata nel 1812 dai britannici, che a quel punto imposero una forma di governo di stampo britannico sull'isola. Una innovazione legale di particolare gravità per l'aristocrazia fu che i creditori, che in precedenza potevano solo pretendere un pagamento di interessi su un prestito, adesso potevano requisire la proprietà a garanzia. La proprietà cominciò a passare di mano e ad essere suddivisa alle aste, e di conseguenza la borghesia possidente iniziò a fiorire. Rivolte contro i Borboni nel 1821 e nel 1848 divisero la nobiltà, e facevano presagire le fortune del liberalismo. Questi fattori, abbinati all'agitazione sociale e politica del seguente Risorgimento nel XIX secolo, significarono la condanna dell'aristocrazia siciliana. Inoltre per aver trascurato e abbandonato i principi del "noblesse oblige", un elemento essenziale del sistema feudale, la campagna finì presto in mano a briganti e banditi, e le ville di campagna un tempo sontuose decaddero. La mania di edificare della classe dominante terminava definitivamente.

Come per i primi giorni del Barocco Siciliano, i primi edifici della nuova era neoclassica furono spesso copie o ibridi dei due stili. Ad ogni modo il Barocco Siciliano veniva gradualmente e lentamente soppiantato dal neoclassicismo francese.

IL NEOCLASSICISMO IN PROVINCIA DI RAGUSA

Le tracce di neoclassicismo presenti in Provincia di Ragusa, le ritroviamo in particolare nei comuni di Ragusa e Vittoria.

Il Palazzo Arezzo di Donnafugata

Con ingresso principale al civico 6 della via Conte Cabrera a Ragusa Ibla, ma talmente vasto da raggiungere piazza Duomo, su cui prospetta fra i numeri civici 24 e 27, si ammira il palazzo Arezzo di Donnafugata, bell'esempio di abitazione nobiliare ancora in buono stato di conservazione.

Era la dimora ufficiale della nobile famiglia prima del trasferimento nel più lussuoso palazzo di Corso XXV Aprile. Dalla classica pianta rettangolare e dalla semplice impostazione si presenta elegante nelle linee intonate al pieno stile neoclassico. In muratura di pietra calcarea squadrata e intonacata tradizionalmente dal colore bruno, presenta sul prospetto principale (quello di via Conte Cabrera) un portone d'ingresso da cui si accede ad un cortile dove una scalinata a tenaglia in pietra pece con ringhiere in stile neoclassico, al centro della quale c'è un portale ad arco con stemma di famiglia, conduce al livello superiore. Nell'ampio cortile ai lati si aprono gli accessi alle stalle ed ai magazzini.

Pur se all'edificio sono state apportate sostanziali modifiche, rimane integro il salone da ballo caratterizzato da cinque porte d'accesso e contenente ancora gli arredi originali. All'interno la pavimentazione è in pietra pece e calcare con intarsi, sostituita solo in parte e di recente con marmi. Oltre al piano nobile, sulla piazza si apprezza un livello attico circondato da una lunga inferriata che nasconde un insolito motivo a colonnine.

Le volte sono decorate. Conserva ancora mobili, tappeti, tendaggi e parati dello scorso secolo. La cappella - altare interna realizzata in origine con pietra pece, calcare e cotto, in seguito è stata rammodernata con l'inserimento di marmi policromi.

Il Palazzo Arezzo La Rocca

Lungo il tratto principale del corso XXV Aprile di Ragusa Ibla, al numero 23, contiguo a palazzo **Arezzo Donnafugata**, e fra costruzioni minori, si osserva il palazzo Arezzo-La Rocca (oggi proprietà Sortino-Veninata) ancora abitato e con locali commerciali al livello stradale.

E' questa parte del palazzo Arezzo dei Donnafugata che un tempo occupava tutto un lato del Corso XXV Aprile. Passato in eredità ai La Rocca di San Silvestro, fu separato dal fabbricato originario per mezzo di un cortile interno da cui si ha accesso agli appartamenti.

Ricostruito dopo il 1693 ed inserito nell'allineamento della Piantata voluto dal Gagliardi come completamento della scenografia urbanistica della nuova Ibla, la sua facciata fu in seguito rifatta in stile neoclassico. I successivi rimaneggiamenti non hanno interessato la struttura dell'immobile, ma solo parte dei pavimenti.

L'edificio, tradizionale nell'impostazione e nei materiali usati, presenta una pianta ad L con prospetto sulla via principale che attraversa Ibla da oriente ad occidente. E' in stile neoclassico, dal monumentale ingresso a tempio con quattro colonne e timpano di calcare ragusano; una scala a tre rampe in pietra pece, anch'essa di stile neoclassico, adornata da una balaustra e da vasi in pietra pece, conduce al primo piano dove si trova un ampio appartamento ricco di saloni di rappresentanza ed ancora ben arredato con mobili, tappeti, tendaggi e parati del XIX secolo. I pavimenti, originariamente in pece, sono stati sostituiti da marmi policromi. Le volte di canne e gesso sono decorate, come pure le pareti e le porte interne di color avorio con dorature. Tra gli interni più caratteristici il salone da ballo con arredi francesi datati 1876 e il pavimento di calcare ricoperto da un ricco tappeto di color rosso porpora a motivi floreali, mentre le pareti sono adornate da carte e tendaggi pregiati.

Presenta lo stemma con le iniziali di famiglia sul frontone del portone interno. All'interno, come consuetudine nelle abitazioni nobili del tempo, c'è il giardino.

Il Circolo di conversazione

Il Circolo di Conversazione di Ragusa in stile neoclassico fu costruito intorno alla metà del XIX secolo come luogo d'incontro per i nobili del ragusano. Il prospetto presenta tre entrate divise da sei paraste scanalate e capitelli in stile dorico. Sul cornicione, sopra la scritta "Circolo di Conversazione", è presente uno scudo con un'aquila aragonese circondata da due leoni con facce umane. All'interno, tipici dell'800, lunghi divani, grandi specchiere con cornici dorate, un lampadario in rame rappresentante una pianta di zucca, e al soffitto una tela affrescata dal Tino Del Campo rappresentante le allegorie delle arti e delle scienze che sgombrano il cielo dalle nubi dell'ignoranza. Vi sono anche sale per il gioco e la lettura e un giardinetto interno con palme e fiori. È un locale privato non aperto al pubblico, ma spesso ne è permessa la visita.

Il Palazzo Arezzo Spuches di Donnafugata

Lungo la via XXV Aprile di Ragusa Ibla, scendendo fra le piazze Duomo e Pola, colpisce per maestosità e grande estensione il palazzo Donnafugata, una massiccia costruzione scandita in basso da umili portoni.

Il palazzo, semplice ma al contempo magnifico, non poteva altro che essere di proprietà di una delle più prestigiose famiglie di Ibla, una famiglia dalle antiche tradizioni e dalle nobili origini, gli Arezzo De Spuches baroni di Donnafugata, località dove sorge il castello di loro proprietà.

L'immenso complesso, che si estende compreso fra la via XX Aprile e le vie Pietro Novelli ed Orfanotrofio, e racchiude un'ampio giardino all'italiana, nasce sul finire del settecento da preesistenze rase al suolo dal terremoto del 1693, ma l'assetto definitivo è della prima metà dello scorso secolo ad opera del barone Francesco, padre di Corrado.

L'edificio rientra in quella "semplicità ricca" del neoclassico siciliano. Alla semplicità del pianterreno si contrappone la ricchezza del piano nobile che fa immaginare i ricchi interni. Sulla facciata, che culmina con un bel cornicione, nove balconi con timpano triangolare. Interessante è l'ultimo balcone a sinistra sul quale è stata realizzata una loggetta in legno ben modellata, una "gelosia" da dove si poteva guardare senza essere visti.

Al palazzo si accede da un portone centrale ad arco. Subito una lapide ci ricorda la figlia del senatore, Maria, a cui si deve il primo ospedale di Ragusa. Altri cinque ingressi sono disposti sui vari lati dell'isolato: un ultimo maestoso ingresso dà accesso agli appartamenti di proprietà di un altro ramo della famiglia Arezzo.

Oltre il portone, un magnifico androne con doppio colonnato (e soffitto a cassettoni con stucchi colorati d'azzurro) precede un cortile da cui attingono luce alcuni saloni del piano nobile; sull'arco d'ingresso è presente lo stemma di famiglia e, poco più in là l'ampio giardino all'italiana con tre vasche; da esse emerge un Mosè con le tavole. Anche qui, come nel Castello, vi è una grotta, dove è inserito un bel presepe intagliato nel calcare.

Dal cortile interno si ha accesso al piccolo e pregevole teatro, un tempo luogo di intrattenimento privato per il barone ed i suoi ospiti. Oggi è intitolato a Checco Durante ed è sede della Piccola Accademia di Ragusa, un gruppo teatrale composto da attori dilettanti; l'ingresso attuale è dall'esterno.

Sempre dal cortile vi è l'accesso ai magazzini, alla legnaia, alle scuderie, agli alloggi del personale contadino, e agli importanti depositi dei "carnaggi", olio, vino, formaggi e frutta che, dalle varie contrade, arrivavano in omaggio rispettoso al Barone.

L'imponente scalinata marmorea a tre rampe conduce al piano nobile; la luce è garantita, di giorno, da cinque finestroni a vetri colorati, e di notte da un grande lampadario bronzeo che pende dal soffitto arricchito di stucchi.

Giunti in cima alla scala, varcato un portone in legno, si accede ad una saletta d'ingresso con pavimenti in marmo bianco e rosso arredato con mobili in noce. Dopo un'altra saletta, poi un biliardo e un salottino con pavimenti in pece.

Seguono altri saloni con il pavimento di calcare e pece consunto coperto da tappeti a disegni floreali. Le pareti sono rivestite da carta in seta damascata. Ad una grande sala da pranzo, con la limitrofa terrazza abbellita da una voliera con base in pietra pece, seguono gli ambienti di lavoro, la cucina, ecc..

L'altra ala dell'edificio è destinata alla zona notte con ampie stanze anche per gli ospiti che un tempo erano sempre numerosi. Più distaccata, la zona riservata alla servitù e l'appartamento del custode.

Rinomata è la pinacoteca creata circa alla metà dell'ottocento da Corrado Arezzo Spuches, deputato al parlamento siciliano nel 1848 e poi senatore del Regno.

La maggior parte dei quadri della collezione ha soggetto sacro, tra essi: la famosa "Madonna con Bambino" attribuita da alcuni ad Antonello da Messina o ad un elemento della sua scuola; un "San Paolo eremita" di José de Ribera detto lo Spagnoletto; una "Madonna in trono" del fiammingo Hans Memling; un'"Estasi di San Francesco" attribuita a Bartolomeo Esteban Murillo; un autoritratto di Salvator Rosa ed una tela del Guerici. Il vanto della raccolta è il "Prometeo incatenato" di scuola caravaggesca. Vi sono, inoltre, porcellane di Sevres e maioliche giapponesi, una collezione di ceramiche di Caltagirone realizzate da Bongiovanni Vaccaro ed numerosi oggetti di notevole valore artistico.

Il Palazzo Arezzo

Fra il Largo Mazzi (con ingresso dal numero civico 4) e la via San Tommaso di Ragusa Ibla, sorge un altro palazzo Arezzo esempio di abitazione patrizia ancora oggi in buono stato di conservazione. Non si conosce realmente il periodo di costruzione né si hanno indicazioni precise se abbia avuto grandi cambiamenti nel tempo, oltre la sostituzione di parti di pavimenti molto consumati. Il balcone barocco nel contesto neoclassico porterebbe ad indicare che esisteva un'ala più vecchia o che alcuni elementi del barocco siano persistiti anche nell'ottocento.

La pianta è quadrangolare. Il portone principale su Largo dei Mazzi è affiancato da due finestre in muratura a vista protette da inferriate lisce, al piano superiore le tre finestre danno su un'unica balconata e si presentano sormontate da cornici piatte ai lati e triangolari al centro. A sinistra il palazzo costeggia una piccola galleria - sottopassaggio (via San Tommaso) che conduce al Corso XXV Aprile. Sulla facciata un unico balcone caratterizzato da sette mensole sagomate ed una ringhiera panciuta, l'unico elemento barocco nell'edificio neoclassico. All'interno di gran rilievo il salone decorato a motivi floreali, paesaggi e figure monocrome con al centro della volta scene mitologiche; la pavimentazione oramai consumata è in pietra pece e calcare intarsiato con rappresentato al centro un rosone, oltre a leoni alati e altre figure. Le volte sono con stucchi e le porte sono decorate ed hanno sopraporte dipinte. Lo stile decorativo è neoclassico con elementi barocchi. Conserva mobili in stile Luigi XVI e dello scorso secolo. Presenta una cappella privata con porte decorate a tempera in azzurro, verde ed oro.

Il Palazzo Di Quattro

Lungo la via Orfanotrofio, con accesso dal civico 43, confinante con la chiesa di **Sant'Antonino**, il palazzo Di Quattro oggi si presenta in buono stato di conservazione, ma con rifacimenti che lo hanno allontanato dal vecchio stile tardo barocco con cui era nato a favore di un gusto neoclassico. Sull'area di un edificio preesistente al terremoto fu fatto costruire nel settecento dal duca Arezzi di San Filippo e solo in seguito ceduto alla famiglia Di Quattro dalla quale oggi prende il nome.

L'edificio, dalla mole imponente ma dalla struttura semplice e tradizionale, è caratterizzato dalla lunga facciata che presenta aperture principali e secondarie in stile tardo barocco; al livello superiore su una lunga e inconsueta unica balconata, sostenuta da quarantanove mensole, sette porte-finestre con frontoni triangolari. Aste porta lampade in ferro battuto sono ubicate all'esterno. La pianta rettangolare si sviluppa attorno ad un cortile interno. L'ampio atrio, caratterizzato da tre archi a tutto sesto, immette nel cortile in fondo al quale c'è una scenografica scalinata a più rampe che conduce ad un portico con colonne dorico-romane e da cui si accede agli appartamenti. Su questa facciata interna in stile neoclassico spicca lo stemma della famiglia. All'interno le volte sono a botte di canne e gesso ed i pavimenti in pece e calcare ed in alcune stanze in ceramica di Caltagirone policroma del XVIII secolo. Le pareti presentano stucchi e affreschi e risultano dipinti anche le sopraporte. L'arredo consiste in tendaggi e tappeti francesi dell'ottocento, specchi e suppellettili antiche di varie epoche e stili.

Il Palazzo Majorana

Il palazzo Majorana pur presentando il suo ingresso principale in via Conte Cabrera, al civico 5, per la sua mole si sviluppa anche in piazza Duomo. Faceva parte del palazzo dei La Rocca Ingrassotta (oggi Nicita) acquistato nel 1880 dal notaio Veninata che ne iniziò il riammodernamento, e divenuta poi residenza del barone Majorana.

Il fabbricato, di semplice muratura calcarea a conci squadriati, presenta una facciata intonacata tradizionalmente dal colore giallo ocre. La pianta è a forma di L compenetrata con l'altra porzione di palazzo, e si sviluppa su due livelli ai quali si accede con scale in pietra pece arricchite da balaustre di stile neoclassico. La facciata si arricchisce di cinque bei balconi allineati sulla via Conte Cabrera e tre sono sulla piazza Duomo con elegante ringhiera in ghisa. Gli interni ruotano intorno ad un vestibolo da cui si dipartono gli altri ambienti, fra questi è da segnalare il Salone del ballo in stile Luigi Filippo con soffitti decorati da Tino del Campo agli inizi di questo secolo. Conserva ancora mobili ed arredi in stile dal settecento al liberty.

Il Teatro comunale di Vittoria

Nella cittadina di Vittoria, posta tra i fiumi Ippari e Birillo e vicino alla riserva naturale "Pini d'Aleppo", possono essere ammirate alcune opere d'arte del periodo neoclassico. Tra queste il bellissimo Teatro Comunale, che secondo il Berenson è una delle più belle testimonianze di neoclassicità europea. Al suo interno sono presenti tre ordini di palchi ed è decorato con affreschi ed oro. Dello stesso stile la Chiesa della Madonna delle Grazie. Nel comune di Vittoria è inoltre presente **Il Calvario** (1859), un tempietto a pianta circolare con due corpi laterali di stile neoclassico, che alla base ospita una cappella adorna di alcuni affreschi.

Per quanto riguarda ulteriori importanti opere della tradizione neoclassica in provincia di Ragusa, sono da segnalare le seguenti Chiese, Palazzi e Monumenti:

A Pozzallo:

- **Chiesa Santa Maria di Portosalvo;**
- **Chiesa Madonna del Rosario.**

A Giarlatana:

- **Chiesa Madre Maria SS Annunziata e San Giuseppe**, con facciata neoclassica, pianta basilicale a croce latina e con un interno semplice e austero.
- **Palazzo Barone.** Costruzione ottocentesca appartenente alla famiglia Barone, a tre piani, con presenza di un portale antecedente alla struttura, uno splendido patio interno e ampie stanze affrescate, recentemente strutturato ed utilizzato per eventi culturali.

A Santa Croce Camerina:

- **Palazzo Vitale – Ciarcià.**

Per quanto riguarda, inoltre, le Chiese ed i Palazzi in stile Neoclassico presenti nell'ambito degli altri comuni aderenti al Distretto degli Iblei, e ricadenti nelle province di Catania e Siracusa, riportiamo si deguito:

A Vizzini:

- **Palazzo La Gurna.** Prima metà del secolo XIX. In questa casa, si tenne il banchetto nuziale di Mastro Don Gesualdo e Donna Bianca Trao, ricordato nel romanzo capolavoro letterario di Giovanni Verga. Il prospetto presenta ai lati dell'ingresso principale due colonne su alte basi in pietra vulcanica, secondo una tipologia costruttiva tipica degli edifici privati di Vizzini. Il nome della famiglia La Gurna, una fra le più antiche famiglie nobili della città fu scelto dal Verga e non è quello del casato a cui apparteneva il Palazzo.

A Portopalo di Capo Passero:

- **Chiesa Di San Gaetano.** La Chiesa era prima un grande magazzino di merci e materiali vari, appartenente alla famiglia Tasca, e da questa donato in seguito alla comunità. I lavori di costruzione della Chiesa Parrocchiale ebbero inizio in data 8 maggio 1927 e furono completati il 14 Luglio 1931. La Chiesa poi durante gli anni ha subito diverse ristrutturazioni, sia all'interno che all'esterno.

LO STILE LIBERTY

Uno studio del *Liberty* in Sicilia va inquadrato nella prospettiva più ampia del Modernismo internazionale che, sorto sul finire dell'800, coinvolse le arti plastiche e figurative, l'architettura, l'arredamento e l'oggettistica.

In linea generale si deve riconoscere che le aree di diffusione dell'*Art Nouveau* in Sicilia sono quelle stesse che registrano una presenza economica della borghesia; ed è proprio la presenza, sia pur discontinua, di una borghesia aperta a nuove idee che ha reso possibile l'acquisizione del gusti *liberty* in vaste aree della regione. Gli studiosi del fenomeno *Liberty* sono soliti dividere l'Isola in due zone ben distinte: la Sicilia orientale e quella occidentale.

Nella prima, più ricca di acque e dotata di estese pianure, la nobiltà feudale aveva nei secoli passati incentivato la produzione, praticando una nuova forma di conduzione dei terreni agricoli, l'enfiteusi. Si formò quindi un ceto borghese che nell'800 tende all'industrializzazione e ai miglioramenti nell'agricoltura.

Agli inizi del 900 la Sicilia mostrava aspetti contraddittori: da un lato la ricchezza che veniva dalla viticoltura, dall'industria estrattiva, dai cantieri navali, dalla coltivazione degli agrumi, dall'industria degli asfalti; dall'altro il fenomeno dell'emigrazione che denota la mancanza di lavoro nell'isola ma che con le rimesse degli emigrati aggiunge ricchezza.

Per l'Isola era un problema inoltre la comunicazione fra le zone esterne ed interne; i trasporti avvenivano spesso a dorso di mulo, seguendo ripidi pendii e attraversando a guado torrenti. Le zone interne erano quindi difficilmente raggiungibili e anche le notizie più importanti vi arrivavano in ritardo. Al momento della formazione del Regno d'Italia (1860) la rete ferroviaria era inesistente e anche ai primi del 900 il viaggiatore che usa i mezzi pubblici deve spesso trasbordare dalla ferrovia al pulman e chi invece dispone di un'automobile deve fare attenzione per l'impraticabilità di alcuni tratti di strada. Ciò spiega in parte perché certe zone riescono a stare al passo coi tempi, mentre altre si evolvono con lentezza e le mode vi giungono in ritardo.

Il *Liberty* della Sicilia sud – orientale manifestò stilemi diversi da quelli della Sicilia Occidentale. Tale differenza dipende dalla peculiarità della cultura architettonica locale, e dall'esigenza di funzionalità espressa dai committenti e dalla diversa formazione degli autori.

Si è già detto della formazione, grazie ai miglioramenti dell'agricoltura e dell'economia del ceto borghese; ma va detto anche della fioritura di architetti e capimastri locali che, pur restando fedeli ai canoni barocchi, creano uno stile particolare. Questa tradizione artigianale costituisce l'humus su cui si innesta l'esperienza *Liberty*. Mentre dunque la scuola di Palermo trova riferimenti nello stile gotico-catalano, la Sicilia sud-orientale si trova a fare i conti con la tradizione barocca.

A Catania si assume come punto di riferimento il 1907, anche se non mancano edifici Liberty anteriori a questa data, mentre, per quanto concerne il Liberty a Siracusa, agli inizi del secolo Siracusa aveva una buona situazione sociale ed economica: le strade erano migliori che altrove, i pozzi consentivano un'agricoltura irrigua. Su questa realtà economica si innesta l'esperienza della Scuola dell'Arte Applicata di Siracusa diretta nel 1901 dal piemontese Giovanni Fusero.

Seguace della nuova arte, egli portava gli allievi a lavorare all'aperto, a contatto con la natura da cui trarre elementi atti a sollecitare le fantasie.

Per quanto concerne la provincia di Ragusa, in un "itinerario del Liberty" non deve mancare la visita a:

Palazzo Bruno di Belmonte

Ad Ispica, progettato dal palermitano Ernesto Basile, è l'edificio liberty più importante della provincia di Ragusa. Il palazzo, sede del Comune, «con la sua arcaica identità di un vero e proprio castello spicca nel paesaggio urbano e sembra rappresentare la contraddittorietà della sua terra, divisa tra il torpore di un persistente medioevo e la volontà di superare nella cultura, nell'intelligenza e nei legami con il continente la condizione insulare e la sua intramontabile arcaicità». L'edificio, un blocco a due piani, viene dinamicamente articolato mediante torri angolari, logge, vibranti modanature (bugnato del primo ordine, archeggiature cieche del coronamento, balconi e finestre) e decorazioni in terracotta policroma.

Palazzo Piazzese a Vittoria avente sculture in stile liberty nella facciata;

Palazzo Musso, a Pozzallo, e risalente al 1926, con diversi elementi in stile Liberty.

Palazzo Arezzo di San Filippo

Al centro della piazza principale di Ragusa Ibla, quella del Duomo, all'angolo con la via Maria Paternò Arezzo, sorge il palazzo Arezzo di San Filippo, autentica abitazione patrizia in buono stato di conservazione.

Sembra risalire al cinquecento il nucleo principale di questa costruzione (una data 1536 sarebbe stata individuata sulle murature nel corso dei lavori che all'inizio del secolo furono eseguiti per la realizzazione della via sottostante e della galleria). Risulta oggi difficile riconoscere l'evoluzione delle parti più antiche visti i notevoli rimaneggiamenti che nell'ultimo secolo ne hanno interessato interni ed esterni.

L'edificio, a due piani, ha pianta ad U; la struttura è di tipo tradizionale in pietra squadrata e con muri intonacati. Un tempo vi si accedeva da una scalinata centrale eliminata per la realizzazione della galleria sottostante; l'ala destra utilizza una vecchia scala di servizio, per quella sinistra è stata costruita, sul retro, un'altra scala.

Fra le decorazioni in facciata un bel timpano tondo che sormonta le tre porte-finestre di stile neoclassico ed accoglie lo stemma della famiglia, mentre l'ampio balcone è sostenuto da mensoloni a volute.

La caratteristica saliente dell'edificio è costituita dalla galleria in stile Liberty creata dall'Ing. Carlo Spada per consentire il transito ai mezzi che dalla piazza vogliono salire all'area dove sorgeva il castello.

Alla copertura originaria a falde si è aggiunto questo secolo un piccola terrazza. Il pavimento in origine era in pece, ma durante questo secolo è stato sostituito. Conserva integri i mobili settecenteschi e ottocenteschi originali. All'interno presenta una fontana in pietra con mascherone e decorazione floreale.

Palazzo Arezzi di Trifiletti

In piazza Dottor Solarino, al culmine della collina di Ibla, accanto all' L'ex Distetto militare, oggi locale sede dell'Università di Catania, il villino Arezzo di Trifiletti è un bell'esempio di abitazione liberty di questo secolo.

E' sicuramente l'edificio nobiliare più recente di Ibla e fu progettato dall'Ingegnere ragusano Giorgio Migliorisi. Purtroppo per la sua realizzazione fu raso al suolo parte di quanto rimaneva del castello normanno crollato nel terremoto del 1693. Da quella terribile data tutta l'area era rimasta in parte abbandonata tranne che il limitato uso di una palazzina adibita a carcere. Per la famiglia Arezzo la scelta di questi luoghi fu dettata dal fatto che non esisteva a quel tempo ad Ibla uno spazio libero per una nuova residenza con giardino e quindi l'amministrazione comunale pensò di riconquistare la collina, che presentava gli unici spazi aperti rimasti liberi, per l'edificazione.

Durante i lavori di costruzione della villa si narra che furono ritrovate sia le segrete del castello con le camere di tortura, che le grandi cisterne le quali approvvigionavano il conte e la guarnigione durante il soggiorno.

L'edificio ha un altro primato: è la prima costruzione antisismica di Ragusa, visto che nasceva nel 1910 da un progetto organico e all'indomani della tragica esperienza di Messina del 1908.

La palazzina, pur se realizzata con muratura calcarea, presenta adeguate catene che la legano. Intonacato tradizionalmente presenta rispetto alle costruzioni circostanti una copertura a falde con tegole alla marsigliese. Le scale esterne del prospetto principale sono in doppia rampa contrapposta; altre gradinate di minor rilievo sono presenti sugli altri prospetti per pareggiare la quota d'accesso agli interni.

E' costituito da due livelli (uno terra ed uno rialzato) posti all'interno di un giardino ed in pratica presenta quattro facciate disposte verso i quattro punti cardinali.

Si riconosce come facciata principale quella che dà sulla piazza Dottor Solarino. Quest'ingresso fuoriesce dalla sagoma dell'immobile attraverso le due rampe di scale simmetriche ed opposte ricoperte da un baldacchino con arco a tutto sesto decorato con grifoni e posto su quattro colonne bombate con capitelli, analoghe a quelle della stessa porta d'ingresso. Lo stile liberty risulta eclettico con gli elementi neoclassici ed ottocenteschi visibili sui quattro lati nelle balaustre, mensole, cornici, stemmi in pietra calcarea scolpita.

Sui pilastri dei due cancelli si legge: Villino Arezzo Anno MCMX; sulla facciata sud lo stemma della famiglia Arezzo di Trifiletti (aquila incoronata, con scudo diviso in quattro parti con un nastro e la scritta "Benemerentibus").

All'interno i pavimenti si presentano con motivi geometrici classici dello stile liberty e sono di graniglia di cemento. Anche le volte risultano decorate in stile liberty.

Per quanto riguarda ulteriori importanti opere della tradizione Liberty in provincia di Ragusa, sono da segnalare i seguenti i Palazzi e Monumenti:

A Pozzallo:

- **Palazzo Pandolfi;**
- **Palazzo di Città;**
- **Palazzo Giunta.**

A Santa Croce Camerina:

- **Palazzo Pace.**

II PATRIMONIO UNESCO

Di seguito, infine, sono indicati i Palazzi e le Chiese del Barocco di Ragusa, Modica e Scilci, inserite nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'Unesco:

A Ragusa:

Palazzo Nicastro o Vecchia Cancelleria

Il palazzo Nicastro, a Ragusa Ibla, si erge lungo la Salita Commendatore, al Largo Cancelleria Vecchia, compreso fra le altre costruzioni e la via Scale; recenti lavori di restauro avrebbero messo in evidenza che sulla sua area sorgeva, prima del terremoto, parte della residenza della nobile famiglia La Restia, due appartenenti alla quale furono governatori della Contea.

L'attuale costruzione fu voluta nel 1760 dalla famiglia Nicastro del Lago; nello scorso secolo la residenza nobiliare fu adattata a Cancelleria comunale ed in seguito a scuola.

L'edificio è costituito da due corpi uniti da un cavalcavia che supera il vico Evangelista.

Malgrado i rimaneggiamenti interni, le facciate si mantengono integre. La facciata del corpo più piccolo è quasi per intero occupata da un monumentale portale e dal soprastante balcone sorretto da cinque mensoloni, su cui si apre la porta-finestra incorniciata da mostre riccamente ornate e sormontata da un timpano ad arco spezzato. Colpisce come una piccola superficie sia così riccamente decorata senza che risulti sovraccarica.

Palazzo Battaglia

Il Palazzo Battaglia è certamente fra i più interessanti esempi di architettura civile del barocco ibleo. Ha tra l'altro l'inconsueta caratteristica di presentare ben due facciate principali, una nella piazzetta lungo la via Orfanotrofio e l'altra su uno slargo lungo la via Chiaramonte, al numero 40. Una cavalcavia lo collega alla vicina chiesa della **SS. Annunziata** sulla quale la famiglia Battaglia esercitava lo jus patronatus. Si conosce anche come palazzo Giampiccolo per i proprietari che vi si sono avvicendati nel tempo.

Sull'area dell'attuale edificio, prima del terremoto c'erano il palazzo del barone di Calamenzana, don Vincenzo Arezzo, e la chiesa della Concezione di Maria; Blandano Grimaldi, erede del barone, poiché risiedeva a Modica la vendeva in parte al barone Grandonio Battaglia ed in parte a don Giacinto Nicita (che si riservava la parte vicina alla chiesa di **San Basilio**).

Il barone Battaglia di Torrevecchia nel 1724 affidò la costruzione della sua residenza ad un capomastro acese (di cui si riconosce la mano nella facciata principale ed in particolare nel bugnato manieristico tipico etneo presente nel portale di via Orfanotrofio). Nel 1727 subentrarono i Cultraro, abili capimastri locali emergenti, a cui fu affidato il compito di rifinire la facciata secondo le indicazioni del grande Rosario Gagliardi che era stato chiamato ad Ibla per progettare la chiesa di **San Giorgio**.

Nel 1730 la parte prospiciente la via Orfanotrofio era stata completata; nel 1748 il figlio Giovanni Paolo, volendo ampliare il palazzo iniziò la costruzione dell'ala settentrionale, quella di via Chiaramonte, affidandone i lavori ad un altro Cultraro. Giovanni Paolo Battaglia moriva senza eredi e quindi la proprietà passava alla sorella Vincenza che nel frattempo aveva sposato il barone Giampiccolo di Cammarana.

Il palazzo è oggi ancora in buono stato di conservazione grazie ai lavori di manutenzione che vi sono stati effettuati nel corso degli anni, tanto che presenta rimaneggiamenti un po' ovunque, tranne che al piano ammezzato. L'imponente edificio ha pianta quadrangolare ed anche se rimaneggiato all'interno conserva integre le due facciate. Sulla facciata di via Orfanotrofio, sulla quale sono assenti per i motivi sopra accennati gli elementi più tipici del barocco ibleo, risaltano grazie anche all'insolita collocazione delle aperture laterali, il portale ed il soprastante balcone.

Sopra il balcone, sul finire del settecento fu collocato uno stemma su cui campeggiano un leone rampante e un cavallo inalberato, simboli araldici delle due famiglie: Battaglia di Torrevecchia e Giampiccolo di Cammarana. Anche nella facciata di via Chiaramonte risalta la parte centrale dove si raccolgono quasi tutti gli elementi architettonici che la ornano: l'imponente portale si raccorda grazie ad un insolito motivo su cui si apre un oculo riccamente decorato con festoni di foglie, un ampio balcone sorretto da eleganti mensole a voluta; sul balcone si aprono due porte finestre dalle ricche modanature in mezzo alle quali c'è una finestra dall'insolita forma a cuore. I tre livelli sono messi in contatto da una scalinata in pietra pece che si sviluppa intorno al cortile interno. In basso i magazzini e le scuderie quindi l'ammezzato e il piano nobile. Come si può ben notare ognuno di questi ordini risponde alle esigenze signorili del tempo.

Alcuni interni presentano ancora le tradizionali volte a botte e a crociera in calcare o di canne e gesso. Negli appartamenti i pavimenti sono in calcare con inserti in pece o in ceramica di Caltagirone del secolo scorso; in qualche stanza con lavori d'inizio secolo si è passati allo stile liberty. Le pareti interne presentano stucchi e affreschi. Al primo piano un vano centrale di forma ottagonale presenta quattro porte a scomparsa.

Si conservano ancora gli arredi d'epoca.

Palazzo Cosentini

In uno degli angoli più suggestivi di Ragusa Ibla, su un lato della piazza della Repubblica, l'Archi, ed all'angolo fra la Salita Commendatore e la strada che porta alla nuova Ragusa (il corso Mazzini), si staglia il massiccio palazzo Cosentini uno dei più bei palazzi barocchi di Ibla. La posizione angolare viene esaltata da paraste angolari culminanti con capitelli composti con conchiglie al posto delle foglie d'acanto e festoni, da balconi e dalle eleganti finestre ricche di decorazioni e fregi.

Oggi si presenta in discreto stato di conservazione essendo di proprietà comunale che lo ha adattato ad asilo. Realizzato probabilmente fra il 1762 ed il 1767, per questa agiata famiglia di Ibla, è stato abitato sino agli anni cinquanta.

Dalla pianta quadrangolare non regolare fa bella mostra per la mirabile facciata barocca di corso Mazzini contraddistinta al primo piano, oltre l'ammezzato, da tre balconi e finestre fortemente decorate con scene: il balcone del cantastorie, quello del benessere ed il balcone del gentiluomo. La caratteristica è che ogni singola mensola è costituita da due soggetti sovrapposti legati nella vicenda descritta.

L'ingresso avviene da un imponente portone, delimitato da due semipilastrini corrosi che sorreggono un cornicione riccamente ornato, ubicato al primo numero civico della Salita Commendatore. L'unico balcone su questo lato guarda la piazza ed è conosciuto come il "balcone della maldicenza"; mostra cinque maschere di burloni ghignanti, a mo' di mensole, caricaturati al massimo tanto da creare un enorme contrasto con le leggiadre figure femminili a busto scoperto che stanno là, quasi per alleggerire la bruttezza di quelle caricature umane.

Ed ancora al centro una madre con bambino in braccio e simmetricamente due ragazze con cornucopia in mano ed altre due a seno scoperto. Sotto, per essere resi ancora più orribili, i mascheroni sono stati scolpiti con animali immondi in bocca: il viso ghignante di un occhialuto, tra un volto bendato che addenta uno scorpione e la testa di un animale che ha un corno sul labbro mentre azzanna un serpente e nell'altro lato un mascherone con topo in bocca e una "maschera bonaria" che guarda lontano.

Un motivo diverso è rappresentato nel primo balcone del corso Mazzini: in alto un gruppo di girovaghi cantastorie bloccati nel momento preparatorio dell'inizio della recitazione. La figura centrale ha un rotolo in mano, forse il copione che fra poco reciterà; ai suoi lati gli amici con zuppo, mandolini e tamburi, pronti ad accompagnarlo. Una scenetta presa dalla strada come doveva essere consueto a quel tempo. Anche qui la parte inferiore spicca per i soliti mascheroni deformi (al centro un faccione con guance rotonde e grande naso fra maschere ghignanti e barbe e baffi a motivi fogliacei). I mensoloni del balcone centrale rappresentano forse il benessere di cui godeva la famiglia, simboleggiato da figure femminili e maschili con cornucopie, strumenti musicali e frutta.

Il motivo realizzato nell'ultimo balcone è forse il più realistico. Sembra una scena ripresa in un'osteria locale: nella fascia alta un oste calvo con una botte in spalla, un suonatore di zuppo e una figura femminile che offre le proprie grazie al nobile signore che ha trascorso un'allegria serata fra canti e vino. L'attore di questa scena pietrificata è un nobile dalle fattezze, finalmente, normali, forse il ritratto di qualche personaggio della famiglia. Anche queste figure sono scolpite su mascheroni che sembra si prendano beffe dei passanti.

All'esterno resistono un pregevolissima statua a grandezza naturale di **San Francesco di Paola** posta ad angolo, mentre al primo piano su un balcone sulla facciata un San Giorgio di fattura seicentesca.

Il palazzo era collegato per vie interne alla vicina chiesa **dell'Itria** sulla quale la famiglia Cosentini esercitava lo jus patronatus; in chiesa esiste una cappella della famiglia con altare datato 1741.

Palazzo Bertini

Lungo il corso XXV Aprile, al numero 12 fra le altre costruzioni, il bel palazzo Arezzo Bertini realizzato a cavallo fra il XVIII ed il XIX secolo è ancora oggi abitazione, è in buono stato di conservazione.

Costruito da don Nicolò Arezzo di Donnafugata, alla fine del secolo scorso fu acquistato da Gaetano Bertini.

I modesti rimaneggiamenti non hanno interessato la struttura dell'immobile. Il fabbricato, che rientra nel progetto urbanistico di allargamento degli assi viari principali, si presenta con perimetro

rettangolare, semplice nell'impostazione e a due livelli. Sul prospetto principale, limitato da paraste laterali con motivi floreali, due colonne scanalate poggianti su alti zoccoli, sorreggono una balconata e delimitano il portale d'ingresso. Altre aperture più semplici presentano una cornice scolpita neoclassica mentre quella centrale è adorna con frontone circolare poggiante su volute della stessa cornice. Le ringhiere in ghisa richiamano lo stile neoclassico. Un cornicione aggettante su dentelli conclude la facciata. La muratura perimetrale è a sacco e risulta intonacata tradizionalmente a calce e pietra macinata con un bel colore rosato. Il portone si apre su un atrio pavimentato in calcare tenero e pece con tre porte, di cui due conducono alle rampe di scale e l'altra al giardino interno. Ammodernate, in parte, le vecchie volte a botte di canne e gesso con solai recenti ed i pavimenti, che originariamente erano tutti in calcare e pece, in parte sono stati sostituiti da quelli in marmo; le volte che si sono conservate sono decorate. Pregevole il Salone da ballo integro anche negli arredi con mobili, tappeti e tendaggi dello scorso secolo.

Palazzo Sortino Trono

Il palazzo Sortino-Trono sorge in buona posizione panoramica dando le spalle alla collina di Ibla e prospettando dal lato principale verso Ovest e la valle del torrente San Leonardo. E' accessibile da una modesta scalinata che si diparte dalla via del Mercato, ha un secondo prospetto principale a monte lungo la via Ioppolo, da cui si accede dal civico 19.

Il palazzo si affaccia sull'importante zona degli Archi, grazie al "piano dei signori", una piazzetta antistante l'immobile si crea un'area di respiro per la facciata.

La realizzazione è da ascrivere all'edilizia post terremoto (quindi l'impianto attuale è ottocentesco) ma è sicuramente impostato sulle murature dell'antico palazzo Ioppolo che qui sorgeva prima dell'evento sismico; dopo il terremoto del 1693 la famiglia rientrava a Messina cedendo la proprietà ai Sortino, loro parenti, che lo modificarono successivamente, nell'ottocento. Di recente, infine, (specie nell'occasione della trasformazione a scuola) sono stati operati ulteriori rifacimenti.

Dalla pianta rettangolare si presenta a tre livelli che prospettano sulla via del Mercato.

L'ingresso è asimmetrico rispetto alla facciata del palazzo, sta infatti all'estrema destra della costruzione, non a centro come quelli di quel periodo. La facciata è scandita da cinque paraste su plinti, culminanti con capitelli a volute unite da festoni di fiori, da mensoloni e alla sommità da una fascia marcapiano spezzata in corrispondenza delle paraste.

Ai lati del portale ci sono dei fini pilastri a bugnato culminanti con capitelli compositi, su cui poggia il balcone del piano nobile con le panciute ringhiere decorate con fioroni e ricche sculture che lo completano. Al portone principale seguono a sinistra tre semplici balconi con una scultura sommitale e al piano nobile altri tre balconi più ricchi sia nei mensoloni scolpiti a volute e foglie d'acanto che negli archi superiori. E' il livello intermedio quello che presenta la doppia entrata dalla retrostante via Ioppolo, entrata che immette in un ampio androne pavimentato in pece. Da quest'ambiente inizia una scala a tre rampe che porta al primo piano, quello nobile, caratterizzato da quattro saloni di rappresentanza e dagli appartamenti. Nei saloni posti in successione fra di loro si apprezzano pavimenti in pece con decorazioni geometriche e soffitti a botte decorati con motivi floreali di tipo neoclassico; anche le sopraporte sono dipinte con scene mitologiche realizzate ad olio (del XVIII secolo). Gli infissi un tempo erano decorati in oro zecchino, oggi sono purtroppo verniciati. L'ultimo piano è interamente piastrellato in ceramica policroma di Caltagirone del settecento.

Gli altri importanti Palazzi e Chiese appartenenti al Patrimonio dell'UNESCO nel comune di Ragusa sono:

- **Palazzo La Rocca;**
- **Palazzo Zacco;**
- **Palazzo Vescovile;**
- **Chiesa di San Giovanni Battista;**
- **Chiesa di San Giorgio;**
- **Chiesa SS. Anime del Purgatorio;**
- **Chiesa San Filippo Neri;**
- **Chiesa San Giuseppe;**
- **Chiesa Santa Maria Del Gesù;**
- **Chiesa San Francesco Immacolata;**

- **Chiesa Santa Maria dei Miracoli;**
- **Chiesa Santa Maria dell'idria;**
- **Chiesa Santa Maria delle Scale;**

Nel comune di Modica:

- **Chiesa San Giorgio;**
- **Chiesa San Pietro;**

Nel comune di Scicli:

- **Palazzo Beneventano;**
- **Via Mormino Penna;**
- **Chiesa di San Giovanni Evangelista;**
- **Chiesa di Santa Teresa;**
- **Chiesa di San Michele Arcangelo.**



I CASTELLI

Le opere fortificate della provincia di Ragusa vanno dai monumenti ricostruiti nel settecento alle dimore abbandonate e ridotte a semplici ruderi, per lo più interrati. Manufatti questi che sorgevano su suggestive e incantevoli posizioni che hanno per anni attirato i grandi viaggiatori e che nel tempo si sono trasformati: da fortezze medioevali sono divenute eleganti palazzi rinascimentali o nobili residenze dell'Ottocento. L'attuale patrimonio architettonico fortificato esistente in provincia di Ragusa è frutto della particolare configurazione del paesaggio nell'area degli Iblei meridionali, delle vicende economiche e sociali, nonché dei grandi eventi naturali e storici. A causa delle concessioni enfiteutiche operate dai conti dal 1400 in poi e soprattutto del disastroso evento sismico del 1693 questo patrimonio si è notevolmente ridotto cancellando in gran parte preziose testimonianze di queste particolari dimore.

L'interessante itinerario storico-culturale delle opere castellate della provincia di Ragusa, da noi proposto, riguarda le più significative strutture fortificate esistenti, partendo da Modica per raggiungere Ragusa, Comiso, Vittoria, Acate, Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo, Giarratana, e quindi Scicli, Ispica e Pozzallo.

Il **Castello di Modica** era stato impiantato su uno sperone roccioso a picco su due vallate confluenti e per la sua posizione attirò l'attenzione di numerosi viaggiatori stranieri. Questo acrocoro roccioso che sovrasta la città rappresenta senza dubbio la più singolare testimonianza lasciata dagli abitanti dell'antica Motyka. La sua preponderante emergenza sull'abitato ci invita ad un viaggio indietro nel tempo, fino a ritrovare una forma diversa di fare architettura. Le pareti rocciose dell'acrocoro si fondono con le pareti di pietra costruite dall'uomo. Il colore dello stesso materiale contribuisce a creare con il verde dei rampicanti, il grigio della roccia, il verde dei licheni una mescolanza di effetti cromatici di cui solo la natura è maestra. Le torri che sovrastavano la rocca ai quattro angoli esprimevano l'apparente dominio dell'uomo sulla natura. La descrizione più antica del manufatto si deve allo storico Placido Caraffa, che parla di quattro torri angolari, un ponte levatoio, un cortile, un giardino, un vivaio, tre chiese, gruppi di fabbricati in doppia fila, con volte a crociera, un "tempio del sole", una porta centrale di ingresso. Per tre lati il castello era protetto da profondi scoscendimenti. Nei fianchi che partono da oriente e vanno verso mezzogiorno, il passaggio è fantastico: fette di roccia pare siano state messe sotto le costruzioni per impedire agli assalitori di arrampicarsi. Il castello aveva un ingresso da nord dove era situata la porta Anselmo ed una torre di difesa sulle rocce retrostanti. Una seconda porta era ubicata nel quartiere Raccomandata, una terza nel quartiere San Pietro e la quarta a Sud nella zona della Postierla, dove esisteva una uscita sotterranea. Il castello ha vissuto varie vicende che ne hanno purtroppo determinato la sistematica spoliazione. E' probabile che la sua fondazione risalga al periodo normanno. Distrutto dal sisma del 1693 fu venduto nel 1816 e occupato nel 1877 da un collegio femminile delle suore di carità. Oggi la vista dei pochi ruderi può lasciare una scarsa nozione dell'antica magnificenza, ma le opere conservate in prestigiose biblioteche testimoniano del passaggio di antiche famiglie quali i Mosca, i Chiaramonti, i Cabrera, gli Henriquez e personaggi come Manfredi, Andrea Chiaramonti e Bernardo Cabrera.

Nel territorio di **Ragusa** si trova la più famosa e nobile dimora ottocentesca con l'aspetto di un'imponente fortezza medioevale: il **castello di Donnafugata**. La struttura occupa una superficie di circa 2500 metri quadrati e le sue origini risalgono probabilmente all'anno mille, sotto gli arabi. Sulla vecchia struttura, carica di storie affascinanti, il barone Corrado Arezzo, alla fine dell'ottocento ne ingrandì la costruzione creandovi intorno una dimora gentilizia con ben 122 stanze, un grande parco, un coffee house e un labirinto. Dall'ingresso del cortile lo spazio è scandito dalle pareti dell'androne con volte in pietre da taglio, mentre l'accesso alla grande scala in lucida pietra nera con in cima la sala degli stemmi è tenuto a guardia da due armature di imponenti cavalieri del seicento. Una miriade di stemmi castellani tappezzano le pareti con i simboli della nobiltà italiana ed isolana. La camera della regina, Bianca di Navarra, ha ancora il pavimento arabo a disegni geometrici e il letto nascosto in una nicchia. Imponenti, infine, gli specchi ove si riflettono all'infinito i manichini stupendi della famiglia e i cristalli dei lampadari ormai opacizzati dal tempo.

La porta di San Biagio, con la sua bellissima statua di marmo, apriva l'accesso al **Castello di Comiso**. Accanto a questa porta sorge l'antico castello, Palazzo dei Naselli, dimora prebarocca costruita su un antico edificio religioso, un battistero bizantino, e poi trasformato in torre ottagonale di difesa. Trattasi di un vero e proprio palinsesto di fabbriche di varia epoca, la cui parte centrale è dovuta alla ricostruzione settecentesca. In esso sono evidenti i segni del passaggio da castello feudale a dimora baronale. Muraglie bastionate con possenti torri dalle strette feritoie, arricchite da grandi finestre con frontoni rinascimentali, imponevano al maniero l'aspetto del palazzo fortificato. Signore del castello di Comiso fu nel XII secolo Berlingheri, nel XIII Giovanni Chiamonte e nel 1408 Bernardo Cabrera. Imponenti opere di rifacimento avvengono nel castello nel XV-XVI secolo ad opera dei Naselli che utilizzarono l'ex struttura come torre inserendola in un funzionale sistema di difesa. Sotto questa famiglia si costruirono le prime residenze fuori del recinto fortificato e nell'ala nuova del loggiato si realizzò il mastio quadrangolare. Il terremoto del 1693 non risparmiò il castello, la cui ricostruzione avvenne nel 1724. Con la dominazione borbonica il manufatto rimase abbandonato finché nel 1841 una parte di esso fu trasformata in teatro comunale. Oggi conserva buona parte dell'impianto medioevale: interessanti due porte a sesto acuto in stile gotico chiamontano.

Nel centro abitato di **Vittoria** trovasi il **Palazzo dei conti**, restaurato di recente e oggi sede museale. L'edificio a pianta rettangolare si eleva su due piani senza linea di marcapiano e cornice di coronamento. Delle larghe paraste scandiscono il prospetto a cui fanno contrasto piccoli stipiti con piattabande. Gli ambienti interni sembrano seguire un rigoroso ordine simmetrico con un vano d'ingresso centrale che presenta una pregevole trifora di sapore cinquecentesco. Ha subito negli anni numerosi rifacimenti e adattamenti. Sembra, comunque, che questo palazzo che ospitò nel 1643 il Conte di Modica Giovanni Alfonso Enriquez, viceré di Sicilia e di Napoli, sia stato costruito su un manufatto persistente che condizionò la nuova progettazione.

Ad **Acate** l'intero abitato è caratterizzato dalla imponente struttura del **castello dei principi di Biscari**. E' stato il barone Guglielmo Raimondo del Castello che nel 1424 ha fatto costruire il palazzo Biscari nella piazza più importante del paese. L'edificio che si conserva tuttora nelle parti principali asseconda il movimento della piazza con le due torri laterali. Di impianto rettangolare, si snoda intorno al cortile quadrangolare con due eleganti loggette ed una piccola icona quadrangolare di sapore quattrocentesco. Si sviluppa in due elevazioni: il palazzo fortificato ha un recinto e merlature ghibelline sulle torri e conserva al piano terreno i disimpegni per la cavalleria, le dispense e le attrezzature mentre al piano elevato accoglie la zona nobile del maniero. Androne, scala ed ambienti di rappresentanza si susseguono in suggestiva sequenza. Nel seicento il principe Agatino Paternò Castello lo trasformò in Palazzo principesco. Dopo il sisma del 1693 venne restaurato ed oggi è di proprietà pubblica ed è utilizzato per manifestazioni culturali, museo e visite turistiche.

Il **Castello di Terravecchia di Giarratana** si trova alle sorgenti del fiume Irmínio, nell'area dell'antico oppidum di Ceratanum, noto anche a Cicerone. Il castello dovette esistere fin dal 1195 e

fu completamente distrutto dal sisma del 1693. Occupava la parte più alta e più inaccessibile dello stesso colle dove in seguito si è sviluppato l'attuale paese. I pochi resti del manufatto occupano lo sperone vulcanico nelle vicinanze di Monte Lauro.

Nel centro urbano di **Chiaramonte Gulfi**, nel quartiere Baglio, una porta in pietra è l'unico avanzo dell'antico castello risalente probabilmente al XII secolo, ricostruito dai Chiaramonti, conti di Modica nel XIII-XIV secolo. L'antico castello occupava la parte alta dell'acrocoro che fu integrata da pezzi di murature perimetrali che lo rendevano inaccessibile dalla parte di levante e mezzogiorno, mentre da occidente e settentrione una muraglia lo delimitava interamente. All'interno sorgeva una torre maestosa con grandi finestre nella parte alta coronata da merli ed affiancata da grossi baluardi. Oggi le poche vestigia che il terremoto ha risparmiato sono una cisterna a forma cilindrica e qualche rudere. Il castello fu centro dell'attività politica dei Chiaramonti.

L'affascinante viaggio tra i castelli iblei non può non prevedere una visita ai resti del **palazzo Marchionale nel parco della Forza di Ispica**. I resti sopravvissuti consentono una lettura ricostruttiva dell'impianto. Esso è circondato da una poderosa cinta muraria in buona parte conservata, ha due corti acciottolate, diversi ambienti, una torre di cui restano le fondazioni dei muri perimetrali. All'interno dell'area fortificata sono presenti le scuderie di palazzo, un mulino e una conceria, i resti della chiesa dell'Annunziata, una via gradinata, case rupestri ed il "centoscale" un tunnel sotterraneo e gradinato per attingere l'acqua.

Nel centro abitato di **Scicli**, sulla cresta del colle Castellaccio, si trova il **castello dei "tre cantoni"**, risalente al XIII secolo, senza escludere un'origine più antica. Il castello è diviso in due nuclei difensivi ben definiti. Uno, la fortezza grande denominata Maggiore, è riconoscibile dalle rovine delle muraglie e l'altro, il castello minore, detto Lo Steri e poi dei tre cantoni, è posto nella parte alta a dominare con la sua posizione tutta la città ed il territorio. Nell'ambito delle evoluzioni e delle architetture fortificate siciliane rappresenta un unicum per via anche della grande roccaforte triangolare, rafforzata sul lato orientale da un fossato di sbarramento che taglia la rupe, isolando l'intero complesso. La struttura perimetrale della fortificazione è piuttosto sontuosa, realizzata con un'antica tecnica muraria "ad empleton".

A **Pozzallo** nel centro urbano dove è ubicata la torre **Cabrera** risalente alla fine del XIV secolo, interamente conservata, affacciata sul mare che sovrasta per altezza e volumetria le costruzioni vicine. Furono i Chiaramonti che volendo proteggere il caricatore di Pozzallo dalle incursioni dei corsari, decisero di far costruire la grande torre di difesa. A pianta quadrata, formata da tre piani, l'edificio raggiunge un'altezza di oltre 30 metri e ogni piano è diviso in due vasti ambienti rettangolari. Conserva ancora delle porte molte antiche, probabilmente coeve alla costruzione quattrocentesca, con archi sovrastati dagli stemmi dei Cabrera.

Per quanto riguarda, infine, i comuni aderenti al Distretto degli Iblei, che non fanno parte della provincia di Ragusa, troviamo testimonianza di Castelli nel comune di Portopalo di C. P. e a Licodia Eubea, dei quali viene riportata di seguito una scheda sintetica:

Castello Tafuri

La storia del Castello Tafuri, a Portopalo di C. P., inizia nel 1933 quando il marchese Bruno di Belmonte, ammaliato da quello scorcio di territorio pachinese, volle costruirvi un edificio che ne fosse all'altezza. E pretese che per la costruzione fosse usato solo materiale della cava di pietra dell'Isola delle Correnti. L'opera, progettata dall'architetto Saverino Crotti di Firenze, fu portata a termine nel 1935 e divenne proprietà della famiglia Tafuri solo alla fine degli anni '50. In stile liberty, il castello si erge accanto a quella che fu la tonnara di Portopalo.

Castello di Santapau

Il Castello figura nello statuto angioino dei castelli siciliani del 1274, ma difficilmente poté essere costruito durante la dominazione angioina. Secondo alcuni la rupe fu adibita a fortezza nel periodo

arabo e normanno, ma il castello assunse il suo aspetto definitivo nel periodo svevo, durante il regno di Federico I. Rimangono oggi solo dei ruderi di quello che dovette essere il nucleo centrale delle stanze, o parte di esso. A est, nel muro che unisce le due torri tra loro più vicine e meglio conservate, c'era una porta d'ingresso che, benché murata da qualche anno, risulta ancora ben visibile. L'ingresso principale doveva essere dalla parte sud, dalla quale si sale tutt'ora, versante poco ripido che consentiva facilmente l'ingresso ai pedoni, ai cavalieri ed ai cortei. Da questo lato le mura, di cui rimane traccia, dovevano essere molto alte per compensare il dislivello del terreno, sino a raggiungere lo stesso livello delle altre. Il terremoto del 1693 distrusse completamente il castello, lasciando intatte alcune torri (dimezzate all'inizio del XX secolo per pericolo di crollo), pochi muri interni ed alcuni sotterranei, ma è ancora possibile immaginare quanto maestoso poteva essere questo maniero e quanto frenetica potesse essere l'attività all'interno del castello nei periodi in cui furono presidenti del Regno di Sicilia Raimondo, Ponzio e Ambrogio Santapau.

L'ARTE DEI GIARDINI

Nell'ambito del territorio del Distretto Turistico degli iblei, sono infine da segnalare, per concludere la presente sezione inerente la tradizione artistica, due tra i più importanti giardini storici esistenti:

Giardino Ibleo

Il giardino ibleo è il più antico e il più bello dei quattro giardini principali di Ragusa. La villa di Ragusa Ibla fu costruita nel 1858 per iniziativa di alcuni nobili locali e di buona parte del popolo che lavorò gratuitamente per la realizzazione dell'opera. Sorge su uno sperone di roccia che si affaccia sulla vallata dell'Irminio, all'estremità est dell'abitato a circa 385 metri s.l.m.; l'ingresso è costituito da un magnifico viale fiancheggiato da numerose palme. È assai ben curato e adornato con panchine ben scolpite, colonne con vasi in pietra scolpiti in forme diverse e una elegante balconata con recinzione in calcare. Imponente al centro della villa il monumento ai caduti della Grande Guerra. All'interno si trovano la Chiesa di San Vincenzo Ferreri, la Chiesa di San Giacomo e la Chiesa dei Cappuccini. Vicino al giardino, si trovano pure gli scavi archeologici di Ragusa Ibla, essi hanno portato alla luce molti reperti dell'antica Hybla.

Parco del Castello di Donnafugata

Il parco del castello di Donnafugata a Ragusa può essere considerato uno dei pochi giardini storici di grande pregio tuttora esistenti in Sicilia. Intorno al castello si trova infatti un ampio e monumentale parco di 8 ettari. Contava oltre 1500 specie vegetali e varie "distrizioni" che dovevano allietare e divertire gli ospiti, come il tempietto circolare, la Coffee House (per dare ristoro), alcune "grotte" artificiali dotate di finte stalattiti (sotto il tempietto) o il particolare labirinto in pietra costruito nella tipica muratura a secco del ragusano. Dopo un lungo periodo di ripristino il parco è nuovamente fruibile. Il giardino venne progettato nella tradizione dei grandi giardini siciliani dell'Ottocento ed era diviso in tre aree: il giardino inglese, il giardino francese e quello mediterraneo. Le specie vegetali presenti sono numerosissime anche se i lunghi anni di abbandono hanno fatto perdere, purtroppo, parte degli esemplari più rari che il barone fece appositamente importare. Oltre alle piante, Corrado Arezzo, fece ornare il parco anche con una serie di bizzarre e, a volte scherzose costruzioni. E' così che girando tra i vialetti incontreremo una piccola coffee house dall'aspetto di un tempietto greco, una grotta artificiale che un tempo era ornata con false stalattiti, un labirinto dove ancora oggi potremo provare a perderci ed una cappelletta dove un tempo era posizionato un "monaco meccanico" che usciva improvvisamente con un meccanismo a scatto.

3.3 I siti archeologici

L'area del Distretto degli Iblei conta siti di elevato interesse storico e paleontologico. L'area iblea, in particolare, è ritenuta una delle zone italiane più importanti per quanto riguarda l'archeologia.

Nel comune di **Ragusa** annoveriamo, tra quelli di maggiore rilevanza, i seguenti siti:

Zona archeologica di Hybla Heraia

Si tratta dei resti della città stato siculo-greca rinvenuti dagli scavi effettuati a Ragusa Ibla. La parte più antica della città sorge infatti sulle rovine della mitica Hybla Heraia, fondata dai siculi migliaia di anni prima di Cristo come testimoniano le tombe della *Valle del Gonfalone* e i reperti funerari conservati nel locale *Museo Archeologico*. Ellenizzata dai greci che la chiamarono *Hybla Heraia* passò successivamente sotto i Romani che modificarono *Heraia in Hereum*, in età bizantina divenne *Reusia* e tale restò per circa cinque secoli fino a quando arrivarono gli arabi che la chiamarono *Sakkusao Ragus*. Seguì l'occupazione dei Normanni che la chiamarono Ragusa.

Grotta delle Trabacche

Sito archeologico di architettura funebre a carattere monumentale dell'epoca romana e bizantina che si trova in Contrada Buttino, a circa 5 km da Ragusa. Ciò che la caratterizza sono due sepolture a baldacchino. La grotta, preceduta da un vano di ingresso rettangolare, è a pianta quadrata e misura circa 380 metri quadrati, con un'altezza di circa 2,50 metri. Sulle pareti laterali sono ricavate degli arcosoli polisomi (cioè con più loculi in un'unica fossa) e sul pavimento si trovano numerosi loculi, alcuni dei quali risultano ormai interrati.

Zona archeologica di Castiglione di Ragusa

Insedimento Siculo-Greco con resti di due ampi quartieri del VI secolo a.C., fortificazioni, strada urbana, un'area sacra ed una necropoli greca. Il sito si trova a 3 km da Ragusa su di un'altura, lunga e stretta, che sovrasta la piana di Vittoria. Tra i ritrovamenti più importanti di tutta l'area iblea vi è il *Guerriero di Castiglione* un bassorilievo da un'unica lastra di calcare locale, raffigurante un armato a cavallo con destriero incedente verso sinistra, mentre l'estremità del blocco sono decorate con le protomi di un toro e di una sfinge.. Il *Guerriero* è custodito presso il Museo Archeologico Ibleo di Ragusa.

Parco archeologico di Kamarina

Kamarina venne definitivamente distrutta nell'827 dall'esercito guidato da Qad' Ased al Furat nel corso della conquista araba. La città di Kamarina antica era realizzata su tre colli, come testimoniano le tracce e le parti di mura antiche e una grande torre. La città è ancora riconoscibile nella sua area originaria dai resti di case ellenistiche e di pavimentazioni: Casa dell'altare, Casa dell'iscrizione e Casa del Mercante. I resti attuali, di grande interesse archeologico, sono tuttavia poca cosa per suscitare nell'osservatore ricordi della sua passata grandezza e potenza. Rimangono tombe antiche (VII secolo a.C.) e ruderi poco significativi di un tempio dedicato a Minerva. Lungo l'Ippari si può riconoscere il tracciato dell'antico porto canale.

Riparo neolitico di Fontana Nuova

Nei pressi di Ragusa, non lontano da Marina di Ragusa, è ubicato uno dei più antichi siti preistorici siciliani: il riparo sottoroccia di Fontana Nuova, una cavità naturale, ampliata artificialmente per permettere ai gruppi di cacciatori nomadi di trovarvi riparo.

Nel comune di **Santa Croce Camerina** sono presenti i seguenti siti archeologici:

Parco archeologico di Caucana

L'area era denominata "Anticaglie". In questo complesso sono stati scoperti ben venticinque edifici. Queste costruzioni sono raggruppate in prossimità di una chiesetta cimiteriale a tre navate e si distribuiscono su una fascia costiera lunga circa 300 m. e larga 200 m. Gli edifici sono a pianta semplice con pochi vani a schiera ed un perimetro di forma rettangolare oppure a pianta

complessa caratterizzati dalla presenza di un cortile absidato. La tecnica edilizia adottata è a doppio paramento per i muri perimetrali, in corrispondenza di apertura vengono utilizzati dei blocchi di grandi dimensioni cementati con malta; i paramenti murari sono intonacati con uno strato di gesso. Della chiesetta si conserva l'impianto planimetrico costituito da tre navate precedute da narcece e conclusa, quella centrale, da un'abside. Nella navata meridionale, nel narcece ed all'esterno dell'abside si trovano delle tombe, alcune delle quali del tipo a bauleto. Importanti resti musivi pavimentano la navata centrale. Essi sono caratterizzati da riquadrature poligonali entro cui campeggiano figure di quadrupedi e raffigurazioni antropomorfe di pieno prospetto.

Bagno di Mezzagnone

Bagno termale per alcuni del IV – VI sec. d.C., con planimetria a croce latina (m.19x12) in blocchi di calcare locale di dimensioni ineguali e stanze intercomunicanti a mezzo di porte piattobandate, una a cupola emisferica ottagonale in cocciopesto alla sommità, l'altra con volte a botte a tutto sesto. Volgarmente indicata nei secoli come 'u vagnu o 'u dammusu di Mezzagnone, è l'unica costruzione di questo tipo nella Sicilia orientale.

Basilichetta e catacombe della Pirrera

Fondamenta di una basilichetta cristiano-bizantina del V sec. a tre navate, narcece, presbitero sopraelevato, pavimenti a mosaico policromo e tombe laterali. A poca distanza si rilevano camerette sepolcrali con arcosoli nelle pareti e tombe pavimentali.

Necropoli del Mirio e ruderi di Santalena

Sepolcreto cristiano-bizantino con 42 fosse sub-divo scavate nella roccia (V sec. d. C.), poco lontano dalla fonte Paradiso e adiacente a una tomba a grotticella artificiale dell'età del bronzo. Più a nord, nella "Chiusa Santalena", giacciono gli avanzi di un antichissimo castrum e di un oratorio, in cui era un dipinto raffigurante S. Elena e la croce, che diede il nome al casale e alla terra circostante.

Nel comune di **Giarratana** sono presenti i seguenti siti archeologici:

Terravecchia

Si tratta dell'antica medievale Giarratana rasa al suolo dal terremoto del 1693 (oggetto di un programma scientifico portato avanti da tre anni dall'equipe del Prof. Racinet, docente di storia e Archeologia Medievale all'Università di Picardie Jules Verne");

Villa Romana di C.da Orto Mosaico

Villa romana risalente al III - IV sec. d.C. Monumentale complesso architettonico lungo l'alta valle dell'Irminio con prestigiosi mosaici geometrici policromi, sita nel centro abitato di Giarratana.

Zona archeologica di Kasmenai

A ridosso del Monte Lauro, è una cittadella greca fortificata. Le cinta murarie della città, importanti per la sua funzione strategica e militare e lunghe 3.400 m, si sono conservate sparse attraverso i secoli come il suo impianto urbanistico alquanto singolare, composto solo da strade parallele (38 esattamente) tutte in direzione Nord-Sud. Tali cinta murarie erano intervallate da torri rettangolari per proteggere l'abitato. Tutto fa supporre che Casmene (Kasmenai) sia un aggregato di quartieri, proprio perché il suo nome è espresso al plurale in greco. Da quest'area provengono frecce, pugnali, lance e giavellotti, mentre ancora emergono dalla terra i blocchi di basalto che costituivano gli antichi mulini del tempo. Tra i resti scavati vi sono quattro abitazioni e un tempio già esistente all'arrivo dei coloni con decorazione fittile policroma al cui interno sono state trovate numerosissime armi. Per questo motivo si pensa esso fosse associato ad un dio guerriero.

Villa rustica in contrada Margi, risalente al III secolo d.C.

Nel comune di **Chiaramonte Gulfi** sono presenti i seguenti siti archeologici:

Sito Greco - ellenistico "Scornavacche"

Nella località di Scornavacche su un'altura sulla riva sinistra del fiume Dirillo gli scavi hanno riportato in luce un abitato ellenistico, centro di produzione ceramica, situato non lontano dalla città greca di Akrellai. Non sono restite tracce dell'abitato del VI secolo a.C., la cui presenza è attestata dalla presenza della necropoli. L'abitato del IV-III secolo si presenta con un sistema di strade parallele su cui si aprono isolati rettangolari, ognuno contenente case di diversi ambienti sistemati attorno ad uno spazioso cortile interno. Tra i singoli isolati correvano stretti vicoli. Nell'impianto urbano troviamo un'area sacra e il quartiere dei vasai, comprendente numerosi forni per la cottura della ceramica e depositi di argilla. Il quartiere artigiano fu attivo tra la seconda metà del IV secolo a.C. e l'inizio del III secolo a.C.. La produzione ceramica veniva commercializzata nei centri indigeni vicini e rivela numerose influenze. Tra gli oggetti di terracotta rinvenuti vi è una statuetta di Athena Ergane (patrona di artisti ed artigiani) ed una kylix a vernice nera opaca con un'iscrizione sotto l'orlo incisa dopo la cottura. L'iscrizione testimonia l'esistenza di un tempio dedicato ad Asclepio. I reperti rinvenuti alla luce durante gli scavi di Scornavacche sono custoditi nel Museo archeologico ibleo di Ragusa. Tra i reperti spiccano una serie di strumenti metallici che viste le caratteristiche si pensa possano essere stati di un chirurgo, rinvenuti al centro del caseggiato, in tre ambienti contigui che danno sulla strada principale. Una delle fornaci per la ceramica è stata prelevata e montata nel suo citato museo.

Akrellai

(*Ἀκρίλλαι* in greco ed *Acrillae* o *Acrillas* in latino) era un'antica colonia greca situata nel territorio dell'odierno Chiaramonte Gulfi. I resti dell'antico sito si trovano in contrada da Piano del Conte-Morana e Piano Grillo, nelle immediate vicinanze del santuario della Beata Vergine Maria di Gulfi e del *Villaggio Gulfi*. Le necropoli del VI-V secolo a.C., scoperte dall'archeologo Corrado Melfi, si trovano nelle contrade Paraspola-Pipituna, Canalotto-Donna Pirruna. Akrellai fu scoperta dallo storico locale Corrado Melfi e identificata dall'archeologo Antonino Di Vita, accademico dei Lincei, con diverse campagne di scavi i cui numerosi reperti riportati alla luce, fra cui dei vetri istoriati, sono conservati nel Museo archeologico regionale di Siracusa.

Monte Arcibessi

Nel territorio di Monte Arcibessi sono presenti insediamenti fortificati ("castellieri") dell'età del Bronzo e dell'età del Ferro. Abitati preistorici, resti di insediamenti abitati greci arcaici, testimonianze di epoca ellenistico-romana e resti bizantini e medievali.

Nel comune di **Monterosso Almo** sono presenti i seguenti siti archeologici:

Monte Casasia

È una necropoli ellenistica del VII-VI secolo a.C. con tombe a grotticelle artificiali nei pressi di Monterosso Almo. Le tombe fino ad ora esplorate (campagne di scavi del 1966, 1972 e 1973) si estendono in modo stratiforme lungo il lato sud-orientale della cima del monte. La particolare morfologia del terreno, composta da strati di calcarinite di colore bianca-grigiastra, ha consentito agli indigeni la realizzazione delle tombe all'interno della roccia stessa, praticando in essa delle vere e proprie escavazioni a forma di piccole grotticelle artificiali di dimensioni diverse.

Necropoli di Calaforno

Giù nella valle, presso il vecchio mulino, si apre la grotta di Calaforno: un susseguirsi di 35 camerette che in epoca remota sono servite da necropoli e riadattate poi ad abitazioni.

Nel comune di **Comiso** sono presenti i seguenti siti archeologici:

Parco archeologico di Cava Porcaro

Nel suggestivo scenario dei Monti Iblei, tra profondi avvallamenti e ripidi pendii, è sito Il Parco Archeologico Naturalistico di Cava Porcaro. A sud-est della città di Comiso, nella provincia di Ragusa, il Parco occupa una superficie di circa 27 ettari compreso tra i due Torrenti Cucca e Porcaro a un'altitudine tra i 300 e i 400 mt sul livello del mare. Oltre ad elementi di spiccato interesse naturalistico, il Parco di Cava Porcaro conserva preziosi rilevamenti archeologici, le Catacombe ipogeiche, che offrono ai visitatori lo spettacolo unico delle tracce dell'uomo che abita questi luoghi da tempi remotissimi. La storia millenaria, che rievoca racconti e leggende ricchi di fascino, e la bellezza paesaggistica fanno di questo Parco un piccolo gioiello alle pendici dei Monti Iblei. Le catacombe cristiane risalgono al IV secolo D.C.

Terme Romane di Diana

Si tratta di vere e proprie terme urbane costruite tra il *Dianae fons* e il fiume Ippari. Furono studiate per la prima volta nel 1935 dagli archeologi Biagio Pace e E. Erias e portate alla luce nel 1989. Alimentate un tempo dalla fonte Diana, hanno origine in epoca romana (sec II-III d.C.) e furono utilizzate fino al periodo bizantino. Le tre campagne di scavi hanno messo il luce il tepidarium, un grande ninfeo poligonale, un alveus, il calidarium. E stato inoltre rinvenuto un raffinato pavimento a mosaico costituito da tessere di bianco calcare compatto e tessere nere di basalto raffigurante Nettuno, attorniato da due gruppi di Nereidi cavalcanti dei tritoni.

Nel comune di **Modica** sono presenti i seguenti siti archeologici:

Chiesa rupestre di San Nicolò Inferiore

Presenta dei magnifici affreschi sulla nuda roccia, di stile tardo-bizantino, databili fra il XII ed il XVI secolo (l'anno 1594 si trova dipinto sulla roccia accanto ad una raffigurazione): si tratta di una grotta artificiale, in pieno centro cittadino, nella quale si osservano diversi cicli di affreschi; una chiesa rupestre definita dagli studiosi un "unicum" nel panorama della Sicilia medievale. L'affresco principale è un bellissimo *Cristo Pantocratore* posto al centro dell'abside, dove si raffigura un Cristo benedicente racchiuso in una mandorla seduto su un trono fra due coppie di Angeli. Sul lato destro dell'abside si trova un catino battesimale, scavato nella roccia, per il battesimo con rito orientale. Ultimi in ordine di tempo, alcuni lavori di scavo hanno portato alla luce una serie di cripte e di tombe terragne.

Parco archeologico della Cava Ispica Nord

Cava Ispica raccoglie, in tredici chilometri di lunghezza, numerose testimonianze di epoche diverse: dalle grotticelle sicule a forno dell'età del bronzo, alle catacombe cristiane del Basso Impero (IV-V secolo d.C.), dagli affreschi rupestri della "Grotta dei Santi", ai ruderi della chiesetta bizantina di S. Pancrati. Notevole la catacomba della *Larderìa*, un cimitero ipogeico che in circa 500 m² (secondo in Sicilia per estensione) racchiude ben 464 tombe, suddivise in tre gallerie sotterranee, delle quali la principale è lunga circa trenta metri. Il sito è in effetti una vera e propria *città nella roccia*, dove nei pressi delle grotte abitate dagli uomini e dagli animali domestici, ce ne erano altre adibite a magazzini, o a luoghi di culto con altari e affreschi sulla nuda roccia. Infine, nascoste dalla vegetazione o protette da una certa difficoltà di accesso, negli anfratti più ripidi della *cava*, centinaia di grotte ad uso funerario. La cava, che in alcuni punti è profonda anche cento metri e larga più di 500, presenta una vegetazione rigogliosa, attrazione per varie specie di uccelli, tale da conferire al luogo notevole importanza anche dal punto di vista naturalistico. Lungo la vallata sono presenti una miriade di grotte naturali o scavate nella roccia dalla mano dell'uomo, alcune difficili

da raggiungere, se non con corde, stretti camminamenti tra i massi o scale. Molte grotte sono contigue, magari su piani sovrapposti comunicanti tra di loro tramite botole artificiali praticate nelle pareti rocciose. Celebre e di grande interesse storico ed archeologico è il **Castello Sicano** a cinque piani, interamente incassato nella roccia, vera e propria fortezza scavata in una parete calcarea che scende a picco per trenta metri di altezza. Forse era la residenza del *Principe* del luogo.

Cava Lazzaro

La valle di Cava Lazzaro annuncia quella di Cava Ispica, e rappresenta una fra le più interessanti stazioni archeologiche del paleolitico siciliano. Presenta grotte a forno e ad anticella, oltre a caverne *templari* ad uso religioso, con escavazioni a mano di pilastri e colonne. Di notevole pregio archeologico è la **Tomba Orsi**, certamente riservata ad un personaggio importante del luogo, con un prospetto molto esteso in lunghezza e ornato con finti pilastri, sui quali sono scolpiti simboli geometrici; prende il nome da colui che la scoprì, l'archeologo Paolo Orsi. A Cava Lazzaro sono stati rinvenuti strumenti di amigdala, vasellame della civiltà castellucciana, manufatti vari di civiltà presicule comprese nel periodo XXII-XV secolo a.C. (*facies* di Castelluccio, prima età del bronzo), tutti conservati al Museo Civico di Modica. A Cava Lazzaro è stato trovato pure un cranio assegnato dal Pigorini al tipo di Neanderthal, e che è visibile al Museo Etnografico L. Pigorini di Roma.

Cava dei Servi

Essa alterna pareti rocciose a strapiombo, a zone dall'andamento pianeggiante, a gole profonde invase dall'acqua del torrente (a regime permanente) Tellesimo: morfologia complessa e variegata che attribuisce alla zona particolare bellezza, grazie anche alla ricca vegetazione presente sui versanti e nel fondo valle. Si possono, infatti, ammirare boschi con lecci e querce, e tratti di Gariga, tipica formazione discontinua di cespugli e piccoli arbusti, fra i quali predominante è il timo arbustivo (*Thymus capitatus*), che è quella essenza aromatica, cibo preferito delle api, le quali producono il più famoso miele ibleo, appunto il *miele di timo*. Infine, presenti larghi tratti di macchia mediterranea. Nella parte iniziale, la Cava dei Servi (di Dio), diventata Parco forestale, si presenta ampia e di facile accesso. Lungo la cava scorre il torrente Tellesimo, un affluente del Tellaro, che forma ad un certo punto del suo corso il Gorgo della campana, un laghetto a forma circolare di cui non si è ancora riusciti a misurare la profondità. Questo torrente è uno dei più singolari della zona iblea: nasce in contrada Bellocozzo all'interno proprio della Cava dei Servi e termina dopo circa 15 km confluendo nel fiume Tellaro, in territorio di Noto (SR). La cava lungo cui scorre il Tellesimo ha pareti a strapiombo traforate da parecchie grotte, e diventa, nella parte terminale, stretta e tortuosa, conservando così, grazie alla sua impervietà, un ecosistema ancora integro. Per quanto riguarda la fauna, oltre ad uccelli come falchi, poiane, beccacce e tortore, si possono incontrare volpi, martore, istrice e gatti selvatici. Cava dei Servi fu abitata dall'uomo fin dalla preistoria. Su una collina chiamata Cozzo Croce si trovano, infatti, alcune necropoli attribuibili all'Età del Bronzo, con due monumenti funerari (dolmen) realizzati con lastroni infissi nel terreno e disposti circolarmente, oltre ad alcune tombe a grotticella e altre ad *enchytrismòs*, queste ultime per il ritrovamento in esse di vasi o anfore contenenti tracce di ceneri, in riferimento alla usanza protostorica in questa parte di Sicilia di ricorrere a tale modalità di conservazione dei resti mortali dei defunti. Si chiama "Cava dei Servi" perchè si dice che in passato qua venissero i Servi di Dio.

Nel comune di **Ispica** sono presenti i seguenti siti archeologici:

Parco archeologico della "Forza e del Fortilitium"

L'importanza dei luoghi di Cava d'Ispica rimonta ai primi cultori di antichità della Sicilia e ai viaggiatori europei che visitarono la valle alla fine del '700, lasciandone suggestivi ricordi scritti e vedute paesaggistiche. Sia le fonti antiche che la documentazione archeologica, testimoniata da rinvenimenti del passato e quella tutt'ora evidente, fanno di Cava d'Ispica uno dei siti in cui l'insediamento umano si è particolarmente attestato fin dall'età preistorica. Il complesso patrimonio storico archeologico, racchiude un periodo abbastanza ampio compreso tra l'Antica età del bronzo

ed il periodo medievale, fino al XIV sec., quando viene abbandonata la parte settentrionale, mentre quella meridionale continua ad essere vitale con il sito di Spaccaforno, distrutto da disastroso terremoto del 1693. Le evidenze archeologiche monumentali, attualmente visibili, sono riconducibili ad escavazioni nella roccia che si possono concentrare cronologicamente in tre periodi: preistorico, tardoantico, medievale. Alla Antica età del Bronzo appartiene una serie di insediamenti distribuiti lungo la valle, la cui evidenza è costituita da le necropoli ricavate in grotticelle del tipo a forno che si sono conservate. Fra essi si distingue la necropoli di Baravitalla, ubicata a nord della cava, per la monumentale tomba con prospetto decorato da dieci lesene, perfettamente conservata. Nel pianoro soprastante sono stati indagati i resti del villaggio che hanno anche restituito originali reperti archeologici (osso a globuli) oltre a numerose suppellettili fittili. Anche nel periodo tardoantico i versanti della valle accoglievano una imponente e vasta necropoli costituita da catacombe e piccoli ipogei funerari. Fra di essi si distingue la catacomba della Ladreria, articolata in tre corridoi e contenente più di 400 fosse per inumazione, databile tra IV e V sec. d.C. Le testimonianze cristiane sono ancora rilevabili nell'altro complesso ipogeico denominato grotte del Camposanto. A Cava d'Ispica si conservano anche i resti della Chiesa di San Pancrati, una delle più antiche chiese del comprensorio ibleo, risalente alla metà del VI sec. E' una chiesa a tre navate con presbiterio a triconco, costruita con paramenti murari che impiegano anche blocchi megalitici.

Appare particolarmente vitale, nel corso dell'XI e XIV sec., l'insediamento rupestre, che si è impiantato sulle necropoli di età precedente sfruttandone le escavazioni. Si distinguono i grossi complessi rupestri delle Grotte di Santa Maria, delle Grotte Cadute, delle Grotte Giardina, di Pernamazzone e del cosiddetto Castello. Si tratta di ardite e scenografiche escavazioni ricavate nei versanti della valle e composte da ambienti comunicanti disposti su più piani collegati da botole o scalette. Questi complessi rupestri erano dotati di chiese ricavate anch'esse nella roccia e decorate da pannelli pittorici tutt'ora in parte conservati. Il ciclo di affreschi più importanti è quello che decora le pareti della Grotta dei Santi che ospita ben 33 figure di santi con didascalie in greco. Sono visibili inoltre la Chiesa di San Nicola, forse la più tarda, la Chiesa di Santa Maria dalla originale articolazione planimetrica su due piani e la Chiesa della Spezieria dove si conserva una imponente parete iconostatica.

Nel comune di **Scicli** sono presenti i seguenti siti archeologici:

Grotte di Chiafura

Situato sulla parte meridionale del colle di San Matteo si sviluppa Chiafura, uno dei quartieri più antichi della città di Scicli, con le sue centinaia di bocche nere.

Quartiere abitatissimo fino agli anni '50, oggi è deserto a seguito della legge Romita sull'edilizia impropria del 1954 che decretò il definitivo abbandono del quartiere e il successivo trasferimento nel nuovo quartiere di Jungi.

Le origini di Chiafura sono remote. Si pensa infatti che abitazioni sparse risalgano addirittura al periodo neolitico anche se è stato scoperto che la maggior parte di esse appartenga all'età bizantina. In seguito all'insicurezza causata dal crollo dell'impero romano, le popolazioni cominciarono a salire verso la rocca fortificata, già sorta sul colle di San Matteo.

La maggior parte delle abitazioni è collocata sul versante meno ripido, quello meridionale: qui sfruttando la grande abilità nel cavare la pietra, si creerà il primo nucleo di case in grotta sotto la roccaforte della città. A seguito del terremoto del 1693 il castello fu distrutto. Nel 1874 la Matrice fu trasferita nella Chiesa di Sant'Ignazio nella città nuova e ciò decretò la fine e il definitivo abbandono del colle, anche se diverse migliaia di persone continuarono a scavare le proprie semplici abitazioni e a ricavarvi all'interno, gli spazi e gli arredi che servivano per la vita di tutti i giorni. Nel XIX secolo, la fine del problema delle incursioni causate dalla seconda guerra mondiale e l'aumento demografico provocarono la progressiva espansione verso il fondovalle. La parte occidentale, dominata dal "Castiddazzu", è caratterizzata da terrazze lungo tutta la sua altezza. La maggior parte delle grotte è costituita da uno o due vani quadrangolari, di circa 4 o 5 metri di lato; alcune di esse sono scavate in pareti che si affacciano direttamente sulla strada; altre si raccordano alla strada tramite un cortile antistante. Parte di queste abitazioni sono dislocate su due piani, collegati attraverso scale interne, anch'esse scavate nella roccia.

Nel corso degli ultimi due secoli si è verificato un allargamento delle abitazioni tramite l'integrazione delle grotte con strutture costruite in muratura. Le aree più larghe, nei vari terrazzamenti, dovettero costituire lo spazio comunitario, l'agorà dell'abitato, il centro deputato alla vita pubblica.

Spostandoci nel siracusano, nel comune di **Rosolini** annoveriamo, tra quelli di maggiore rilevanza, i seguenti siti:

L'**Eremo di Croce Santa**, un complesso di quattro chiesette scavate nelle rocce della antica Cava Grande situata a pochi chilometri dal centro abitato, e la **Cava Lazzaro**, dove sono situate diverse grotte artificiali e molte tombe risalenti all'età del bronzo. Altro importante sito archeologico si trova nella zona rurale di Rosolini detta **Stafenna**, un affascinante complesso di ipogei paleocristiani. Impossibile dimenticare il "Paradiso", tratto di macchia mediterranea situato all'interno di Cava Pirainito, attraversato da un piccolo torrente che lungo il percorso crea delle spettacolari cascate.

Nel comune di **Pachino** sono presenti le seguenti zone archeologiche:

Grotta Corruggi

E' sita a metà strada tra la frazione di Marzamemi ed il comune di Portopalo di C.P., in contrada Vulpiglia. Si trova a circa 50 metri dal mare in prossimità del pantano Morghella. Della grotta si sono occupati diversi studiosi, poichè è testimonianza della transizione dal periodo mesolitico a quello neolitico in Sicilia.

Grotta Calafarina

La grotta di Calafarina è situata tra la piccola frazione marinara di Marzamemi e il paese di Portopalo di Capo Passero. Lunga poco più di 100 m e con un dislivello di circa 20 m, si ritiene sia abitata sin dal mesolitico. L'importanza della grotta è data soprattutto dai suoi rinvenimenti archeologici. L'archeologo Paolo Orsi, agli inizi del '900 vi rinvenne resti di varie epoche, in particolar modo della prima età del bronzo (*facies castellucciana*). Nelle vicinanze si trovano anche la Grotta Corruggi e la Grotta del Pero.

Non è da escludere che nella zona possano esistere altre cavità naturali mai venute alla luce. Questa ipotesi è suffragata dalla storia stessa della zona carsica calcarea dov' è sita la grotta di Calafarina.

Fosse per la raccolta delle acque piovane (paleolitico)

Grotta del Fico (mesolitico)

Necropoli (tombe a forno), dolmen e forno (neolitico)

Basamenti di capanne (neolitico)

Tempio greco (basamento per le colonne) (III secolo)

Villaggio romano (III o IV secolo)

Nel comune di **Portopalo di C.P.** sono presenti le seguenti zone archeologiche:

Scalo mandrie

Scalo Mandrie è la zona di Portopalo di Capo Passero nella quale sorsero le prime casette dei pescatori, primi abitanti di quel piccolo borgo che due secoli dopo sarebbe diventato il paese attuale. Scalo Mandrie è importante anche dal punto di vista archeologico. Gli scavi archeologici

compiuti in questa zona hanno infatti riportato alla luce anche i resti di un antico insediamento, del quale rimangono evidenti tracce di un'intensa attività legata al mare, una necropoli, una serie di grotte di epoca preistorica. Nei pressi della Piazza Scalo Mandrie (ora Piazza Terrazza dei Due Mari) vi sono due ampie grotte: si tratta di antiche abitazioni preistoriche utilizzate in epoca tardo bizantina per le sepolture. Proprio a ridosso della spiaggia, poi, si possono benissimo notare i resti di una tonnara greco romana: ampie vasche dove probabilmente veniva lavorato il pesce appena pescato.

Di seguito, per concludere, si riportano i più importanti siti archeologici presenti nei comuni aderenti al Distretto della Provincia di Catania:

Nel comune di **Licodia Eubea**, sono presenti le seguenti zone archeologiche:

Necropoli Greca di vigna della signora

Nella contrada che si estende ai piedi del colle Calvario, sul lato sud, ricade una vasta necropoli, proseguimento di quella del Calvario, alla quale si congiunge attraverso quella della Perriera. Durante un recente scavo (1990), avviato in seguito ad un rinvenimento casuale in occasione dei lavori per la costruzione della caserma dei Carabinieri, è venuta alla luce una necropoli greca, databile tra il 520 e il 450 a. C. circa, che presenta qualche elemento indigeno.

Le sepolture sono tutte multiple, con un minimo di tre soggetti ad un massimo di sette, appartenenti allo stesso gruppo familiare. Da sottolineare la presenza di resti di un cavallo seppellito con il suo padrone, caso raro ma non unico poiché già in località Calvario, in una necropoli più recente, fu fatto lo stesso rinvenimento. I pezzi di corredo recuperati furono numerosissimi e tutti pregevoli. Tra le ceramiche sono da segnalare in particolare una "kelebe" attico a figure rosse del 460 a. C. circa, una "oinochoe" a bocca trilobata e figure nere di produzione attica, datato al 520 a. C. e uno "skyphos" a figure rosse del 480 a. C. circa. Ritrovati anche oggetti in oro, argento e bronzo, particolarmente interessanti gli strigili, gioielli ed utensili di uso comune. Importante è il ritrovamento di un sarcofago ed un coperchio monolitico in tufo calcareo rinvenuti in un loculo, probabilmente destinati ad un illustre personaggio, ma mai utilizzati.

Nella stessa zona, tra via Martoglio e via della Regione Siciliana, sarebbe venuto alla luce un laboratorio completo per manufatti in argilla; parte di un abitato greco tardo nonché parti di strutture di abitato greco risalenti ad epoca arcaica classica (VI-V-IV secolo a. C.).

Complesso rupestre grotta dei Santi

Il colle detto Poggio dei Santi, in contrada Alia, sito a sud-est dell'odierno abitato di Licodia Eubea ed a 6 chilometri da quello di Monterosso Almo, domina sul versante nord, con i suoi 600 metri s. l. m., la valle Cava dei Volaci. Il complesso rupestre "Grotta dei Santi" è ubicato sul lato meridionale del colle, posto nelle vicinanze del fiume Amerillo, dove la presenza delle necropoli della Fossa Quadara, di Mazzarrone e di quelle nei pressi di Chiaramonte attesta la dislocazione di ville rustiche lungo questo corso d'acqua. Inoltre doveva trovarsi a poca distanza dalla via interna di comunicazione che dalla costa orientale portava verso Agrigento.

Necropoli di fossa quadara

Fossa Quadara è un altopiano che si affaccia, nel suo lato nord, sul lago artificiale di Licodia Eubea, posto a 5 chilometri circa dal centro abitato. La zona risulta frequentata già in epoca preistorica, come attesta l'abbondante materiale litico presente sul territorio, con il nucleo abitativo più a monte, su una delle colline che affiancano il fiume. Su un rialzo pianeggiante posto sulla riva destra del fiume Dirillo, che si innesta nel lago artificiale, è situato un numero cospicuo di sepolture di età tardo romana. Nel corso del 1970 venne indagato il piccolo sepolcreto sub divo, formato da circa quaranta fosse terragne lunghe e strette, rivestite e ricoperte da scaglie di arenaria locale e lastre di roccia, disposte su file parallele con predominante orientamento ovest-est. A causa delle alterne vicende della diga Ragoletto le acque hanno in parte cancellato le tracce del gruppo sepolcrale.

Il sepolcreto è stato analizzato da A. M. Fallico, che ha ritenuto interessanti i dati forniti dalla necropoli per effettuare una più puntuale ricostruzione del territorio che si estende lungo il corso del fiume Acate/Dirillo, innestandosi nell'altopiano modicano, area che dovette essere "...soprattutto in epoca romana e bizantina fittamente costellato di villaggi e di fattorie per il decentramento delle masse agricole nelle campagne" (P. Orsi, *Notizie degli Scavi* 1915).

Si tratta per lo più di tombe con un'unica sepoltura, la cui tipologia è costante e tipica dei sepolcreti siciliani di epoca romana tarda presenti nell'entroterra ibleo, in particolare quelli del caltagirone, della Michelina presso Modica e di quelle dislocate nei dintorni di Chiaramonte. Il gruppo cimiteriale si differenzia invece dalle tipologie tombali presenti nei centri di Vizzini e Licodia dove prevalgono gli ambienti funerari ipogeici. Questo fu probabilmente dovuto alla natura del terreno, che qui non si prestava allo scavo a causa della friabilità della roccia calcarea. La disposizione del sito è molto simile a quella della necropoli di Mazzarrone, ad una notevole distanza dal letto del fiume. Anche per questa necropoli si può supporre che le abitazioni a cui faceva riferimento dovettero essere poste più in alto, su cime più interne.

Dalle sepolture sono state recuperate una lucerna (di tipo Ponsch IV C) con croce monogrammatica, di importazione africana della fine del IV secolo d. C., e due brocchette acrome con solcature, più tarde. I materiali di corredo devono essere considerati nel loro complesso e nell'ambito della vita della necropoli che risulta attiva già alla fine del IV, prolungandosi fino agli inizi V secolo d. C., periodo nel quale sembrano rientrare la maggior parte delle necropoli tarde del territorio ibleo. I fittili sono oggi conservati nel Museo Archeologico di Ragusa. La lucerna africana attesta ancora una volta le relazioni tra Africa e Sicilia, ben documentate nei secoli III - V d.C., e conferma come importante via di diffusione di questi prodotti quella che seguiva, risalendolo, il letto del Dirillo. Il sepolcreto testimonia inoltre la salda presenza dell'ambiente religioso cristiano nella fascia settentrionale del territorio ragusano, che si manifestò in un momento posteriore rispetto i gruppi chiaramontani.

Necropoli della Piazzisa

Nella valle "Piano del Passo", dominata dalla collina del castello, si eleva il colle della Piazzisa, che dà il nome alla contrada posta a tre chilometri a nord-ovest di Licodia Eubea. Su una terrazza naturale del colle, raggiungibile dalla strada 38/III che dal paese porta alla S. S. 194 Catania-Ragusa, in prossimità del torrente "Fiumicello", sono state rinvenute le tracce di una necropoli cristiana, segnalata per la prima volta dal prof. V. Cannizzo nel 1908. Il terreno di natura calcarea fu sfruttato in precedenza dai Siculi che lasciarono nella zona una piccola necropoli la quale presenta camerette funerarie con ampi loculi scavati nel suolo. Fu datata dal Cannizzo tra il V e il IV secolo a. C. in base ai materiali rinvenuti e ai raffronti della tecnica costruttiva. Dopo quasi dieci secoli il piccolo agglomerato rurale, che doveva essere stanziato nelle vicinanze, impiantò nello stesso sito diversi gruppi di sepolcri, costituendo un complesso cimiteriale di maggiore vastità rispetto quello siculo. Le camere funerarie erano composte da uno o due vani comunicanti all'interno tra loro; le pareti delle camere erano occupate da loculi e da arcosoli monosomi ricavati nella roccia. La maggior parte delle camere ipogeiche risulta rimaneggiata, tuttavia si mantiene intatta quella già descritta dal Cannizzo. L'ipogeo è composto da due camere: l'ingresso di quella più grande si è perfettamente conservato, mentre quello a destra, che immette nell'ambiente più piccolo, è in parte rovinato. La pianta del vano maggiore non è ben apprezzabile, mentre quello adiacente è di forma rettangolare e presenta nella parete di fronte all'ingresso due loculi sovrapposti, mentre alla sinistra si erge un sarcofago con arcosolio. Come suppone lo stesso Cannizzo il sepolcro doveva essere riservato "...per capo o pel personaggio più rispettabile della famiglia quivi sepolta". Si può anche ipotizzare che fungesse da mensa per la liturgia sacra. Asportando il materiale sul piano di calpestio del vano sono venute alla luce fosse terragne, cioè scavate a terra, che dovevano occupare tutto il suolo. All'interno delle camere non si sono conservati materiali utili per la datazione del complesso, tuttavia può essere assegnato al V secolo d. C., coevo al sepolcreto del colle del Castello. La necropoli della Piazzisa costituisce il primo dato della presenza tardo-imperiale fuori dal centro abitato. Sul pianoro della collina inoltre sono stati rinvenuti grossi blocchi di pietra, mattoni, frammenti di tegole e di ceramica tarda, elementi che hanno confermato l'ipotesi dell'esistenza di un piccolo nucleo abitato nei pressi della necropoli, forse una fattoria o un agglomerato rurale di modesta entità.

Grotte di Marineo

Lungo il crinale della catena collinare di contrada Marineo, posta a est del centro abitato di Licodia, sono ubicate una serie di grotte. La contrada, esterno grotte feudo dei Santapau sin dal 1408, dovette essere sede di un anonimo centro siculo-ellenizzato, nel territorio di dominio di Ducezio. L'area montana nella quale ricade la catena collinare, racchiusa fra Mineo, Licodia Eubea e Grammichele, è stata oggetto di grande attenzione nel corso degli anni '80 e fu effettuata una prima campagna di scavo. Le grotte ricadono sul colle più meridionale della catena, costituite da arenaria conchigliifera, poco compatta e molto porosa (pietra locale). Una prima esplorazione è stata effettuata su tre grotte. La grotta n. 2 presentava una situazione molto compromessa e dunque le indagini non sono state approfondite. Dai saggi di scavo operati nelle grotte n.1 e 3 sono emersi consistenti depositi preistorici i quali hanno restituito materiali che attestano una frequentazione a partire dalla facies di "Stentinello" (età neolitica: 5000-4300 a.C.), fino alla ceramica dipinta a flabelli di Cassibile ed a quella tardo-geometrica della facies di "Licodia Eubea" (VIII-VI secolo a.C.).

Un secondo intervento ha portato alla luce un'altra grotta, denominata n° 4, parzialmente interrata, di forma pressoché quadrata.

Essa conserva delle incisioni su tutte e tre le pareti. Le rappresentazioni più significative e ricorrenti sono dei simboli solari (con la ruota solare a raggi dritti), insieme ad altri segni incisi da interpretare come figure umane molto stilizzate. Una sola figura di bovino è resa in maniera realistica. Nella grotta, sulla parete di fondo, in alto a sinistra, è presente la bocca di una sorgente e sul piano di calpestio sono ancora visibili tracce di canalizzazione. Questi elementi hanno fatto ipotizzare che la grotta fosse un antico luogo di culto, infatti le rappresentazioni legate al culto del sole sono presenti durante l'età del Rame e presenti per lo più in luoghi di culto caratterizzati dalla presenza di sorgenti. L'ipotesi è supportata anche dalla mancanza di depositi preistorici, presenti nelle grotte adibite ad abitazione. L'insieme dei simboli e degli stili induce a pensare che la grotta abbia avuto delle fasi successive comprese nel periodo di tempo in cui si può stabilire la frequentazione dell'intero complesso, e cioè dal neolitico medio all'età protostorica.

Colle del Castello : Ipogei Cristiani e insediamento Tardo-Romano

Il colle del Castello, che si inserisce nel comprensorio collinare ricadente lungo le pendici dei monti Iblei, è sede di parte dell'odierno abitato posto a 600 metri s. l. m. Il gruppo di colline, del quale fa parte, si apre a sud-ovest verso la piana di Gela attraversata dal fiume Acate/Dirillo, risultando, per la posizione strategica, luogo ideale per gli stanziamenti umani. La zona presenta infatti tracce di una lunga frequentazione, testimoniata dalle numerosissime necropoli, che vanno dal periodo siculo a quello tardo-romano, e dai grottoni dislocati lungo le pendici, sul lato sud-est della collina, adibiti ad abitazione già in età preistorica e poi riutilizzati in epoca bizantina dalla comunità cristiana del luogo, che aveva posto le sue necropoli nelle immediate vicinanze. La vasta necropoli che si estende sui due versanti del colle si impiantò sicuramente su un'area precedentemente utilizzata dai Siculi, che lasciarono numerosi sepolcri a camera, segnalati da P. Orsi. Questi sepolcri fanno supporre l'esistenza di un abitato di epoca classica, sul quale si sarebbe innestato quello di epoca tarda. Il vuoto tra le due fasi attestato è stato in parte colmato dai rinvenimenti (1985), in pieno centro abitato, di strutture murarie e di pezzi ceramici databili dal VI secolo a. C. sino alla prima metà del IV, restringendo così di due secoli il lasso di tempo che separa il centro siculo non identificato e la stratificazione tardo-romana. La rupe del Castello fu adibita a fortezza nel periodo arabo e normanno, ma il Castello assunse il suo aspetto definitivo nel periodo svevo, durante il regno di Federico.

S. Cono

La collina di S. Cono, ad est del centro abitato, presenta un gran numero di testimonianze importanti. La zona fu indagata sistematicamente per la prima volta dai fratelli Cafici che

individuaron le tracce di un villaggio del periodo eneolitico con resti di ceramica acroma non decorata, macine e un'abbondante industria litica.

Inoltre furono scoperte due tombe: una a fossa rotonda, di tipo neolitico, mentre l'altra era di tipo a forno con pozzetto verticale tipica dell'età dei metalli. Questa scoperta, insieme a quelle fatte nel 1908 in contrada Piano Notaro presso Gela portò alla definizione della cultura S. Cono - Piano Notaro, che caratterizza una "facies" del Neolitico finale. Il colle risulta frequentato almeno fino al periodo bizantino, infatti per un "rinvenimento casuale" da parte di alcuni contadini in un terreno di loro proprietà, venne alla luce una necropoli cristiano-bizantina, prontamente esplorata dal Cannizzo. Nello stesso sito fu individuato anche un sepolcro siculo di minore entità rispetto quello cristiano. La necropoli cristiana si trova ubicata su un pianoro non molto elevato a due chilometri circa dal paese, prospiciente la strada provinciale 38/I che da Licodia porta alla stazione di Vizzini-Licodia. È costituita da sepolcri sub-divo coperti in origine da grossi lastroni calcarei monolitici; ognuno conteneva diverse sepolture. Scarso il materiale recuperato durante lo scavo: il pezzo più rilevante fu un'ampolla vitrea. Il Cannizzo considerò la necropoli come una dipendenza suburbana della vicina borgata cristiana di Licodia. Verso est, su di una parete di calcare ricca di sedimenti fossili, si è individuata una grotta che dovette essere abitata in epoca bizantina, oggi utilizzata come deposito degli attrezzi. La tipologia delle tombe si richiama a quella dei cimiteri dell'altipiano ibleo e della zona di Caltagirone. La necropoli, nata sicuramente dopo la pace costantiniana, dovette essere in uso fin oltre il VII secolo. Pochissimo il materiale ceramico raccolto in superficie, databile in età medievale. Dai dati raccolti si potrebbe ipotizzare la presenza di un villaggio, in parte trogloditico, ubicato sul pianoro. Attualmente le tombe visibili sono poche.

Per quanto riguarda il comune di **Mazzarrone**, studiosi antichi e moderni hanno scritto sia delle origini del centro che della etimologia del suo nome. Un passo dello storico agirino Diodoro Siculo, in cui si fa riferimento ad un "castello di Mazarone" conquistato dai Romani, potrebbe avvalorare l'ipotesi dell'esistenza di un abitato, probabilmente posto nei pressi del fiume Dirillo, che scorre più a sud del moderno abitato. L'etimologia del nome Mazzarrone, simile a tanti altri toponimi siciliani di origine punica, viene da alcuni studiosi locali fatto derivare dal greco maz- spiga e dal latino aron o arum, che alluderebbe alla fertilità delle sue contrade, coltivate a frumento. Il territorio è stato poco interessato da campagne di scavo: le indicazioni sono principalmente fornite da rinvenimenti casuali o ricognizioni di superficie e documentano una lunga presenza umana in tutto il territorio. La ricchezza di queste contrade ed il fatto che esse siano da sempre state al centro di antiche vie di percorrenza tra Erei ed Iblei, giustificano le segnalazioni di frequentazioni databili al Neolitico e al Bronzo Antico nella zona (Poggio Mazzarrone e Torre Mazzarrone) All'interno dell'ex feudo Sciri, presso le contrade di Sciri Sottano e Cave Giumente, quasi al confine con territorio di Caltagirone, è segnalata per la presenza di necropoli pre-greche. Dai rinvenimenti di superficie nelle contrade del territorio, ricaviamo l'indicazione di una presenza umana nel territorio di lunga durata, con una continuità di vita che va, almeno, dalle fasi indigene (X-IX sec. a.C.) al tardo impero romano (V sec.d.C.). L'età greca è documentata dal rinvenimento di alcune iscrizioni di età arcaico-classica, tra cui la "Stele di Sciri", una iscrizione di età arcaica in lingua indigena, rinvenuta nel 1931 in territorio già licodiese; l'epoca tardoromana dalla famosa iscrizione di Lantanusa in lingua greca, rinvenuta nel 1778 (h. cm. 21, largh. cm. 43, spessore cm. 2), ora al Museo Salinas di Palermo. Il testo, distribuito in sei righe ben tracciate, dice: "Lantanusa, detta anche Agata, buona ed irreprensibile, visse anni 72 e 3 mesi. La figlia innalzò (questo sepolcro) alla propria madre. Che se qualcuno ha fatto torto a lei e afflitto me, non resterà nascosto agli Dei", la cui minaccia finale è piuttosto inusuale. Il secondo rigo dell'iscrizione è chiuso da una foglia d'edera, interpretata variamente. Dal 1989 la Contrada Sciri Sottano, per decreto comunale è stata identificata come parco sub-urbano.

Il comune di **Vizzini** si trova in un'area interessata dalla presenza di antichissime frequentazioni e anch'essa sembra avere lontane origini, infatti alcuni reperti archeologici testimoniano un passato preistorico, mentre le molteplici tracce di sepolture ancora presenti nel territorio inducono ad ipotizzare insediamenti umani sia nel III-II secolo a. C, sia durante il basso Impero e l'età bizantina.

Secondo il parere dello storico locale, padre Ignazio Noto, Vizzini si identifica con l'antica Bedis greca e con la Bidis romana, secondo altri studiosi invece sarebbe sorta nel periodo saraceno, del

quale rimane un'iscrizione in un trittico conservato nell'attuale chiesa madre, che documenta l'incendio patito in quell'epoca. La storia della ricerca archeologica di questo sito è piuttosto breve, il primo indagatore fu Paolo Orsi che sulla base di materiali della facies di Licodia Eubea, detenuti da collezionisti locali, ipotizzò la presenza di una necropoli indigena. Nei primi anni del secolo scorso Orsi portò avanti brevi campagne d'indagine ricognitiva sul territorio di Vizzini, mettendo in luce delle piccole scoperte riferibili soprattutto al periodo classico.

Nella parte alta della città, attorno al monastero di Santa Maria dei Greci, nucleo dell'abitato altomedievale, Orsi rinvenne delle "fosse mortuarie" di forma trapezoidale, scavate nella roccia, che egli ritenne afferibili al basso impero o al periodo bizantino. Sul lato opposto del paese invece, presso la chiesa di San Sebastiano, grazie ad alcuni lavori edilizi, furono portati in luce dei sepolcreti greci d'età tarda, che Orsi data al III-II sec. a. C. in base al materiale rinvenuto. Infine, un'altra scoperta, avvenuta sempre per caso, ha riportato in luce tre grandi tombe a fossa in contrada Olmo. Una di queste ha restituito numerosi materiali di grande interesse: coralli, anforette, uno specchio circolare in bronzo, un manico di specchio in bronzo fuso, decorato con una donna accovacciata inquadrata tra due alberi. Il motivo decorativo è classico ma qui rielaborato ed adattato per la piccola arte. Il complesso sepolcrale è stato attribuito da Orsi al IV-III sec. a. C. Orsi parla inoltre delle "infinite monete", soprattutto greche, da lui rinvenute passeggiando per la campagna Vizzinese, ulteriore elemento di conferma delle antiche origini del centro.

Per quanto riguarda, infine, il **Comune di Grammichele**, tra le aree archeologiche siciliane Terravecchia di Grammichele, con le **rovine di Occhiolà**, si impone all'attenzione degli studiosi e dei numerosi visitatori che, soprattutto negli ultimi anni, hanno mostrato grande interesse e curiosità per la sua importanza e per la bellezza dei luoghi. L'idea di un museo fuori del museo ha indotto all'istituzione di una grande area demaniale, un parco culturale ove le testimonianze storiche si integrano con le realtà naturali andando dal recupero di un sito archeologico alla creazione di un parco tematico aperto a studiosi ed appassionati. Dalla collina di Poggio dell'Aquila giunsero nel 1894 sul mercato antiquario di Siracusa alcuni lotti di terrecotte votive rinvenute, nel corso di lavori di miglioria agricola, all'interno di ingrottature usate in antico come depositi votivi (favisce). Nel 1895 Paolo Orsi effettuò sul colle una campagna di scavi che, pur non restituendo tracce di edifici gli consentirono tuttavia di mettere in luce, all'interno di una fossa scavata e protetta da pietre, una grande statua di divinità seduta, dalle fattezze grossolane, opera probabilmente di artigiani locali e databile alla seconda metà del VI secolo a.C.; egli ipotizzò che potesse trattarsi della statua di culto di un santuario a struttura lignea ma con copertura di elementi fittili per il rinvenimento di una sima di rivestimento (terracotta architettonica).

Il materiale votivo portato alla luce in grande quantità, comprendeva maschere femminili, statuette sedute, statuette stanti con vari attributi (fiore di loto, fiaccola e porcellino), busti, qualche raro esemplare di recumbente (figura sdraiata) e di kouroi (statuetta con bambino in braccio o sulla spalla) ed alcune paterette di bronzo.

Il santuario si data in un arco di tempo che va dalla fine del VII secolo a.C. al IV secolo a.C., ed è relativo al culto di Demetra e Kore; per analogia con il Santuario di Bitalemi a Gela si può pensare, anche per questo luogo di culto, ad un Tesmophorion, cioè ad un tipico santuario extraurbano sorto in un'area sacra già per le popolazioni indigene, ma contemporaneo poi per un lungo periodo al Santuario che doveva sorgere all'interno dell'abitato arcaico e classico di Terravecchia, il cui materiale votivo è conservato al Paolo Orsi di Siracusa. Il carattere indigeno del Santuario di Poggio dell'Aquila è provato, oltre che dalla presenza di alcuni oggetti fittili di antica fattura locale, anche dalla peculiarità delle offerte votive datate intorno alla metà del V secolo a.C.

In questo periodo, contemporaneamente cioè al "risveglio siculo" nella zona della Piana di Catania a opera di Ducezio (460-440 a.C. circa), si datano alcuni fra i migliori esemplari rinvenuti, in particolare le statuette delle peplophoroi con fiaccole e porcellino, ovvero con ceste di offerte, e i busti di notevoli dimensioni. Queste terrecotte di pregevole fattura furono probabilmente realizzate da artigiani locali per una committenza elevata. Si può quindi ipotizzare (anche se non si possiedono testimonianze delle fonti antiche) che il Tesmophorion di Poggio dell'Aquila fosse un luogo di culto frequentato e forse privilegiato dall'aristocrazia locale o da gruppi di origine sicula che conobbero un momento di particolare vitalità proprio in contemporanea con l'azione di Ducezio. Alla fine del V e nel corso del IV secolo a.C. le terrecotte si riducono a pochi esemplari,

per lo più importati o tratti da archetipi siracusani, indizio probabile del controllo esercitato da Siracusa anche sui centri interni della Piana di Catania. Grammichele costituisce d'altronde un punto di passaggio fra Siracusa e Morgantina, conquistata da Dionigi I di Siracusa nel 396 A.C.

3.4 Le feste religiose

Di seguito si riportano le feste religiose più significative che si svolgono durante l'anno nel territorio del Distretto degli Iblei.

Ragusa

- **La festa di San Giovanni** è l'evento religioso più importante. Si svolge in tre giornate alla fine del mese di agosto con una processione che, partendo dalla cattedrale di San Giovanni, si snoda fino alla chiesa dell'Ecce Homo. Il giorno seguente la processione si svolge in senso opposto fra due ali di folla devota. Il terzo giorno la statua del santo patrono ed i cerrei votivi effettuano un giro che prevede il rientro a tarda notte nella stessa cattedrale.
- Non meno importante è la **festa di San Giorgio**, l'ultima domenica di maggio. La chiesa omonima viene infiorata e addobbata con stendardi policromi con la statua del santo al centro della chiesa. Vengono aperte le porte scolpite, occultate da paratie per il resto dell'anno, e la statua viene sollevata dai portatori, che le fanno compiere evoluzioni a suon di musica facendola roteare e lanciandola in aria per poi riprenderla. San Giorgio, come da iconografia, è vestito da soldato romano e uccide il drago con la lancia. Insieme al simulacro, anche il reliquiario del santo viene portato in processione.

Modica

- **Processione della Madonna Vasa-Vasa** : si svolge nella mattinata della domenica di Pasqua. Risalente almeno al 1645, rappresenta l'incontro fra la Madonna ed il Cristo risorto; un simulacro di Maria muove le braccia, impartisce benedizioni e si china a baciare il petto del figlio risorto. A mezzogiorno in punto, fra ali di folla plaudenti, nell'attimo in cui la Madonna scorge, in lontananza, Gesù risorto, cade il mantello nero che la ricopre facendo emergere la Madonna nella sua veste azzurra. Nello stesso tempo un nugolo di colombe bianche si invola dal basamento posto ai piedi del simulacro della Vergine.
- **Festa di San Pietro**, compatrono della città (quello principale è San Giorgio), che si svolge il 29 giugno. Alla processione, che ha luogo nel pomeriggio, partecipavano fino alla metà del secolo scorso dodici statue di cartapesta, alte circa quattro metri, rappresentanti i dodici apostoli (detti santuni), che seguivano il Cristo. Le statue si muovevano per mezzo delle gambe di fedeli nascosti all'interno, che guardavano il percorso della processione tramite una finestrella ricavata nel busto di cartapesta della statua. Attualmente si è persa questa bella tradizione, e viene portata in processione solamente l'artistica statua in legno di quercia di San Pietro e il Paralitico conservata all'interno della Chiesa.

Scicli

- **Festa delle Milizie**: I festeggiamenti, che hanno inizio ogni anno, a fine maggio, durano una settimana. Il momento più significativo della festa è la rappresentazione teatrale, il sabato, di una "moresca" a ricordo di una battaglia avvenuta nel 1091 per la liberazione della Sicilia dal dominio saraceno; nella rappresentazione, che si tiene ogni anno da tempo immemorabile, si fronteggiano i Turchi (i Saraceni) capeggiati dall'Emiro Belcane e i

Cristiani (i Normanni) guidati dal Gran Conte Ruggero d'Altavilla. Nella rappresentazione, vengono ricreati gli ambienti suggestivi della lotta e attori popolari con abiti d'epoca e armi, recitano sulle strade ripercorrendo i momenti più importanti della battaglia, che si conclude con l'intervento miracoloso della Vergine Maria (detta "delle Milizie" o "dei Milici"), che, scesa dal Cielo in groppa ad un Bianco Cavallo, libera la città dall'assedio straniero. La tradizione vuole che Maria Santissima delle Milizie rappresenti l'Addolorata, molto venerata dagli sciclitani, cui sono anche dedicate due processioni e due culti (nella Chiesa di Santa Maria La Nova e nella chiesa di San Bartolomeo).

- **Il Gioia:** al culmine della Settimana Santa, il giorno di Pasqua viene festeggiata la Resurrezione di Cristo, detto l'Uomo Vivo, al grido di "Gioia", da cui per antonomasia il Gioia (con l'articolo al maschile). La statua lignea del Cristo, opera settecentesca attribuita a Civiletti e custodita nella Chiesa di Santa Maria La Nova, viene portata in processione per le vie della città e fatta ondeggiare e ballare in segno di gioia per tutto il giorno sino a tarda ora. Di recente il cantautore Vinicio Capossela ha dedicato una delle sue canzoni a questa caratteristica festa.
- **La Cavalcata di San Giuseppe:** il sabato precedente il 19 marzo (o quello successivo) dalla Chiesa di San Giuseppe parte una processione di cavalli e cavalieri per le vie della città di Scicli. Figuranti che rappresentano San Giuseppe e la Vergine Maria guidano il corteo che passa nei vari quartieri in cui vengono allestiti dei falò, dei fuochi detti Pagghiari, dove i cavalieri e la gente che segue la cavalcata accende dei fasci di stoppie dette ciaccàre. I cavalli sono bardati con manti di violaciocche, dette bàlicu, e gigli selvatici (spatulidda) composti a modo (nelle settimane precedenti) per rappresentare scene religiose o simboli della città (leone rampante, stemma, San Giuseppe, Gesù, la croce...). Campanacci, sonagli, testiere, ed altri ornamenti completano le bardature. Il 19 marzo la stessa processione si fonde a quella religiosa di San Giuseppe. La rappresentazione vuole ricordare la fuga in Egitto di Giuseppe e Maria, dopo l'editto di Erode. La sera del sabato della Cavalcata nel sagrato della chiesa di San Giuseppe si svolge una Cena per raccogliere offerte per la parrocchia e i poveri, e i cavalli e cavalieri della Cavalcata presenziano alla Cena, alla fine della quale verranno premiati i migliori manti infiorati.

Ispica:

- **Settimana Santa:** I riti della Settimana Santa di Ispica, seguiti da migliaia di fedeli e turisti, sono considerati tra i più importanti tra quelli che si svolgono nella Sicilia sud-orientale e rivestono una doppia valenza, sia mistico-religiosa che popolare, attraverso i loro più salienti e riconoscibili tratti iconografici. Essi sono organizzati dalle due principali confraternite storiche del paese, quella di Santa Maria Maggiore e quella della SS. Annunziata. Il Giovedì Santo c'è la tradizionale Via Crucis Notturna che partendo dalla chiesa di S. Maria della Cava si conclude a S. Maria Maggiore con l'apertura delle porte della chiesa. Verso le 11:00 si svela la Sacra Immagine del SS. Cristo Flagellato alla Colonna. Alle ore 16:00 inizia la solenne celebrazione eucaristica in Coena Domini cui segue la processione del SS. Cristo Flagellato alla Colonna, portato a spalla per le vie della città. Durante la processione avviene l'incontro con l'Addolorata della SS. Annunziata, seguito da migliaia di persone. Verso le ore 24:00 il simulacro del Cristo alla Colonna percorre la via XX settembre per poi rientrare in chiesa, dove si effettuano i caratteristici "giri". Il Venerdì Santo, alle ore 11:00 all'interno della chiesa della SS. Annunziata si svolge la tradizionale caduta delle porte. Il pomeriggio, dopo la liturgia dell'Adorazione della Croce, inizia la solenne processione del Simulacro del SS. Cristo con la Croce, preceduta dalla cavalleria romana. In Via Duca d'Abruzzi Gesù incontra la Madre e, successivamente, rientra in chiesa, dove la processione termina con i tradizionali giri per le navate e la riposizione del gruppo statuario nella sua nicchia. La domenica di Pasqua, alle ore 12:00, vi è la festosa uscita del Risuscitato che, correndo, incontra la Madonna sul corso Garibaldi e, dopo una breve processione, rientra in chiesa.

Giarratana

- **Festa in onore della Madonna della Neve a Giarratana:** la festa ha origini antichissime. Inizia il 28 luglio, giorno dell'ottava, quando il simulacro della Madonna viene traslato dalla cappella dell'altare maggiore e posto sistemato su due travi, ("u scalu", lunghi circa 8 metri, che serve per portare in processione a spalla la statua) inizia in tal modo la venerazione. Il 2 agosto inizia il solenne Triduo, che dura fino al 4 agosto. Nei tre giorni del triduo le serate sono allietate da spettacoli musicali e di prosa. Ma è il 4 agosto che fa entrare nel vivo i festeggiamenti. Annunciata dallo squillo delle trombe egiziane, accompagnata dalle grida di giubilo dei portatori "viva a gran patrona", dallo sparo dei *Nzaiareddi* e dal fragore degli interminabili mortaretti. Inizia, così una caratteristica processione lungo le viuzze del centro storico, visita la Chiesa di San Bartolomeo dove viene recitato l'Angelus Domini, e termina intorno alle 13,30 in chiesa madre. La sera dopo la messa vespertina una seconda processione, riaccompagna la Patrona, dopo un giro per la parte nuova del paese, nella basilica di Sant'Antonio Abate dove avviene la consueta consacrazione della città al Patrocinio della Santa Vergine. Chiude la serata, intorno alla mezzanotte, un grandioso spettacolo pirotecnico.

Chiaramonte Gulfi

- **Festa della Beata Maria Vergine di Gulfi Patrona Principale e Regina di Chiaramonte Gulfi:** la festa inizia la domenica in Albis con il trasporto a spalle del Simulacro in marmo di nostra Signora di Gulfi, con un cammino della durata di un'ora, dal Santuario posto ai piedi del colle ove sorge Chiaramonte sino alla Chiesa Madre dove entra ed esce più volte. Nel XIII secolo. Gulfi fu rasa al suolo dagli Angioini costringendo gli abitanti a spostarsi nel vicino Castello dei Conti di Chiaramonte. Nel 1500 circa la Sicilia fu invasa dalla peste e i Chiaramontani invocarono San Vito che liberò la cittadina dalla peste e fu proclamato per voce di popolo Patrono della Città, infatti negli anni a seguire fu istituita sia la Fiera che la Confraternita dedicata al Santo, però nel 1550, per dispaccio diocesano ed approvazione dal viceré di Sicilia, nonché con decreto della sacra Congregazione dei Riti, fu rieletta patrona principale la Beata Vergine di Gulfi. I documenti di questa elezione si conservano negli archivi diocesani di Siracusa e Ragusa e al Santuario, poi confermata nel 1664 dal re Filippo IV di Spagna, e riconfermata il 06/05/1954 con L'incoronazione del Capitolo Vaticano, il 02/05/2004 in occasione del 50° dell'incoronazione è stata offerta alla Vergine Santa una Chiave D'Oro simbolo del secolare Patrocinio. La festa fu istituita nel 1644 dal re di Spagna Filippo IV, anche se vi si celebrava da tempo immemorabile il 15 agosto, giorno dell'assunzione. Sull'arma del comune infatti è posto sopra 5 monti inquartati su sfondo rosso il monogramma mariano, il tutto posto sul petto di un'aquila.
- **Festa di San Giovanni Battista:** la festa si celebra dal 21 al 24 giugno, organizzata dalla "Confraternita di Maria SS della Misericordia e San Giovanni Battista del Sovrano Militare Ordine di Malta". Nei primi due giorni si svolgono concerti e spettacoli in piazza Duomo. Il 23 giugno, vigilia della festa la chiesa è meta di pellegrinaggi da parte dei devoti, alcuni scalzi, che portano al santo ex voto e grossi ceri. Nella tarda serata si ha la "svelata" del simulacro del santo, seguita dalla sacra rappresentazione della sua vita in piazza Duomo. La chiesa rimane aperta per tutta la notte. Il 24 giugno, giorno della festa si susseguono al mattino le messe, mentre nel primo pomeriggio la statua viene portata a spalla al centro della chiesa per la venerazione e l'offerta dei bambini. In tarda serata la confraternita di san Vito porta in trionfo al santo un grande cero ornato di fiori e subito dopo vi è la "sciuta" (uscita) del simulacro, accolto in piazza da un lancio di migliaia di nastrini di carta colorati, detti *nzaireddi* dai piani alti della facciata. Segue quindi la processione, alla quale

partecipano tutte le confraternite, che tocca le varie chiese cittadine. La festa termina con uno spettacolo pirotecnico.

Vittoria

- **Venerdì Santo (I Parti).** Questa tradizione è tutta vittoriese ed esiste praticamente dalla fondazione. Dal 1657 la Congregazione del SS.mo Crocifisso ebbe il compito di fare una processione solenne il Venerdì santo dalla Chiesa madre al Calvario e ritorno. La processione a partire dal 1669 fu arricchita da una recita incentrata sul dramma della passione in versi dialettali recitati da popolani. Nel 1834 la Congregazione fece costruire un'urna in legno per trasportare il Cristo morto e deposto dalla croce e nel 1858 la sacra rappresentazione fu incentrata sul dramma scritto dal marchese Alfonso Ricca, ancora oggi in uso. I Parti rappresentano la tradizione più sentita e amata dai vittoriesi, unica nel panorama della provincia in cui si preferisce festeggiare la domenica di Pasqua.
- **La Festa di San Giuseppe:** Della Festa rimane presso qualche famiglia l'uso di fare un dolce tipico "pagnuccata" un impasto di farina e vino tagliato a dadini fritti nell'olio bollente e uniti con miele e zucchero colorato. A Scoglitti la scuola media organizza la cosiddetta "cena" con la preparazione di una tavola imbandita.
- **San Giovanni:** La festa del patrono si festeggiava anticamente il 24 giugno ma ai primi del XX secolo fu spostata alla prima domenica di luglio per consentire a mezzadri e a contadini di prendervi parte, non appena finita la raccolta del grano e delle fave. La festa comprendeva una fiera di panni che si sviluppò nel XX secolo e segnava l'inizio della stagione estiva. Anticamente, in onore del santo Patrono si correva anche un palio lungo l'attuale via dei Mille.
- **La Madonna di Cammarana e la leggenda di Re Cucco** è una tradizione anteriore alla fondazione di Vittoria. Di essa c'è traccia dal 1554 ma risale probabilmente al XIV secolo quando fu riportato in vita il caricatore di Cammarana con la costruzione di una torre di guardia i cui ruderi precipitati in mare nel 1915 erano conosciuti come "u papallossu" di Cammarana. Nel cinquecento vi è testimoniata una fiera e una grande partecipazione popolare perfino da Malta. La chiesetta costruita a ridosso dei ruderi del tempio di Atena conteneva un grande quadro raffigurante la morte della Vergine. Prima della distruzione della chiesa, forse per un incendio nel 1834 la festa era arricchita di un palio. A Cammarana confluiscono due nuclei storici che hanno generato una serie di leggende. Il primo filone è quello religioso testimoniato da leggende su guarigioni miracolose attribuibili alla Madonna Assunta, il secondo è quello relativo alle leggende di "travatura" cioè favole di tesori nascosti custoditi dal leggendario Re Cucco in una caverna sotto il promontorio. Tale leggenda è stata generata dal ritrovamento di monete dell'antica Camarina recanti la civetta ("cuccu" in dialetto), animale sacro ad Atena divinità principale di Camarina.

Comiso:

- **Pasqua a Comiso ('A Paci'')**: la festa dura tutto il giorno con inizio alle ore 11,00 quando i simulacri di Maria Ss. Annunziata Gesù Risorto sono portati in processione all'esterno della Basilica Maria Ss. Annunziata per il primo "incontro" sul sagrato. Momenti particolarmente intensi di folklore sono "A sciuta" (alle ore 11,00 in p.zza SS. Annunziata), "U strittu" (incontro dinanzi la Chiesa Madre intorno alle ore 21.00), "U jocu fuocu" (spettacolo pirotecnico in c.da Passaporto a mezzanotte). La festa documentata dal 1635, si apre la domenica delle Palme con funzioni religiose e processioni. Nei giorni della Settimana Santa si vive già il clima della festa. Il Giovedì i "Sepulcri" (visita serale dei fedeli nelle chiese, visitabili in numero dispari, dove gli altari sono ornati in maniera funeraria e adorni di piantine di cereali germogliati al buio che ricordano i legami della festa con i cicli naturali e

con il mito greco di Adone. Il Venerdì le chiese in lutto e a "Truocchila" (campanella di legno), che annuncia con il suo suono la processione dell'Addolorata e del Cristo morto nell'urna. Il Sabato della vigilia la gente partecipa alla Veglia Pasquale e quindi alla "sciugghiuta 'a loria": l'annuncio della Resurrezione accompagnata da scampanii a non finire e mortaretti di ogni specie. La festa prosegue con la Notturna, usanza spagnola trapiantata, assieme a mille altre, durante la quale la gente segue la banda musicale. La domenica tutti pronti per la "sciuta" (uscita) dalla chiesa dei due simulacri (quello di Gesù Risorto e della Madonna Maria Santissima Annunziata, che indicano il ciclo immanente della nascita e della morte) che si avviano per il paese. Le due statue a più riprese si incontrano e si allontanano velocemente fra gli osanna della folla, dopo che due bambini vestiti da angeli, con abiti fedelmente riprodotti secondo la tradizione catalana del '600, hanno intonato il "Regina Coeli". Queste "paci" si ripetono davanti ad ogni chiesa. Più attesa è certo quella "ro strittu", che ha luogo davanti la Chiesa Santa Maria delle Stelle da sempre chiesa "rivale" dell'Annunziata. A notte alta l'ultima pace in Piazza Fonte Diana e un grandioso "juocu 'i fuocu" (fuoco d'artificio).

- **Festa dell'Addolorata:** per tradizione a Comiso la terza domenica di maggio ricorre la festa dell'Addolorata. Tutto ha inizio nei sette giorni precedenti con lo sparo di fuochi d'artificio e il suono festoso delle campane che annunciano alla città Kasmenea l'inizio del settenario, che consiste nel canto delle sette spade a ricordo dei dolori di Maria. Il sabato vigilia della festa, nel primo pomeriggio snoda la processione dalla chiesa di S. Biagio alla chiesa madre da dove vengono prelevati il manto, la raggiera, la spada e altri ornamenti per adornare poi il simulacro della Vergine. La processione si dirige di nuovamente verso la chiesa patronale, dove si svela il simulacro della Madonna. Il giorno seguente, domenica si svolge la solenne celebrazione eucaristica, mentre nel pomeriggio si ha l'uscita del simulacro dell'Addolorata e il canto dell'inno da un numeroso gruppo di bambini. La processione percorre gran parte delle vie della cittadina e si conclude in tarda serata con il rientro in chiesa della Madonna e con lo spettacolo dei fuochi d'artificio.

Acate

- **Festa di San Giuseppe** (19 marzo), che coincide la festa del papà, alcune famiglie preparano "u patriarca", ovvero un altare ricoperto da lenzuola bianche ricamate su cui vengono poste le portate. Il Pranzo Sacro viene offerto alla Sacra Famiglia, impersonata da tre persone bisognose del paese.
- **La festa di San Vincenzo**, che dura quattro giorni fino alla terza domenica dopo Pasqua, continua un'antica tradizione cominciata nel 1722. Riveste un ruolo centrale nella festa il Palio di San Vincenzo, che si svolge in Corso Indipendenza, una delle vie principali del paese. A completare l'aspetto folcloristico della festa la presenza di sbandieratori, gruppi siciliani e il corteo storico, formato da giovani del paese in abiti del Settecento.
- **Il Venerdì Santo** a mezzogiorno, in Corso Indipendenza, all'incrocio con Via Roma, la statua del Cristo con la croce sulle spalle incontra la Veronica, la quale deterge il suo viso con un fazzoletto; subito dopo, all'incrocio con Via XX Settembre, presso i quattro cantuneri (i "quattro canti", cioè il centro geografico del paese), avviene l'incontro tra la statua della Madonna in lutto per la perdita del figlio e la statua del Cristo che la saluta portando in alto il braccio. Sempre il Venerdì Santo, dopo il tramonto, la compagnia teatrale "Hobby Club" mette ogni anno in scena "I setti parti", dramma sacro in atto unico che rievoca la crocifissione e morte di Cristo. Impressionante la puntuale partecipazione di tutta la popolazione acatese, che nella tanto attesa "sera delle parti" gremisce la Piazza Calvario.

Pozzallo

- **La festa di San Giovanni Battista** (24 giugno): caratterizzata da una particolare processione in mare: la statua del Santo viene posta su un'imbarcazione che prende il largo seguita da decine e decine di altre piccole barche. Al ritorno viene gettata una corona di fiori per i defunti in mare mentre la banda intona l'inno di San Giovanni.
- **Settimana Santa:** tutta la comunità pozzallese partecipa alle liturgie quaresimali e pasquali culminanti con la solenne processione del Venerdì Santo, pura espressione del sentimento religioso popolare. Nei venerdì di quaresima, chiamati "i venerdì ra Maronna", nella chiesa S. Maria di Portosalvo vengono celebrate le liturgie eucaristiche che vedono una grande partecipazione di fedeli e devoti della Vergine Addolorata titolare della chiesa, cui è intitolata la celebrazione festiva del Venerdì Santo.

Monterosso Almo

- **Festa di San Giovanni Battista:** festa religiosa di rilevanza regionale considerata la festa dell'identità monterossana. Richiama in paese tutti gli emigrati sparsi per il mondo che considerano la festa come un mezzo per riappropriarsi della propria identità: Arte, cultura, tradizioni familiari e comunitarie.
- **Festa Maria SS. Addolorata:** festa religiosa a rilevanza provinciale, molto sentita dai fedeli che colgono l'occasione per visitare il Santuario Mariano.

Santa Croce camerina

- **Festa di San Giuseppe** (dal 7 marzo 2008 al 9 marzo 2008): la festa più importante a Santa Croce Camerina è la festa di S. Giuseppe, che si tiene a Marzo in onore di San Giuseppe, co-patrono della città. Essa segna l'inizio della primavera e richiama una grandissima partecipazione di popolo locale e forestiero. Per la grande devozione al santo i fedeli gli dedicano una solenne processione con gioia e speranza. Inoltre al Santo i fedeli offrono le cosiddette "cene" che rappresentano un modo per ringraziare il Santo delle grazie ricevute. L'elemento caratteristico della tavola è il pane, lavorato e decorato in svariate forme: non mancano inoltre, la primizie, il vino, i dolci e diverse varietà di fiori. Fino a pochi decenni fa alla festa si aggiungeva una importante fiera del bestiame e di attrezzi di lavoro legati alla campagna; oggi invece, durante la settimana dedicata alla festa di S. Giuseppe, si svolge la "Festa della sagra del fiore", che è una manifestazione con lo scopo di pubblicizzare i prodotti dell'agricoltura del Paese (fiori, ortaggi e agrumi). La prima edizione è avvenuta per iniziativa di alcuni floricoltori. Di solito si conclude con la premiazione degli espositori.

Rosolini

- **Festa di San Giuseppe:** il 19 Marzo durante la festa di San Giuseppe, a Rosolini si svolge una tradizionale sfilata di cavalieri e cavalli riccamente bardati alla quale partecipa tutto il paese. Per l'occasione le strade vengono transennate. Dopo la funzione religiosa pomeridiana, si avvia una processione che trasporta il simulacro del Santo per le vie del paese.

Portopalo di Capopassero

- **Festa di S. Antonio Abate** (17 gennaio): la ricorrenza è di esclusivo carattere sacro e si sta perdendo ormai tra le nuove generazioni. La sera prima della festa, le donne immergevano in acqua dei granelli di frumento per preparare la cosiddetta "cuccia", una "pietanza" che nasceva come dolce per poi diventare una vera e propria minestra. Il giorno seguente infatti i granelli venivano bolliti e conditi con zucchero o vino cotto e al prodotto così ottenuto si aggiungevano legumi vari, come fagioli, ceci, fave, e a volte anche castagne.
- **Festa di San Giuseppe** (19 marzo): la tradizione vuole che, nel giorno di San Giuseppe, la serata portopalese sia riscaldata e rischiarata dalle cosiddette "vampanigghie", alte cataste di legna alle quali viene dato fuoco una volta sopraggiunta l'oscurità della notte. Sulle braci ardenti poi si arrostitiscono carne e pesce. Anticamente venivano raccolti i carboni ardenti (il cosiddetto "luci i San Giuseppi") per riscaldare gli ambienti domestici. La tradizione delle "vampanigghie" affonda le sue radici nel secolo scorso, nel periodo anteguerra. In quei tempi i contadini accatastavano fasci di frasche davanti alla chiesa di San Gaetano, per poi dare loro fuoco intorno alla mezzanotte. Col tempo, al posto di una unica grande pira, quasi ogni quartiere realizzava la propria "vampanigghia" nel proprio "territorio".
- **La Settimana Santa**: le tradizioni riguardanti la Pasqua portopalese sono veramente uniche in tutta la Sicilia. Il Venerdì Santo, dopo la Processione che ripercorre le tappe della Via Crucis, un gruppo di cantori intona il "Lamento", cioè la storia della Crocifissione cantata e recitata rigorosamente in dialetto siciliano. La Domenica di Pasqua, a mezzogiorno spaccato, c'è "A Paci" ("La Pace"), che rappresenta l'incontro tra il Cristo Risorto e La Madonna. Molti anni fa il Venerdì Santo era sicuramente molto più sentito dal popolo. C'era infatti la totale immedesimazione nel lutto per la morte del Signore, proprio come se a morire fosse stato un parente.
- **San Gaetano** (7 agosto): Patrono di Portopalo San Gaetano, Santo Patrono di Portopalo di capo Passero, viene festeggiato con manifestazioni sia religiose (messa, processione, etc...) sia laiche (regata di barche, cuccagna a mare, rottura dei pignatelli, etc...). L'entrata del Statua del Santo in chiesa, al termine della processione, viene salutata con spettacolari giochi pirotecnici.

Pachino

- Annualmente la domenica successiva al 19 febbraio, viene festeggiato nel paese di Pachino **S. Corrado** con una processione esterna per le vie del paese. La processione è accompagnata dal corpo bandistico, fuochi d'artificio, e soprattutto da preghiere recitate dai fedeli durante il percorso della processione.
- **Madonna del Rosario di Pompei**. Ogni anno la seconda domenica di ottobre la parrocchia della di Pachino festeggia solennemente la Madonna. La domenica della festa è preceduta da un solenne novenario dove si recita il S. Rosario e si medita la Parola di Dio. Il culmine dei festeggiamenti si raggiunge la sera della domenica con la S. Messa solenne e la processione serale. Le donne pachinesi portano a spalla la Madonna per tutta durata della processione. L'uscita, come da consuetudine siciliana, è caratterizzata dallo sparo dei fuochi d'artificio e dei tradizionali "nzareddi". Le vie interessate dalla processione vengono addobbate con bandierine, palloncini e altarini. Lo spettacolo pirotecnico si tiene alla stazione. La Madonna infine rientra a notte tarda dopo una bella fiaccolata conclusiva.

Vizzini

- **Festa Patronale di S. Gregorio Magno.** Da anni ormai la *festa liturgica del Santo Patrono di Vizzini* si svolge il 3 settembre (giorno dell'elezione a papa) invece del 12 marzo (giorno della morte). Spettacolo di fuochi pirotecnici che accompagnano l'uscita del Santo che sarà portato per le vie del paese. Dopo la S. Messa Solenne in chiesa madre, intorno alle ore 20,00, il simulacro del Santo Patrono viene portato a spalla fuori dalla chiesa, salutato dal suono delle campane, dallo sparo dei fuochi d'artificio, dagli applausi della gente e dal suono della banda musicale; subito dopo viene posto sul carro usato per la processione del Cristo Risorto e portato per le vie di Vizzini. Al termine della processione serale un nutrito spettacolo pirotecnico conclude la solenne giornata di festeggiamenti.
- **Processione del Venerdì Santo,** con il trasporto per le vie principali del paese del Simulacro di Maria SS. Addolorata, inizia il venerdì alle 15.30, partendo dalla Chiesa di San Giovanni, e vede in testa il clero e le confraternite religiose, seguite dall'autorità e da una grande folla devota. La partecipazione popolare al dolore di Maria SS. Addolorata raggiunge l'apice quando il pesante fercolo, con non poca fatica dei portatori, la maggior parte dei quali devoti che hanno ricevuto una grazia e per questo hanno fatto voto di portarlo a spalla, viene fatto scendere lentamente lungo la scalinata Lucio Marineo.
- Il martedì dopo Pasqua è la **festa della Madonna dell'Idria**. Un tempo questa festa iniziava il pomeriggio del lunedì dell'Angelo, con una lunghissima processione a seguito di un prezioso reliquario con i resti dei primi martiri cristiani di Vizzini, conservato nella Chiesa di San Vito. L'indomani mattina, nella stessa Chiesa usciva lo stupendo fercolo della Madonna con il Bambino, sostenuto da due frati. A mezzogiorno avveniva il consueto appuntamento in Piazza Umberto per lo sparo dei mortaretti ed il tanto atteso lancio di "balluna" (mongolfiere di carta colorata raffiguranti la Madonna e fiori). Dopo la pausa del pranzo si riprendeva nel pomeriggio con la processione del simulacro di Maria dell'Idria per le vie principali di Vizzini fino a tarda sera; quindi si accompagnava il rientro della statua nella Chiesa di Santa Maria di Gesù con fuochi pirotecnici.
- **Festa di San Giovanni Battista** (27 agosto), protettore della città. La banda rende omaggio al Santo suonando davanti l'ingresso della Chiesa e per le vie del paese; quindi si celebra la Messa, ed al termine i fuochi d'artificio ed un festoso suono di campane danno l'avvio alla festa, che si protrae per tre giorni con concerti di musica e fuochi d'artificio. La festa non si svolge, come in altri paesi, il 24 giugno, poiché si usa onorare la decollazione del Santo avvenuta appunto il 29 agosto.
- **La Festa della Madonna dei Campi** si festeggia il 27 di luglio a Vizzini Scalo. La festa inizia verso le 17.00 con la Santa Messa; dopo esce la Madonna portata a spalle da parte dei fedeli e percorre le uniche due strade della località. Alle 21.00 circa tra un panino con la salsiccia e una pizza a tagliosi ascolta della musica leggera. I fuochi d'artificio concludono la festa.

Grammichele

- **La festa dei Santissimi Patroni, San Michele e Santa Caterina,** si svolge a Grammichele il 6, 7 e 8 maggio. Giorno 6 una processione composta dalle confraternite del paese e dalle autorità civili si reca presso la chiesa dell'Immacolata per prelevare la fulgida statua della Vergine e condurla alla chiesa madre. L'interno della settecentesca matrice, fulcro delle manifestazioni religiose più rappresentative della cittadina esagonale, si trasforma all'occorrenza in un via vai di devoti volti a lodare l'effigie dell'Immacolata e dei Santi Patroni, figure religiose emblematiche di Grammichele. Durante i tre giorni dei festeggiamenti si susseguono le celebrazioni eucaristiche e il triduo dedicato ai santi. Giorno 8, particolarmente sentita è la messa "cantata" di mezzogiorno con la

partecipazione solenne delle autorità civili e religiose seguita da un prolungato sparo di mortaretti in Piazza Maria Carafa. All'imbrunire suggestiva appare l'uscita dei Santi Patroni e della Vergine sia per lo scenario in cui avviene l'evento sia per la sentita partecipazione di tutta la cittadinanza grammichele che per l'occorrenza si riversa nell'accogliente piazza dalla planimetria esagonale per assistere ai folcloristici spari di mortaretti.

- **Settimana Santa.** Le celebrazioni iniziano la domenica delle Palme, con la benedizione delle palme e dei rami d'ulivo, portati dai fedeli. Domenica sera, nella chiesa dello Spirito Santo, si può assistere alla funzione dell'apertura del Cristo alla Colonna, (statua in carta pesta risalente al XIX secolo) cui partecipa oltre ai fedeli, le confraternite della città. Il mercoledì sera, dopo tre giorni di meditazioni e preghiere, avviene la processione del Cristo alla Colonna. Nella serata di giovedì, in tutte le chiese sono allestiti degli "Altari della deposizione" comunemente detti "Sepolcri". Il venerdì sera, fedeli e confraternite accompagnano la suggestiva processione, che partendo dalla chiesa del Calvario, portano i simulacri di Gesù morto e Maria Addolorata per la vie del paese. I riti della Settimana santa vedono protagonisti le Confraternite del SS. Sacramento e delle anime Purganti. Di particolare pregio sono i loro stendardi, costituiti da drappi di seta, ricamati ad arabeschi in oro, sospesi ad un'asta lunga tre metri.
- **Festa della Madonna del Piano.** Tra sacro e profano ogni anno il 6, 7 e 8 settembre fede, tradizione e folclore s'incontrano a Grammichele in occasione dei festeggiamenti della Madonna del Piano. Durante i tre giorni settembrini, l'antica collina di Terravecchia si anima divenendo scenario naturale in cui manifestazioni religiose convivono armoniosamente con folclore e tradizioni culinarie locali. Le parrocchie organizzano processioni notturne che dal paese si spingono verso il luogo sacro. Particolarmente commovente è, poi, la messa celebrata in onore degli ammalati. Per devozione, inoltre, ogni giorno, gruppetti di fedeli, percorrono, a volte anche scalzi, i 2 chilometri che separano Grammichele dal vecchio borgo medievale di Occhiolà. Tra le antiche usanze ancora oggi vive nella tradizione popolare, il viaggio de' "virgineddi": pellegrinaggio organizzato dai fedeli con la partecipazione di 12 o più fanciulle volto a ringraziare e lodare la Vergine Maria per le grazie ricevute.

Mazzarrone

- **San Giuseppe** (19 marzo). Nell'ambito dei festeggiamenti del Patrono, viene organizzata la tradizionale "Cena di S. Giuseppe", preparata da una delle famiglie del paese come voto per grazia ricevuta. A banchettare sono tre personaggi che rappresentano la Sacra Famiglia. La festa dopo la santa messa si chiude sul sagrato della chiesa di S. Giuseppe dove si tiene una fiera nel corso della quale vengono messi all'asta gli oggetti offerti dai fedeli.
- **San Giovanni Battista** (ultima domenica di agosto). Alla sera del giorno solenne, a conclusione della Santa Messa, esce in processione l'artistico simulacro del Battista, accompagnato dai fedeli devoti, dalla banda musicale e dalle varie rappresentanze ecclesiali invitate per l'occasione, tra cui i rappresentanti scenici dell'antico Senato di Caltagirone. Dopo aver percorso le vie principali del centro abitato, la processione si conclude in chiesa con un nutrito spettacolo pirotecnico. Non mancano le varie manifestazioni esterne e le bancarelle di dolci che fanno da cornice alla festa.

Licodia Eubea

- **Festa patronale di S. Margherita** (20 luglio). Processione del simulacro e della reliquia per le vie del paese. La festa patronale si divide principalmente nella vigilia e il giorno festivo. Già i festeggiamenti in onore della santa patrona hanno principio all'inizio del mese

di luglio denominato appunto mese margheritiano. Durante tutto il mese fino alla sua fine , viene recitato il caratteristico rosario di santa Margherita composto in dialetto tipico licodiano. Per il 19 luglio, la vigilia, ha luogo, dalla chiesa dei cappuccini, la processione con la reliquia di Santa Margherita. La processione pomeridiana termina nella chiesa madre ove la reliquia della santa viene posta sull'altare per la recitazione dei vesperi. Il 20 luglio, giorno della festa, viene celebrata la messa solenne in chiesa madre alle ore 11:00 del mattino. Il pomeriggio si apre con la messa sempre in chiesa madre al termine della quale si dà inizio alla solenne processione con il simulacro della santa patrona. La processione passa per le vie del paese toccando le maggiori parti del centro storico. Le celebrazioni del 20 luglio hanno fine con lo spettacolo pirotecnico di mezza notte che spesso coincide quasi con l'entrata della patrona in chiesa. La chiusura del mese margheritiano ha ufficialmente termine il 30 luglio con una messa celebrata in chiesa madre.

- **Maria S.S Immacolata** (15 agosto). Processione del simulacro per le vie del paese. La festa dell'Immacolata Concezione è una delle feste religiose più attese dai Licodiani. Il culto religioso verso l'Immacolata ha avuto sempre luogo nella parrocchia Santa Maria degli Angeli, ove si conserva l'artistico simulacro ligneo della Vergine Assunta. Il culmine dei festeggiamenti è nel giorno del 15 agosto. Questo giorno si apre con le varie messe celebrate nella chiesa dei cappuccini (Santa Maria degli Angeli), e con la messa solenne delle 11 del mattino. Solitamente questa messa solenne viene presieduta dal padre provinciale della provincia religiosa cappuccina di Siracusa, di cui fa parte il convento annesso alla chiesa.
- **La settimana Santa** a Licodia Eubea affonda le radici nel passato. Sin dal 1500 vengono ripetute varie tradizioni che hanno luogo per le vie cittadine di Licodia. Queste tradizioni consistono in varie attività religiose esterne come solenni processioni ecc. Caratterizzano la pasqua licodiana, i canti in lingua siciliana composti in passato dai cittadini di Licodia, che vengono ancora oggi cantati per le processioni del giovedì e venerdì Santo. La settimana santa si apre con la processione del Cristo alla Colonna che parte dalla chiesa del Rosario e va avanti per le vie del paese. E' caratteristico di questa processione l'andare lento dei portatori della vara su cui è posta la statua in cartapesta del Gesù flagellato. La processione si dilunga fino alla notte inoltrata. Altro momento importante della settimana santa è il venerdì santo , giorno in cui vengono portati in processione l'Addolorata della chiesa del Crocefisso e il Cristo trainato dal Circello. Il circello, chiamato in dialetto ciurciddu, rappresenta i peccatori che fanno soffrire il Cristo pronto per la morte al Calvario. Infatti, questo complesso statuario è composto da un Cristo che porta la Croce e un uomo dalla carnagione scura che con una corda tira per il collo Gesù.

3.5 Il folklore e le feste popolari

Di seguito si riporta la localizzazione delle feste popolari legate al folklore e non solo.

Ragusa:

- Il "**Palio dell'Alloro**" è una corsa tutta d'un fiato di discesa e di risalita dal fiume, che gli abitanti di Ibla facevano per la raccolta dell'alloro decorativo in occasione della Festa di San Giorgio, e si svolge a Ragusa nel mese di aprile. Due km e 100 metri ad alta pendenza il percorso del Palio, tra i sentieri delle antiche fiumare, del lavatoio e, *per gradire*, le scalinate laterali del Duomo, della Badiula e della Salita Specula. Il tutto prima di catapultarsi nel traguardo del punto più alto di Piazza Dott. Solarino, con la coroncina di alloro in mano.

Scicli:

- **Rievocazione teatrale della battaglia del 1091** per la liberazione della Sicilia dal dominio saraceno. Nella rappresentazione, che si tiene ogni anno da tempo immemorabile, si fronteggiano i Turchi (i Saraceni) capeggiati dall'Emiro Belcane e i Cristiani (i Normanni) guidati dal Gran Conte Ruggero d'Altavilla. Vengono ricreati gli ambienti suggestivi della lotta e attori popolari con abiti d'epoca e armi, recitano sulle strade ripercorrendo i momenti più importanti della battaglia, che si conclude con l'intervento miracoloso della Vergine Maria (detta "delle Milizie" o "dei Milici") che, scesa dal Cielo in groppa ad un Bianco Cavallo, libera la città dall'assedio straniero. La tradizione vuole che Maria Santissima delle Milizie rappresenti l'Addolorata, molto venerata dagli sciclitani, cui sono anche dedicate due processioni e due culti (nella Chiesa di Santa Maria La Nova e nella chiesa di San Bartolomeo).
- **La Cavalcata di San Giuseppe**: il sabato precedente il 19 marzo (o quello successivo) dalla Chiesa di San Giuseppe parte una processione di cavalli e cavalieri per le vie della città di Scicli. Figuranti che rappresentano San Giuseppe e la Vergine Maria guidano il corteo che passa nei vari quartieri in cui vengono allestiti dei falò, dei fuochi detti Pagghiari, dove i cavalieri e la gente che segue la cavalcata accende dei fasci di stoppie dette ciaccàre. I cavalli sono bardati con manti di violaciocche, dette bàlicu, e gigli selvatici (spatulidda) composti a modo (nelle settimane precedenti) per rappresentare scene religiose o simboli della città (leone rampante, stemma, San Giuseppe, Gesù, la croce...). Campanacci, sonagli, testiere, ed altri ornamenti completano le bardature. Il 19 marzo la stessa processione si fonde a quella religiosa di San Giuseppe. La rappresentazione vuole ricordare la fuga in Egitto di Giuseppe e Maria, dopo l'editto di Erode. La sera del sabato della Cavalcata nel sagrato della chiesa di San Giuseppe si svolge una Cena per raccogliere offerte per la parrocchia e i poveri, e i cavalli e cavalieri della Cavalcata presenziano alla Cena, alla fine della quale verranno premiati i migliori manti infiorati.

Modica:

- Il **"Palio della Contea" o "Giostra dei Chiaramonte"** viene disputato, nel mese di agosto, a Modica nel tratto del Corso Umberto compreso tra Piazza Matteotti e Piazza Municipio, con partenza e arrivo in Piazza Matteotti. Il percorso, della lunghezza massima complessiva di m. 350 e della larghezza media di m. 5 è ricoperto da uno strato di terra e sabbia.

Acate:

- Il **Palio di San Vincenzo** si svolge nel mese di aprile e maggio ad Acate. E' una manifestazione ippica, e le sue origini affondano nella storia di Biscari. Il Principe, infatti, per saggiare e dimostrare il valore dei suoi cavalieri, organizzava una competizione, caratteristica comunque di altri paesi con origini feudali. Con l'andar del tempo, nella mentalità popolare essa ha acquisito un carattere devozionale. Teatro del Palio è l'ampio Corso Indipendenza, che per l'occasione viene addobbato con stendardi e archi sfavillanti di luci.

Santa Croce Camerina:

- **Le cene di San Giuseppe**: nel filone delle celebrazioni della Festa di San Giuseppe, si inseriscono le Cene che si tengono a Santa Croce Camerina, così come in altre località siciliane con modalità simili. Un banchetto viene offerto a tre figuranti che incarnano la Sacra Famiglia, da parte di una famiglia del luogo. I piatti presentati, la cui scrupolosa e scenografica preparazione è una vera e propria forma d'arte anche a livello visivo, hanno ognuno un proprio ben preciso significato. Tra le forme caratteristiche del pane, ricordiamo quella con

l'effigie del Santo, con la barba, il bastone fiorito che egli sorregge, una S, iniziale della parola Santo, e tre grosse ciambelle, che vengono dedicate ai tre componenti della Sacra Famiglia.

- **Luminarie di Sant'Antonio Abate** (16 gennaio 2009). Nel quartiere di contrada Canestanco, così come in diversi punti del paese, si accendono ogni anno in onore di Sant'Antonio Abate, piccoli e grandi falò, un'usanza antica tramandata tra le generazioni divenuta tradizione, ma ai giorni d'oggi ha perso la sua vera natura nonché tutta la sua popolarità. I fuochi accesi in onore di S. Antonio Abate, sono espressione di una antica e profonda religiosità popolare. Il rituale segue cadenze precise rimaste immutate nel corso degli anni: la legna viene raccolta da adolescenti sin dagli ultimi mesi dell'anno precedente ai fuochi, donata dagli abitanti di ogni quartiere. Il giorno stabilito, la vigilia di giorno 17 gennaio che è San'Antonio, si allestiscono le pire in vari punti del paese. Alle ore 19 in punto al tocco delle campane (ave maria), vengono accese le luminarie, la gente raccolta attorno ai fuochi, aspetta che si consumi tutto il rogo, per poter prendere la brace ancora ardente e arrostiti sopra, soprattutto salsiccia, carne e carciofi. Punto d'incontro per tutta la popolazione, non escluso un vivace spirito competitivo sulle dimensioni del falò. Attorno ai fuochi si intrecciano storie, ricordi, fantasie e previsioni per il futuro.

Monterosso Almo:

- **Presepe vivente:** da diciannove anni a Monterosso Almo, ormai si rinnova la magia del presepe vivente ambientato nel dedalo di viuzze del quartiere antico che torna a brulicare di vita, di luce e di atmosfere di un tempo. Mestieri ormai scomparsi ritornano a nuova vita, a testimoniare un passato immune dall'odierno consumismo ed in simbiosi con i ritmi delle stagioni.

Giarratana:

- **Presepe vivente:** nel momento più magico dell'anno, Giarratana diventa un presepe incantato. A Natale, tutta la città lavora in sinergia per creare le suggestioni del Presepe Vivente. Nelle strade di Terravecchia, gli uomini, le donne e i bambini che indossano costumi d'epoca e lavorano con gli strumenti e gli arnesi degli antichi mestieri scomparsi, rievocano il passato di questa cittadina. Un tempo in cui gli agricoltori, le massaie, gli artigiani e gli allevatori seguivano i ritmi del giorno e della notte, e la loro vita scorreva in sintonia con la resa dei raccolti nei campi, le feste tradizionali e le antiche consuetudini.

Ispica:

- **Presepe vivente:** il presepe di Ispica è ambientato nelle suggestive grotte rupestri del Parco Forza. L'area archeologica della cava di Ispica fa parte del patrimonio culturale e naturalistico dell'area Iblea. Visitandola è possibile riscoprire gli antichi mestieri, i costumi d'epoca, e le scene di vita quotidiana della Sicilia degli antichi abitanti della città.

Portopalo di Capo Passero:

- Il **"Palio del Mare"** chiamato "cursa re varchi" ("corsa delle barche"), è una regata dedicata a San Gaetano, patrono di Portopalo di Capo Passero, e rappresenta l'appuntamento di più antica e consolidata tradizione storica dell'estate portopalese. La manifestazione si svolge a Scalo Mandrie, a ridosso della zona archeologica di Portopalo dominata dall'isola di Capo Passero, nel mese di agosto.

Rosolini:

- **La sfilata di cavalieri e cavalli** si svolge a Rosolini il 19 marzo durante la festa di San Giuseppe.

3.6 L'artigianato

In relazione alle produzioni artigianali del Distretto degli Iblei è possibile rintracciare una omogeneità nella tipologia dei manufatti, che testimonia un retaggio culturale comune. In tal senso le lavorazioni del ricamo, della pietra, così come della ceramica o del legno è possibile ritrovarle quasi in tutti i comuni del territorio.

Tra i prodotti artigianali più di pregio e più diffusi nel Distretto, i **ricami** come ad esempio quelli realizzati a Vittoria a Comiso e a Ragusa o ancora nel siracusano, si impongono per la ricchezza della lavorazione. Introdotto in Sicilia dai Bizantini, ed onorato su larga scala poi dagli Arabi, il ricamo si è diffuso capillarmente assieme allo sfilato siciliano in ogni esigenza quale: abiti, l'arredamento della casa, il dono di nozze. Lo sfilato siciliano si evolse sempre più in alti esiti artistici da artigiane siciliane, tanto da farne una vera e propria tradizione esclusiva della Sicilia. A Chiaramonte Gulfi (RG) nel Museo del Ricamo e dello sfilato siciliano troviamo molte testimonianze remote dell'artigianato manifatturiero.

Altre testimonianze rilevanti, dell'artigianato ragusano, si trovano sia nel **carretto** che nelle decorazioni dello stesso, nonché nelle bordature degli animali da traino, fatte con cura e notevole estro creativo. Oggetto oramai di culto da parte di collezionisti, il carretto vanta ancora alcuni maestri artigiani presenti soprattutto a Comiso e Vittoria.

L'artigianato artistico di qualità del ragusano raggiunge elevate e pregiate produzioni quali sono quelle della **ceramica**, delle **terracotte**, delle **maioliche** e della lavorazione della **pietra**. Proprio quest'ultima nel comisano ha assunto l'aspetto di una vera e propria industria. La pietra calcarea di Comiso infatti presenta aspetti simili al marmo che la rendono largamente impiegata come materiale da costruzione. Sempre in tema di lavorazioni lapidee, la pietra di Modica è anch'essa molto richiesta ed impiegata specie per elementi progettati per l'arredo urbano, quali panchine, fittoni, fioriere ecc., per il rivestimento di facciate o ancora di complesse balaustrate in stile o ancora per fantasiose pavimentazioni.

La grande tradizione artigianale modicana inoltre va, dal ricamo al **ferro battuto**, dalla preziosa **falegnameria**, all'arte degli **scalpellini**, arte questa antichissima che ha contribuito a dare uno splendido volto architettonico alla città nei secoli scorsi e per tutta la prima parte del 1900.

Per quanto riguarda l'abilità nel decorare le tegole ("**ciaramire**") è nata nei paesi attorno ai Monti Iblei, in particolare nella provincia di Ragusa e Siracusa. La "ciaramira" ha come decorazioni, sulle vecchie tegole, le particolari riproduzioni di facciate e balconi tipici esistenti nel centro storico e nel tempo è divenuta una produzione artigianale ed artistica di tutta la Sicilia. Scene di vita siciliana, come ad esempio quella della venditrice di fichi d'india la troviamo nelle decorazioni delle ceramiche di Ragusa, Comiso e Pozzallo. A Ragusa si realizzano **vetrate** con la tecnica Tiffany: opere artigianali di rilievo che si prestano benissimo nell'arredamento attuale come nei lucernari, nelle finestre a vetrate, nei pannelli alle porte, nelle pareti divisorie e nei mobili. Anche il **mosaico** e la **cestineria** occupano un posto di rilievo nel campo artistico del ragusano. per quanto concerne la realizzazione di cesti con materiali vegetali, si ricorda che la Sicilia, con la sua vegetazione ricca di arbusti è sempre stata uno dei luoghi ideali per il loro confezionamento. Le materie prime adoperate erano differenti quali canne e vimini. Altra antica tradizione artigianale, soprattutto del siracusano ma anche del ragusano, è quella della manifattura dei **pupi siciliani**. Queste marionette, dette pupi, sono espressione di una creatività unica, tramandata di generazione in generazione. Attraverso questi manufatti i pupari portavano in scena personaggi epici, quali ad

esempio l'Orlando che diveniva, nel racconto del cantastorie e dei piccoli teatrini, eroe per il riscatto del popolo siciliano che lottava virtualmente contro i conquistatori.

4. La cultura e lo spettacolo

L'arte, la cultura, gli eventi ad essa connessi rappresentano grande parte nel patrimonio sociale ed economico del Distretto degli Iblei. L'analisi che si propone di seguito vuole offrire un panorama quanto più ampio possibile rispetto a tutto quanto può offrire il suddetto territorio in termini di offerta culturale. La disamina di tale offerta mostra una ricchezza ed una varietà di eventi, realizzati in differenti periodi dell'anno da enti pubblici e privati. In alcuni casi molte delle manifestazioni qui descritte godono oramai di una lunga storia, che le ha viste crescere nel tempo non solo sotto il profilo qualitativo ma anche dell'unicità della proposta culturale. Si passa così da oramai affermati festival cinematografici, a manifestazioni musicali di altissima levatura o ancora a premi letterari di rilievo. L'offerta culturale si completa anche attraverso le esposizioni di una fitta rete museale pubblica e privata, che raccoglie, sistematizza ed offre ai suoi visitatori un percorso esaustivo, suoi luoghi, sulle loro tradizioni, con reperti ed opere tra le più preziose. Ma il territorio del Distretto è anche luogo ideale dove ambientare set cinematografici e tra questi se ne ricordano alcuni di film memorabili, che hanno fatto anche la storia del cinema. L'indiscusso valore culturale del territorio è testimoniato senza dubbio anche dalle correnti letterarie, pittoriche e dagli artisti di levatura internazionale che in esso hanno trovato i natali. Quanto sin qui detto sottolinea come sia forte e sentita la vocazione culturale ed artistica del Distretto, il quale da questo punto di vista può vantare un lungo percorso di crescita e di sviluppo.

4.1 I grandi circuiti della cultura e dello spettacolo (festival musica, cinema, spettacolo, teatro, convegni culturali, etc.)

Il Distretto degli Iblei può vantare numerosi eventi culturali di differente matrice. Ogni centro del Distretto infatti, ha acquisito negli anni una propria peculiarità rispetto alla tipologia di manifestazioni messe in cantiere. Di seguito se ne riportano le più importanti e maggiormente seguite.

Festival Organistico Internazionale

Si svolge a Ragusa tra novembre e dicembre e consiste in una rassegna di sei serate con concerti organistici di musica barocca eseguiti, nelle chiese cittadine dotate di organi, da organisti italiani e stranieri.

Eurochocolate Modica

E' una manifestazione promossa per valorizzare la ultra-centenaria tradizione cioccolatiera di questa città ragusana. Giunta alla sua quarta edizione, ha saputo riscuotere già grande successo tanto che nella edizione del 2007 ha richiamato, nel corso di nove giorni, quasi 200.000 visitatori.

I Sapori della Cultura

L'evento è organizzato nel mese di dicembre a Modica dalla Cooperativa Etnos, in collaborazione con l'Assessorato Regionale ai Beni e alle Attività Culturali, il Comune di Modica, la Provincia Regionale di Ragusa, il Distretto Culturale del sud-est e l'UNESCO. Il programma prevede visite guidate ai musei di Modica, alla Chiesa Bizantina di San Nicolò inferiore, alla Casa Museo di Salvatore Quasimodo, alle Grotte Vestite, (tradizionali abitazioni in grotta situate nella parte ovest dello sperone roccioso su cui sorge il castello). Nell'ambito della manifestazione sono in cartellone appuntamenti gastronomici.

Modica by Night...come non l'avete mai vista

Tour gratuito organizzato nel mese di dicembre a Modica dall'Associazione Amici dei Musei., ha quale punto di incontro la Chiesa di San Giorgio e si snoda lungo percorsi multimediali archeologici.

Ragusani nel mondo

L'evento, che si tiene a Ragusa nel mese di settembre, è organizzato dall'omonima associazione che da 16 anni ha istituito un Premio la cui essenza culturale è insita nella ricerca e nella promozione di vicende umane che fanno capo ad iblei di nascita o di origine, che hanno conseguito significativi traguardi all'estero nel campo delle rispettive attività. Il "Premio Ragusani nel Mondo" è stato promosso per la prima volta nell'estate del 1995 e da allora - ininterrottamente - ogni anno celebra, nel corso di una pubblica manifestazione, alcuni personaggi di origine iblea che si sono affermati all'estero. Moltissimi sono stati negli anni gli iblei dal profilo umano e professionale prestigioso che hanno fatto passerella, con alcune punte di assoluto livello internazionale, richiamando per l'occasione migliaia di presenze. Le ultime edizioni del premio hanno proiettato la manifestazione verso vette di notorietà che hanno varcato i confini isolani, per l'ampio risalto che ha avuto la presenza di Susan Sarandon, Edwige Fenech, premiate e accolte con grande entusiasmo e calore dal pubblico. L'edizione 2009 ha avuto una legittimazione istituzionale con la prestigiosa partecipazione della Banda dell'Arma dei Carabinieri . Una vetrina importante, che ha definitivamente confermato la valenza della manifestazione come evento centrale dell'estate ragusana, seguito, atteso e amato da migliaia di persone, ammirato e invidiato fuori dei confini provinciali.

Note di notte

Organizzato dall'Associazione "The Entertainer" tra luglio ed agosto, nasce nel 2002 come festival itinerante tra diversi comuni della provincia di Ragusa. Il festival è un punto di riferimento nell'estate siciliana grazie ad una programmazione musicale di altissimo livello che negli anni ha fatto registrare, tra le altre, la presenza di Michael Nyman, Salvatore Accardo, Paolo Fresu & Uri Caine, The Chieftains, Enrico Rava, Stefano Bollani, Buena Vista Social Club, Philip Glass, Oregon, Stefano Battaglia, Nicola Piovani, Chiara Civello e Giovanni Sollima. Al prestigio degli artisti ospiti, Note di Notte aggiunge il fascino di toccare appuntamento dopo appuntamento una location sempre diversa - individuata tra ville, cantine, masserie, luoghi d'arte - o dalla grande forza evocativa. Note di Notte va oltre la musica connotandosi come progetto culturale di ampio respiro grazie alle attività del Nonsolofestival (seminari, incontri didattici, visite guidate, presentazione di libri, cene "a tema"). Inoltre, sera dopo sera, insieme alla musica viaggiano creazioni d'arte: dalla pittura alla scultura, dai ricami artigianali agli abiti, dagli accessori moda ai gioielli esclusivi. Note di Notte è anche sinonimo di cordiale accoglienza al pubblico grazie ai drink realizzati con prodotti d'eccellenza dell'agro-alimentare siciliano.

Ibla Buskers

Giunto alla sua XV edizione, il Festival degli artisti di strada, rappresenta oramai uno degli appuntamenti più attesi per tutto il circuito internazionale. Nella manifestazione che riscuote il consenso di un vasto pubblico, si possono ammirare gli artisti di strada, provenienti da diversi paesi del mondo, che animano le viuzze, le scalinate e gli angoli delle strade barocche di Ragusa Ibla con i loro spettacoli molto coinvolgenti ed emozionanti. Ogni sera, per un'intera settimana, le vie di Ibla si vestono di una suggestiva ed entusiasmante aria di festa che porta gli spettatori in un viaggio fantastico, lontano dalla realtà.

Incontri Iblei

Questa rassegna di opere liriche si svolge fin dal 1984 nei primi giorni di agosto presso il castello Donnafugata. Vengono messe in scena ogni anno due opere con un cast di circa 150 persone.

Basole di luce

Tradizionalmente nel mese di agosto a Scicli si svolge il Festival Basole di Luce. Il suo nome vuole magnificare la luce riflessa sulle basole delle vie del centro storico, diventato patrimonio dell'umanità da quando l'Unesco ha inserito Scicli nella World Heritage List. Basole di Luce prevede per tutto il periodo una serie di manifestazioni di carattere culturale con spettacoli musicali, teatrali e di intrattenimento legati da un unico denominatore, il confronto tra le etnie ed i popoli. Il festival è organizzato con il patrocinio della Provincia Regionale di Ragusa e della Regione Siciliana e promosso dal Comune di Scicli – Assessorato Cultura e Turismo. Basole di luce festival è una finestra aperta sul mediterraneo, un filo rosso di seta, delicato e forte, che cuce teatro, musica, versi e arte all'insegna della mediterraneità.

Marzo A Scicli - Mese Della Cultura

Da qualche anno a questa parte è stato istituito il "Marzo A Scicli, Mese Della Cultura", che prevede un cartellone fitto di eventi che vanno dall'arte, con mostre, estemporanee di pittura, al cinema con cineforum organizzati dalle associazioni culturali, al folklore con le feste di primavera (La cavalcata di San Giuseppe di Scicli e Donnalucata), e vari altri appuntamenti di tipo culturale.

Notti blu

Le Notti Blu è un progetto ambientale realizzato dal Comune di Pozzallo con il patrocinio di numerosi e qualificati partners nazionali e regionali, quali il Ministero dell'Ambiente, la Presidenza della Regione Sicilia, l'Assessorato al Turismo, l'Assessorato all'Industria, l'Assessorato al Territorio-Ambiente, l'Assessorato all'Agricoltura, la Provincia Regionale di Ragusa, la Capitaneria di Porto di Pozzallo, il Movimento Azzurro Fee, l'ATO Ragusa Ambiente, ed internazionali, quali il Ministero dell'Ambiente Maltese, e l'Ambasciata Italiana a Malta. L'evento segna l'apertura della stagione estiva attraverso l'avvio di manifestazioni turistiche finalizzate alla divulgazione e promozione dei valori naturalistici, nell'ottica di un buon impiego del tempo libero, per vivere la vacanza con spirito di arricchimento culturale e di vero benessere e relax. Differenti per tipologia gli eventi della manifestazione: convegni di caratura nazionale sull'Ecologia Umana e sulla Bio-Agricoltura, spettacoli di danza, gare di pesca, rappresentazioni teatrali, mostre, caffè concerto, liberazione di tartarughe marine, spettacoli circensi, regate veliche, concerti jazz e tante altre iniziative.

Addio all'estate

L'addio all'estate, è una manifestazione ricreativo-sportivo-culturale che si svolge a Marina di Ragusa tra il primo ed il secondo fine settimana del mese settembre. L'evento rappresenta un tradizionale appuntamento per salutare la conclusione della stagione estiva. Per due giorni lo sport, la cultura e la cucina tradizionale rappresentano un richiamo sia per i ragusani che per numerosi turisti. Nella località balneare è possibile visitare mostre fotografiche e di antiquariato, ed assistere a sfilate d'auto d'epoca e a manifestazioni ricreative e sportive di ogni genere. Durante i festeggiamenti si gusta il menù tipico della cucina iblea (cavati al sugo di maiale, salsiccia ecc.) presso gli stand allestiti nella piazza principale. Le varie edizioni, succedutesi negli anni, hanno avuto una partecipazione sempre crescente di pubblico, soprattutto nella serata conclusiva del sabato e precisamente in occasione del Festival dei Fuochi d'Artificio che ha oramai raggiunto un livello tecnico veramente apprezzabile.

Settembre Kasmeneo

Nato nel 1988, è un appuntamento ormai di rilievo per la città di Comiso che nel mese di settembre si ritrova per le vie del centro storico per assistere a concerti musicali, spettacoli, cabaret, rassegne cinematografiche. Il Settembre Kasmeneo da circa un ventennio trasforma la città di Comiso (Ragusa) in un unico grande palcoscenico. Ampia la programmazione artistica. Dalla sua nascita "Settembre Kasmeneo" ha sempre presentato in cartellone avvenimenti che hanno coinvolto grandi nomi della musica jazz, del pop, della musica leggera, dello spettacolo e del teatro. Importanti

registi, attori, intellettuali e giornalisti si sono, anche loro, alternati al cortile della biblioteca Bufalino da sempre punto nevralgico della manifestazione. Nell'ambito degli eventi è allestito anche un quartiere letterario che ospita scrittori, editori e riviste tematiche nonché una mostra di gigantografie di scrittori e libri.

Premio Cultura e Poesia Città di Ispica – Incontro con i contemporanei

Nasce ad Ispica nel 1979 con il fine di promuovere la crescita culturale della città ed offrire, soprattutto ai giovani, l'opportunità di accostarsi alla cultura contemporanea attraverso figure di spicco che la rappresentano (scrittori, attori, giornalisti, storici dell'arte, ecc.). Dopo una pausa di dodici anni, dall'edizione del 2004, tale evento rappresenta uno dei momenti culturali più importanti della città e della provincia di Ragusa. Tra i tanti personaggi premiati, nel corso degli anni, ricordiamo il regista Luciano Salce, lo scrittore Leonardo Sciascia, e più recentemente, l'attore Arnoldo Foà, il giornalista Michele Cocuzza e lo scrittore Valerio Massimo Manfredi.

Zagara e Rais – Incontri arabo-mediterranei d'Ispica

La manifestazione nasce nel 2006 con l'intento di favorire e approfondire il dialogo fra le culture dei paesi che si affacciano nel mediterraneo e attivare politiche integrate di sviluppo sociale, culturale e turistico. Per le tematiche trattate (arte, musica, ecc.) e per il prestigio delle fondazioni e degli artisti e intellettuali coinvolti nelle varie edizioni, la manifestazione è diventata uno degli eventi più importanti che si tengono in Sicilia nell'ambito degli scambi interculturali con i paesi dell'area mediterranea.

Estate Ispicese

Rappresenta l'insieme degli eventi musicali, teatrali, di intrattenimento vario, e sportivi, che si tengono nel periodo estivo ad Ispica e nella località balneare di S. Maria del Focallo. In questo contesto di grande richiamo sono gli spettacoli musicali che si tengono a luglio per la festa della Patrona, e a Ferragosto per l'Assunta. Notevole successo riscuotono, altresì, le commedie dialettali e le sfilate di moda che si realizzano nel centro storico.

Presepe Vivente di Ispica

Da alcuni anni viene allestito nello spettacolare scenario della "Barriera", a Cava d'Ispica sud, utilizzando le grotte artificiali che costituivano l'antico abitato, abbandonato dopo il sisma del 1693. Il presepe, attraverso centinaia di figuranti in costume, ricostruisce la vita e le attività lavorative degli antichi abitanti della città. È l'evento di maggiore attrazione turistica del periodo natalizio e richiamano migliaia di turisti da ogni angolo della Sicilia.

Festival internazionale del cinema di frontiera di Marzamemi

L'antico borgo marinaro di Marzamemi, in provincia di Siracusa è sede dal 2001 nel mese di luglio, del Festival Internazionale del Cinema di Frontiera. Il progetto del Festival internazionale è quello di presentare e sviluppare un cinema indipendente, attento ai temi delle frontiere (geografiche, artistiche e culturali). Il Festival punta lo sguardo in modo deciso verso le cinematografie e i Paesi che si affacciano sul Mediterraneo e presenta oltre ad un concorso internazionale, anteprime, retrospettive e rassegne accompagnate dagli autori che vengono premiati da personalità che fanno parte di una giuria selezionata tra attori, produttori, registi e critici cinematografici. Grazie all'interessamento di personalità come Nello Correale, Turi Pintaldi e Sebastiano Gesù, il festival ha subito guadagnato il favore della critica e la partecipazione di personaggi famosi come: Luca Zingaretti, Jasmine Trinca, Luigi Lo Cascio, Tatti Sanguineti, Eleonora Giorgi, Anna Finocchiaro ecc. Con il Festival, il borgo, la piazza e il mare intorno si trasformano da "sfondo" cinematografico a luogo di cinema. Per una settimana, Marzamemi diviene una sala cinematografica a cielo aperto.

Costaiblea Film Festival

Fondato nel 1991, il Costaiblea Film Festival si svolge attualmente a Ragusa ed è il primo festival di cinema nato negli Iblei: un'area "naturaliter cinematografica", come scriveva Gesualdo Bufalino. Vi hanno girato in molti, da Zampa a Germi, da Amelio a Faenza, sino a tutte le recenti fiction televisive ambientate in Sicilia, da *Montalbano* al *Capo dei capi*. Il festival si è specializzato, negli anni, come evento attento alle opere prime (con l'attribuzione del "Premio Rosebud" da parte del pubblico), al cinema italiano contemporaneo ("Carrubo d'oro alla carriera"), e in generale al cinema siciliano o girato in Sicilia (lunghi, corti, documentari, videoarte), ma con un occhio anche alle altre aree del mondo frequentate dal cinema per le loro potenzialità naturali, connesse a film commission locali particolarmente attive ("Le regioni del mondo"). Nel corso di un decennio varie generazioni di cineasti, dai "vecchi maestri" al "nuovissimo cinema", sono passate per il Costaiblea: basterà ricordare registi come i fratelli Taviani, Vittorio De Seta, Giuseppe Bertolucci, Paolo Benvenuti, Daniele Ciprì e Franco Maresco, Edoardo Winspeare, Mimmo Calopresti o attori del calibro di Maria de Medeiros, Maya Sansa, Valentina Cervi, Fabrizio Gifuni, Luca Zingaretti, Alessandro Haber, Enrico Lo Verso... Per non parlare poi di tutti coloro che gravitano attorno alla macchina cinema: noti critici e importanti produttori, da Adriano Aprà ad Angelo Barbagallo, ma anche direttori della fotografia, scenografi (ad esempio Lina Nerli Taviani e Andrea Crisanti), montatori, sceneggiatori.

Cortopalo Film Festival

Il Cortopalo Film Festival che si svolge in agosto è organizzato dal comune di Portopalo e si propone come luogo di incontro e confronto per il nuovo cinema regionale, nazionale ed internazionale nelle sue variegate tendenze artistiche, con particolare riguardo alle cinematografie emergenti e ai giovani. Esso è specificatamente dedicato a registi che producano cortometraggi di non più di 15 minuti.

Premio letterario Ninfa Camarina

Il premio Ninfa Camarina nasce nel 1998 ad opera dell'Associazione Culturale Kam che raccoglie e modifica in parte il premio letterario nazionale Emmevi, istituito nel 1995 dall'omonima casa editrice, guidata da Enza Iurato e Mariella Sparacino. E' proprio nel 1998 che il premio viene inserito nel calendario di manifestazioni culturali della Città di Vittoria. La manifestazione con l'intervento della città compie quel salto di qualità che le permette di diventare, negli anni, un punto fermo nel panorama nazionale dei premi letterari, tra cui si distingue per la serietà, la puntualità e lo stile. La denominazione "Ninfa Camarina" trae ispirazione dal luogo in cui il premio viene istituito e promosso. La città di Vittoria, infatti, sorge nel territorio dell'antica Camarina. Il Premio nazionale della critica, biennale, viene assegnato in base alle recensioni pubblicate su importanti testate giornalistiche, a un'opera di narrativa italiana edita. Il premio ha anche due premi satelliti: la Ninfa D'Argento, assegnata ad artisti affermati siciliani o che si sono occupati della Sicilia e il premio di cultura classica Virgilio Lavore, assegnato ad esponenti della cultura classica, archeologi, storici, docenti. Accanto alla categoria Adulti, il premio ha consolidato anche una categoria dedicata ai giovani fino ai 18 anni. Anche questa sezione, partita a carattere regionale si è estesa, grazie alla accresciuta notorietà del premio, al resto del Paese e sono ormai numerosi i giovani che prendono parte alla manifestazione, da ogni parte d'Italia.

Premio Caffè Letterario Moak

Organizzato dall'Associazione Culturale Kronos e sponsorizzato dall'azienda di torrefazione Moak con il patrocinio Provincia Regionale di Ragusa e del Comune di Modica, il premio si svolge nella città di Modica da ben nove anni. Caffè Letterario Moak è un concorso di narrativa a livello nazionale a sezione unica: racconto breve sul caffè (tema da intendere in maniera creativa e secondo un'ampia accezione del termine).

Scenica Festival

Nato da due anni, il festival è una vetrina di compagnie emergenti ed un crocevia di artisti affermati; un momento intenso di proposta artistica, culturale e formativa, esplorazione tra le arti, spazio di scambio e confronto, in sintesi un laboratorio di idee ed esperienze. Il festival è organizzato da Santa Briganti realtà che ormai da diverso tempo opera per consolidare una rete regionale di associazioni, artisti e operatori culturali al fine di fare sistema e rendere la Sicilia meta non più irraggiungibile per le compagnie della scena contemporanea europea. In questo contesto un festival come Scenica diventa un importante strumento per la veicolazione di spettacoli "invisibili" per il pubblico dei nostri teatri nonché per la scoperta di nuovi autori.

Estate Rosolinese

L'Estate Rosolinese si svolge da luglio a settembre, con un susseguirsi di manifestazioni culturali, folcloristiche e sportive patrocinate dalla Provincia Regionale di Siracusa e dal Comune di Rosolini, tutte tendenti a valorizzare i luoghi e le tradizioni locali.

Sikula Reggae Festival

Immerso nella mistica natura della Cava di Croce Santa di Rosolini, il Festival si svolge abitualmente per tre giorni a ridosso del ferragosto di ogni anno e vede la partecipazione di ottimi gruppi e star internazionali del genere musicale reggae. I partecipanti alla manifestazione che provengono da ogni parte d'Italia, hanno tra l'altro la possibilità di campeggiare.

Palio del grano

La prima settimana di giugno si svolge a Rosolini il Palio del Grano, manifestazione che attinge sia alla storia, alla natura, alla tradizione che alla contemporaneità culturale ed economica della variegata identità locale. Il centro storico fa da cornice alla sfilata del Corteo Storico del Seicento e del Settecento, alla Partita di Scacchi viventi in costume ed alla sfida per il Palio tra i campioni dei Quartieri. La tradizione enogastronomica del territorio è pregustabile nei sapori, nei profumi e nei colori dei prodotti esposti nelle vie dei Sapori, del Vino e dei Dolci. L'arte, la musica, l'artigianato sono infine presenti con percorsi, orizzonti culturali e ricreativi stimolanti e suggestivi attraverso le numerose mostre. Le serate sono animate da gruppi di sbandieratori, artisti di strada e da gruppi folcloristici.

Manifestazioni Verghiane

I luoghi della memoria del Verismo si trasformano in un palcoscenico d'eccezione per ospitare le Manifestazioni Verghiane - istituite dal comune di Vizzini con il patrocinio della Provincia Regionale di Catania - iniziativa di punta dell'"Estate Vizzinese". Nei mesi di luglio e agosto la rassegna culturale rievoca tra le vie e i palazzi intrisi di verismo l'opera del grande scrittore siciliano Giovanni Verga, proponendo appuntamenti di prestigio, quali rappresentazioni teatrali e recital con attori e registi di livello nazionale.

Premio letterario nazionale Giovanni Verga "Novelle dal vero"

Nell'ambito delle attività di promozione del Parco Letterario G. Verga (Patrimonio Unesco), l'Amministrazione Comunale di Vizzini, nell'intento di cogliere il triplice obiettivo di diffondere la letteratura verista, di stimolare le capacità creative degli studenti e di valorizzare i luoghi di ambientazione letteraria, organizza oramai da due anni il Premio letterario nazionale Giovanni Verga "Novelle dal vero". Il concorso, riservato agli studenti dei Licei classici, scientifici e socio-psico-pedagogici statali e paritari, intende promuovere nei giovani oltre che la conoscenza del Verga anche dei luoghi che il grande scrittore verista eresse a scenografia per i suoi drammi umani. La giuria del premio è composta da scrittori e letterati di fama nazionale ed internazionale.

Festival internazionale di Musica "Momenti musicanti"

Il Festival Internazionale di Musica "Momenti Musicanti", patrocinato dal Comune di Grammichele e organizzato dall'Associazione Musicale "Euterpe" di Grammichele, comprende una serie di concerti di musica classica che si svolgono generalmente tra dicembre e gennaio.

Premio internazionale "Lupo d'oro"

Il Premio Internazionale "Lupo d'oro" nasce nel 1982 grazie ad una felice intuizione dell'amministrazione comunale di Licodia Eubea. Con l'assegnazione del Premio non solo si è voluto onorare i vari personaggi distintisi nei vari campi di attività, ma anche promuovere il territorio ricco di storia e di cultura. Le personalità premiate vanno dagli attori Turi Ferro, Tuccio Musumeci, Leo Gullotta e Valeria Morriconi al soprano Katia Ricciarelli; dall'archeologo Antonio Di Vita e dallo scrittore Leonardo Sciascia, al pittore Salvatore Fiume; dai premi nobel cinesi Dao Lee e Samuel Ting, al padre dello scudo spaziale americano Eduard Teller e molti altri ancora. La stampa lo ha definito in più occasioni il Premio Nobel Siciliano per l'assoluto spessore dei personaggi premiati.

4.2 Il cinema

Molte le produzioni cinematografiche e televisive che hanno scelto nel corso degli anni, i luoghi e le ambientazioni del territorio del Distretto degli Iblei. Di seguito riportiamo una sintetica descrizione delle maggiori opere cinematografiche girate nel suddetto territorio, seguendo il criterio cronologico di realizzazione delle stesse:

- *"Anni difficili"* diretto nel 1948 da Luigi Zampa e scritto con Vitaliano Brancati, il film ha nel suo cast Umberto Spadaro, Massimo Girotti, Ave Ninchi, Delia Scala, Ernesto Almirante, Milly Vitale, Enzo Biliotti, Carlo Sposito, Loris Gizzi, Aldo Silvani. Ambientato nel 1935, il regista scelse la città di **Modica** per narrare le vicende di un impiegato che viene costretto dal regime a iscriversi al partito fascista, nonostante sia di idee politiche diverse. Subito dopo la guerra però, viene accusato di essere stato fascista e successivamente perde il posto di lavoro. *Anni difficili*, è una delle opere più lucide e realistiche del nostro cinema del secondo dopoguerra, un'opera di impegno civile che difficilmente si dimentica. Una lettura amara e al tempo stesso appassionata della nostra storia dal ventennio fascista al disastro della seconda guerra mondiale, che si sviluppa sulle vicende della famiglia Piscitello, originale galleria di "caratteri" italiani: dall'istrionico al trasformista, dal disincantato al tenace, di fronte a una storia civile costellata di orrori. Il film suscitò critiche politiche per la sua rappresentazione dell'Italia e dell'opposizione al regime fascista. Accusato di "speculazione sulle brutture della patria", del film si discusse anche in Parlamento: Giulio Andreotti, all'epoca sottosegretario alla Presidenza del Consiglio con delega allo spettacolo, lo difese dall'accusa di offesa alla dignità nazionale. Alla 65ma Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia, dopo 60 anni dalla sua prima proiezione, *"Anni difficili"* è tornato completamente restaurato.
- *"Divorzio all'italiana"* è un film del 1961 diretto da Pietro Germi. Presentato in concorso al Festival di Cannes 1962, vinse il premio come miglior commedia, e ottenne anche tre nomination all'Oscar vincendo la statuetta per la miglior sceneggiatura originale. Girato nella città di **Ispica**, è il film con il quale Pietro Germi, dagli accenti più drammatici e populistici dei suoi primi film, passa a sorpresa alla commedia e alla satira. Con un classico schema da commedia all'italiana, Germi adatta e trasforma il romanzo drammatico di Giovanni Arpino "Un delitto d'onore" in un ironico e godibilissimo ritratto della mentalità e delle pulsioni di una certa Sicilia di provincia, soprattutto prendendo di mira con un sarcasmo a volte feroce due situazioni di arretratezza legislativa dell'Italia dell'epoca: la mancanza di una legge sul divorzio (che arriverà solo nel 1970), e soprattutto l'anacronistico articolo 587 del codice penale che regolava il delitto d'onore, abolito soltanto venti anni dopo. Ne scaturisce una commedia graffiante e gustosa, retta magistralmente da un insuperabile Marcello Mastroianni e da comprimari di ottimo livello,

come Leopoldo Trieste e Daniela Rocca, e da una giovane Stefania Sandrelli, che grazie a questo film avrà grande notorietà. Certamente da considerare uno dei migliori film di sempre nel filone della commedia all'italiana, costituirà un modello per molti altri film che negli anni successivi tenderanno di ritrarre ironicamente la mentalità e i costumi dell'Italia meridionale. L'azione si svolge nell'ipotetica città siciliana di Agramonte (Ispica) dove vive il barone Ferdinando Cefalù, detto Fefè (Marcello Mastroianni). L'uomo è coniugato da dodici anni con l'assillante Rosalia (Daniela Rocca), una donna ormai bruttina ma ardente d'amore per lui. Nel frattempo, è innamorato della propria cugina, la sedicenne Angela (Stefania Sandrelli). La legge italiana non ammette il divorzio, ma è ancora previsto il delitto d'onore, un caso di omicidio punito con pena più mite e molto frequente in Sicilia. Fefè tenta allora disperatamente di trovare alla moglie un amante, per poterli sorprendere insieme, ucciderli, usufruire del beneficio del motivo d'onore e - scontata la lieve pena - sposare finalmente l'amata. Non ci riesce, ma la sorte gli viene incontro. In seguito a un litigio con il marito, Rosalia, sentendosi abbandonata, cerca conforto in Carmelo Patanè (Leopoldo Trieste), un suo vecchio spasimante creduto morto in guerra e poi tornato. Fefè, venuto a sapere della vecchia relazione, favorisce gli incontri e spia i potenziali adulteri. Finché un giorno scopre che si sono finalmente dati appuntamento, in occasione dell'arrivo in città del film *La dolce vita*, che richiama tutto il paese. Il barone va al cinema, ma nel mezzo della proiezione rincasa allo scopo di sorprendere gli amanti. Questi, però, anziché consumare il tradimento fuggono. Venuta a mancare la flagranza, che avrebbe giustificato lo stato d'ira preteso dalla norma sul delitto d'onore, Fefè si finge malato e incapace di reagire. Si attira così il disprezzo di tutti i concittadini, intenzionalmente, per creare condizioni di disonore sufficienti a giustificare lo stesso il suo gesto. Nel frattempo lo zio Calogero (Ugo Torrente), padre di Angela, muore d'infarto scoprendo casualmente la tresca della figlia con il nipote. Al funerale fa la sua apparizione Immacolata, moglie di Patanè, che umilia pubblicamente Ferdinando. Grazie a don Ciccio Matara, boss locale, il barone viene a conoscenza del luogo dove sono nascosti i fuggiaschi. Giunto sul posto, trova Immacolata che ha già vendicato il suo onore uccidendo il marito. Non gli resta allora che fare altrettanto con Rosalia. Condannato a tre anni di carcere, sconta una pena inferiore beneficiando di un'amnistia, e torna infine in paese dove finalmente sposa la bella Angela. Ma, dopo pochi mesi, in viaggio di nozze qualcosa (o meglio qualcuno) mette già in dubbio la felicità dell'unione.

- *"Il Gattopardo"* è un film del 1963 diretto da Luchino Visconti, tratto dall'omonimo romanzo di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, vincitore della Palma d'oro come miglior film al 16° Festival di Cannes. Il film che rappresenta un pezzo della storia del cinema internazionale si avvale di un cast notevolissimo: Burt Lancaster, Alain Delon, Claudia Cardinale, Rina Morelli, Paolo Stoppa, Romolo Valli. Visconti scelse per alcune scene del film l'ambientazione del **castello di Donnafugata a Ragusa**, luogo di pregevole valore artistico, perfetto per rievocare le suggestioni tardo-ottocentesche della sceneggiatura. La figura del protagonista del film, il Gattopardo, si ispira a quella del bisnonno dell'autore del libro, il Principe Giulio Fabrizio Tomasi di Lampedusa, che fu un importante astronomo e che nella finzione letteraria diventa il Principe Fabrizio Salina e della sua famiglia tra il 1860 e il 1910, in Sicilia (a Palermo e nel feudo agrigentino di Donnafugata, ovvero Palma di Montechiaro in provincia di Agrigento). Nel maggio 1860, dopo lo sbarco di Garibaldi in Sicilia, Don Fabrizio assiste con distacco e con malinconia alla fine del suo ceto. La classe aristocratica capisce che ormai è prossima la fine della sua supremazia: infatti approfittano della nuova situazione politica gli amministratori e i mezzadri, la nuova classe sociale in ascesa. Don Fabrizio, appartenente ad una famiglia di antica nobiltà, viene rassicurato dal nipote Tancredi, che, pur combattendo nelle file garibaldine, cerca di far volgere gli eventi a proprio vantaggio. Quando, come tutti gli anni, il principe con tutta la famiglia si reca nella residenza estiva di Donnafugata (Ciminna), trova come nuovo sindaco del paese Calogero Sedara, un borghese di umili origini, rozzo e poco istruito, che si è arricchito ed ha fatto carriera in campo politico. Tancredi, che in precedenza aveva manifestato qualche simpatia per Concetta, la figlia maggiore del principe, si innamora di Angelica, figlia di don Calogero, che infine sposterà, abbagliato sicuramente dalla sua bellezza, ma attratto anche

dal suo notevole patrimonio. Un altro episodio significativo è l'arrivo a Donnafugata di un funzionario piemontese, il cavaliere Chevalley di Monterzuolo, che offre a Don Fabrizio la nomina a senatore del nuovo Regno d'Italia. Il principe però rifiuta, sentendosi troppo legato al vecchio mondo siciliano, citando come risposta al cavaliere la famosa frase: "Se vogliamo che tutto rimanga come è, bisogna che tutto cambi". Specchio della realtà siciliana, questa frase simboleggia la capacità di adattamento che i siciliani, sottoposti nel corso della storia all'amministrazione di molti governanti stranieri, hanno dovuto giocoforza sviluppare. E anche la risposta di Don Fabrizio è emblematica: "...E dopo sarà diverso, ma peggiore." Il Gattopardo rappresenta nel percorso artistico di Luchino Visconti un cruciale momento di svolta in cui l'impegno nel dibattito politico-sociale del militante comunista si attenua in un ripiegamento nostalgico dell'aristocratico milanese, in una ricerca del mondo perduto, che caratterizzerà i successivi film di ambientazione storica.

- *"Mastro Don Gesualdo"* è il titolo di uno sceneggiato televisivo in sei puntate, girato a Vizzini, e trasmesso nel 1964 (dal 2 Gennaio al 6 Febbraio) dalla RAI sull'allora Programma Nazionale (ora Rai Uno). Si tratta della prima opera di fiction televisiva impressa su pellicola cinematografica e non su nastro magnetico come fino ad allora in uso. Come si evince dal titolo, fu tratto dal romanzo omonimo di Giovanni Verga *"Mastro Don Gesualdo"*. L'adattamento televisivo e la sceneggiatura - che fece massiccio ricorso alla lingua siciliana - erano dovuti ad Ernesto Guida e a Giacomo Vaccari, responsabile anche della regia televisiva. Lo sceneggiato ha un'impronta che privilegia la sensibilità e le suggestioni di tipo cinematografico a discapito di un palese registro pedagogico. Il cast di *Mastro Don Gesualdo* era composto da decine di attori, impegnati in ruoli primari e ruoli secondari, oltre che da numerosissime comparse. In ruoli minori (nella fattispecie quelli di due camerieri) figuravano anche un poco più che adolescente Leo Gullotta e Tuccio Musumeci.
- *"Il viaggio"*, ultimo film del grande Vittorio De Sica, tratto da un racconto di Pirandello, fu girato nel comune di **Ispica** nel 1974, con un cast di tutto rilievo, ovvero: Sophia Loren, Richard Burton, Ian Bannen, Annabella Incontrera, Barbara Pilavin. Il film narra di Adriana, figlia unica di una borghese siciliana, che ha sposato il conte Antonio Braggi, ma in cuor suo ha sempre amato il cognato Cesare. Alla morte del marito si chiude in un lutto strettissimo dal quale esce soltanto per andare a Palermo a consultare un cardiologo.
- *"Gente di rispetto"* diretto da Luigi Zampa nel 1975, tratto da un romanzo di Giuseppe Fava, racconta la storia di una giovane e anticonformista maestra che viene destinata a una scuola di **Ragusa** dove l'accogliono la diffidenza del direttore didattico, l'amore seminascosto di un collega incapace di reagire e una decina di alunni soltanto. Un ragazzo che le fa la corte, viene trovato morto nella piazza principale della città. La maestra viene trattata da tutti come se fosse una "misteriosa potenza": viene circondata da esagerato rispetto e viene messa in movimento per lei persino la macchina politico-amministrativa, per il varo di una "legge speciale" di riforma edilizia. Ma è proprio questa conquista, a insospettirla. Elena, riesce a fatica a individuare in un barone del luogo il suo protettore, l'anima nera che si è servita di lei. Ormai però è troppo tardi... Il film è una macchina narrativa ingegnosa: una parabola sul potere nella forma di un giallo politico. Tra gli interpreti ricordiamo Carla Calò, Franco Fabrizi, Aldo Giuffré, James Mason, Orazio Orlando, Franco Nero, Jennifer O'Neill, Gino Pagnani, Claudio Gora.
- *"Cavalleria Rusticana"* è un film del 1982, diretto dal regista Franco Zeffirelli, basato sulla novella omonima di Giovanni Verga e sull'opera omonima di Pietro Mascagni. Il film si apre su una città della Sicilia (**Vizzini**), la notte del Sabato Santo. Silenziosamente, Santuzza corre dal paese vicino alla casa di compar Alfio, dove l'amato Turiddu è andato a far visita a Lola, sua amante e moglie di Alfio. Turiddu scende e parte, e canta la siciliana a Lola, ma sul cammino incontra compar Alfio, e fugge per i boschi non passando per la strada, anche se viene intravisto dal marito dell'amante. Sconvolta, Santuzza decide di tornare in paese, e si reca in chiesa. È l'alba. I lavoratori tornano alle loro case dopo il lavoro della mattina presto. Santuzza si reca da Lucia, madre di Turiddu, per chiederle informazioni sull'amato.

Intanto arriva Alfio, che dice a Lucia di aver intravisto Turiddu vicino a casa sua. Santuzza ordina a Lucia di tacere, mentre la folla si reca in chiesa per le celebrazioni della Pasqua. Lucia chiede a Santuzza il motivo del suo comportamento, e Santuzza spiega che Turiddu è l'amante di Lola, la moglie di Alfio. Lucia si reca in chiesa, e Santuzza incontra l'amato, e lo supplica di tornare insieme con lui. Al suo rifiuto, Santuzza gli augura la "MalaPasqua", e, incontrato Alfio, gli rivela la relazione della moglie con Turiddu. Santuzza, sconvolta per ciò che ha fatto, ritorna al paese, in chiesa, dove durante la celebrazione scorge Turiddu e Lola sguardi carichi di passione. Usciti da chiesa, Turiddu offre da bere a tutti, e Alfio, incontratolo, decide di sfidarlo. Turiddu, prima di recarsi al duello, fa promettere alla madre di occuparsi di Santuzza. Poi parte per il duello. Lucia, sconvolta, corre per strada, e Santuzza e le donne la consolano. Improvvisamente risuona un urlo: "Hanno ammazzato compare Turiddu!". Santuzza, sconvolta, guarda per l'ultima volta l'amato, cadavere. Nel cast sono presenti artisti di fama internazionale: Jelena Obradovcova (Santuzza), Plácido Domingo (Turiddu), Fedora Barbieri (Lucia), Renato Bruson (Alfio), Axelle Gall (Lola).

- *"Kaos"*, il film dei fratelli Taviani del 1984 ha per set varie località della provincia di **Ragusa**, tra cui anche Ispica ed è la trasposizione cinematografica di quattro racconti di Luigi Pirandello tratti da "Novelle per un anno": "L'altro figlio", "Mal di luna", "La giara" e "Epilogo", nel quale compare Pirandello stesso (interpretato da Omero Antonutti). I fratelli Taviani si confermano grandi autori del cinema italiano, firmando questa eccellente e rispettosa rilettura delle tematiche e delle atmosfere più care al grande drammaturgo siciliano. Splendidamente recitato, costruito con attenzione nei dettagli e girato nel suo insieme con mano maestra, "Kaos" si colloca tra i migliori prodotti del nostro cinema degli anni Ottanta. Fedeli alla propria poetica, i Taviani hanno scelto quattro storie di campi e contadini, di umiliati e offesi alle prese con la miseria, l'ingiustizia, le superstizioni. La migliore è, forse, "Mal di luna" in cui si raggiunge una magica fusione tra orrore, pietà, erotismo; la meno riuscita è "Requiem" dove l'ideologia (gli intenti di analisi storico-sociale) ingenera un certo monumentalismo dilatato. In un secondo tempo i Taviani, che lo scrissero con T. Guerra, decisero di eliminare uno degli episodi: in Italia fu tolto Requiem, in Francia La giara. Attori del film sono: Laura Mollica, Enzo Alessi, Omero Antonutti, Regina Bianchi, Claudio Bigagli, Massimo Bonetti, Carlo Cartier, Maria Teresa Di Fede, Franco Franchi, Margarita Lozano, Anna Malvica, Enrica Maria Modugno, Ciccio Ingrassia, Maria Lo Sardo, Matilde Piana, Orazio Torrisi. La pellicola ha avuto tra i suoi maggiori riconoscimenti: Premio David di Donatello 1985 per la miglior sceneggiatura (Tonino Guerra e Paolo e Vittorio Taviani), e la miglior produzione (Giuliani de Negri).
- *"Il ladro di bambini"* è un film del 1992 diretto da Gianni Amelio, con Enrico Lo Verso, Valentina Scalici, Giuseppe Ieracitano, Marina Golovine, Florence Darrel. Alcune sequenze del film ritraggono l'incantevole litorale di **Marina Ragusa**, località balneare della provincia iblea. Vincitore del Grand Prix Speciale della Giuria al 45° Festival di Cannes, racconta le peripezie ed il carattere di tre personaggi ritratti in una società che deruba i bambini della propria infanzia, che trascura in continuazione i diritti ed i doveri di ciascuno, ma che nonostante tutto non rinuncia a giudicare. Alla periferia di Milano vivono i piccoli Luciano e Rosetta, di origine siciliana. Dopo l'arresto della madre, accusata d'incitamento alla prostituzione nei confronti della figlia, i bambini sono affidati alle cure di due carabinieri che hanno l'obbligo di accompagnarli in un orfanotrofio di Civitavecchia, dove, con ogni probabilità, trascorreranno ciò che resta della loro adolescenza. Uno di loro è Antonio, calabrese generoso e sensibile, che tenta in ogni modo di stabilire un dialogo con i bimbi per lenire la tensione creata dalla difficile circostanza. Abbandonato a metà strada dall'altro carabiniere di scorta, resta solo con i suoi compagni di viaggio e tenta faticosamente di rompere il clima di diffidenza ed avversione nei suoi confronti, ma la durezza di Rosetta ed il silenzio di Luciano - affetto da gravi problemi d'asma - precludono la possibilità di una reciproca comprensione. Giunti a Civitavecchia, il direttore dell'orfanotrofio rifiuta la ragazza di cui ha sentito parlare, costringendo così Antonio a cercare ospitalità presso un collega, la cui moglie ha un ristorante in zona. Con l'occasione di distrarsi dai tormenti della loro vita, i bambini sembrano ritrovare il piacere del gioco e,

durante il pranzo di una Comunione, stringono amicizia con alcuni coetanei. Ma l'incanto dura poco perché, non appena una giovane partecipante alla festa riconosce la ragazza da una foto sui giornali, vengono isolati anche da tutti gli altri. Nella disperata amarezza di Rosetta, il viaggio prosegue e li prepara ad un nuovo incontro: due ragazze francesi, a cui i bambini sembrano legarsi con sincera amicizia. A causa del tentato furto di uno scippatore, Antonio è costretto a recarsi con lui presso il commissariato, dove viene ricambiato da un'accusa per sequestro di minori. Da qui, le loro strade si separano, lasciando tracce profonde nel cuore di ognuno.

- "*Sud*" è il film che Gabriele Salvatores ha girato nel 1993 nell'incantevole borgo marinaro di **Marzamemi**, frazione del comune di Pachino. Nel cast Francesca Neri, Silvio Orlando, Antonio Catania, Renato Carpentieri. La trama del film vede in una domenica di elezioni in un paesino del Sud, quattro disoccupati disperati – tre meridionali e un eritreo – occupare il seggio elettorale e prendere in ostaggio, per caso, la figlia del ras politico della zona, Cannavacciuolo, colluso con la camorra. Inoltre viene rinvenuta una scheda truccata, testimone dei brogli messi in atto dallo stesso Cannavacciuolo. Inizia una trattativa tra gli occupanti, intenzionati a resistere ad oltranza, e le Forze dell'Ordine che alla fine del film sgombereranno i quattro. La scena finale mostra come la stessa figlia dell'onorevole smascheri il broglio consegnando la scheda che lo prova ai Carabinieri. L'intervento armato per ristabilire il normale svolgimento delle elezioni viene rimandato al calar della notte. Salvatores ha provato a girare un film sul presente, senza nostalgie del passato, e ha dato la parola ai reietti, agli emarginati, ai disoccupati. Ha lasciato spazio al rap degli Assalti Frontali e dei 99 Posse. Senza la loro musica il film perde molto del suo senso e della sua forza.
- "*Il trittico di Antonello*" girato nel 1993 dal regista Francesco Crescimone, è ambientato nella provincia di Ragusa. Il casale di Rafforosso, in cui si trova il malridotto trittico di scuola antonelliana, fa da sfondo alle vicende che tre donne di una stessa casata vivono in tre diversi contesti storici. Vicende minime ma che alludono a una "storia altra", rimorso di quella declamata. Il film si snoda in tre episodi: "febbre", "furore", e "fiele". Attraverso le vicende di Vera, Saveria e Martina, viene tracciato in chiave critica un percorso storico, quello della Sicilia, dal 1894, quando era sconvolta dallo stato d'assedio e dai processi contro i militanti dei fasci dei lavoratori, fino ai giorni nostri attraversando il periodo del separatismo del '44, in piena resistenza antifascista.
- "*Colpo di luna*", alcune delle cui scene sono state girate a **Chiaromonte Gulfi** è il film che il regista Alberto Simone ha diretto nel 1995. Tra gli interpreti, ricordiamo Nino Manfredi, Tchény Karyo, Isabelle Pasco, Johan Leysen. Il film racconta la storia di Lorenzo, un astrofisico che in crisi per mancanza di fondi al suo progetto di studio sui buchi neri, torna in Sicilia per vendere la villa avita per la cui ristrutturazione si serve di Salvatore (Nino Manfredi), che ha due aiutanti il cui comportamento induce perplessità. Ben presto Lorenzo scopre che Salvatore ha un figlio disturbato, Agostino, avuto dalla moglie morta di parto mentre lui era emigrato. Il giovane è ospite in una comunità terapeutica di avanguardia, dove lo psicologo Titto Parisi, con un gruppo di assistenti, cerca di dare a ragazze e ragazzi disturbati una vita il più possibile serena portandoli al mare, e sviluppando la loro creatività. Spaventato e sconcertato dapprima, Lorenzo, attraverso l'esempio di Salvatore e di Titto comincia ad affezionarsi ai ragazzi, tra cui spicca Luisa, alla quale, dopo la diffidenza iniziale, accetta di insegnare il pianoforte. Durante una delle sue crisi, in cui sale sul tetto, Agostino fa cadere il padre, che viene ricoverato in ospedale. Lorenzo è ormai deciso ad andarsene, ma al momento in cui i possibili acquirenti accompagnati dall'avvocato Finocchiaro si presentano per vedere la villa, decide di restare. Al saggio finale, Luisa suona il pianoforte, i ragazzi cantano e leggono i loro pensieri. Con la vecchia Dauphine della madre, rimessa in funzione da Salvatore, Lorenzo porta in visita all'ospedale il figlio.

- *"L'uomo delle stelle"* (1995), è il secondo dei film del premio oscar Gabriele Salvatores ad essere girato in Sicilia ed in particolare nella **provincia di Ragusa**. Nel cast Sergio Castellitto, Tiziana Lodato, Leopoldo Trieste, Nicola di Pinto, Franco Scaldati, Tony Sperandeo, Leo Gullotta. E' ambientato nella Sicilia degli anni '50 e racconta la storia di Joe Morelli un disperato che vende sogni di celluloidi. Con un camioncino Morelli, batte a tappeto i paesini isolani, scarica la telecamera e fa provini a pagamento per la fantomatica casa di produzione "Universal Cinematografica". È l'occasione, da sempre attesa, per farsi riprendere e notare da registi come De Sica e Rossellini, dice Morelli. Ed ecco la sfilata del popolo, ora ignorante e presuntuoso, ora ingenuo e fiducioso: l'omosessuale narciso, il vecchio su di giri, il ragazzo arrogante e la casalinga frustrata. Ma è solo una volgare truffa. E Joe commette un errore: imbroglia un carabiniere ed un mafioso, Primo Badalamenti, oltre ad una povera ragazza, Beata, che s'innamora di lui prima di impazzire del tutto. Alla fine, Morelli forse pentito, forse pazzo anche lui, dopo due anni di carcere per truffa e la sua Beata in manicomio, rivede come in un film voci e volti di chi, nel tempo, aveva creduto alle sue promesse di fumo.
- *"La Lupa"* (1996) è un film di Gabriele Lavia con Monica Guerritore, Raoul Bova, Alessia Fugardi, Michele Placido, Giancarlo Giannini, girato nei pressi di **Vizzini**. Il film è tratto dalla novella verghiana che racconta del giovane Nanni, di ritorno dal servizio militare, innamorato dell'adolescente Maricchia. Quest'ultima è la figlia di Pina, una quarantenne ancora piacente, soprannominata "La Lupa" per la sua vorace e insaziabile passione sessuale: seduce gli uomini del paese (caratterizzato da principi morali e religiosi mescolati a pratiche di primitiva magia) ed, in particolare, non si fa scrupolo di stregare sia il rosso Malerba sia lo stesso parroco, Padre Angiolino. Pina si è messa a circuire il giovane Nanni senza dargli tregua: lo segue per i campi durante la mietitura sotto il sole e gli si avvinghia addosso freneticamente per possederlo ad ogni costo, nonostante le resistenze del giovane, che pensa sempre di sposare Maricchia. Pina s'induce a consentire alle nozze pur di non perdersi l'amante: dona alla figlia il proprio abito nuziale e tutti i suoi averi, anche il letto matrimoniale. Ma anche a nozze avvenute non cessa di irretire il giovane mentre tutto il paese deplora il suo scandaloso comportamento, coinvolgendo nell'aperta condanna l'innocente Maricchia, che nel frattempo ha avuto un figlio. Finché, colpito fortuitamente dal calcio di una mula, Nanni viene ridotto in fin di vita. Grazie alle cure amorose di Maricchia il giovane si riprende e, pentito, fa pubblica ammenda delle proprie colpe. Proprio in occasione della tradizionale processione di Santa Rosalia, mentre Nanni corre a cercare qualcosa d'indispensabile che ha dimenticato e gli è necessario per la processione, ricompare Pina che lo travolge in un amplesso di inaudita violenza. Stravolto e fuori di sé, Nanni afferra una mannaia e uccide l'insaziabile donna.
- *"La lunga vita di Marianna Ucrìa"* è il film che Roberto Faenza, ha girato nel 1997, in buona parte a Villa Fegotto, perfetto esempio di masseria ragusana, che si trova nel territorio di **Chiaromonte Gulfi**. Tratto dal romanzo di Dacia Maraini, il film di Faenza, racconta la storia di una giovane donna di cui seguiamo la vicenda da quando, bambina di 12 anni, diviene precoce sposa e madre. Chiusa nel suo mondo di silenzio, Marianna conduce la sua lotta personale e individuale, come donna e come sordomuta (e quindi "creatura inferiore" secondo la cultura corrente) contro la società stagnante e repressiva di una Sicilia agli inizi del '700. Assunto come emblema di un problema atavico proprio della Sicilia, il silenzio rappresenta soprattutto la mancanza di comunicazione. L'incomunicabilità resta quindi il tema centrale del film, così come lo era nel romanzo, e profonda resta la consapevolezza da parte del regista, trasmessa agli spettatori, che l'interiorità di Marianna è ricca di profonde emozioni, difficili da esprimere nel film, dove manca il mezzo del monologo interiore usato in letteratura, che in questo caso non poteva essere tradotto in voce fuori campo, ma trasmesse dal mezzo peculiare del cinema, l'immagine. Molte sono infatti le scene, rese con accurata delicatezza, il cui intento è quello di rendere tangibile il mondo di Marianna, che è appunto un mondo pieno di immaginazione, di sensibilità e intelligenza. Il suo silenzio risuona dolce e malinconico e trasmette umanità e comprensione; è quindi molto più comunicativo il suo silenzio di quanto non lo siano le poche parole

istituzionalizzate e scontate di quasi tutti gli altri personaggi, e soprattutto quelli della sua famiglia, chiusi nel loro solipsismo fatto di colpe e paure, depositari di un segreto orrendo che la riguarda. Molto curato nella messa in scena e nei costumi il film riesce abbastanza a trasmettere l'emozione e la tensione di questa storia particolare. L'interesse del film risiede anche in una certa ricerca storica. Cast di attori d'eccezione, dagli attori protagonisti alle figure minori. Breve interpretazione dell'intramontabile Philippe Noiret, nonno benevolo e intelligente, eccezionale maschera tragica Roberto Herlitzka, attore prevalentemente teatrale, nel ruolo dello zio-marito; una Laura Betti nel suo splendore è la nonna, una Laura Morante volutamente sfiorita la madre; il gentiluomo colto e sensibile che stringe un profondo legame di amicizia con Marianna è un accattivante attore francese, Bernard Giraudeau, per finire con l'intensa interpretazione della protagonista, Emmanuelle Laborit.

- *"La stanza dello scirocco"* film di Maurizio Sciarra del 1998, nel quale alcune scene di interni sono girate nel castello di **Donnafugata a Ragusa** e a **Monterosso Almo**, narra le vicende del marchese di Acquafurata, antifascista, che torna in incognito al paese fingendosi maggiordomo e che per sottrarre il palazzo avito al podestà, inventa un testamento che affida a una giovane coppia di terremotati senza tetto. Partito il marito, volontario in Africa Orientale, tra il servo-padrone e la bella popolana nasce una passione che s'incendia nella stanza dello scirocco, costruita dagli architetti arabi nelle case patrizie di Sicilia per difendersi dall'afa estiva. Nel cast Giancarlo Giannini, Tiziana Lodato, Paolo De Vita, Francesco Benigno, Tony Sperandeo.
- *"Il commissario Montalbano"* è la famosa serie televisiva trasmessa dalla Rai e diretta da Alberto Sironi, tratta dai romanzi di Andrea Camilleri con protagonista Luca Zingaretti. Dato il grande successo di pubblico dei romanzi con protagonista il commissario siciliano, la RAI dal 1999 ha prodotto e trasmesso i riadattamenti televisivi di gran parte dei romanzi e dei racconti che lo vedono protagonista. D'altronde lo stesso Camilleri fu un celebre sceneggiatore televisivo, e non ha mai negato che i suoi romanzi avessero una struttura ottima per la trasposizione sul piccolo schermo. Ogni puntata della fiction riprende - abbastanza fedelmente - la trama delle opere, in alcuni casi unendo più racconti brevi. Il protagonista è interpretato da Luca Zingaretti, che ha dovuto adeguare la sua parlata al siciliano essendo di origine romana. Tra l'altro, è da ricordare che Camilleri era stato docente dell'attore capitolino quando quest'ultimo frequentò l'Accademia d'Arte Drammatica Silvio D'Amico. Gran parte della fiction è girata in **provincia di Ragusa**; gli esterni di alcuni episodi della fiction, come quello de la Mànnara (la Fornace Penna), sono stati girati nella realtà a **Sampieri** ed il famoso ufficio del Commissario Montalbano a Vigàta è veramente un ufficio: quello del Sindaco di **Scicli** in Provincia di Ragusa. Altre scene sono state girate nelle piazze di **Ragusa Ibla**, a **Modica**, al **Castello di Donnafugata**, al porto di **Donnalucata**, le campagne di **Chiaromonte Gulfi** ed il lungomare di **Marina di Ragusa**. Nei film tv, Marinella corrisponde a **Punta Secca**, tra Marina di Ragusa e Scoglitti. Il Comune di Santa Croce Camerina, nel quale territorio si trova la frazione Punta Secca, ha rinominato la piazzetta antistante la casa del Commissario, che ora si chiama Piazza Montalbano. Il successo della serie televisiva unito alla bellezza dei luoghi in cui è girata, ha prodotto negli anni quello che oramai è stato soprannominato "effetto Montalbano". Moltissimi turisti incuriositi dalle ambientazioni del telefilm partono alla volta di veri e propri tour lungo la provincia di Ragusa. Il fenomeno Montalbano oltre che televisivo è divenuto per questi luoghi, turistico ed ha permesso un notevole incremento delle presenze sul territorio.
- *"Tre giorni d'anarchia"* (2004) film di Vito Zagarro è ambientato nella **provincia di Ragusa**. Nel cast Enrico Lo Verso, Tiziana Lodato, Marica Coco, Salvatore Lazzaro, Gaetano Aronica. Il film ripercorre con gli occhi di un venticinquenne gli avvenimenti che scuotono un piccolo paese della Sicilia durante i tre giorni che separano lo sbarco degli Alleati sull'isola nel luglio del '43, al loro ingresso nel villaggio. Basato su fatti realmente accaduti, il film si sforza di descrivere il clima di felicità, di libertà, di anarchia che si respira nel momento in cui non ci sono più i fascisti e non ci sono ancora gli americani.

- *"Salvatore - questa è la vita"* del 2006 è stato girato tra **Marzamemi** e **Pachino** dal regista Gian Paolo Cugno. Il film che ha nel cast Enrico Lo Verso, Gabriele Lavia e Giancarlo Giannini, racconta di un giovane insegnante romano, Marco Brioni, che accetta l'incarico annuale in una scuola elementare in Sicilia. Giunto nel paesino, Marco conosce il piccolo Salvatore, un bambino rimasto orfano di entrambi i genitori, che provvede al sostentamento della nonna Maria e della sorellina Mariuccia andando a pesca e lavorando nella serra di pomodori che era di suo padre. Salvatore non ha tempo per frequentare la scuola, così Marco decide di fargli lezione a domicilio. Col tempo i due diventano inseparabili: Salvatore vede nel maestro il padre che non ha più, mentre Marco è interessato e affascinato dalla spontaneità che il bambino conserva nonostante la dura realtà in cui vive. Purtroppo, il legame tra Marco e Salvatore non è ben visto dall'assistente sociale che non lo ritiene abbastanza fermo per essere un buon educatore. L'insegnante, per porre rimedio alla situazione, decide di tornare a Roma, ma il richiamo verso la piccola casa in riva al mare è sempre molto forte.
- *"Il capo dei capi"* è una serie televisiva trasmessa su Canale 5 nel 2007 diretta da Alexis Sweet ed Enzo Monteleone, di cui alcune scene sono state girate a **Monterosso Almo**. Protagonisti della fiction sono Claudio Gioè, che impersona il capo di "Cosa Nostra" Totò Riina, Daniele Liotti nei panni di Biagio Schirò, Simona Cavallari in quelli di Teresa e tanti altri attori e oltre 3500 comparse. La serie racconta la vita di Totò Riina (Claudio Gioè) partendo dall'infanzia complicata fino al comando di "Cosa Nostra", ripercorrendo tutte le tappe che ne hanno segnato la scalata al potere.

4.3 I musei

La rete museale del distretto turistico, vanta numerose istituzioni pubbliche e private che racchiudono un vasto patrimonio storico, culturale ed artistico, proveniente dalla millenaria storia di questi luoghi dell'isola. Dai musei archeologici a quelli antropologici o delle tradizioni locali, per i visitatori è possibile fotografare la storia dei luoghi del Distretto sotto molteplici angolature. Di seguito riportiamo la descrizione delle più importanti istituzioni museali ordinata secondo la loro collocazione geografica.

Ragusa:

- *Museo Archeologico Ibleo*. La sede museale si trova al primo piano del Palazzo Mediterraneo, edificio realizzato negli anni '50 nella zona di espansione della città. In esso ebbe sede tra il 1955 e il 1960 l'Antiquarium, che fu il primo nucleo del museo. Alla fine degli anni '60, il museo assume l'attuale assetto, a seguito di una completa ristrutturazione museografica. Il museo illustra l'archeologia e la storia antica del territorio della provincia di Ragusa, dal neolitico fino alla tarda antichità. Nel primo nucleo dell'Antiquarium di Ragusa furono esposti inizialmente i reperti delle prime campagne di scavi condotte nella necropoli greca di Rito (Ragusa) e nell'abitato ellenistico di Scornavacche (Chiaramonte Gulfi). Successivamente, dopo l'ampliamento degli anni Settanta, al museo confluirono i reperti degli scavi della città di Camarina, della necropoli sicula di Castiglione e dell'abitato tardo-antico di Caucana. Il museo espone anche reperti provenienti da collezioni formatesi nei primi decenni del '900 nel territorio della provincia di Ragusa ed acquistati dalla Regione Siciliana, fra cui le collezioni Melfi di Chiaramonte, Pacetto, La Rocca e Pace.
- *Museo Archeologico Regionale di Kamarina* custodisce la maggior parte dei reperti rinvenuti negli scavi della città greca. Il museo è ubicato all'interno dell'area archeologica dell'antica città "classica" di *Camarina*, vera e propria colonia di popolamento voluta da Siracusa sulla costa meridionale della Sicilia, risale secondo Tucidide al 598 a.C. La storia arcaica della città viene funestata intorno al 552 a.C. da un forte contrasto con la madre-patria Siracusa, al quale non fu estraneo l'importante ruolo assunto nel territorio da Camarina che diviene base commerciale e sbocco sul mare del retroterra indigeno. Il

periodo di maggiore notorietà per la città è comunque quello corrispondente alla sua seconda fase di vita, quella di età classica, dagli inizi alla fine del V secolo. Dopo la distruzione ad opera dei Cartaginesi, nel 405 a.C., Camarina viene nuovamente ricostruita ad opera di Timoleonte. Questa fase della città si chiude con la distruzione romana del 258 a.C. alla quale segue una nuova ricostruzione che dà vita alla città repubblicana. La sede museale è una costruzione rurale di fine ottocento, esempio significativo di una tipologia residenziale agricola molto diffusa nella fascia costiera iblea. L'edificio, che si articola in diversi corpi di fabbrica organizzati attorno ad uno spazio centrale aperto su due lati verso la campagna, insiste nel sito dell'acropoli dove sorgeva il tempio di Athena, i cui resti sono ancora visibili all'interno di uno degli ambienti del museo. Il museo illustra la storia politica, civile ed economica della città di Kamarina, lo sviluppo urbanistico, i più importanti monumenti e la produzione materiale ed artistica. Tutto il materiale archeologico esposto è frutto di ricerche archeologiche condotte dalla Soprintendenza di Siracusa che hanno interessato tanto l'area della città quanto la necropoli.

- *Civica Raccolta Carmelo Cappello.* Raccolta di opere dello scultore ragusano che nel 1994 furono donate alla città. Inaugurata a Ragusa nel 1994, è il frutto di una donazione dell'artista alla propria città, lasciata alla fine degli anni Venti, ma alla quale è sempre rimasto legato. Appena diciassettenne, Carmelo Cappello (Ragusa 1912 - Milano 1996) si reca prima a Roma, dove dal 1929 al 1930 frequenta lo studio di Ettore Colla, e poi a Milano, dove pian piano realizza il suo sogno di diventare scultore. Presso l'Istituto Superiore per le Industrie Artistiche di Monza è infatti allievo di Martini nel 1930 e di Marini dal 1930 al 1936. La sua prima affermazione avviene in un clima post-mariniano, nei termini di una plasticità raccolta, contrassegnata da un'aura di attesa contemplativa. Successivamente, lasciatisi alle spalle la lezione novecentista, la sua ricerca plastica si concentra sullo studio del movimento, restituendo con arditezza e soavità i concetti di una spazialità moderna che ha come matrici culturali l'opera di Moore, Brancusi, Pevsner e Gabo. Dagli anni Sessanta in poi, all'incessante studio dello spazio e del movimento, si aggiunge una rinnovata ricerca sui materiali che lo vede utilizzare metalli lucenti, bronzi lucidati, acciaio, plexiglas che spezzano e rifrangono la luce. Il nucleo di opere affidate da Cappello al Comune di Ragusa tramite donazione modale doveva essere la base per l'istituzione di un museo a lui dedicato, che ha trovato luogo presso il Palazzo Monisteri a Ragusa Ibla. La Donazione Cappello del 1994, alla base della Civica Raccolta, è costituita da 15 sculture e 20 opere grafiche. Ad essa si sono poi aggiunte altre opere, grazie alla generosità dei familiari. La prima fase del maestro, improntata ad una figurazione di linea mariniana e martiniana, è ben rappresentata da una "Testina" femminile (1939) e da "Il freddoloso" (1938), entrambe connotate da un senso di malinconica attesa. La ricerca plastica successiva, che avvicina Cappello alla moderna scultura europea, è testimoniata da opere come "Prime stelle" (1952), dove affiora con chiarezza la lezione di Moore, o "L'imbeccata" (1958), la cui accentuazione materica palesa tangenze "informali" con la giovane scultura inglese (Chadwick, Armitage, etc.). Il successivo iter artistico del maestro è espresso da una serie di sculture fatte di metalli lucenti, bronzi lucidati, acciaio, plexiglas, che declinano ritmi lineari e volumetrici verso forme di astrazione tese al dinamismo. Infine, troviamo 20 opere grafiche, tra acqueforti, litografie e serigrafie, degli anni '70 e '80, dove la ricerca spaziale e dinamica è affidata al geometrismo delle forme e a un sapiente uso del colore.
- *Museo della Cattedrale di San Giovanni.* Il museo della cattedrale di Ragusa è ospitato presso il Palazzo Garofalo, storico edificio degli anni '20, che si trova a ridosso della cattedrale stessa. L'allestimento museale è stato curato dalla Curia e dalla Soprintendenza ai Beni Culturali di Ragusa. Di particolare pregio sono le collezioni riguardanti la produzione orafa, che abbraccia un lasso di tempo che va dalla metà del Cinquecento fino al Novecento.

- *Museo del Duomo di San Giorgio.* Il Museo, realizzato nei locali contigui alla chiesa, ed in parte nell'antica canonica, non ha i classici spazi museali moderni ma si articola su più piani, con spazi espositivi organizzati in un percorso che si snoda all'interno di sezioni specifiche collegate tra loro. All'interno di ciascuna sezione il criterio di esposizione adottato è stato quello cronologico. Dalla sala accoglienza, che funge anche da biglietteria e punto vendita, il visitatore si immette in due sale che forniscono le coordinate storico-politiche, supportate da modeste testimonianze di cultura materiale, delle articolate vicende ruotanti intorno ai molteplici edifici di culto eretti in onore del Santo guerriero, dai tempi del conte normanno fino all'elevazione dell'attuale chiesa barocca, la cui visione è completata dall'esposizione, nelle stanze a seguire, dei progetti e di alcuni disegni relativi alla definizione dell'assetto finale ancora oggi visibile nel contiguo Duomo. Da qui attraverso un cortiletto riparato si raggiunge l'ampia sezione dedicata alla statuaria in cui sono raccolte sculture in pietra provenienti dalla chiesa di San Giorgio pre-terremoto o pervenute, nel tempo e in seguito a varie vicissitudini, alla chiesa stessa. Il percorso di visita continua attraverso i locali siti al primo piano dell'edificio, dove in tre ampie sale viene esposta una consistente campionatura del prezioso "Tesoro di San Giorgio". Si può ammirare, per citare solo alcuni dei pezzi più rilevanti, l'encolpion bizantino con le reliquie dei santi Pietro e Paolo, la croce processionale in argento di Lucio Arizzi (XVI sec.) e il tronetto con ostensorio in oro del palermitano Vella (XVIII sec.). A completamento dell'inquadramento delle tre predette stanze, riferite rispettivamente ai secoli XVI/ XVII/ XVIII e XIX, sono stati posizionati diversi dipinti, tra cui un "Cristo alla Colonna" del Manno, che accompagnano il percorso del visitatore. In una saletta attigua alle precedenti si trovano esposti due preziosi paliotti, ricamati in oro e argento, unici superstiti di una tradizione ormai desueta. Si perviene quindi ad una grande sala, detta "della Collegiata", in cui, sotto gli occhi dei dieci più importanti parrocchiani (cantori) dell'Insigne Collegiata di San Giorgio, raffigurati nei relativi quadri appesi tutt'intorno alle pareti, trovano esposizione le Mazze del Ciantro e del Capitolo e gli accessori del secondo Parroco Ciantro, Felice Giampiccolo (ciantro tra il 1741 e il 1765). Sia le mazze che gran parte dei paramenti indossati dai personaggi raffigurati nei predetti dipinti possono trovare materiale riscontro nelle vetrine della sala stessa.
- *Museo Civico L'Italia in Africa 1885 – 1960.* Inaugurato nel 2009, il museo ospitato nei locali comunali di Via San Giuseppe, è stato realizzato dall'Amministrazione Comunale con la collaborazione del collezionista Mario Nobile, direttore responsabile della struttura museale, che ha messo a disposizione dell'Ente oltre cinquanta divise e numerosi documenti che testimoniano il periodo del colonialismo dal 1885 al 1960. Il Museo è costituito di 4 sale; a ognuna di esse è stato dato il nome di una delle nostre colonie, quindi abbiamo: Sala ERITREA, Sala-corridoio SOMALIA, attraverso cui si accede alla Sala LIBIA e da lì alla Sala ETIOPIA, quella in cui si completa la visita.
- *Museo Regionale Naturale e delle Miniere d'Asfalto di Tabuna e Castelluccio.* L'idea del Museo nasce dall'esigenza condivisa di salvaguardare e valorizzare i beni naturalistico-storico-culturali esistenti nell'omonimo comprensorio, con particolare riguardo alla testimonianza delle antiche attività estrattive. Il Museo inoltre potrà costituire un valido organismo istituzionale per la riscoperta del diffuso uso che si è fatto in passato nell'architettura e nell'arte di questo singolare ed esclusivo materiale lapideo, la pietra asfaltica, accostandolo al calcare locale bianco. In relazione alla sua ampia valenza intersettoriale, e quindi per avviarne al più presto la fruizione, la Provincia Regionale di Ragusa, la Soprintendenza ai BB. CC. e AA., l'Azienda Foreste Demaniali e i Comuni territorialmente interessati (Ragusa e Scicli) sono oggi impegnati in una intensa azione amministrativa. Fra l'altro, in considerazione della condivisa aspettativa che l'intervento possa attrarre investimenti privati, le amministrazioni promotrici locali sono assistite dalla Unità Tecnica per la Finanza di Progetto istituita presso il CIPE - Presidenza del Consiglio dei Ministri.

- *Castello di Donnafugata.* Dista circa 15 Km da Ragusa. Al contrario di quanto il nome possa far pensare non si tratta di un vero e proprio castello medievale bensì di una sontuosa dimora nobiliare del tardo '800. La dimora sovrastava quelli che erano i possedimenti della ricca famiglia Arezzo De Spuches. L'edificio copre un'area di circa 2500 mq ed un'ampia facciata in stile neogotico, coronata da due torri laterali accoglie i visitatori. La prima costruzione del castello sembra dovuta ai Chiaramonte, conti di Modica nel XIV secolo. Nel XV secolo potrebbe essere stata una delle residenze di Bernardo Cabrera, all'epoca gran giustiziere del Regno di Sicilia, pur se si deve tener conto del fatto che tutti i dati riguardanti tale castello, precedenti il Settecento, ivi compresa la sua primitiva costruzione, sono solo il frutto della leggenda quattrocentesca, riguardante Bernardo Cabrera e Bianca di Navarra, e sono dati che non hanno alcun riscontro probatorio storico. Successivamente, la costruzione del feudo ex Bellio-Cabrera di Donnafugata fu acquistata nel 1648 da Vincenzo Arezzo-La Rocca, già barone di Serri o Serre, che ne fece una casina di campagna. La maggior parte della costruzione si deve però al discendente, il barone Corrado Arezzo, eclettico uomo di studi e politico. Attraverso varie generazioni, giunse a Clementina Paternò Castello, vedova del visconte Gaetano Combes de Lestrade. Infine, dopo anni di incuria ed abbandono, nel 1982 venne acquistato dal comune di Ragusa che, dopo lunghi lavori di restauro lo ha reso nuovamente fruibile. Il castello, diviso su tre piani, conta oltre 120 stanze di cui una ventina sono oggi fruibili ai visitatori. Visitando le stanze che contengono ancora gli arredi ed i mobili originali dell'epoca, sembra quasi di fare un salto nel passato, nell'epoca degli ultimi "gattopardi". Ogni stanza era arredata con gusto diverso ed aveva una funzione diversa. Da ricordare la stanza della musica con bei dipinti a trompe-l'oeil, la grande sala degli stemmi con i blasoni di tutte le famiglie nobili siciliane e due antiche armature, il salone degli specchi (ornato da stucchi), la pinacoteca con quadri neoclassici della scuola di Luca Giordano. Notevole, poi, l'appartamento del vescovo, con splendidi mobili Boulle, riservato esclusivamente all'alto prelato (un membro della famiglia Arezzo nel Settecento).

Chiaramonte Gulfi:

I Musei di Chiaramonte Gulfi sono un tipico esempio di complesso museale civico le cui collezioni, strettamente legate al territorio, propongono tipologie molto diverse tra loro. All'interno del settecentesco Palazzo Montesano si trovano, infatti, un museo degli strumenti musicali, la Casa Museo del Liberty, un Museo ornitologico, il Museo dell'Olio e la Pinacoteca Giovanni De Vita. Questa ultima raccolta costituita da 51 opere, tra oli, tempere e acquerelli, che la famiglia dell'artista ha donato dopo la sua morte.

- *Museo dell'olio.* Il museo è accolto nei bassi del Palazzo Montesano, in sette sale, con le volte a botte. In questi ambienti si susseguono strumenti di tecnologia estrattiva dell'olio di oliva. Una pressa del 1614, una mola in pietra, giare, strumenti di misura dell'olio e cento e cento utensili e suppellettili vari. Oggetti di uso comune e dispositivi ingegnosi, specifici di immagini e di ambienti rurali. Viene ritratto il cuore dell'antica civiltà contadina, in quel mitico tempo della memoria che si dipana davanti al visitatore con le sue ingegnosità e le sue miserie. Da una sala all'altra il tema si ritrova sempre in giare, vasi, in classici lumi di carretto, bummuli (sorta di brocche per contenimento dei liquidi), imbuti. In un ambiente specifico il tema espositivo si sviluppa attorno all'attrezzistica più strettamente da lavoro. In questo Museo tramite la documentazione esistente ma anche tramite una ricostruzione mentale, immaginaria, sembra materializzarsi quel mondo, di oggetti e di soggetti, di cui Serafino Amabile Guastella, il grande studioso e scrittore chiaramontano dell'Ottocento, scrisse con rigore e con meriti.
- *Museo di cimeli storico-militari.* La raccolta di Emanuele Gulino, collezionista di fama nazionale, supera i mille reperti, su vicende che hanno interessato la storia militare italiana degli ultimi due secoli. I cimeli custoditi abbracciano momenti tragici ed eroici dei nostri soldati, nelle trincee del Carso o sui campi di battaglia d'Africa, della Grecia, della Russia. I periodi più ricchi di reperti restano la prima guerra, l'epoca fascista e il secondo conflitto mondiale. La serie espositiva della raccolta è dominata dai copricapo militari, di tutte le

forge. E poi da elmetti di varie generazioni e Stati. Le armi sono copiosamente rappresentate. Fa bella mostra una vasta raccolta di costumi militari, con ogni tipo di fregio e distintivo.

- *Pinacoteca Giovanni De Vita.* È costituita da opere donate dalla famiglia De Vita, su esplicita volontà del Maestro, alla comunità chiaramontana. Opere nel loro insieme delicate per le tonalità, pervase da cromie calde e carezzevoli, su sfondi piacevolmente sfumati, talora impressionistici, ma sempre morbidi e avvolgenti. La raccolta è distribuita in alcuni ambienti dell'antico palazzo Montesano, di cui in qualche modo quel simposio pittorico esalta i profili architettonici nobiliari. Prevalgono le tecniche della tempera e dell'acquerello, nelle quali il Maestro ha profuso una parte rilevante della sua arte. Ma anche la tecnica dell'olio su tela caratterizza un versante pregevole della raccolta chiaramontana. In olio su tela sono le opere "Idilliaco", "Un grappolo di illusioni", "Il Faro". Con la tecnica a olio sono ancora realizzate le opere "Armonie di forme", "Fervore di studio", "Nido", "Ritratto della sorella", "Golgota", tutte in un ambiente.
- *Museo del ricamo e dello sfilato siciliano.* E' collocato in una delle viuzze adiacenti la storica scalinata di San Giovanni, all'interno del suggestivo tracciato medievale della città antica. Nel museo si trovano spazi dove si ricostruiscono, con suppellettili, mobili, fotografie e preziosi strumenti artigianali, gli ambienti in cui vengono creati gli inconfondibili e sempre più rari ricami dello sfilato siciliano. L'esposizione è impreziosita da introvabili testimonianze del passato, fra le quali un telaio in legno; ed ancora si vedono più di duecento pezzi fra tende, tovaglie, asciugamani, paralumi, capi di paramento sacro, oltre a telai e attrezzi d'epoca del '700 siciliano. In questa esposizione si va a cogliere anche una storicità dei pezzi esposti e molte opere hanno una precisa datazione riferibile a periodi e manufatti fra la fine Settecento e il Novecento.
- *Museo degli strumenti etnico-musicali.* Collocato nello storico Palazzo Montesano, occupa sette sale del piano nobile del palazzo, e contiene ben 600 strumenti musicali provenienti da tutte le parti del mondo. La raccolta va attribuita al genio "esplorativo" e alle "curiosità" del modicano, compianto, Duccio Belgiorno. Si tratta di reperti rari, a volte unici, alcuni dei quali introvabili, perché provenienti da paesi, dove allo stato non è consentito il visto di ingresso, come il Tibet, del quale si presentano due flauti, dal suono originalissimo, ricavati da "tibie umane" e splendidamente intarsiati, e un membranofono (tamburo bipelle: damaru), che utilizza calotte craniche "umane" come cassa armonica. Unicità di esemplari, da sola indicativa del valore intrinseco della collezione. Il museo comprende un numero significativo di strumenti etnico-tribali, provenienti da zone remote dell'Africa centrale, dell'Asia, delle Americhe, e in particolare della Papuasias e della Nuova Guinea. Raccoglie, fra l'altro, una interessante collezione di zanze (idiofoni a pizzico) e pezzi provenienti da Kenya, Rhodesia, Botswana, Zimbabwe; tre splendidi charanghi argentini ricavati da carapace di armadillo, e balalaike provenienti da paesi slavi; birimbao dal Brasile; tre sytar indiani, e centinaia di altri esemplari.
- *Museo ornitologico.* Si fonda sulla collezione dei fratelli Paolo e Giuseppe Azzara, avviata intorno agli anni Cinquanta. È una raccolta di oltre 600 esemplari, alcuni rari e significativi per l'ornitologia siciliana, altri rarissimi per l'Italia e alcuni estinti localmente o estinti a livello regionale e nazionale. Fra i pezzi da ammirare subito, ad inizio visita, spicca il Corvo imperiale con altri Corvi comuni, assieme alla Ghiandaia e alla Gazza. Di notevole richiamo le sezioni dedicate alle Aquile, agli Avvoltoi, e ai Grifoni: maestosi e "imperiali" i singoli esemplari di questi rapaci. Seguono ancora Pellicani e Cormorani, fino ad arrivare alle Galline prataiole, alle Otarde, alle Pernici e ai bellissimi corpi dei Gabbiani, fra i quali il Gabbiano reale. Gli esemplari esposti risultano perfettamente imbalsamati e in ottimo stato. Questo museo costituisce uno straordinario documento e un impareggiabile itinerario per chi studia e ama la natura.

- *Casa-museo liberty.* E' un allestimento unico in tutta la Sicilia, già collezione privata di Emiliana Figliuoli. Espone oggetti preziosi realizzati da artisti come Renè Lalique, Legras, Calderoni e si completa nell'arredo di una casa, con mobili realizzati su disegno di Ernesto Basile e di Carlo Zen. Nell'impianto espositivo ogni pezzo è infatti mostrato nella sua naturale ambientazione funzionale, perché risultino più trasparenti, il vissuto la storia e quindi la funzione di informazione e conoscenza. L'ingresso accoglie mobili siciliani realizzati su disegno di Ernesto Basile. Poi il salotto dopo risalta una consolle e una fioriera con specchio in legno intarsiato a nano. Nella vetrina si vedono pezzi in argento, Sheffield e avorio, con un ricercatissimo vaso di Legras e due preziose coppe di Renè Lalique, in cristallo, decorate con la tecnica della cera persa all'acido. La sala da pranzo con due credenze ispirate alla scuola di Nancy, un tavolo abillè. Nel boudoir dove la padrona di casa trascorreva il suo tempo, risalta un prezioso bibelot in porcellana sulla toeletta in marmo. Elegante la camera da letto padronale, arredata con cura e minuziosità. Una camera della casa è dedicata alla nutrice. E non manca la macchina da cucire Singer dei primi del '900. Nella stanza delle visite private troviamo una consolle, una specchiera in legno di mogano con vetri policromi, una poltrona con accanto un servo muto a tre ripiani in legno intarsiato, e sulla parete un porta vaso pensile in ceramica policroma.
- *Museo di arte sacra.* Si sviluppa su quattro sezioni espositive: il rito religioso, l'arte plastica, la pittura, l'arredo e il rivestimento ceramico. La prima sezione presenta Paramenti e Arredi Sacri, quasi interamente collocati nella sala grande. Vi si ammirano piviali in oro e seta; diverse pianete; un ostensorio in argento con alla base la statuetta di Santa Caterina, calici in argento, una croce d'altare in madreperla, finissime stole e cotte e mantelline. Dell'arte plastica il museo presenta le sculture in terracotta del maestro Giuseppe Criscione e dei figli Alberto e Paola; oltre trenta "statuine" del Presepe Etnografico degli Iblei nello stile classico di Criscione così come è conosciuto in tutta Europa. Il Presepe è ricostruito su un plastico raffigurante elementi del Patrimonio architettonico e ambientale di Chiaramonte. Nella sezione pittorica sono esposte alcune tele di S. Montanucci che riproducono gli interni delle Chiese di San Giovanni Battista, del SS. Salvatore, di San Vito e del Santuario di Gulfi. E' ospitata anche una collezione di Giacomo Alessi, notissimo artigiano ceramista calatino, che della ceramica ha fatto un'arte, nazionale, europea.

Comiso:

- *Museo civico di storia naturale.* Istituito nel 1991, ha sede provvisoria presso l'ex mercato ittico di Comiso. Attualmente il Museo possiede oltre 7000 reperti fossili di vari invertebrati e vertebrati del Quaternario siciliano, appartenenti alla "Collezione paleontologica G. Insacco". Inoltre sono presenti un centinaio di minerali della zona, oltre a diverse migliaia di conchiglie, di insetti, una importante collezione di crostacei e pesci del Mediterraneo, vari rettili, centinaia di uccelli, mammiferi terrestri e marini naturalizzati, nonché diversi preparati osteologici. Allo stato attuale è fruibile solo una parte della sezione zoologica, dedicata ai cetacei e alle tartarughe marine.

Modica:

- *Museo Civico Franco Libero Belgiorno.* Il Museo Civico di Modica, per molti anni all'interno del Palazzo dei Mercedari, dal Giugno 2005 è stato trasferito nei locali dell'ex Tribunale in Corso Umberto, pressappoco di fronte la Chiesa di San Pietro. Per le scelte museografiche e per l'ordine topografico-cronologico il Museo è, senza ombra di dubbio, uno strumento utile alla lettura della storia urbana e per la comprensione della cultura materiale della città e del territorio modicano. La storia della raccolta museale ruota intorno alla figura di Franco Libero Belgiorno, al quale è stato intitolato il museo, un intellettuale eclettico che ebbe cura, alla fine degli anni '50 di ordinare vari lotti di ceramica. Già Paolo Orsi e Evans avevano, nel 1889, registrato la cospicua presenza di ceramica preistorica raccolta nel territorio. Nel Museo sono esposti resti paleontologici provenienti da diverse zone del modicano, in particolare quelli provenienti dalla Grotta Lazzaro. Nella sezione dedicata alla preistoria, si trovano i reperti provenienti dal villaggio di età neolitica in contrada Pirrone. Si trovano anche materiali databili all'antica età del bronzo e provenienti dal villaggio di

Baravitalla a Cava Ispica e da Cava Lazzaro, che confermano l'alta densità abitativa di questi luoghi in epoca preistorica. La continuità abitativa nel sito urbano di Modica, tra la Tarda Età del Ferro (una fase che è testimoniata dal ritrovamento del ripostiglio di bronzi rinvenuto in località Mulino del Salto, alla fine del secolo scorso e conservata, attualmente, al Museo Pigorini di Roma) e l'Età Classica e Tardoantica, è documentata da materiali indigeni (fase del Finocchitto) e tardo geometrici (Coppe di Thapsos) provenienti da due tombe scoperte in Via Polara. Gran parte del corredo delle tombe di Via Polara è oggi esposto al Museo Paolo Orsi di Siracusa che merita una visita da parte degli appassionati di archeologia. Alcuni reperti rappresentano la fase classica ed ellenistica, si tratta di vasi ellenistici (unguentari, skyphoi, patere) provenienti dal Piano di Santa Teresa nella parte alta di Modica. Una sala del Museo è stata destinata al pezzo più importante dell'intera collezione: il bronzo raffigurante l'Eracle di Cafo.

- *Museo Ibleo delle Arti e Tradizioni Popolari "S. A. Guastella"*. Presso il Museo delle Arti e Tradizioni popolari, rivivono arti e mestieri del tempo passato, alcuni dei quali presentano ancora contatti con il presente. L'aspetto caratteristico del museo consiste nel fatto che gli oggetti sono disposti nel loro ambiente naturale, cioè inseriti nelle ricostruzioni fedeli di botteghe artigiane che testimoniano direttamente il loro utilizzo. Si possono ammirare, ad esempio, un esemplare del caratteristico carretto siciliano, antico mezzo di trasporto che cambia di dimensione ed eleganza in base alla importanza della famiglia d'appartenenza, le botteghe degli artigiani tipici della zona come il mielaio, l'ebanista, il sellaio, il fabbro-maniscalco, il calzolaio, lo stagnino che saldava pentole e brocche, il lavoratore della canna, il falegname, lo scalpellino che lavorava la pietra, il sarto, il riparatore di carretti, il barbiere ed il dolciere. Vera attrazione di questo Museo, che occupa il primo piano del settecentesco ex convento dei Frati Mercenari, è sicuramente la riproduzione della tipica masseria modicana, sede del nucleo familiare residente stabilmente in campagna e centro economico della vita rurale. Qui sono stati ricostruiti il cortile con la sua singolare pavimentazione e ambienti come la cucina, ricca di numerosi utensili utili per la preparazione e la conservazione del pane e dei formaggi locali, la stanza da letto e la stanza della tessitura.

Ispica:

- *Il Mulino ad Acqua - Museo "Cavallo d'Ispica"*. Nel cuore della zona archeologica di Cava d'Ispica sorge, riportato all'antico splendore della prima metà del XVIII secolo dall'appassionato lavoro della famiglia Cerruto, il mulino ad acqua "Cavallo d'Ispica". Le pale, spinte dall'armonioso gioco dall'acqua del Busaidone, hanno rimesso in moto l'antico mozzo e, come una volta, il grano diventa farina sotto l'incendere instancabile delle macine in pietra. Le grotte, scavate nella roccia, mostrano ancora i segni della vita del passato: la casa del mugnaio ricavata nella roccia, i suoi attrezzi collezionati con passione, la stalla ed il fienile conservano intatti sapori, profumi e tradizioni locali. Ma è soprattutto negli utensili e negli antichi, poveri arredi, che si manifestano l'ingegno e la dedizione al lavoro del popolo di queste terre.

Santa Croce Camerina:

- *Museo Civico*. Il Museo Civico di Santa Croce Camerina è stato creato e inaugurato il 18 aprile del 1998, per iniziativa del prof. Giuseppe Miccichè, a quel tempo Vice sindaco e assessore ai Beni Culturali e raccogliatore di gran parte dei reperti, al fine di conservare i segni della storia, delle tradizioni, della cultura relativa alla plaga santacrocese. La struttura, ubicata nel grande edificio dell'ex Scuola di Avviamento Professionale, sito nella Piazza degli Studi, si articola in quattro stanzoni, due vani più piccoli e un lungo e capace corridoio, dove vengono ricostruiti diversi ambienti ed esposti numerosissimi reperti archeologici, strumenti di lavoro e oggetti nei quali si è raggrumato nei secoli il sudore di coltivatori, artigiani e casalinghe. Estremamente importanti sono i reperti archeologici, tra i quali emergono tronchi di colonne, lastroni di arenaria dura e cocci provenienti dalla "Chiusa di Santa Lena" che ci riportano alle radici di Santa Croce, le Caucane, il Casale Sancte Crucis e il feudo di Rosacambrà; il cippo del marchese Vitale Celestre del 1722, che

ricorda la Universitas e la plurisecolare subordinazione feudale del territorio santacrocese ai Celestre.

- *Museo del Fumetto Xanadu*. Iniziativa dell'Arch. Giuseppe Miccichè, è sorto nel piccolo centro ibleo un interessante Museo del Fumetto, esperimento pressoché unico in Italia. Raccoglie circa centomila pezzi. La disposizione delle sale e delle raccolte tenta di assecondare un percorso storico del fumetto dagli inizi fino ad oggi. C'è un periodo ANTEGUERRA, età mitica delle origini e del suo momento di massimo fulgore, con case editrici simbolo (Nerbini, Mondadori, Universo, Ave, Vittoria, Vecchi) ed altre dalla vita alquanto effimera, con personaggi e testate quali Topolino, Avventuroso, Intrepido, Vittorioso, Giungla, L'Audace, Corriere dei Piccoli, ecc.. Un periodo dedicato al DOPOGUERRA con le Case Editrici precedenti ed altre sorte, è il caso di dirlo, in mezzo alle macerie della guerra, in scantinati o nel salotto di casa. E' il caso della Editrice Audace, divenuta in seguito Bonelli, Arc, Torelli, Dardo, Cremona Nuova, Victory, Iuventus, Mondiali, Ventura, Segisa, e relativi personaggi o testate quali: Tex, Sciuscià Piccolo Sceriffo, Miky, Blek, Akim, Tarzan, Il giorno dei ragazzi, Monello, Albo dell'Intrepido, Topolino, ecc... Il periodo ANNI SESSANTA E SETTANTA raccoglie alcune vecchie ed immarcescibili case editrici, ed altre che nel frattempo hanno fatto la loro comparsa nelle edicole, Dardo, Spada, Cenisio, Williams, ecc..., e testate come Linus, Eureka, Diabolik, Alan Ford e Supereroi come Uomo Ragno, Devil, Fantastici Quattro, ecc... C'è, infine, il PERIODO MODERNO (anni ottanta, novanta) con l'imperversare di miriadi di case editrici che durano a volte lo spazio di un mattino e che costituiscono l'attualità.

Giarratana:

- *Museo Antropologico a cielo aperto*. Il museo è ubicato nella parte più alta di Giarratana, la più antica, denominata " U Cuozzu ", il cucuzzolo. E' visitabile attraverso un percorso che si snoda tra strade delimitate da muri a secco, pietre bianche incastrate fra di loro da abili mani di vecchi contadini e case piccole, fatte di grosse pietre e malta, imbiancate a calce, alcune con pavimenti di pietre e terra, altre lastricate di neri mattoni di pece. All'interno di alcune abitazioni sono stati ricostruiti ambienti e luoghi di lavoro ormai scomparsi: dalla casa dell'agricoltore, "a Massaria", alla casa della famiglia "a famigghia", un'unica stanza dove sono custoditi mobili e suppellettili propri di una famiglia, all'interno di una bottega "putia", un vero e proprio emporio in cui si vendeva un po' di tutto. Particolari sono poi alcuni ambienti come quello del telaio, dove troneggia un grosso telaio funzionante con gli attrezzi necessari alla tessitura: fusi di tutte le dimensioni, spolette, pettini da telaio, licci. Altri ambienti visitabili sono la bottega del sellaio, "u vardunaru", l'ambiente di lavoro del cernitore di grano, "u cernituri", quello del fabbricante di panieri, "u cannisciaru". Non mancano un esempio di "sartoria": un ambiente dove si trova una vecchia macchina per cucire, i ferri da stiro a carbone, le grosse forbici da sarta, il manichino per le prove dei vestiti e l'immane lume a petrolio e ancora le botteghe del "bottaio" e del falegname, che risuonavano da mane a sera dei colpi di martello, del rumore delle seghe e delle grosse pialle a mano e profumavano di legno appena tagliato. Questi luoghi nel loro insieme acquistano nuova vita, nel periodo natalizio, quando il passato rivive con persone e rumori che, riportano indietro nel tempo con suoni, luci e profumi di un passato a volte nostalgico, a volte malinconico ma affascinante.

Monterosso Almo:

- *Museo Civico*. Il Museo civico è ubicato in piazza S. Giovanni, la piazza principale della città, all'interno del Palazzo Cocuzza, un edificio a due piani in stile liberty appartenuto ad una delle maggiori famiglie di Monterosso. Il palazzo edificato alla fine dell'800 dalle migliori maestranze locali, presenta due piani elevati con ambienti che si snodano intorno ad un cortile centrale e ad un atrio d'ingresso aperto su piazza S. Giovanni della quale si conserva ancora oggi lo stemma sul portale d'ingresso. Conserva a sormontare il portale d'ingresso lo stemma degli antichi proprietari ed all'interno presenta ambienti con volte dipinte e pregevoli stucchi, opera di artisti catanesi. Acquisito dal Comune nel 1989 per accogliere il Museo è stato sottoposto a restauro con l'ausilio di fondi regionali. Il Museo

ospita quattro sezioni. La sezione ornitologica comprende più di duecento esemplari con oltre 150 specie di Avvoltoi, Aquile, Gallinacei, Tordi, Merli, Corvi, Martin Pescatore e specie affini, Gabbiani, Acchioni, Piro Piro di taglia piccola, Beccaccini e Beccacce, Gru e loro affini, Falconi, Albarelli, Sparvieri, Nibbi, ecc. La sezione dedicata alla tessitura, propone gli strumenti per la lavorazione del lino, della lana e del cotone ed un interessante esemplare di telaio funzionante ed alcuni manufatti. La sezione dedicata agli antichi grammofoni, presenta un'originale collezione di grammofoni a valigetta.

Vittoria:

- *Museo civico polivalente prof. Virgilio Lavore.* Il Museo raccoglie quasi quattro secoli di vita comunitaria. E' stato istituito con la finalità di far conoscere alla cittadinanza le proprie radici storico-ambientali e il percorso economico e sociale compiuto dalle passate generazioni. La sede museale è ospitata nel vecchio carcere di Vittoria, nel quale i lavori di recupero hanno rivelato una struttura architettonica interessantissima, da cui riemergeva la primitiva funzione di "castello" attribuita all'edificio progettato e costruito per dare inizio, nel 1607, alla fondazione della città. Il materiale raccolto ed esposto è del tutto eterogeneo: si segnalano una sponda di un carretto siciliano recante la poesia *Lu carrettu di Giovanni Virgadarola* e le ottocentesche macchine per gli effetti sonori usate nel teatro di Vittoria Colonna.
- *Museo Italo-Ungherese.* Il museo è allestito nel capannone n. 16 dell'ex campo di concentramento dove nel 1916 venne deportato un gruppo di prigionieri dell'esercito austro-ungarico; mette in luce i diversi momenti di contatto tra la storia italiana e quella ungherese nell'Ottocento e Novecento, dall'epopea risorgimentale ai due conflitti mondiali. Si avvale della collaborazione del Museo di Storia militare di Budapest, riconosciuto come uno dei più importanti musei militari d'Europa.
- *Museo diocesano d'arte sacra "Monsignor Federico La China".* Intitolato alla memoria di mons. La China, arciprete della basilica dal 1890 al 1909, autore di un importante volume di storiografia locale, il museo raccoglie tra le varie opere ex voto, reliquiari, calici ostensori e incensiere in oro e in argento cesellato della metà del Settecento, paramenti sacri, etc.
- *Museo della Civiltà contadina del Parco di Serra San Bartolo.* Creato all'interno di una vasta area coltivata a carrubeti, il parco extra-urbano di Serra San Bartolo è il polmone verde della città di Vittoria. Costituito da un caseggiato a corte costruito tra la fine del '700 e l'inizio dell'800, Serra San Bartolo ha rappresentato una delle più importanti masserie del territorio. Oggi è sede del "Museo del Carrubo e della Civiltà Contadina", una struttura che offre ai visitatori un viaggio nel tempo tra le tradizioni e i momenti più importanti della vita dei campi. Testimonia tangibile di un percorso di valorizzazione dei beni ambientali e storici che segna lo studio sistematico e scientifico della cultura contadina, il Museo ricalca l'originale architettura rurale tardo ottocentesca con l'abitazione del proprietario, i magazzini, il palmento con i tini per la pigiatura e la vinificazione dei mosti, le stalle, i locali destinati ad ospitare i braccianti, la casa del fattore, la ribbetteria, il locale cioè dove si confezionava il cibo o dove si raccoglievano gli operai per la consumazione dei pasti. E ancora, la cucina, la cappella e, nel cortile, la cisterna. Diviso in diverse sezioni, il Museo propone anche la ricostruzione delle attività artigianali che alla vita contadina erano collegate: la bottega del costruttore di setacci, la bottega del fabbro maniscalco, la bottega del carradore, quella del pittore dei carretti, la bottega del calzolaio.

Scicli

- *Museo del Costume.* Il museo si compone di sei sezioni che, insieme, offrono al visitatore un quadro sulla storia del costume negli Iblei e, più in generale, in Sicilia. Il museo fa parte della Rete Museale Etnografica Iblea, importante organismo intercomunale che ha messo in rete ben oltre nove musei e otto comuni delle province di Ragusa e Siracusa.

Pozzallo:

- *Museo Etnoantropologico*. E' di prossima istituzione presso il Palazzo Razza, in via della Rimembranza.

Grammichele:

- *Museo civico di Grammichele*. Ospitato nel Palazzo comunale, il museo raccoglie reperti rinvenuti nel comprensorio e alcuni pannelli didattici che informano sulla storia delle ricerche. Vi sono conservati materiali preistorici e protostorici (interessanti i reperti ceramici della facies di Cassibile, risalenti all'XI-IX secolo a.C. e rinvenuti in contrada Terravecchia-Poggio dei Pini) e una quantità notevole di corredi funerari (notevoli i due kylix attici a occhioni del VI secolo a.C. provenienti dalla necropoli di Casa Cantoniera). Concludono l'esposizione alcuni vasi di maiolica del XV-XVI secolo decorati con motivi vegetali e antropomorfi secondo la tecnica tipica caltagirone del blu cobalto.

Licodia Eubea

- *Museo civico archeologico Antonio Di Vita*. Il museo civico archeologico Antonio Di Vita è ospitato in locali comunali. In questa area museale archeologica si conservano diversi ritrovamenti di epoca greca ed ellenistica rinvenuti nel territorio di Licodia Eubea. Gran parte dei ritrovamenti furono portati alla luce da Paolo Orsi e successivamente da diversi scavi degli anni '80 e '90 del novecento a opera della sovrintendenza con l'aiuto dell'archeoclub di Licodia Eubea. Il museo si divide in tre sezioni: Sezione sulla fase più antica dell'insediamento nel territorio; Sezione dedicata all'abitato arcaico e al centro indigeno ellenizzato; Sezione con materiali importati insieme ad oggetti in ceramica locali "facies di Licodia Eubea".
- *Museo etnografico o museo della comunità Licodiana*. Il museo etnografico, è sito presso i locali dell'ex badia San Benedetto e Santa Chiara a Licodia Eubea. Questo museo raccoglie gli utensili originali, della vita rurale di qualche decennio fa. Tra i principali oggetti sono presenti gli attrezzi utilizzati in passato dai calzolari, dai pastori e dai contadini.

Vizzini:

- *Museo "Immaginario Verghiano"*. Il progetto museale **"Immaginario Verghiano"** ha come obiettivo il recupero, la valorizzazione e la restituzione ad un'ampia utenza locale, nazionale ed internazionale del patrimonio di immagini fotografiche e cinematografiche del mondo verghiano. Il Museo, sito in un palazzo settecentesco di ben 700 mq., che fu del dottor Gesualdo Costa, famoso medico chirurgo degli anni '30, è all'interno del centro storico di Vizzini, luogo altamente significativo per la comprensione dell'opere verghiane in quanto (oltre che qualificarsi per significative presenze architettoniche medievali e tardo barocche) costituisce lo scenario concreto della quasi totalità delle opere del grande scrittore verista: una sorta di museo all'aperto, proiezione naturale del Museo stesso. Il Museo ha come cuore la Mostra permanente delle foto di Giovanni Verga, curata da Giovanni Garra Agosta (scopritore delle foto) e Wladimiro Settimelli. Ad arricchire la raccolta vi sono tutta una serie di cimeli, molti dei quali relativi alla strumentazione fotografica che il Maestro utilizzava. Il museo contiene altre sezioni relative ad altre testimonianze dell'immaginario verghiano, quali la raccolta di foto di set cinematografici dei film ispirati alle opere verghiane tra le quali: quelle dello sceneggiato televisivo "Mastro don Gesualdo" con la regia di Giacomo Vaccari e dei film di Carmine Gallone "Cavalleria rusticana", di Franco Zeffirelli; di Gabriele Lavia "La lupa"; la raccolta di foto sulle rappresentazioni del "Teatro di reviviscenza" di Alfredo Mazzone svoltesi (negli anni settanta/ottanta) a Vizzini, nei luoghi descritti nelle novelle verghiane e che coinvolse attori del calibro di Arlondo Foa, Regina Bianchi, Turi ferro, Orso Maria Guerrini, Giulio Brogi, Sergio Tofano. Gli "Archivi della memoria" costituiscono poi una straordinaria raccolta di materiale fotografico fatto di immagini dei luoghi e delle genti del mondo verghiano dagli anni '20 sino alla seconda metà del novecento, rivelatore di aspetti essenziali per la ricostruzione della vicenda storico-antropologica delle genti degli alti iblei. Nel museo, infine, per consentire ai visitatori esterni di fruire in maniera adeguata e completa del patrimonio di immagini fotografiche e videografiche che la struttura museale contiene,

sono in fase di allestimento: una Biblioteca-Archivio fotografico tematico; due Spazi multimediali per una "lettura integrata" dell'opera verghiana e dei suoi rapporti con il mondo poetico verista attraverso la proiezione e/o visione digitale di film, diapositive, documentari e l'ascolto delle opere musicali veriste.

- *Museo delle Arti*. Un luogo del mito, il borgo di Verga, che diventa adesso caleidoscopio delle esperienze artistiche contemporanee. E' questo l'obiettivo del "Museo delle Arti", sito negli splendidi locali di Palazzo Costa. Il primo nucleo delle opere esposte, circa 150, sono frutto di donazioni di artisti che hanno voluto realizzare qualcosa per la Sicilia e per Vizzini in particolare. Dagli artisti siciliani più apprezzati Letterio Consiglio Natale Platania, Delfo Tinnirello, Salvo Messina, Angelo Barone, Pino Pinelli, Turi Simeti, a quelli provenienti dal resto della penisola, dall'Europa, dall'Asia, dalle Americhe. Il progetto museale è stato realizzato dall'Associazione culturale JEFART in collaborazione con il Comune di Vizzini. La raccolta delle opere esposte si pone l'obiettivo innanzitutto di storicizzare il percorso di ogni artista, tale da diventare oggetto di studio e di ricerca corredata da tutta quella documentazione critica e bibliografica affinché essa diventi un punto d'incontro per gli addetti ai lavori, per gli storici e tutti gli appassionati.

4.4 I personaggi

Il territorio del Distretto degli Iblei annovera numerose personalità di spicco, che si sono distinte nel campo artistico, politico, e culturale in genere. Personaggi di fama internazionale hanno reso celebre un territorio già ricco di storia secolare e di forti ed evocative suggestioni. Di seguito si riportano le biografie delle personalità che maggiormente si sono distinte, suddivise per città di provenienza.

Ragusa:

- *Giovan Battista Odierna* citato anche come Giovan Battista Hodierna (Ragusa, 13 aprile 1597 – Palma di Montechiaro, 6 agosto 1660) è stato un presbitero, architetto e astronomo italiano. Allievo e studioso della scuola galileiana, Odierna fu tra i più importanti astronomi dell'epoca, e compì, inoltre, studi di botanica, matematica e di ottica. In contatto con diversi scienziati dell'epoca, ebbe strette relazioni con l'astronomo Christiaan Huygens. Divenne noto in Italia e in Europa per le osservazioni astronomiche e per le effemeridi dei pianeti medici che gli furono richieste dal granduca di Toscana. Molte delle sue scoperte di astronomia furono raccolte in *De Admirandis Coeli Characteribus* (Palermo, 1654) prima catalogazione sistematica degli oggetti celesti non stellari. L'ammasso M47 erroneamente attribuito a Charles Messier è stato scoperto proprio da Giovan Battista Odierna nel 1654. Nel 1654 pubblicò gli *Opuscoli*, quattro operette su questioni di astronomia, ottica, meteorologia. Tra queste, *L'occhio della mosca*, dedicato all'anatomia degli insetti, offrì un esempio magistrale di indagine naturalistica condotta con l'ausilio del microscopio. Diverse delle sue scoperte, in ogni caso, sono rimaste sconosciute sino al XX secolo probabilmente perché queste erano in anticipo rispetto ai tempi e perché la Sicilia era eccessivamente lontana ed isolata rispetto al resto d'Europa. Nel corso della sua vita lavorò anche alla progettazione e realizzazione della città di Palma di Montechiaro, fondata nel 1637. In suo onore l'asteroide 1990 SE5 è stato chiamato 21047 Hodierna.
- *Beata Maria Schininà*. Discendente da antica nobiltà siciliana, Maria Schininà Arezzo ebbe come genitori il padre Giambattista dei marchesi di S. Elia e dei baroni di S. Filippo e del Monte, la madre Rosalia Arezzo Grimaldi dei duchi di S. Filippo delle Colonne e nacque a Ragusa il 10 aprile del 1844. Crebbe in un ambiente familiare dove venivano professati i principi cristiani, ricevendo un'educazione integerrima con l'aiuto del sacerdote Vincenzo Di Stefano suo precettore, figura usuale nelle famiglie nobili. Rifiutata più volte le proposte di matrimonio e si dedicò ad una vita più devota. Quando anche l'ultimo fratello si sposò, nel 1874 rimase sola con la madre che non la ostacolava e quindi spogliatosi dell'elegante vestiario, si rivestì con quello delle popolane, mettendosi a servizio dei poveri. Il

carmelitano Salvatore Maria La Perla, la nominò I direttrice della nuova istituzione delle 'Figlie di Maria' sorta in quel 1877 a Ragusa, radunò intorno a sé molte giovani, vivacizzò la società e la Chiesa ragusana, istituì nuove forme di apostolato, come l'insegnamento del catechismo ai fanciulli, la solennità della Prima Comunione, il soccorso dei poveri a domicilio, la propagazione della devozione al S. Cuore tra il clero ed i fedeli. Morta sua madre nel 1884, esprime il desiderio di farsi suora di clausura, ma consigliata dall'arcivescovo di Siracusa, rimase in città a continuare le sue opere di misericordia. Nel 1885 si associò ad alcune compagne formando un gruppo di apostolato e nel 1889, il 9 maggio, si unì in comunità con le prime cinque giovani, fondando così l'Istituto del S. Cuore con lo scopo di offrire ricovero alle orfane abbandonate e povere e per propagare il catechismo a Ragusa e comuni vicini, dare asilo agli anziani invalidi, assistendo i carcerati e gli operai che lavoravano nelle miniere di "pietra pece" il cui sfruttamento nei dintorni di Ragusa, era cominciato verso la fine dell'800. Dopo aver consolidato la sua Istituzione e dopo aver affidato alle sue Suore del Sacro Cuore, il comandamento dell'amore, madre Maria del S. Cuore morì l'11 giugno 1910 a Ragusa a 66 anni. La sua opera si è estesa in tre Continenti e dappertutto le sue suore espandono con misericordia l'amore e la carità per i più bisognosi, seguendo lo spirito della fondatrice. E' stata beatificata da papa Giovanni Paolo II il 4 novembre 1990.

- *Giovanni Antonio Di Giacomo Vann'Antò* (Ragusa, 1891 - Messina, 1960), professore di Letteratura delle tradizioni popolari all'Università di Messina e autore di testi in siciliano, è stato con Ignazio Buttitta il massimo esponente della poesia siciliana del Novecento. Nel 1915 fondò, assieme a Guglielmo Jannelli e Luciano Nicastro, il periodico messinese «La Balza futurista», che si rifaceva al movimento futurista di Marinetti. La rivista ebbe vita breve: ne uscirono infatti solo tre numeri. È diventato un'autorità non solo per le sue opere originali, ma anche per le traduzioni di alcuni autori, soprattutto dei decadentisti francesi. A questo proposito, nel 1955, Vann'Antò e Pier Paolo Pasolini furono protagonisti di un'interessante confronto sulla natura della poesia dell'autore ragusano. Pasolini sosteneva che le sue composizioni fossero ispirate al decadentismo di Stéphane Mallarmé e Paul Éluard. Tra le sue raccolte di poesie si ricordano:

- Il fante alto da terra (1923)
- Voluntas tua (1926)
- Madonna nera (1955)
- Fichidindia (1956)
- U vascidduzzu (1956)
- 'A pici (1958).

Scrisse inoltre alcuni saggi sulla letteratura delle tradizioni popolari, tra cui: Il dialetto del mio paese (1945), Indovinelli popolari siciliani (1954), Gioco e fantasia (1956). Infine, curò l'edizione de La Baronessa di Carini (1958, da una storia del Cinquecento).

- *Carmelo Cappello* è nato a Ragusa nel 1912. Dopo i primi studi all'Istituto d'Arte di Comiso, nel 1929 si trasferisce a Roma, dove vive un anno lavorando nello studio di Ettore Colla, e l'anno seguente a Milano dove può frequentare i corsi di Marini all'Istituto Superiore d'Arte di Monza. Nel 1937 inizia l'attività di scultore. La prima personale è ospitata alla Galleria Bragaglia a Roma nel 1938, dove esporrà Il freddoloso, con presentazione e testo critico di Raffaello Giolli che nel 1944, edita dalla Domus, gli dedicherà anche la prima monografia. La carriera artistica di Cappello conosce importanti partecipazioni ad eventi espositivi italiani che gli varranno l'invito alla XXIV Biennale di Venezia del 1948, dove ha modo di conoscere la scultura di Henri Moore che segnerà profondamente la sua vicenda di artista. Nel 1950 partecipa a "Italienische Kunst der Gegenwart" mostra itinerante nei più importanti Musei della Germania. Dopo numerose partecipazioni alle Biennali veneziane, alle Quadriennali di Roma, ed alla Triennale di Milano, nel 1958 gli viene dedicata una sala personale alla XXIX Biennale di Venezia, dove riceve il premio internazionale d'arte liturgica. Ma anche all'estero la produzione di Cappello gode di grande attenzione. Si segnalano qui le esposizioni alla Galleria Hervé di Parigi, presentato da Ballo e Popper nel 1957, la partecipazione a "Documenta 2" a Kassel nel 1959 e l'invito alla Mostra

internazionale di scultura al Museo Rodin di Parigi nel 1960. Dal 1961 inizia la collaborazione con la Galleria Günther Franke di Monaco che curerà la diffusione del suo lavoro in Germania. Nel 1953 era uscita, intanto, curata da Dino Formaggio la seconda monografia edita da Görlich, seguita nel 1958 da una terza curata da Herta Wescher per i tipi di Schwarz.

Dal 1962 con la scultura "Involuzione del cerchio" in acciaio e con "Movimento elettromeccanico" si apre un periodo caratterizzato dall'uso dell'acciaio e dall'accentrarsi della ricerca su forme prevalentemente circolari e rotatorio-dinamiche. Sempre più spesso arrivano i riconoscimenti internazionali al lavoro di Cappello come l'invito alla VII Biennale Internazionale d'arte moderna di San Paolo del Brasile nel 1965, poi a Toronto, Filadelfia, Caracas fino alla Mostra antologica che il Museo d'Arte Moderna di Madrid gli allestisce, curata da Luis Gonzales Robles, nel 1972. Nell'anno successivo anche il Comune di Milano gli dedica una antologica alla Rotonda della Besana presentata da Lara Vinca Masini. Nel 1975 partecipa alla mostra "Omaggio a Michelangelo" al Grand Palais des Champs Élysées a Parigi. Arrivano anche importanti commissioni pubbliche come nel caso della grande scultura-fontana in acciaio collocata all'inizio dell'autostrada Messina-Palermo nel 1975 o la scultura, sempre in acciaio di nove metri per nove, a movimento elettromeccanico in due tempi, commissionata dal Comune di Milano per la piazza VI Febbraio.

Nel 1987 Luciano Caramel cura presso la Galleria Spazio Temporaneo di Milano una Mostra degli ultimi lavori degli anni Ottanta. Tra le ultime presenze, prima della malattia che ne impedirà irreversibilmente la capacità lavorativa, segnaliamo la partecipazione di Cappello con due grandi opere alla rassegna di Oslo "Percorso della Scultura" nel 1989 e, da ultimo, la monografia che nel 1990 l'editrice Electa gli dedica con testi a cura di Francesco Gallo.

- *Giuseppe Leone*, maestro indiscusso della fotografia siciliana, vive e lavora a Ragusa dove è nato ed è per certo la preziosa memoria fotografica del barocco, dei mestieri e delle antiche tradizioni siciliane. Testimone del tempo ed inesauribile scrigno di immagini, ha esordito illustrando il volume di Antonino Uccello "La civiltà del legno in Sicilia" (Ed. Cavallotto, 1972). Da allora, una interminabile serie di collaborazioni con numerosi editori italiani e stranieri. Tra le pubblicazioni più note: "La Pietra vissuta" con testi di Rosario Assunto e Mario Giorgianni (Sellerio, 1978); "La Contea di Modica" con testo di Leonardo Sciascia (Electa, 1973); "L'Isola Nuda" con testo di Gesualdo Bufalino (Bompiani, 1988); "Il Barocco in Sicilia" e "Sicilia Teatro del Mondo" con testi di Vincenzo Consolo (Bompiani, 1991); "L'Isola dei Siciliani" con testi di Diego Mormorio (Peliti Associati, 1995) "...Nelle fotografie di Leone non cercate la collera né la pietà civile né l'avvampo della metafora; bensì, istigato dall'eccellente mestiere, un colpo d'occhio avvezzo a cogliere le mimiche significanti del grande teatro umano". Così Gesualdo Bufalino descriveva il fotografo suo amico che, attraverso l'obiettivo della sua preziosa Leica, con occhio attento e minuzioso, veloce e colto, ha fermato in un clic gran parte dei personaggi, intellettuali siciliani e non, del '900. Tanti i volti ritratti: Antonino Uccello, Maria Attanasio, Rosa Balistreri, Piero Guccione, Salvatore Silvano Nigro, Giuseppe Bonaviri, Franco Battiato, Andrea Camilleri, Rosario Assunto, ed ancora gli amati compagni di tante avventure Vincenzo Consolo, Leonardo Sciascia e Gesualdo Bufalino.

Chiaramonte Gulfi:

- *Serafino Amabile Guastella* (Chiaramonte Gulfi, 1819 – Ragusa, 1899) è stato un antropologo, nonché uno dei più attenti studiosi di tradizioni popolari siciliane. Guastella, per tutto l'arco della sua lunga vita, esaminò dell'uomo siciliano gli usi, le superstizioni, la miseria, la fatica, le precarietà, mettendo in risalto la loro spietata saggezza. Esordì nel 1841 con "La religione del cuore, romanze e melodie". Dal 1860 diresse un periodico, "Fra Rocco", scritto interamente da lui, ma dopo appena un anno l'esperimento fallì. Quella che si considera l'opera maggiore del Guastella vide la luce nel 1884: si tratta di una raccolta in prosa intitolata "Le parità e le storie morali dei nostri villani", definita da Leonardo Sciascia "ritratto di una condizione umana non indegna di figure accanto a I Malavoglia". Si può affermare che l'opera del Guastella, vista e giudicata nel suo complesso, pur essendo

prevalentemente opera di antropologo, ha una sua dignità letteraria degna di figurare tra quelle degli scrittori più apprezzabili del tempo.

- *Vincenzo Rabito* (Chiaromonte Gulfi, 31 marzo 1899 – Chiaromonte Gulfi, 1981), rappresenta un caso assolutamente singolare nella storia della letteratura italiana. Contadino semi-analfabeta - ebbe la licenza elementare a 35 anni – è stato autore di una singolare opera unica, a contenuto autobiografico. Rimasta ignota per vent'anni, l'opera è stata riscoperta solo dopo la morte dell'autore, e a oltre vent'anni dalla sua redazione, per essere infine pubblicata nel 2007 da Einaudi con il titolo di "Terra matta". La vita di Vincenzo Rabito ha percorso il Novecento, conoscendo entrambe le due guerre mondiali e la fame del dopoguerra, fino ad approdare a un matrimonio combinato e a un relativo benessere negli anni sessanta del boom economico italiano. Risale proprio agli anni sessanta, epoca di quel suo tranquillo approdo esistenziale, la decisione di munirsi di una vecchia macchina da scrivere Olivetti: Rabito avverte l'impulso, lui praticamente analfabeta, di mettere su carta la sua storia tormentata. Dal 1968 al 1975, chiuso a chiave in una stanza, all'insaputa di tutti, per 7 interi anni, ingaggia un'impari battaglia contro l'oblio, contro il suo stesso analfabetismo e contro l'arnese con cui scrive. Grazie al suo sforzo di volontà, la testimonianza della sua tormentata esistenza finisce così depositata in un monumentale dattiloscritto, quasi indecifrabile, di un migliaio di fittissime cartelle, prive di margine e a interlinea zero, in cui ciascuna parola è inspiegabilmente accompagnata da un punto e virgola, una punteggiatura ipertrofica che scandisce lo scritto a renderne ancor più ostica la lettura. Dovranno passare molti anni dalla morte dell'autore, prima che quel testo, destinato a esser mai letto da alcuno, fosse ritrovato e salvato dall'oblio: il figlio Giovanni, rivenuto il dattiloscritto in un cassetto, decide nel 1999 di inviarlo all'Archivio Diaristico Nazionale curato da Saverio Tutino a Pieve Santo Stefano, dove ora è custodito e accessibile al pubblico. Nel 2000 il manoscritto vince il «Premio Pieve - Banca Toscana», conferito a inedite opere diaristiche, memorialistiche ed epistolari.

Modica:

- *Tommaso Campailla* nasce a Modica, in Sicilia, il 7 aprile del 1668, nell'attuale Via Posterla, sotto la rupe del castello dei Conti, a pochi metri dalla casa in cui, 233 anni dopo, sarebbe nato il premio Nobel Salvatore Quasimodo. Nel 1684 si trasferì a Catania per studiarvi giurisprudenza, ma l'improvvisa morte del padre, che lo lasciava erede di un discreto patrimonio, lo spinse a tornare nella città natale dove coltivò con passione l'Astronomia, le lettere e la filosofia. Da autodidatta, studiò Aristotele e i classici, poi si appassionò ai misteri della fisica, essendo stato testimone del terribile sisma che, nel 1693, distrusse Modica e tutto il Val di Noto. Studioso di Cartesio, ne applicò i principi alle sue indagini conoscitive, fatte di osservazione ed esperimenti, divenendo insieme al filosofo trapanese Michelangelo Fardella uno dei principali divulgatori delle teorie cartesiane in Sicilia. Poeta raffinato, fu accademico degli Assorditi di Urbino, dei Geniali di Palermo e restaurò l'Accademia degli Infuocati nella sua città natale. Nel 1709 diede alle stampe i primi sei canti del poema filosofico l'Adamo, ovvero il Mondo Creato, dedicato successivamente nella sua stesura completa (venti canti) a Carlo VI d'Austria, Imperatore e Re di Sicilia. Il poema, rappresenta una summa delle idee teo-cosmo-fisiologiche e filosofiche dell'autore, alla luce della teoria cartesiana. All'inizio del Settecento, la fama del Campailla, corrispondente di alcuni importanti personalità tra cui Ludovico Antonio Muratori, si diffuse anche fuori dall'Italia, tanto che il filosofo George Berkeley volle conoscerlo e, poiché il Campailla non si muoveva mai dalla sua Modica, nel 1718 fu lo stesso Berkeley ad andarlo a trovare in Sicilia, informandolo fra l'altro delle nuove teorie newtoniane, che verranno poi usate dal Nostro nella sua opera anche poetica. Pur non essendo medico di professione, riuscì a implementare nel territorio della Contea di Modica la passione per gli studi di medicina. Il suo impegno gli consentì la sperimentazione delle famose "botti" per la cura non solo della sifilide (che era il male del secolo, temuto dalla Chiesa come un nuovo castigo di Dio per i peccati degli uomini), ma anche dei reumatismi e in genere di qualunque forma di artrosi. Nel 1738, il Campailla pubblicò il poema sacro L'Apocalisse di San Paolo in cui sono confutate le teorie di Miguel Molinos, fondatore del "Quietismo",

eresia che aspirava all'unificazione con Dio. Morì per un colpo apoplettico, il 6 febbraio del 1740. Il suo corpo è sepolto sotto l'altare maggiore del Duomo di San Giorgio, mentre una lapide in suo ricordo è murata sulla sinistra dell'ingresso principale del Duomo stesso.

- *Salvatore Quasimodo* nacque a Modica (Ragusa) il 20 agosto del 1901 e trascorse gli anni dell'infanzia in piccoli paesi della Sicilia orientale (Gela, Cumitini, Licata, ecc.), seguendo il padre che era capostazione delle Ferrovie dello Stato. Subito dopo il catastrofico terremoto del 1908 andò a vivere a Messina, dove Gaetano Quasimodo era stato chiamato per riorganizzare la locale stazione. Prima dimora della famiglia, come per tanti altri superstiti, furono i vagoni ferroviari. Un'esperienza di dolore tragica e precoce che avrebbe lasciato un segno profondo nell'animo del poeta. Nella città dello Stretto Quasimodo compì gli studi fino al conseguimento nel 1919 del diploma presso l'Istituto Tecnico "A. M. Jaci", sezione fisico-matematica. All'epoca in cui frequentava lo "Jaci" risale un evento di fondamentale importanza per la sua formazione umana e artistica: l'inizio del sodalizio con Salvatore Pugliatti e Giorgio La Pira, che sarebbe poi durato tutta la vita. Negli anni messinesi Quasimodo cominciò a scrivere versi, che pubblicava su riviste simboliste locali. Nel 1919, appena diciottenne, Quasimodo lasciò la Sicilia con cui avrebbe mantenuto un legame edipico, e si stabilì a Roma. In questo periodo continuò a scrivere versi che pubblicava su riviste locali soprattutto di Messina, trovò il modo di studiare in Vaticano il latino e il greco presso monsignor Rampolla del Tindaro. L'assunzione nel 1926 al Ministero dei Lavori Pubblici, con assegnazione al Genio Civile di Reggio Calabria, assicurò finalmente a Quasimodo la sopravvivenza quotidiana. Ma l'attività di geometra, per lui faticosa e del tutto estranea ai suoi interessi letterari, sembrò allontanarlo sempre più dalla poesia e, forse per la prima volta, Quasimodo dovette considerare naufragate per sempre le proprie ambizioni poetiche. Tuttavia, il riavvicinamento alla Sicilia, i contatti ripresi con gli amici messinesi della prima giovinezza, soprattutto il "ritrovamento" con Salvatore Pugliatti, insigne giurista e fine intenditore di poesia, valsero a riaccendere la volontà languente, a far sì che Quasimodo riprendesse i versi del decennio romano, per limarli e aggiungerne di nuovi. Nasceva così in ambito messinese il primo nucleo di Acque e terre. Nel 1929 Quasimodo si recò a Firenze, dove il cognato Elio Vittorini lo introdusse nell'ambiente di "Solaria", facendogli conoscere i suoi amici letterati, da Alessandro Bonsanti, ad Arturo Loira, a Gianna Manzini, a Eugenio Montale, che intuirono subito le doti del giovane siciliano. E proprio per le edizioni di "Solaria" (che aveva pubblicato alcune liriche di Quasimodo) uscì nel 1930 Acque e terre, il primo libro della storia poetica di Quasimodo, accolto con entusiasmo dai critici dell'epoca, che salutarono la nascita di un nuovo poeta. Nel 1932 vinse il premio dell'Antico Fattore, patrocinato dalla rivista e nello stesso anno, per le edizioni di "circoli", uscì Oboe sommerso. Nel 1934 Quasimodo si trasferì a Milano, che segnò una svolta particolarmente significativa nella sua vita e non solo artistica. Accolto nel gruppo di "corrente" si ritrovò al centro di una sorta di società letteraria, di cui facevano parte poeti, musicisti, pittori, scultori. Nel 1936 Quasimodo pubblicò con G. Scheiwiller, Erato e Apollion (prefazione di Sergio Solmi): ancora un libro fortunato con cui si concluse la fase ermetica della sua poesia. Nel 1938 lasciò il lavoro al Genio Civile e iniziò l'attività editoriale come segretario di Cesare Zavattini, che più tardi lo farà entrare nella redazione del settimanale il Tempo. Nel 1938, per le "Edizioni primi piani" uscì la prima importante raccolta antologica Poesie, con un saggio introduttivo di Oreste Macrì, che rimase tra i contributi fondamentali della critica quasimodiana. Il poeta intanto collaborava alla principale rivista dell'ermetismo, la fiorentina Letteratura. Nel 1939-40 Quasimodo mise a punto la traduzione dei Lirici greci, che uscì nel 1942 nelle edizioni di "corrente" e che, per il suo valore di originale opera creativa, sarà poi ripubblicata e riveduta più volte. Sempre nel 1942 presso Mondadori uscì "Ed è subito sera". Nel 1941 gli venne concessa, per chiara fama, la cattedra di Letteratura Italiana presso il Conservatorio di musica "G. Verdi" di Milano. Insegnamento che terrà fino all'anno della sua morte. Durante la guerra, nonostante mille difficoltà, Quasimodo continuò a lavorare alacremente: mentre continuava a scrivere versi, tradusse parecchi Carmina di Catullo, parti dell'Odissea, Il fiore delle Georgiche, il Vangelo secondo Giovanni, Epido re di Sofocle (tutti lavori che vedranno la luce dopo la liberazione). Un'attività questa di traduttore, che Quasimodo

portò avanti negli anni successivi, parallelamente alla propria produzione e con risultati eccezionali, grazie alla raffinata esperienza di scrittore. Numerosissime le sue traduzioni: da Ruskin, Eschilo, Shakespeare, Molière, Dall'Antologia Palatina, Dalle Metamorfosi di Ovidio; e ancora da Cummings, Neruda, Aiken, Euripide, Eluard (quest'ultima uscita postuma). Nel 1947, edita da Mondadori, uscì la sua prima raccolta del dopoguerra, "Giorno dopo giorno", libro che segnò una svolta nella poesia di Quasimodo, al punto che si parlò e si continua a parlare di un primo e un secondo Quasimodo. Di fatto l'esperienza tragica e sconvolgente della seconda guerra mondiale, il profondo convincimento che l'imperativo categorico era quello di "rifare l'uomo" e che ai poeti spettava un ruolo importante in questa ricostruzione, fecero sì che Quasimodo sentisse inadeguata ai tempi una poesia troppo soggettiva e si aprisse a un dialogo più aperto e cordiale, soffuso di umana pietà, rimanendo però fedele al suo rigore, al suo stile. Quest'ultimo aspetto spiega da un lato perché la poesia resistenziale di Quasimodo supera quasi sempre lo scoglio della retorica e si pone su un piano più alto rispetto all'omologa poesia europea di quegli anni; dall'altro, che non c'è vera rottura: solo che, rimanendo coerente con le proprie ragioni poetiche, il poeta, sensibile al tempo storico che viveva, accoglieva temi sociali ed etici e di conseguenza variava il proprio stile. Dal 1948 Quasimodo tenne la rubrica teatrale sul settimanale "omnibus" (nel 1950, sempre come titolare della stessa rubrica, passò al settimanale il "tempo"). Nel 1949 uscì presso la Mondadori "La vita non è un sogno", ancora ispirato, anche se un po' stancamente, al clima resistenziale. Nel 1950 Quasimodo ricevette il premio San Babila e nel 1953 l'Etna-Taormina insieme a Dylan Thomas. Nel 1954 uscì per la casa editrice Schwarz "Il falso e vero verde"; un libro di crisi, con cui inizia una terza fase della poesia di Quasimodo, che rispecchia un mutato clima politico. Dalle tematiche prebelliche e postbelliche si passa a poco a poco a quelle del consumismo, della tecnologia, del neocapitalismo, tipiche di quella "civiltà dell'atomo" che il poeta denuncia mentre si ripiega su se stesso e muta ancora una volta la sua strumentazione poetica. Il linguaggio ridiventa complesso, più scabro. Seguì nel 1958 "La terra impareggiabile" (Mondadori, Milano), premio Viareggio. Ancora nel 1958 Quasimodo mise a punto l'antologia della Poesia italiana del dopoguerra; nello stesso anno compì un viaggio in URSS, nel corso del quale venne colpito da infarto, cui seguì una lunga degenza all'ospedale Botkin di Mosca. Il 10 dicembre 1959, a Stoccolma, Salvatore Quasimodo ricevette il premio Nobel per la letteratura e lesse il discorso "Il poeta e il politico", che venne pubblicato l'anno dopo nell'omonimo volume (Schwarz, Milano 1960) che raccoglie i principali scritti critici di Quasimodo. Al Nobel seguirono moltissimi scritti e articoli sulla sua opera, con un ulteriore incremento delle traduzioni. Nel 1960, dall'Università di Messina gli venne conferita la laurea *honoris causa*; inoltre fu insignito della cittadinanza di Messina. Sempre nel 1960 sul settimanale "Le Ore" gli venne affidata una rubrica di "Colloqui coi lettori", che tenne fino al 1964, quando passò al "Tempo" con una rubrica simile. Nel 1966 Quasimodo pubblicò il suo ultimo libro, "Dare e avere"; un titolo emblematico per una raccolta che è un bilancio di vita, quasi un testamento spirituale (il poeta infatti sarebbe morto appena due anni dopo). Nel 1967 l'Università di Oxford gli conferì la laurea *honoris causa*. Colpito da ictus il 14 giugno 1968 ad Amalfi, dove si trovava per presiedere un premio di poesia, morì sull'auto che lo trasportava a Napoli. Il Poeta Premio Nobel per la Letteratura è tradotto in quaranta lingue (compreso il Coreano), ed è studiato e conosciuto in tutti i Paesi del mondo.

- **Raffaele Poidomani Moncada** (Modica, 13 settembre 1912 – 14 marzo 1979) è stato uno scrittore, giornalista e storico italiano. Nasce a Modica da famiglia di nobile lignaggio. Dopo la maturità classica, conseguita da esterno presso il Liceo "Tommaso Campailla" di Modica e una lunga frequenza alla Facoltà di Medicina e Chirurgia di Bologna, si laurea in legge a Catania nel 1939. In quell'anno pubblica anche la sua prima raccolta di versi, "Io, pellegrino di sogni". Si occupa intanto anche di giornalismo, impegnandosi nella denuncia di problemi sociali e politici. Alla fine della guerra, che lo ha visto soldato sul fronte greco e quello jugoslavo, è fra i partigiani, nelle brigate operative delle Marche. Nel dopoguerra sviluppa e affina (tra Milano, Roma, Napoli e Firenze) la sua passione per il giornalismo, collaborando a diverse testate (Paese sera, L'Umanità, Epoca e altre). Proprio la

collaborazione con L'Umanità segna il suo esordio nella narrativa. Sul quotidiano milanese esce infatti a puntate, nel 1949, il lungo racconto "Fossili". Ma la sua consacrazione come scrittore Poidomani la deve a "Carrube e cavalieri" (Roma, 1954), una vera e propria saga familiare che rappresenta il suo capolavoro: un romanzo che lo colloca fra i "pochissimi narratori autentici che abbiamo in Italia", come afferma Brunello Vandano nella prefazione della seconda edizione (Ragusa, 1970). Nel 1960 dà alle stampe "Catania giorno e notte", specchio della società etnea del tempo. Nel 1964 pubblica altre due raccolte di versi, "Filopoetica" e "Novembrina litteratura". e nel 1966 un prezioso volumetto di indagine storica su "La peste a Modica nel 1626". Negli anni settanta si preoccupa di riordinare i libri della futura biblioteca comunale di Modica. Un altro successo letterario è "Tempo di scirocco" (Ragusa, Thomson Editrice, 1971), una serie di racconti in cui i protagonisti, carichi di umanità varia e "altra", si propongono come campioni di un mondo regolato da leggi improbabili ed insieme affascinanti, dettate dall'assurdo, dal grottesco e dall'inverosimile: un mondo "ai margini del silenzio e del tempo". Dal 2004 ha cominciato ad essere pubblicata l'opera omnia dello scrittore; sono usciti finora due volumi. Il 14 marzo 2009, in occasione del trentennale della morte, è stato dato avvio all'inteso programma di eventi ideati e curati dall'Associazione Culturale Touché di Modica, sua città natale, che avranno come oggetto le varie forme dell'arte amate da Poidomani e sede in luoghi storici e pieni di fascino ubicati, oltre che a Modica, a Ragusa, a Pozzallo e a Catania.

- *Aurelio Grimaldi*, nasce a Modica il 22 novembre 1957 ed è scrittore, regista e sceneggiatore. Maestro elementare, negli anni ottanta incominciò a scrivere varie opere letterarie tra cui "Mery per sempre" scritta nella sua amata Luino, da cui Marco Risi ricaverà un film nel 1988. Dopo il successo del film Grimaldi, che aveva partecipato alla realizzazione della sceneggiatura, si avvicinò sempre più al mondo del cinema scrivendo nel 1990 il soggetto della pellicola Ragazzi fuori, diretta dallo stesso Risi. Nel 1992 realizzò la sua prima opera da regista, La discesa di Aclà a Floristella, che venne presentata al Festival del cinema di Venezia. Con il successivo La ribelle (1993, con Penélope Cruz) ebbe l'opportunità di affacciarsi al Festival di Locarno ma la consacrazione avvenne nel 1994 con Le buttane, opera tratta da un suo libro che venne presentata al Festival di Cannes e che vinse il premio della critica al Festival di Rotterdam. Le scene esterne della pellicola sono state girate a Palermo e Termini Imerese. Ammiratore di Pier Paolo Pasolini, Grimaldi gli ha dedicato tre opere: Nerolio (1996); Rosa Funzeca (2002) ed il film Un mondo d'amore. Ancora sceneggiatore (collaborò tra gli altri con Damiano Damiani e Tinto Brass), nel 1998 il cineasta siciliano puntò sull'erotismo ne Il macellaio. Dopo il sostanziale fiasco de La donna lupo (1999), definito da alcuni come «un porno sul tema dell'emancipazione sessuale femminile», Grimaldi invertì la tendenza negativa con la tenera commedia Iris (2001). Nel 2003, gira "Un mondo d'amore", un film dedicato alla biografia di Pier Paolo Pasolini, prima del suo trasferimento a Roma. Nel film, il giovane insegnante di letteratura Pasolini viene accusato di aver circuito tre ragazzi minorenni per fini sessuali. Dopo questo fatto viene cacciato dalla scuola, dal partito comunista e praticamente da casa (il tutto senza nessun processo a suo carico). Quindi decide di partire con la madre alla volta di Roma. Nel 2009 ha avviato le riprese di una tre film da 90 minuti ciascuno, sulla prigionia del Presidente Moro, intitolata appunto "Trilogia Aldo Moro", girato in Inghilterra e con Roshan Seth, encomiabile attore indiano presente in pellicole come "Gandhi" e "Indiana Jones e il tempio maledetto", come interprete dello statista democristiano. L'anno successivo esce L'educazione sentimentale di Eugénie, ultima sua fatica cinematografica, in cui il regista torna sul tema erotico seppur in un film in costume ambientato nel XVIII secolo dove si avverte un legame stilistico con il periodo "boccaccesco" di Pasolini seppure in questo caso il riferimento assoluto è De Sade. L'attività cinematografica di Grimaldi non ha precluso la continuazione della sua carriera letteraria: Nfernu veru (1985), Storia di Enza (1991), Palermo che muore Palermo che nasce (1994) e I Violanti (1995) sono gli ultimi volumi pubblicati.

Scicli:

- *Piero Guccione*, (Scicli, 5 maggio 1935) ha studiato all'Istituto d'Arte di Catania e all'Accademia di Belle Arti di Roma, dove si è trasferito nell'ottobre del 1954. Dal 1958 al 1969 ha partecipato alle missioni paleontologiche nel Sahara libico, con l'équipe dell'archeologo Fabrizio Mori, per il rilevamento di pitture rupestri. Nel 1961, su richiesta dell'American Federation of Art, ha organizzato una mostra di tali pitture alla Columbia University di New York, successivamente ospitata nelle maggiori università americane. La sua prima mostra personale ha avuto luogo a Roma, alla Galleria Elmo, nel 1960. Dal 1962 al 1964 ha fatto parte del gruppo "Il pro e il contro", con i pittori Attardi, Calabria, Farulli, Guerreschi, Gianquinto e Vespignani e i critici d'arte Antonio Del Guercio, Dario Micacchi e Morosini. Tale gruppo ha rappresentato un punto di riferimento per la pittura realista di quegli anni. Dal 1966 al 1969 è stato assistente di Renato Guttuso alla cattedra di pittura dell'Accademia di Belle Arti di Roma. Ha insegnato all'Accademia di Belle Arti e al I Liceo Artistico di Roma. Nel 1979 ha tenuto la cattedra di pittura all'Accademia di Belle Arti di Catania. Nello stesso anno, con Sonia Alvarez, è tornato a vivere in Sicilia, in una campagna (Quartarella), tra Scicli e Modica. Nota è la sua assidua presenza nella borgata di Sampieri, dalle cui marine ha tratto sublime ispirazione. Ha partecipato a importanti esposizioni pubbliche, nazionali e internazionali. Nel 1984 l'Hirshhorn Museum di Washington lo ha invitato alla mostra internazionale Drawings 1974-84. Nel 1985 è stato invitato dal Metropolitan Museum of Art di New York/The Mezzanine Gallery, per un'antologica di grafica. Sue opere grafiche figurano nella collezione permanente del Museo. Ha partecipato alla X e alla XII edizione della Quadriennale di Roma (1972 e 1992). È stato invitato a diverse edizioni della Biennale di Venezia (1966, 1972, 1978, 1982, 1988); la Biennale del 1988 gli ha dedicato una sala personale nel Padiglione Italiano. Nel 1993 ha partecipato alla mostra "Tutte le strade portano a Roma?" a cura di Achille Bonito Oliva, al Palazzo delle Esposizioni di Roma. A Palazzo Dugnani, con il patrocinio del Comune di Milano, ha avuto luogo nel 1986 la mostra personale "Dopo il vento d'occidente". La sua prima antologica è stata presentata nel 1971 dal Comune di Ferrara al Centro Arte Visive del Palazzo dei Diamanti; un'altra, molto più ampia, si è svolta alla Galleria d'Arte Moderna del Comune di Conegliano (Treviso) nel 1989. Nel 1992 una retrospettiva con il titolo "Variazioni" è stata patrocinata dalla Provincia Regionale al Palazzo dei Leoni di Messina. Nel 1993 il Comune di Viareggio ha presentato a Palazzo Paolina "Omaggio al Maestro", un'antologica sul tema Il mare, in seno alle manifestazioni per il 64° Premio Letterario. Nel 1995 l'Assessorato alla Cultura del Comune di Conegliano (Treviso) ha proposto per la seconda volta una sua retrospettiva - curata da Marco Goldin - "I colori del mare 1967/95". L'anno successivo viene presentata una retrospettiva di pastelli a Villa Foscari Rossi, Stra (Treviso) "Pastelli 1974-1996" a cura di Marco Goldin. Nel 1998 un'antologica viene presentata a Milano, a Palazzo Reale. Guccione ha partecipato inoltre a numerose mostre nelle gallerie italiane ed estere. La Galleria Il Gabbiano di Roma ha presentato le sue opere nelle principali Fiere d'Arte Internazionali: alla Kunstmesse di Basilea, alla FIAC di Parigi, alla C.L.A.E. di Chicago e a The Armory Show di New York nel 1988. Nel 2006 presso la fondazione Bufalino si è svolta la mostra "Bufalino e Guccione", una mostra in ricordo del decennale della scomparsa dello scrittore legato a lui da una vecchia amicizia. In alcuni scritti di Bufalino si parla infatti della pittura di Guccione. Guccione ha ricevuto numerosi riconoscimenti e premi: con Burri, Schifano e Perez è stato finalista al premio Artista dell'Anno, promosso da 120 critici italiani, a Napoli nel 1988. Nel 1995 è stato nominato Accademico di San Luca. È inoltre Accademico Corrispondente dell'Accademia delle Arti del Disegno nella Classe di Pittura.
- *Ugo Caruso* nasce a Scicli nel 1926. Trascorre i primi anni della sua vita in Libia a causa dell'antifascismo del padre. Dopo aver completato il liceo artistico a Roma, studia per due anni presso la Facoltà di Architettura. Si accosta alla pittura grazie all'amore che per essa aveva suo fratello Ignazio ed apprezza notevolmente l'opera di Paul Cézanne. Dopo una prima esperienza l'esposizione avvenuta nel finire degli anni '60, l'artista preferisce allontanarsi dai vincoli economici e dalle esigenze di mercato per dedicarsi all'insegnamento e agli studi personali. Alla fine degli anni '60 l'artista ha raggiunto una

nuova fase espressiva che lo porta ad una nuova visione dello spazio urbano, una sorta di sperimentazione che riguarda anche il tema natura-territorio. Caruso è affascinato dal realismo esistenziale, da Guttuso, Picasso, dall'espressionismo tedesco e dal realismo storico, ma è soprattutto grazie alla rappresentazione degli elementi "poveri" dell'ambiente che lo circonda che egli raggiunge il suo tocco caratteristico. Caruso è affascinato dal territorio che lo circonda, dalla sua Scicli, un territorio che egli vuole rappresentare analizzando e raffigurando gli aspetti minori come i recinti e le cisterne, caratteri che tanto contribuiscono a dare un significato al territorio che l'artista tanto ama.

- *Franco Polizzi* nasce a Scicli nel 1954. Si diploma nel 1973 presso l'Istituto Statale d'Arte di Siracusa e si iscrive all'Accademia delle Belle Arti di Venezia. Grazie alla sua partecipazione a delle rassegne d'arte tenute alla Fondazione Bevilacqua La Masa ottiene una borsa di studio che gli consente di organizzare, sempre presso la stessa Fondazione, la sua prima Mostra. Nel 1978 ritorna in Sicilia dove ha la possibilità di conoscere i pittori che poi andranno a formare il "Gruppo di Scicli" e con i quali stringe dei buoni legami d'amicizia. Nel 1984 si trasferisce a Roma dove presenta una sua Mostra e dove ha modo d'incontrare alcuni grandi pittori del calibro di Guttuso e Kopp. Attualmente vive e lavora a Roma, ma mantiene sempre stretti legami con la sua Scicli. È un artista che si fa notare per il suo spiccato senso della forma, per la sua classicità quasi malinconica, per la sua ambizione di trarre l'essenza per meravigliare. Durante la sua attività artistica egli ha rappresentato l'altopiano ibleo, gli interni e gli esterni ed ultimamente si è interessato alla dimensione visionaria. I suoi quadri rappresentano i luoghi siciliani in cui domina il cielo-luce.
- *Carmelo Candiano* nasce a Scicli nel 1951. Al termine degli studi superiori frequenta un corso di scultura presso l'Istituto d'Arte di Siracusa, frequenta l'Accademia delle Belle Arti di Firenze e dei corsi presso l'Accademia di Venezia. Nel 1980 si trasferisce definitivamente in Sicilia ed entra in contatto Guccione, Alvarez e Sarnari. Partecipa a numerose esposizioni collettive ed organizza anche mostre personali. Ha utilizzato vari materiali per realizzare le sue opere, materiali come il calcare, la pietra lavica, l'arenaria. Attualmente utilizza molto la pietra pece, cioè una pietra calcarea mista a bitume. La sua attività artistica ha visto varie fasi evolutive: Candiano ha realizzato sculture rappresentanti gli amici, la famiglia, il gioco dei bambini, i temi letterari e quelli mitologici, le scene caratteristiche prelevate dal mondo contadino, i girasoli e le nature morte. Candiano resta molto legato, comunque, alla terra, al mondo che lo circonda. La sua tecnica artistica prevede l'altorilievo ed il bassorilievo che vanno a creare l'aspetto tridimensionale tipico delle sue opere miniaturistiche.
- *Luigi Nifosi*, fotografo sciclitano inizia la sua produzione con una ricerca fotografica informale dove il mare è la principale fonte di ispirazione. Al contempo, comincia a catalogare il patrimonio monumentale ed ambientale della Sicilia: ricerca questa che lo vede impegnato da oltre un ventennio, sino a realizzare un archivio fotografico che consta oggi di centinaia di migliaia di immagini, rilevate su tutto il territorio isolano. Tra queste, frutto della sua passione per il volo, l'esclusivo apparato delle fotografie aeree realizzate sui principali siti urbanistici, archeologici e paesaggistico-ambientali della Sicilia. Un repertorio di immagini, quest'ultimo, ritenuto unico al mondo per quantità di siti e contesti rappresentati. Oggi collabora da free lance con alcune tra le principali testate italiane e internazionali. Hanno scritto riguardo alla sua ricerca fotografica, tra gli altri: Dominique Fernandez, Ray Bondin, Paolo Portoghesi e molti altri.

Ispica:

- *Padre Salvatore della SS. Trinità*, al secolo Andrea Statella (1678 - 1728), venerabile della Chiesa cattolica, figlio secondogenito di Francesco IV Statella, terzo marchese di Spaccaforro, entrò nell'ordine dei Carmelitani nel 1726. Compì, dapprima, gli studi di filosofia, teologia e leggi civili e canoniche a Catania, e quindi completò la sua preparazione a Roma durante il pontificato di papa Clemente XI. Fu consacrato nel 1711 e si ritirò a Spaccaforro. Nel 1715 fece costruire nella cittadina due chiesette dedicate alla SS. Trinità,

di cui una alla Marza (zona marittima). Il 12 maggio 1726 vestì il «sacro abito della Vergine santissima» prendendo il nome di Padre Salvatore Maria della SS.ma Trinità. Da quel momento rinunciò all'eredità familiare per donarla al Convento del Carmine di Spaccaforro, che fece ricostruire e ampliare. Il giorno della sua morte, il 22 aprile del 1728, fu sepolto nel convento di Rimini dove si trovava, ma 28 anni dopo le sue spoglie furono traslate in Sicilia e tumulate nella Chiesa del Carmelo di Spaccaforro. È ricordato come promotore della riforma carmelitana siracusana. Nel 1762 fu proposto per la beatificazione, ma la procedura non ebbe luogo per lo scarso numero dei testimoni superstiti.

- *Antonio Statella* fu ambasciatore del Regno delle due Sicilie alla corte di Torino nel 1816; di Madrid nel 1827 e Vienna; ministro degli esteri nel 1830, primo ministro nel 1860. Nel 1802 sposò Stefania Moncada Bologna, figlia del principe di Paternò e dama di corte. Antonio, succedendo a Carlo Filangeri, divenne primo ministro di Francesco II di Borbone, il 1 marzo 1860. Quando l'11 maggio 1860, la spedizione dei Mille guidata da Garibaldi sbarcò a Marsala, Antonio organizzò, per contrastarlo, un esercito di centomila uomini, ma nonostante la grande differenza numerica, le truppe borboniche vennero sconfitte e Garibaldi ebbe via libera per la conquista dell'intero regno.
- *Vincenzo Statella* (1825 - 1866), patriota risorgimentale. Figura contrapposta ad Antonio V, fu il conte Vincenzo Statella nato a Spaccaforro (l'odierna Ispica) nel 1825. In contrasto con la fede monarchica dei suoi familiari, abbracciò la causa dell'Unità d'Italia e partecipò alla prima guerra di indipendenza come Capitano del Corpo dei Volontari di Sicilia, ottenendo nel 1849 la medaglia d'argento al valor militare. Aggregatosi alla spedizione dei Mille, salvò la vita a Garibaldi, assieme al comandante Missori, nella battaglia di Milazzo. Come ricompensa fu nominato suo "aiutante di campo". Morì nel corso della terza guerra di indipendenza il 24 maggio 1866, in un carica a cavallo nella zona del Volturno ottenendo, per il suo eroismo, la medaglia d'oro al valor militare alla memoria. Al personaggio sono state dedicate caserme, edifici e corpi speciali come all'Anac, l'Associazione nazionale Arma di Cavalleria, che a Siracusa ha la Sezione Colonnello Vincenzo Statella MOVIM; oppure l'antica caserma Vincenzo Statella nel centro della stessa Siracusa, nell'Isola di Ortigia.
- *Maria Crocifissa Curcio*, fondatrice della congregazione delle Suore Carmelitane Missionarie di S. Teresa del Bambin Gesù, nasce a Ispica (Rg), il 30 gennaio 1877, da Salvatore Curcio e Concetta Franzò. Settima di dieci figli, trascorre l'infanzia in un ambiente familiare culturalmente e socialmente elevato, manifestando da subito un'intelligenza vivace, un carattere allegro, molto volitivo e determinato, maturando negli anni della prima adolescenza una spiccata tendenza alla pietà, all'attenzione e alla solidarietà verso i più deboli ed emarginati. Nel 1890, all'età di 13 anni, ottiene non senza difficoltà di iscriversi al terz'Ordine Carmelitano di recente ricostituito a Ispica. In seguito si trasferisce a Modica (Rg) dove le viene affidata la direzione del conservatorio "Carmela Polara" per l'accoglienza e l'assistenza di ragazze orfane o comunque bisognose. Venuta a Roma il 17 maggio 1925 per la canonizzazione di S. Teresa di Gesù Bambino, il giorno successivo, accompagnata da padre Lorenzo, visita Santa Marinella, sulla costa laziale a nord di Roma. Rimane profondamente colpita dalla bellezza naturale di questa zona, ma anche dall'estrema povertà della gran parte dei suoi abitanti e qui comprende di essere finalmente giunta "all'approdo". Ottenuto un permesso orale ad esperimento dal vescovo della diocesi di Porto S. Rufina, il cardinale Antonio Vico, il 3 luglio 1925 si stabilisce definitivamente a Santa Marinella e il successivo 16 luglio riceve il decreto di affiliazione della sua piccola comunità all'Ordine Carmelitano, sigillando così per sempre la sua appartenenza a Maria nel Carmelo. Nel 1930, dopo sofferenze e croci, il suo piccolo nucleo ottiene il riconoscimento della Chiesa con l'erezione della congregazione delle Carmelitane Missionarie di s. Teresa del Bambin Gesù a istituto di diritto diocesano da parte dell'Ordinario della diocesi Portuense, il cardinale Tommaso Pio Boggiani. Muore il 4 luglio 1957, a Santa Marinella.

- *Salvo Monica* (Ispica, 4 settembre 1917 – Siracusa, 7 febbraio 2008) scultore e poeta, dopo la maturità artistica ha frequentato la Scuola d'Arte della Medaglia di Roma e, nello stesso periodo, il corso di nudo presso l'Accademia di San Luca. Rientrato in Sicilia dopo la guerra, nella quale ha speso più di cinque anni, dal 1944 al 1950 ha insegnato Scultura e Disegno presso la Scuola Statale d'Arte di Siracusa e poi, fino al 1978, Educazione Artistica nelle Scuole Medie Statali. Sue opere di scultura si trovano, oltre che in collezioni private, sulla facciata della Cassa Centrale di Risparmio V.E. di Siracusa, sulla facciata della Chiesa del Seminario di Catania, all'Ospedale S. Marta di Catania con un gruppo bronzeo, nella piazza Maria José di Ispica, nel Museo di Noto e in quello di Recanati, nel Chiostro del Convento di San Giovanni a Siracusa, in alcune chiese e cimiteri della Sicilia orientale, nel Palazzo Bruno di Ispica

Pozzallo:

- *Benedetto Ciaceri* (Pozzallo 1902 - Milano 1965) fu giornalista, narratore e commediografo. Compiuti gli studi classici al T. Campailla di Modica, si iscrisse alla facoltà di Scienze Politiche dell'Università di Firenze. Qui ebbe la forza di seguire, solo per qualche anno, questo corso di studi; poi, abbandonata l'idea del conseguimento di una laurea in quelle materie, che non erano affatto congeniali al suo spirito, preferì avviarsi al lavoro: fu, infatti, impiegato di banca, prima a Firenze e poi a Roma. Ma lasciò anche questo impiego, quando gli si presentò l'occasione di potere scrivere per i giornali; giornali non di grossa risonanza in un primo momento, ma, in seguito, anche di più chiara incidenza in campo nazionale. Alle dipendenze del Corriere della Sera, a Milano - prestando altresì la sua collaborazione ad altri fogli (Il Resto del Carlino, La Gazzetta del Popolo, Tempo, Secolo XIX, La Sicilia) di altre città - trascorse gran parte della sua esistenza. Commediografo di buona vena fin dalla giovane età (a Modica, dove risiedette con la famiglia fino ai vent'anni circa, c'è ancora chi ha viva la memoria di suoi bozzetti, rappresentati in un teatrino rionale), ha lasciato parecchi drammi inediti. In vita, ha messo sulla scena I falchi (Campitelli, Milano 1928), Tormento (Compagnia Zacconi, Milano 1933) e Il prigioniero (Compagnia Ruggeri, Genova 1934), con giusto ed evidenziato successo di critica e di pubblico. Per la narrativa ha dato alle stampe i seguenti romanzi e racconti:
 - Castelmoro, Ceschina, Milano 1938;
 - La signorina Celeste, Mani di Fata, Milano 1946;
 - La contessa di Modica, SESA, Bergamo 1950;
 - Racconti di Sicilia, SEI, Torino 1953;
 - Romanzi e racconti, Ceschina, Milano 1956;
 - Il canonico Mistretta, Ceschina, Milano 1960;
 - Novelle, Ceschina, Milano 1966.
- *Giorgio La Pira*. Nacque il 9 gennaio 1904 a Pozzallo (Provincia di Ragusa), primogenito di una famiglia di umili condizioni. Nel 1921 conseguì a Messina il diploma di ragioniere, nel 1922 anche la maturità classica con la preparazione del professore di italiano Federico Rampolla del Tindaro, che lo indirizza a proseguire gli studi in giurisprudenza. Il giovane La Pira è affascinato da D'Annunzio e Marinetti, dal loro ideale di cambiamento, legge molto e si avvicina ad altre esperienze, condividendole con il suo gruppo di giovani amici di cui fanno parte anche Salvatore Quasimodo e Salvatore Pugliatti, futuro rettore dell'Università di Messina. La Pira era rimasto fortemente colpito dall'ascolto di un coro di suore intuì una dimensione ulteriore, ma occorre attendere la Pasqua del 1924 affinché l'intuizione diventi conversione. Data segnata in calce sul suo Digesto, strumento di lavoro quotidiano per un docente di diritto romano. Non è estranea a questa scoperta l'incontro con mons. Mariano Rampolla del Tindaro, fratello del prof. Federico Rampolla. L'incontro eucaristico, si tramuta in bisogno di comunione, desiderio di consacrazione che sarà appagato divenendo terziario domenicano e successivamente attraverso la fondazione dell'Istituto della Regalità voluto dal francescano Padre Agostino Gemelli. La Pira sceglie di essere "libero apostolo del Signore", come lui stesso si definisce cercando la sua missione nella società. Nel 1926 si trasferisce a Firenze seguendo il professor Emilio Betti, relatore della sua tesi di Diritto romano, qui si laurea con lode presentando una tesi sulla successione ereditaria. L'anno

dopo divenne professore supplente di Diritto Romano all'Università di Firenze e nel 1934 diventa ordinario. Fonda la "Messa di San Procolo", per l'assistenza materiale e spirituale dei poveri. Nel 1939 fonda la rivista Principi volta alla difesa dei diritti della persona umana, critica il fascismo e condanna apertamente l'invasione della Polonia. La rivista è soppressa dal regime. In quegli anni tra i suoi studenti c'è anche il sociologo Franco Fortini. La Pira crea nel 1943 il foglio clandestino San Marco. Il regime fascista lo avverserà e costringerà La Pira ad interrompere le pubblicazioni. In seguito è ricercato dalla polizia e sfugge prima a Siena e poi a Roma. Nel 1946 viene eletto all'Assemblea Costituente ed è parte integrante del nucleo centrale del "dossettismo": nello stesso anno insieme a Giuseppe Dossetti e ad altri, fonda l'associazione Civitas Humana; fa parte della cosiddetta comunità del porcellino, collabora alla rivista "Cronache Sociali". Il gruppetto di sodali è formato da Giuseppe Dossetti, Amintore Fanfani, La Pira, Giuseppe Lazzati. La Pira svolge un'opera apprezzata nell'ambito della "Commissione dei 75", specialmente nella redazione dei Principi Fondamentali. L'attuale Art. 2 della Costituzione viene modellato attorno alla sua proposta iniziale. Eletto alla Camera dei deputati nel Collegio di Firenze - Pistoia con le elezioni del 18 aprile 1948, fu nominato sottosegretario al Ministero del Lavoro e Previdenza sociale nel Governo De Gasperi V. Ministro era l'amico Amintore Fanfani. Il 6 luglio 1951 è eletto sindaco di Firenze. Tra i suoi primi atti volle, come gesto simbolico della sua linea politica, conferire al galeatese don Giulio Facibeni il titolo di Cittadino Benemerito di Firenze per la sua Opera della Divina Provvidenza Madonnina del Grappa. Sarà sindaco per due mandati: 1951-1958 e 1961-1965. Tra le principali realizzazioni si ricordano la ricostruzione dei ponti Alle Grazie, Vespucci e Santa Trinita distrutti dalla guerra, la creazione del quartiere-satellite dell'Isolotto, l'impostazione del quartiere di Sorgane, la costruzione di moltissime case popolari, la riedificazione del teatro comunale, la realizzazione della Centrale del Latte, la ripavimentazione del centro storico. Di fronte al grave problema degli sfrattati, respinta la sua richiesta di graduare gli sfratti da parte dei proprietari, La Pira chiese ad essi di affittare al Comune un certo numero di abitazioni non utilizzate. In mancanza di una disponibilità in tal senso, ordinò la requisizione degli immobili stessi, basandosi su una legge del 1865 che dà la facoltà al Sindaco di requisire alloggi in presenza di gravi motivi sanitari o di ordine pubblico. Interviene attivamente e con successo a difesa dell'occupazione presso Enrico Mattei a difesa dei posti di lavoro delle officine Pignone, la cui crisi aveva colpito duramente la regione Toscana minacciando di coinvolgere tremila operai. Fu accusato per il suo intervento di stalinismo e di comunismo bianco. Tra gli altri critici a difesa della libera iniziativa don Luigi Sturzo che lo ammoniva del rischio di finire in un marxismo spurio se non si atteneva ai principi del non-stalinismo e dell'interclassismo. Ad iniziare dal 1947 La Pira ispirò la nascita di un movimento cattolico giovanile fiorentino denominato Obiettivo Giovani di San Procolo, dal luogo ove egli si riuniva in preghiera coi volontari. Con La Pira Firenze si gemella con Filadelfia, Kiev, Kyoto, Fez e Reims. Il segretario dell'ONU U Thant e l'architetto Le Corbusier vengono nominati cittadini onorari di Firenze. La Pira cerca di promuovere a Firenze il Comitato internazionale per le ricerche spaziali, una tavola rotonda sul disarmo, iniziative tese a mettere in luce il valore e l'importanza del terzo mondo e degli emergenti stati africani. Fra i protagonisti di queste iniziative c'è Ernesto Balducci. La Pira invita a Firenze il Presidente del Senegal Léopold Senghor. Per primo lancia l'idea dell'Università Europea da istituire a Firenze. La Pira nel 1952 organizza il Primo Convegno internazionale per la pace e la civiltà cristiana. Da esso ha inizio un'attività, unica in Occidente, tesa a promuovere contatti vivi, profondi, sistematici tra esponenti politici di tutti i Paesi. Nel 1955 i sindaci delle capitali del mondo siglano a Palazzo Vecchio un patto di amicizia. A partire dal 1958 organizza i Colloqui Mediterranei cui partecipano, tra gli altri, rappresentanti arabi ed israeliani. Nel 1959 La Pira, invitato a Mosca, parla (dopo il benestare papale, ma non quello del Ministro degli esteri italiano), al Soviet Supremo in difesa della distensione e del disarmo. A Palazzo Vecchio, nel 1958, ricevette la più alta autorità di Pechino. Destò scandalo e ilarità lo spiritoso saluto: Dica al suo Governo che la Repubblica popolare di S.Procolo riconosce la Repubblica Popolare di Cina. È necessario ricordare che all'epoca la Repubblica Italiana riconosceva l'autorità della Repubblica di Cina (Taiwan) come unico governo legittimo cinese. Nel 1965 si reca in Vietnam e incontra di persona Ho Chi Minh.

Nel 1967 La Pira viene eletto presidente della Federazione Mondiale delle Città Unite. Il suo slogan è "Unire le città per unire le nazioni". Dopo la guerra dei sei giorni visita Hebron, Gerusalemme, l'Egitto. Ha lunghi colloqui con il ministro degli esteri di Israele Abba Eban, con il Presidente egiziano Nasser e con i sindaci di Hebron, di Betlemme e i rappresentanti palestinesi di Gerusalemme est nella Cisgiordania occupata. Per sei anni si adopera attivando ad ogni livello le istituzioni di tutto il mondo (città, regioni, stati) tramite la Federazione perché si organizzino incontri al vertice in materia di disarmo, pace e sicurezza. Nel 1973 si tengono a Helsinki nell'ambito della Conferenza per la Sicurezza e Cooperazione in Europa (CSCE) le Helsinki consultations, multilaterali preparatorie. Non a caso l'operare politico di La Pira è stato definito con l'espressione l'arte della pace. Fu fortemente orientato alla multilateralità, alla pariteticità e alla compresenza di più livelli di dialogo per rendere giustizia alla complessità dei conflitti. Nel 1986 sotto Papa Giovanni Paolo II è stata avviata la sua causa di beatificazione. A Firenze alcuni lo indicano come il Sindaco Santo, come lo chiamavano i poveri della Messa di San Procolo. Il 4 aprile 2005 si è chiusa la fase diocesana della causa di beatificazione. Al termine i documenti sono stati inviati in Vaticano. A fine ottobre 2007, in previsione del trentennale della sua morte, le sue spoglie sono state traslate nella chiesa fiorentina di San Marco.

- *Enzo Assenza*. Nato a Pozzallo l'8 Ottobre 1915 appartenente ad una famiglia vissuta sempre nell'arte e per l'arte, fin dalla tenera età sentì il fascino della scultura. Giovane dallo spiccato senso artistico e desideroso di farsi strada, a soli 16 anni partì per la capitale in cerca di migliore fortuna: a Roma cominciò a farsi notare, dedicandosi non solo alla scultura ma anche alla pittura ed alla ceramica. Il suo primo lavoro importante fu un busto in marmo di Annibale Ninchi. Grazie alla protezione di Margherita Sarfatti e di amici vicini agli ambienti di corte, nel 1934 ottenne dalla Regina Elena una borsa di studio triennale che diede ossigeno alle sue giornate. Partecipò con successo ad innumerevoli mostre e la critica ufficiale, attraverso le voci autorevoli di molti giornali (fra cui il Corriere della Sera e la rivista Ausonia), non poté fare a meno di occuparsi di questo giovane che all'arte dedicava appassionatamente tutto se stesso con uno slancio creativo innato e con la padronanza di una tecnica raffinata. Inventore di un nuovo metodo per la ceramica metallizzata, ha realizzato con questo materiale la monumentale abside per la Cattedrale di Hartford nel Connecticut (320 metri quadrati e tre anni di lavoro): pare che, nel campo della ceramica modellata, questo sia il più grande rilievo di tutti i tempi. Oltre a numerose mostre in Italia e all'estero, fu invitato alla Quadriennale di Venezia, esponendo in quella sede le sue migliori ceramiche e sculture su pietra: con la Signorina Marta, acquistato da Vittorio Emanuele III nel 1935, fu il più giovane espositore della XX Biennale di Venezia; con Rodeo sempre nella città veneta, partecipò nel 1959 all'VIII Quadriennale, e così nel 1957 e nel 1963, con Bagnante. Fra le sue più importanti opere all'estero ricordiamo:

- Santa Lucia, Buenos Aires;
- Immacolata, Cattedrale di Manila;
- Monumento all'Indipendenza, Congo;
- Monumento equestre all'eroe epònimo, Beirut;
- San Paolo della Croce, Atlanta (USA).

In Italia si trovano:

- San Bartolomeo, Duomo di Messina;
- Cristo lavoratore, Assisi;
- La Madonna in Trono, Collegio Inglese di Roma;
- San Carlo Borromeo, Chiesa di San Giovanni Bosco a Roma;
- San Luigi, Chiesa di San Giovanni Bosco a Roma.

Ed ancora: Santa Caterina da Siena (in terracotta metallizzata), Le Novizie e Donna sdraiata (sculture), Suore (ceramica) ed i ritratti di Francesco Saverio Nitti, del Conte Chigi-Saraceni e di Margherita Sarfatti.

Opere sue figurano nelle Gallerie d'Arte Moderna di Firenze, Roma e Stoccolma. E' morto a Roma il 5 novembre 1982, all'età di 67 anni.

- *Rodolfo Cristina*. Nasce a Pozzallo il 25 Febbraio 1924. Studia a Firenze e successivamente a Milano, dove frequenta l'Accademia di Belle Arti di Brera, fruendo degli insegnamenti del maestro Carlo Carrà, cui resterà legato da profonda e fraterna amicizia. Il suo nome si afferma subito ed i successi ottenuti lo inducono a lasciare la Sicilia, ove ha insegnato a Siracusa, Pozzallo e Modica disegno e storia dell'arte. Si trasferisce a Roma nel 1961 e nella Capitale avviene la consacrazione ad artista di fama nazionale. E' presente dal 1947 alle più importanti rassegne d'arte nazionali:
 - I Premio Nazionale F.P. Michetti nel 1947;
 - IV Esposizione d'Arte Contemporanea a Roma nel 1948;
 - VIII Premio di Pittura Città di Orvieto 1948;
 - III Premio Nazionale di Acitrezza nel 1952;
 - Mostra delle Arti Figurative a Roma nel 1953;
 - L'Arte nel Mezzogiorno d'Italia a Roma nel 1953;
 - Premio Nazionale di Pittura a Comiso nel 1954;
 - Mostra Internazionale di Pittura F.P. Michetti nel 1955;
 - III Rassegna delle Arti del Lazio nel 1966;
 - IV Rassegna delle Arti del Lazio nel 1967;
 - I Mostra di Via Margutta nel 1964;
 - I Rassegna d'Arte Sacra a Modica nel 1967.

La tradizione della pittura figurativa siciliana nel suo scatto espressivo e nella sua vitalità ha in Rodolfo Cristina uno dei più affermati rappresentanti. Alla valorizzazione di tale tradizione ha contribuito la Retrospectiva Antologica di Rodolfo Cristina, organizzata dal Comune di Pozzallo, nel periodo 3 Dicembre 1983 - 7 Gennaio 1984, che ha visto un'esposizione di oltre 120 opere e le recensioni critiche di Mons. Ottorino Alberti, arcivescovo di Spoleto e vescovo di Norcia, del poeta Dario Bellezza e del critico d'arte Henry Lee Bimm. Ritiratosi dall'insegnamento, Rodolfo Cristina si trasferisce in Sicilia, nella sua città natale, dove muore il 23 Aprile 1979.

Comiso:

- *Biagio Pace* (Comiso, 13 novembre 1889 – Comiso, 28 settembre 1955) è stato archeologo e politico. Docente di Archeologia dal 1917 all'Università di Palermo, aderì nel 1922 al fascismo, e nel 1924 fu candidato in Sicilia nel listone fascista e fu eletto deputato alla Camera. Fu sempre rieletto fino al 1943, e fu presidente della Commissione legislativa Educazione nazionale. Il 26 dicembre del 1946 presiedette a Roma la riunione di fondazione del Movimento sociale italiano e nel 1947 fu eletto nella Giunta esecutiva nazionale del partito. Dal 1932 al 1935 fu preside della Facoltà di lettere all'Università di Napoli. Negli anni trenta diresse una missione nel Sahara portando alla luce la civiltà dei Garamanti. A lui si devono i ritrovamenti in Sicilia di Camarina e di Mozia e numerosi studi sulla Sicilia bizantina.
- *Salvatore Fiume* (Comiso, 23 ottobre 1915 – Milano, 13 giugno 1997) è stato uno dei più apprezzati pittori italiani, nonché scultore, architetto, scrittore e scenografo. Dopo i primi studi a Comiso, frequenta con ottimi risultati la Scuola d'Arte: a otto anni ama disegnare, a sedici anni vince una borsa di studio che lo porta ad Urbino al Regio Istituto d'Arte del Libro. Nel 1936, terminati gli studi, Salvatore Fiume si trasferisce a Milano per mettere a frutto le conoscenze delle tecniche di stampa acquisite ad Urbino e per dipingere. Nel 1938, si trasferisce ad Ivrea, assunto dalla Olivetti, come Art Director della rivista "Tecnica e Organizzazione". Allo scoppio della Seconda Guerra Mondiale, Salvatore Fiume viene richiamato come Ufficiale di Fanteria. In contatto con gli amici milanesi, Salvatore Quasimodo, Dino Buzzati e Raffaele Carrieri, oltre a disegnare e dipingere, scrive, si occupa di letteratura ed ottenne il primo successo con il romanzo autobiografico, scritto durante la vita militare, "Viva Gioconda!", pubblicato a Milano nel 1943. Il lavoro alla Olivetti non gli lascia abbastanza tempo per dedicarsi alla pittura, che è la strada che Fiume sogna di percorrere e, nel 1946, si licenzia e si trasferisce a Canzo, vicino a Como, dove in una filanda dell'Ottocento, installa il suo studio d'artista che trasformerà, negli anni successivi, nella sua dimora abituale. Dopo una prima mostra tenuta nel 1946 sotto falso

nome, finalmente Salvatore Fiume espone, nel 1949 alla Galleria Borromini, originalissime opere con la sua firma: le sue "Isole di Statue" e "Città di Statue" che suscitano molto interesse della critica. L'anno dopo, la Biennale di Venezia, lo invita ad esporre il trittico "Isola di Statue" (ora nei Musei Vaticani) e la una rivista americana "Life" gli dedica la copertina. Fra il 1949 e il 1952, Salvatore Fiume completa un ciclo di dieci grandi dipinti sul tema: "Le avventure, le sventure e le glorie dell'antica Perugia" nei quali è evidente la lezione dei Pittori del Quattrocento, ora esposti a Perugia nella Sala Fiume di Palazzo Donini. Nel 1950 il grande architetto Gio Ponti gli commissiona un enorme dipinto (48x3 m) destinato alle pareti del salone di prima classe del transatlantico Andrea Doria, che affonderà nel 1956: in esso Fiume rappresenta una immaginaria città rinascimentale ricca di capolavori italiani del Quattrocento e del Cinquecento. Nel 1953, Salvatore Fiume è ormai un artista quotatissimo, le riviste Life e Time gli commissionano, per le loro sale di riunione di New York, una serie di opere raffiguranti una storia immaginaria di Manhattan e della Baia di New York, che Fiume reinventa come Isole di Statue. Le partecipazioni a mostre collettive di Salvatore Fiume si succedono con regolare frequenza, in Italia che all'estero. Parallelamente, esegue pitture murali, affreschi, mosaici e scenografie; appartengono a questo tempo di produzione le decorazioni eseguite negli anni dal 1950 al 1953 per i transatlantici "Giulio Cesare" e "Andrea Doria". Negli anni Sessanta Salvatore Fiume continua a produrre nuovi lavori e ad esporre in molte città in una mostra itinerante composta da cento quadri. Nel 1967 Salvatore Fiume lascia la sua impronta nell'arte mondiale con un grande mosaico che decora l'abside della Basilica dell' Annunciazione a Nazareth. Nel 1973, accompagnato dall'amico fotografo Walter Mori, Fiume soggiorna in Etiopia, nella Valle di Babile, dove dipinge con vernici marine, un gruppo di rocce e, l'anno dopo, per la grande Antologica al Palazzo Reale di Milano, l'artista realizza un modello, a grandezza naturale, di una sezione delle rocce dipinte in Etiopia, occupando quasi interamente l'enorme Sala delle Cariatidi. Nella stessa occasione presenta per la prima volta la "Gioconda Africana", ora custodita nei Musei Vaticani con altre 32 sue opere.

- *Gesualdo Bufalino*. Nasce a Comiso, in provincia di Ragusa, il 15 novembre del 1920. Fin da bambino è affascinato dal mondo delle parole e dai libri. Gli anni del Liceo sono quelli degli studi classici, ma anche della scoperta della moderna letteratura europea, in particolare di Baudelaire, e del cinema francese. Nel 1940 Bufalino si iscrive alla Facoltà di Lettere dell'Università di Catania, ma nel '42 è chiamato alle armi. All'indomani dell'8 settembre 1943 si trova in Friuli, sbandato, sfugge avventurosamente alla cattura dei tedeschi. Nel gennaio del '44 è in Emilia, dove di lì a poco si ammala di tisi. Nella primavera del '46 passa dall'ospedale di Scandiano in un sanatorio vicino Palermo: qui vive le esperienze e le emozioni che, debitamente trasfigurate, ritroveremo nel romanzo *Diceria dell'untore*. Durante la degenza collabora, su sollecitazione dell'amico Angelo Romanò, alle riviste lombarde "L'Uomo" e "Democrazia", pubblicando alcune liriche e qualche prosa. Nel 1947, appena guarito, si laurea in Lettere all'Università di Palermo e rientra a Comiso senza più allontanarsene se non per l'insegnamento, svolto, dapprima, all'Istituto magistrale di Modica e poi, ininterrottamente, in quello di Vittoria. Scrittore segreto fino al 1978, sarà l'introduzione ad un libro di vecchie fotografie su Comiso a segnalarlo all'attenzione di Leonardo Sciascia e Elvira Sellerio. Sollecitato a pubblicare le sue eventuali composizioni, solo nel 1981 si decide ad estrarre dal cassetto *Diceria dell'untore*, edita da Sellerio ed insignita, quell'anno, del premio Campiello. Rotti gli indugi, Bufalino inaugura un quindicennio di intensa attività produttiva con editori grandi e piccoli. Nel 1982 sposa, dopo lungo fidanzamento, Giovanna Leggio. Nel 1988 vince il premio Strega col romanzo *Le menzogne della notte*, pubblicato da Bompiani. Muore in un incidente d'auto il 14 giugno 1996. Fra le tante sue opere (di narratore, poeta, saggista, moralista, traduttore), ricordiamo ancora: *Museo d'ombre*, *L'amaro miele*, *Argo il cieco*, *Cere perse*, *L'uomo invaso*, *Il malpensante*, *La luce e il lutto*, *Saldi d'autunno*, *Qui pro quo*, *Calende greche*, *Il Guerrin Meschino*, *Bluff di parole*, *Il fiele ibleo*, *Tommaso e il fotografo cieco*. Nel 1992 la Bompiani pubblica il primo volume di Gesualdo Bufalino, *Opere 1981-1988*, a cura di Maria Corti e Francesca Caputo; nel 2007 si completa l'edizione complessiva con l'uscita del secondo volume, *Opere 1989-1996*, a cura di Francesca Caputo. Le sue opere sono state

tradotte in francese, inglese, tedesco, spagnolo, portoghese, olandese, danese, svedese, greco, israeliano, giapponese, coreano, etc.

- *Biagio Brancato* è nato il 2 Gennaio 1921 a Comiso (RG) città in cui ha sempre vissuto e lavorato tranne per la breve parentesi (1937 -1942) dei suoi studi all' Istituto di BB. AA. di Urbino, fino alla sua morte avvenuta il 30 agosto del 2002. Nel 1937, compiuti gli studi alla Scuola d' Arte di Comiso, frequenta per qualche tempo l'atelier di Fiume e partecipa al concorso nazionale per l'assegnazione di una borsa di studio che gli consentirà di frequentare il corso quinquennale all' Istituto BB. AA. di Urbino per le tecniche incisorie e l' illustrazione del libro. Amico di Bufalino, Guccione, Fiume, Micieli, Di Stefano, Gulino, Candiano e La Cognata, è stato per anni l'artefice principale e l'anima dell'ISA di Comiso, rinunciando, per amore verso la propria terra e verso i suoi allievi, ad una splendida carriera artistica; a conferma della sua valenza resta la produzione pittorica che lo colloca fra i maggiori artisti siciliani di sempre. Dalla fine degli anni Quaranta e per tutti gli anni Cinquanta ha svolto un'intensa attività incisoria che gli è valso il Premio a Mazara del Vallo ('47), Acitrezza('51), Caltanissetta ('52). Formatosi come incisore, alla fine degli anni Sessanta e per un periodo di circa due anni, sperimenta nuove tecniche pittoriche nell'ambito dell' informale. Nella sua lunga attività artistica ha esposto alla Quadriennale di Roma, alle mostre d'incisione di Zurigo, Lima, alla Mostra degli artisti siciliani, organizzata dalla Biennale di Venezia, al Museo d'arte moderna (Salon d'Hiver, Paris), Calcografia Nazionale (Roma), Museo del libro (Bruxelles), Biennale d'arte (Gubbio), Concorso Ceramica (Faenza), Galleria Roma (Melegnano), Premio Suzzara.
- *Salvatore Adamo*, (Comiso, 1 novembre 1943). Il cantautore di origini comisane si trasferisce in Belgio nel 1947 con suo padre per lavorare nelle miniere della Vallonia. Nei primi anni sessanta l'Italo-belga Adamo partecipa a un concorso radiofonico di Radio Lussemburgo, vincendo la finale a Parigi ed inizia ad esibirsi presentando le sue prime canzoni, scritte in francese, caratterizzate da una vena melodica interessante, frutto dell'incontro tra la tradizione italiana e quella cantautorale d'oltralpe. Il primo successo arriva nel 1963 con *Sans toi ma mie* (Sei qui con me), si trasferisce a Parigi dove l'album di debutto: "63/64" con "Tombe la neige" e " Vous permettez, Monsieur? " lo trasforma in una celebrità mondiale. Inizia a pubblicare i suoi dischi anche in Italia, raccogliendo anche qui il successo. Dagli anni '70 in poi la sua attività in Italia si dirada e, da quel momento Adamo viene quasi dimenticato dai critici e soprattutto dalla televisione italiana, ma non dal suo pubblico. Egli, comunque rimane noto nei paesi Francofoni, Ispanici, in Russia e Giappone. Ad oggi Adamo ha venduto oltre 100 milioni di dischi nel mondo. Dal 1993 Adamo è ambasciatore dell'UNICEF per il Belgio.

Santacroce Camerina:

- *Luigi Balzano Conti* poeta in vernacolo e scrittore, ha lasciato un ricordo indelebile nella comunità di Santa Croce Camerina. Balzano Conti nacque a Santa Croce nel 1913. Pubblicò alcuni volumi che raccolgono le sue opere. Scompare all'età di 57 anni, nel 1970. Gran parte dei suoi manoscritti tra poesie, novelle, articoli di cronaca, insieme ad alcuni effetti personali, sono stati tempo addietro donati alla biblioteca comunale di Santa Croce, dalla vedova. Luigi Balzano Conti è stato un personaggio in parte controverso, ma indubbiamente unico nel panorama poetico della provincia di Ragusa.
- *Enzo Leopardi* (Santacroce Camerina 1923 – 1999) poeta, saggista e scrittore, ha collaborato a quotidiani e riviste d'arte e letteratura. Alcune sue poesie sono state pubblicate e tradotte negli USA, in Grecia ed in Russia. E' inoltre presente in numerosi saggi apparsi in Italia.
- *Giovanni Occhipinti* è nato a Santa Croce Camerina il 27 marzo 1936 e vive a Ragusa, dove ha insegnato per oltre un trentennio. Attualmente è docente di scrittura creativa negli nelle scuole medie inferiori. Ha collaborato alle pagine letterarie dei quotidiani "La Sicilia", "Il Messaggero Veneto", "La Gazzetta del Sud" "Sicilia oggi", "Il Progresso italo-americano".

Collabora alle seguenti riviste: "Galleria", "Vernice", "Nuova Europa", "Gradiva", "Colapesce", "Lunare", "Canadian Journal of Italian Studies", "Feeria", "Dubrovnik", "Cultura e libri". Fondatore, con Emanuele Schembari, della rivista "Cronorama" l'ha poi diretta con Giorgio Bàrberi Squarotti. Tra i premi da lui vinti si ricordano: Premio della Presidenza del Consiglio dei Ministri, 1973; "Alte Ceccato - Montecchio Maggiore", 1975 (per Il giuoco demente – poesia); "Bari - Marina di Palese", 1979 (inedito di poesia); Premio "Siracusae", 1977 (inedito di poesia); Premio "Varese", 1990 (per Lo stigma del verso – poesia); Premio "Brindisi", 1979 (per la saggistica letteraria); Premio "Calliope", 1995 (per la saggistica letteraria); Premio "Cipraea – Piano di Sorrento", 1987 (per la narrativa); Premio Internazionale dei due mari" 1994 (per la narrativa); Premio "Giuseppe Giusti", 1985 (per la narrativa). Finalista al Premio "Viareggio" per il romanzo Favola di una emarginazione volontaria (1978); e per il poema Il Cantastorie dell'Apocalissi (1985).

Vittoria:

- *Mario Russotto*, nato a Vittoria, il 23 luglio 1957 è stato nominato il 2 agosto 2003 da papa Giovanni Paolo II, vescovo di Caltanissetta e amministratore apostolico della collegiata di Calascibetta. Viene consacrato vescovo il 27 settembre 2003 nella cattedrale di Caltanissetta, dal cardinale Salvatore De Giorgi. Attualmente in seno alla Conferenza Episcopale Italiana è membro della Commissione episcopale per la Famiglia e la Vita e nella Conferenza episcopale siciliana è delegato per i Giovani e dal 30 gennaio 2008 anche per le Famiglie.
- *Francesco Cafiso*, uno dei più importanti jazzisti italiani, di fama oramai internazionale, nasce a Vittoria il 24 maggio 1989. Innamoratosi a 7 anni del suono del sax, Cafiso è un musicista e compositore, ed è considerato uno dei talenti più precoci e importanti della storia del jazz. Nel 2006 ha conseguito il diploma in Flauto traverso con il massimo della votazione al Liceo Musicale Parificato Vincenzo Bellini di Catania. Ha suonato diverse volte in USA esibendosi al Lincoln Center nella "Alice Tully Hall" e nella "Avery Fisher Hall" oltre che al Birdland, all'Iridium, al Dizzy's Club Coca Cola, al BB King, prestigiosi jazz club di New York. Si è esibito inoltre in altri Festivals internazionali quali quello di New Orleans, di Montreal, di Melbourne, di Tokio, di Londra, di Ouro Preto in Brasile, di Tallinn in Estonia, nei grandi festival europei tra cui, Vienna, North Sea, Vienne, Marciac, Vitoria, Umbria Jazz, Pescara Jazz e moltissimi altri. Nel marzo del 2004 ha partecipato con successo, come ospite d'onore, al Festival di Sanremo. Dal 2008 dirige, con grande successo, il "Vittoria Jazz Festival", che si svolge nel mese di giugno a Vittoria, sua città natale. Il 19 gennaio del 2009, su segnalazione di Wynton Marsalis, ha suonato a Washington DC durante i festeggiamenti in onore del Presidente Barak Obama e del Martin Luther King Junior day. Il 17 luglio del 2009, la Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia e Umbria Jazz lo hanno nominato "ambasciatore della musica jazz italiana nel mondo". Recentemente si è esibito a Torino, presso L'auditorium A. Toscanini, accompagnato dalla prestigiosa Orchestra Sinfonica della Rai.
- *Luca Marin* nasce a Vittoria, il 9 aprile 1986 ed è uno dei più importanti nuotatori italiani. Ha partecipato nel 2001 agli Europei giovanili ottenendo ottimi risultati. Nel 2003 partecipa agli EuroJunior mantenendo sempre risultati di alto livello, l'anno successivo conquista agli Europei il secondo posto nei 400 misti. Nello stesso anno partecipa sia ai Giochi Olimpici di Atene che agli europei in vasca corta. Nel 2005 sempre in vasca corta, però questa volta agli europei conquista un 2° e un 8° posto rispettivamente nei 400 misti e nei 200 dorso. Nel 2006 negli Europei in vasca corta di Helsinki batte il suo rivale di sempre László Cseh. Nel 2007 ottiene un terzo posto alla finale dei 400 misti nei mondiali di Melbourne, migliorando il suo record italiano che tuttora detiene. Ai campionati europei del 2008, ad Eindhoven, arriva terzo e medaglia di bronzo che diventa d'argento in seguito alla squalifica per doping del greco Ioannis Drymonakos. Qualche mese dopo, ai Giochi Olimpici di Pechino arriva 5° nella finale dei 400 misti.

- *Arturo Di Modica* (Vittoria 1960) è un'artista che dopo 14 anni di studio e lavoro a Firenze, decide di trasferirsi a New York dove diventa un affermatissimo scultore e dove realizza, donandola alla città, nel natale del 1989, la sua scultura più prestigiosa, il "Charging Bull" simbolo di Wall Street, ma anche della forza e del potere del popolo americano, una statua in bronzo di 3.200 kg. Proprio come un vero atto di guerriglia urbana, lo sculture, nella notte del 15 dicembre del 1989 senza alcuna commissione da parte della città di New York ed aiutato da una trentina di amici e parenti ha trascinato il toro nel bel mezzo di Broad Street, di fronte al New York Stock Exchange come regalo di Natale a tutti i cittadini. Artista famoso ed apprezzato, non ha mai dimenticato la terra che gli ha dato i natali, tanto da volerla coinvolgere in un ambizioso e generoso progetto di formazione artistica e nella realizzazione di una grande e monumentale opera scultorea."

Acate:

- *Nello Di Geronimo* (1911-1986): all'anagrafe Calcedonio, fu uno dei più noti esecutori di musica jazz che l'Italia abbia mai avuto, il miglior "improvvisatore" d'Europa, a giudizio degli esperti. Partito per l'Argentina a soli quindici anni torna in Italia, nel '32, già come jazzista di prima grandezza. Fu applaudito nei casinò di Campione, Sanremo e Venezia, e dopo avere suonato con Herry Fleming, passo all'orchestra di Gorni Kramer, stringendo un bel sodalizio con Natalino Otto. La sua carriera era stata offuscata dalla seconda guerra mondiale. Nel '52 si stabilì a Berna, dove fino al '78, fu professore nell'Orchestra Sinfonica della Radio Svizzera. Negli ultimi anni visse a Porto Potenza Picena, in provincia di Macerata.
- *Enzo Maganuco* (Acate 1896 - Catania 1968): è la personalità locale più illustre, e non solo nell'ambito culturale del centro ibleo. Si rivelò sin da ragazzo un enorme interesse per l'arte e la demopsicologia. Dopo avere insegnato Storia dell'Arte e Tradizioni Popolari nei Licei Statali e nelle Università di Catania e Messina, Maganuco ebbe il prestigioso incarico di Direttore ed Ispettore del Museo Civico del Castello Ursino. Autore di opere fondamentali e scopritore di tesori d'arte siciliana, produsse disegni con le tecniche più disparate e dipinse quadri che si trovano sparsi in tutto il mondo. Il Comune di Acate, dopo avergli intitolato la Biblioteca Comunale, gli rese un doveroso tributo con un magistrale Convegno di Studi tenutosi nel dicembre 1988.

Rosolini:

- *Biagio Poidimani* nasce a Rosolini il 2 Gennaio 1910 e muore a Roma il 27 Agosto 2001. Fin da piccolo, guidato dal padre rinomato scalpellino, si dedica alla scultura. Giovanissimo si trasferisce a Roma dove, diplomatosi presso l'Accademia delle Belle Arti, apre uno studio in via Margutta. Motivi culturali e di lavoro lo costringono a un lungo soggiorno a New York dove, insieme a Marino Marini e Francesco Messina, rappresenta l'Italia in un ciclo di manifestazioni culturali. Rientrato in Italia, oltre a produrre molte opere di elevato valore artistico, si dedica all'insegnamento presso le Accademie di Napoli, Firenze, Bologna e Roma. Nel 1970 si stabilisce definitivamente nella capitale. Nel corso degli anni Biagio Poidimani firma opere di straordinario pregio artistico; suoi lavori sono esposti nelle più qualificate mostre e gallerie nazionali e internazionali. Attualmente, numerose sue sculture sono ospitate in molti musei d'arte moderna in Italia e all'estero. A Siracusa troviamo le statue di bronzo: "Prometeo" posto nella zona archeologica, "Alfeo e Aretusa" collocata nell'omonima fontana, il busto marmoreo di "Mon. Baranzini" nella Cattedrale e altre varie opere sparse in diversi posti della città (p.zza Archimede, Campo Di Natale ecc.). Rosolini, possiede numerose sue opere, tra cui le principali: il "Redentore" presso l'orfanotrofio delle Suore di S. Anna, la testa "Ecce Homo" custodita nel circolo cattolico S. Giuseppe presso la Chiesa Madre, la stupenda opera in marmo bianco di Carrara, "Il dolore", collocata sulla tomba della famiglia Bellomo, nel cimitero monumentale, il "Martire per la pace", un bronzo che evidenzia un raro equilibrio dinamico, realizzato per il monumento ai caduti di tutte le guerre. In ogni suo lavoro, lo scultore Biagio Poidimani ha riproposto in chiave moderna e con un taglio cristiano quel classicismo dell'arte greca e romana di cui si è

sempre nutrito e si è formato. Uno scultore neoclassico, dunque, che ha saputo interpretare acutamente i gusti e la sensibilità dei suoi contemporanei.

Pachino:

- *Vitaliano Brancati* (Pachino, 24 luglio 1907 – Torino, 25 settembre 1954) è stato un autore di punta nel panorama della narrativa neorealista negli anni che precedettero la seconda guerra mondiale. Brancati compie i propri studi a Catania e si laurea in lettere nel '29, con una tesi su Federico De Roberto. Per alcuni anni, si dedica all'insegnamento e pubblica opere (il poema drammatico "Fedor", 1928; l'atto unico "Everest", 1931; il dramma patriottico "Piave", 1932) di irrilevante valore artistico e manifesti intenti di propaganda nazional-fascista. Si trasferisce intanto a Roma, ove - grazie pure ai contatti con Moravia ed Alvaro - si allontana dalle posizioni politiche favorevoli al regime, al punto da ripudiare i suoi lavori precedenti. Il nuovo corso artistico si apre con "Gli anni perduti" (1938), intriso di umori gogoliani e cechoviani: ma è con "Don Giovanni in Sicilia" (1941), che egli s'impone all'attenzione della critica e del pubblico. Attorno alla figura del quarantenne Giovanni Percola, il Brancati traccia un quadro pungente e serrato del "gallismo" imperante in una città della Sicilia: e per il tramite dell'inconcludenza smargiassa, delle immaginarie avventure erotiche dei suoi giovani abitanti, egli allude maliziosamente alle smanie di grandezza imperiale, al velleitarismo d'un paese perduto nelle adunate oceaniche ("il fascismo vero e proprio si configura agli occhi di Brancati come una sintesi di autobiografia della nazione", annotava acutamente Sciascia). Il successivo "Il bell'Antonio" (1949) va viepiù a fondo nella descrizione amara e risentita del provincialismo fascista: la grottesca impotenza che affligge il protagonista diviene metafora di come, per l'autore, l'eroticismo dei siciliani "consista nel pensare e sognare la donna con tale assiduità e intensità, e talmente assottigliandone e sofisticandone il desiderio, da non reggere poi alla presenza di lei, dall'esserne umiliati e come devastati" (Sciascia). E' ancora un'ossessione sessuale al centro dell'incompiuto ed ambizioso ultimo suo romanzo, "Paolo il caldo" (1954); tra i racconti, spicca lo straordinario "Il vecchio con gli stivali" (1944), acra satira del fascismo e dell'antifascismo ufficiale, trasposta in celluloidi da Luigi Zampa in "Anni difficili" (1947). L'ipocrita divieto di rappresentazione che colpisce il migliore dei suoi lavori teatrali, "La governante" (1952), incentrato su un caso di non accettata omosessualità femminile, ispira all'autore il pamphlet "Ritorno alla censura" (1952), ove egli rivendica la libertà d'espressione dell'artista. Della sua attività di sceneggiatore cinematografico, meritano menzione almeno "La bella addormentata" (1943) di Luigi Chiarini, "Silenzio, si gira!" (1944) di Carlo Campogalliani, il già citato "Anni difficili" cui fa seguito - sempre per la regia di Zampa - "Anni facili" (1953), "L'uomo la bestia e la virtù" (1954) di Steno.

Vizzini:

- *Lucio Marineo Siculo* (Vizzini, 1444 circa - ?, 1533 circa). Lucio Marineo Siculo rappresenta un importante personaggio del IV secolo. In realtà il nome originale del letterato era Luca Marino, ma egli decise di latinizzarlo in Lucius Marineus Siculus durante il soggiorno a Roma, dove frequentava l'Accademia di Pomponio Leto. In giovane età ebbe la fortuna di essere seguito da una ricca e nobile famiglia vizzinese presso cui lavorava il padre. Ciò gli permise di seguire gli studi di Letteratura, Filosofia e soprattutto Latino. Terminati i primi studi, seguì una famiglia di nobili maltesi presso la loro isola per prendersi cura ed istruire il loro giovane figlio. Il trasferimento in Spagna, al seguito del giovane allievo, gli permise di imparare la lingua e la cultura spagnola, e di inserirsi nel mondo accademico. Da questo momento in poi, la carriera di Marineo fu una rapida ascesa, fino ad entrare nelle grazie della Regina Isabella. Il soggiorno spagnolo di Marineo coincise con un periodo di grande produzione letteraria, durante il quale videro la luce numerosi scritti riguardanti sia il mondo latino che quello spagnolo.
- *Giovanni Verga* nasce a Catania il 31 agosto (o il 2 settembre) 1840, da Giovanni Battista Verga Catalano e da Caterina Di Mauro; la famiglia era originaria da Vizzini, centro agricolo della Sicilia orientale, ed era legata alla proprietà terriera e a un'educazione tradizionale. Gli ambienti frequentati nella prima giovinezza furono quelli della campagna vizzinese, al di

lità della piana di Catania assolata e malarica; quelli della campagna etnea, più ridenti e tipici delle villeggiature estive; e quelli della più attiva borghesia catanese, che al carattere industrioso univa non pochi né superficiali interessi culturali. A Catania, a quel tempo, si contendevano il privilegio dell'educazione giovanile due scuole, quella romantica di Antonino Abate e quella classicheggiante di don Mario Torrìsi, e il Verga le frequentò entrambe. L'Abate, liberale e patriota, che mostrava ai discepoli la ferita riportata durante i moti del '48, era anche poeta fantasioso e romanziere stravagante, che non rispettava le regole della grammatica, ma faceva leggere molti autori moderni, lui compreso. Quando Giovannino, ancora sedicenne, gli mostrò il manoscritto di un lungo romanzo storico, Amore e patria, entusiasticamente lo incoraggiò a pubblicarlo, ma il giovanissimo narratore seguì invece il consiglio dell'altro maestro, il Torrìsi, che ne sconsigliò la pubblicazione perché opera troppo immatura. Pubblicò invece il secondo romanzo, I carbonari della montagna (1861-'62), che narra un episodio della lotta clandestina in Calabria al tempo di Gioacchino Murat, e successivamente, nelle appendici del giornale fiorentino La nuova Europa, il terzo dei cosiddetti romanzi catanesi, Sulle lagune (1863), di ambiente veneziano risorgimentale. Deciso a seguire la carriera delle lettere abbandonò gli studi legali, già iniziati nell'università di Catania, per trasferirsi a Firenze che era, a quel tempo, la capitale politica e letteraria d'Italia. A Firenze, dove arrivò ai primi di maggio del 1865, mentre fervevano le celebrazioni del centenario della nascita di Dante, era stato preceduto da molti giovani siciliani, catanesi in specie, tra i quali Luigi Capuana, il poeta Mario Rapisardi, Mariano Salluzzo che era stato medico di Nino Bixio, il pittore Michele Rapisardi, il diplomatico Giuseppe Pirrone, Nicolò Niceforo col quale aveva fondato, a Catania, un foglio di vita effimera dal titolo Roma degli Italiani. L'ambiente era favorevole ai meridionali, in virtù di una fratellanza nazionale ideale, sicché tutti si ritrovavano nei salotti letterari e mondani, al Gabinetto Vieusseux, al caffè Michelangelo e partecipavano della vita cittadina in posizione quasi privilegiata. Fu nel salotto del critico Francesco Dall'Ongaro che il Verga conobbe Giselda Fojanesi (che doveva poi trovarsi al centro di un'infausta vicenda amorosa che guastò definitivamente i rapporti col Rapisardi), e alcune tra le personalità più importanti del mondo politico e letterario italiano. Primo frutto, certamente immaturo, di questa partecipazione fu la commedia I nuovi tartufi, che satirizza alcuni episodi della lotta politica per le elezioni del settembre-ottobre 1865. A Firenze il giovane narratore abbandona la linea del romanzo storico e comincia la più moderna esperienza del romanzo sentimentale. Pubblica Una peccatrice (1866), dove si narra l'infelice storia di un giovane siciliano che, per conquistare il cuore di una donna, diventa commediografo celebrato e poi muore in solitudine dopo tanti disinganni; Storia di una capinera (1871), il più fortunato dei romanzi verghiani, che riprende l'argomento delle monacazioni forzate, tanto discusso specialmente dopo la storia manzoniana della monaca di Monza e le opere similari di Caterina Percoto e di Enrichetta Caracciolo; Eva (1873) disgraziata avventura amorosa tra una celebre ballerina e un pittore in bolletta, entrambi di origine meridionale; Eros (1875), storia di un mrchesino, Alberto Alberti, la cui vita sbagliata è la conseguenza del fallimento del matrimonio dei suoi genitori; e Tigre reale (1875), dove la vita e gli amori stravaganti di un giovane diplomatico, anch'esso siciliano, si decantano nel seno di una famiglia regolare e tradizionale. E' stato detto che fino a questo punto l'attività letteraria del Verga è da considerare decadente e trascurabile, e che il momento del trapasso verso la fase veristica è segnato dalla novella Nedda, scritta e pubblicata a Milano nel 1874. La più recente critica ha dimostrato invece che la cosiddetta produzione giovanile dev'essere considerata come un'elaborazione necessaria di temi e di poetiche che avranno la loro stagione migliore nel successivo periodo milanese. Il Verga s'era recato per la prima volta a Milano nel '72 e la capitale lombarda lo aveva affascinato, per la sua operosità e per la sua posizione di sentinella avanzata verso l'Europa, al punto da eleggerla come sede della sua vita letteraria; ma non vi si trasferì mai definitivamente, perché ogni viaggio postulava un necessario ritorno alla sua terra, dalla quale traeva l'humus per la sua produzione narrativa. Questo legame, che era già chiaro nei primi romanzi, diventerà sempre più intimo nelle opere della maturità. Di Nedda è molto importante l'introduzione, che possiamo considerare il manifesto del verismo verghiano. In essa l'autore dichiara che, a Milano, seduto in una comoda poltrona davanti al caminetto, gli tornano alla mente, e vede

quasi, uomini e fatti della sua gente. Per poter narrare quei fatti, dunque, è necessario riviverli, contemplarli come attraverso una lanterna magica. Questo improvviso chiarimento metodologico lo induce a interrompere la composizione di un altro romanzo, *Il marito di Elena*, per dedicarsi a quello che sarà il suo capolavoro, *I Malavoglia*, composto come prima opera di un ciclo, quello dei vinti, che avrebbe dovuto rappresentare una specie di fantasmagoria della lotta per la vita, che si estende dal cenciaiuolo al ministro e all'artista, e assume tutte le forme, dalla ambizione all'avidità del guadagno. Avrebbero dovuto seguire il Mastro don Gesualdo, *La duchessa di Leyra*, *L'onorevole Scipioni* e *L'uomo di lusso*. *I Malavoglia* (1881) è la storia di una famiglia di pescatori di Acitrezza, un villaggio marinaro della costa catanese, che, dopo il naufragio della barca, la *Provvidenza*, e la perdita del carico di lupini su cui era fondata la speranza di un buon guadagno, va distruggendosi lentamente, nonostante lo sforzo eroico del pater familias, padron 'Ntoni, e i vani sacrifici di tutti i familiari. La narrazione assume toni ora epici, ora elegiaci, ma vale soprattutto come storia di un popolo, di una gente, di una civiltà. La tenacia e l'ostinazione di un uomo che vuole salire i gradini della scala sociale e accumula ricchezza, la roba, è l'argomento del Mastro don Gesualdo (1888). Don Gesualdo Motta, mastro muratore, riesce a sposare una nobile decaduta, Bianca Trao, ma in tal modo tradisce le sue origini e sarà punito con una morte desolatamente solitaria, in un palazzo aristocratico di Palermo, tra l'indifferenza dei servitori e l'incomprensione della figlia, che si chiude in se stessa, diffidente e ostile, quasi a sottolineare l'incolmabile abisso che separa i Motta dai Trao. La poetica verghiana della roba si ritrova nelle novelle, dove il dramma della povera gente si esprime in episodi singoli ma non per questo meno densi di significati umani. Le novelle raccolte in *Vita dei campi* (1880) e in *Novelle rusticane* (1883) esprimono un mondo concluso e compatto e mostrano la verità più dolente della condizione umana. Jeli il pastore e Rosso malpelo sono stati definiti il primo e l'ultimo uomo del mondo, il primo perché vive ignorando la società e il secondo perché subisce il peso della società. In realtà si può dire che la tragedia dei personaggi verghiani scaturisce dal loro rapporto, sempre difficile e contrastato con la società in cui vivono. Insieme con la poetica della roba, intanto, aveva preso stabile consistenza anche la teoria linguistica del Verga, per cui lo scrittore deve adeguare la forma al contenuto, realizzando il colore locale con l'uso di lingua non dialettale ma fortemente dialettizzata. Cessava così la predicazione ormai secolare del purismo linguistico, e veniva decretata la fine della supremazia del fiorentino nei confronti degli altri dialetti italiani. Le altre raccolte di novelle, quasi tutte pubblicate dall'editore Emilio Treves, col quale il Verga aveva istituito un rapporto di amicizia e di collaborazione anche letteraria, affrontano argomenti non soltanto siciliani, ma anche delle classi popolari e della borghesia lombarda, ma il ciclo dei vinti resterà incompiuto. Esse sono *Per le vie* (1883), *Drammi intimi* (1883), i *Ricordi del capitano d'Arce* (1891), *Vagabondaggio* (1887), *Don Candeloro e compagni* (1884). Il Verga affrontò anche la prova delle scene e, come è noto, il suo dramma più fortunato è *Cavalleria rusticana*; ma non era un autore drammatico, né per vocazione né per scelta letteraria, sicché non tutti gli altri suoi lavori teatrali ebbero successo (*La lupa*, *Caccia al lupo*, *Caccia alla volpe*, *In portineria*, *Rose caduche*, *Dal tuo al mio*, oltre ai citati *Nuovi tartufi*). Nel 1894 il Verga torna a Catania e vi rimane, tranne per qualche rara e breve evasione, per tutto il resto della vita. Comincia così quel lungo silenzio di cui molto si è discusso. La morte del fratello e la necessità di provvedere all'amministrazione familiare in favore dei nipoti fu certamente la prima causa del distacco dagli ambienti letterari dove erano state concepite e realizzate quasi tutte le sue opere, ma forse anche la stanchezza gli impedì di riprendere la penna. Ormai, del resto, aveva dato il meglio di sé ed era troppo consapevole delle proprie possibilità per affrontare, senza la serietà e l'impegno che avevano contraddistinto tutta la sua vita, l'avventura di un nuovo romanzo. Aveva cominciato a raccogliere, con il solito scrupolo, la documentazione per *La duchessa di Leyra*, ma non arrivò oltre al primo capitolo, sebbene gli amici, primo fra tutti il De Roberto, lo esortassero a continuare. È probabile che la sua penna si fosse dimostrata inefficace nella descrizione degli ambienti delle classi elevate in cui avrebbero dovuto muoversi i protagonisti degli altri romanzi del ciclo dei vinti. Neanche la nomina a senatore (1920) e i festeggiamenti per il suo 80° compleanno (con un discorso di Pirandello al teatro Massimo di Catania) riuscirono a farlo

uscire da quel dignitoso isolamento, da quel suo atteggiamento schivo e solitario, che pur nei salotti fiorentini e milanesi ne avevano contrassegnato il carattere umano. Il Verga moriva, nella sua casa di via Sant' Anna, il 27 gennaio 1922.

- *Gesualdo Costa* (Vizzini, 1864 - 1942). Figlio di farmacista, e discendente di Giuseppe Costa, famoso chirurgo che operò il Re di Napoli, Gesualdo Costa trovò quasi naturale intraprendere gli studi di medicina presso l'Università degli Studi di Catania. La fama ed il successo del Dottor Costa non tardarono a diffondersi, portando a Vizzini pazienti da ogni parte della Sicilia desiderosi di essere visitati dall'ormai illustre medico. Gesualdo Costa fu anche autore di numerose pubblicazioni scientifiche che riguardavano la medicina in generale e la chirurgia in particolare, che per quel tempo rappresentava una nuova frontiera tutta da esplorare.

Grammichele:

- *Giuseppe Bartolozzi*, nato a Grammichele (CT) il 23 ottobre 1905 e morto a Palermo il 30 giugno 1982, fu apprezzato autore di numerosi manuali di matematica per le scuole medie di ogni ordine e grado, continuando così una tradizione che aveva visto impegnati la maggior parte dei matematici siciliani del periodo "aureo" (Cipolla, de Franchis, Mignosi). L'Unione Matematica Italiana (UMI) organizza un premio biennale negli anni dispari intitolato al suo nome.

Licodia Eubea:

- *Mariano Cusmano* (Licodia Eubea, 1600 – Licodia Eubea, 1680), pittore italiano del Seicento, operò principalmente nel suo paese natale, dove si trovano molte opere che gli furono commissionate per i locali edifici religiosi (chiese e conventi). La tecnica usata principalmente da Cusmano era la pittura ad olio su tela. Per esempio l'olio su tela di San Francesco d'Assisi, posto sul lato sinistro del presbiterio della chiesa dei Cappuccini. Questa tela fu commissionata da Alfonso Santapau principe di Palazzolo. San Francesco appare durante la sua stigmatizzazione. Di Cusmano è inoltre un altro olio su tela che raffigura il perdono di Assisi che sovrasta l'altare maggiore della chiesa dei cappuccini di Licodia Eubea. Diverse sono le opere di questo pittore conservate nella chiesa del Crocefisso o Ospedale di Licodia. Lavorò anche a Caltagirone, Grammichele, dove è possibile trovare suoi vari dipinti. Esegui opere anche in varie località della provincia di Ragusa.
- *Mariano Agosta* (Licodia Eubea, 16 luglio 1870 – Licodia Eubea, 7 giugno 1927) è stato un pittore che è vissuto a cavallo fra l'800 e il '900. Tra le sue opere si ricordano una scuola di Atene un panorama olio su tela di Licodia Eubea e un San Gregorio. Agosta si diplomò presso l'Accademia delle belle arti di Napoli. Si ricordano di questo pittore le grandi doti nel campo del ritratto. Egli infatti ebbe diverse offerte di lavoro in tutta Europa, in piccoli e grandi centri ma sempre rifiutò per amore verso il suo paese natale. Si attribuisce ad Agosta il ritratto olio su tela dell'illustre canonico Martino La Russa vissuto a Licodia Eubea nel XVI secolo.

5. IL GUSTO ED IL BENESSERE

Per quanto concerne questo secondo cluster turistico, esso è riferito in primo luogo alla tradizione enogastronomica dei comuni aderenti al Distretto degli Iblei, ed in seconda battuta ai circuiti del benessere. Verrà fornita pertanto, di seguito, un'analisi delle tradizioni enogastronomiche, passando in rassegna i prodotti tipici del territorio, nonché i maggiori eventi enogastronomici. Inoltre, verrà fornita un'analisi dei principali luoghi di benessere presenti sul territorio.

5.1 La grande tradizione enogastronomica del mare e della montagna

Il territorio del Distretto Turistico degli Iblei, come tutta la Sicilia, è luogo d'incontro di culture diverse come quella greca e araba e quella italica e normanna. Questo è molto visibile anche nella cultura gastronomica del territorio.

I prodotti tipici tramandati dalla tradizione sono davvero innumerevoli: le preparazioni a base di pesce, tipiche di tutta la Sicilia, si concentrano per lo più sulla fascia costiera del comprensorio del Distretto, mentre nell'entroterra numerose sono le ricette a base di carne, formaggio e verdure, grazie anche ad una certa ricchezza e varietà di alimenti, quali la carne degli allevamenti, i formaggi ricavati dal latte degli stessi capi, i cereali o la verdura.

Poche province italiane possono vantare una concentrazione di tipicità enogastronomiche paragonabile al territorio del Distretto Turistico degli Iblei ed in particolare alla provincia di Ragusa. Essa detiene il primato degli allevamenti zootecnici e può quindi sfoggiare un succulento repertorio di mozzarelle, ricotte, formaggi freschi e provole. Re dei prodotti caseari è il celebre Caciocavallo Ragusano Dop, qui chiamato anche *u scaluni* per via della forma e delle dimensioni che ricordano appunto quelle di un gradino. Lo si trova nelle sue varianti (fresco, stagionato, semi-stagionato) che dipendono dal grado di maturazione. Le sue qualità derivano dal latte delle mucche di razza Modicana (Presidio Slow Food) che si accontentano di pascoli poveri, in cambio di una vita allo stato brado. Nei ristoranti della Provincia di Ragusa è quasi obbligato l'assaggio dei ravioli di ricotta al sugo di maiale, mentre per le carni si spazia dalle salsicce ai *turcinuna* (interiora di pecora cotte in tegame). Straordinariamente varie sono pure le specialità di rosticceria (spicca una particolare varietà di arancini) e quelle dolciarie (da non perdere la torta al mandarino e le cassate). Chi non sa stare a tavola senza pesce può ripiegare sulla vicina Marina di Ragusa, dove parecchi ristoranti ne sanno valorizzare le carni. Non prima, però, di aver visitato il rione di Ragusa Ibla e la splendida Piazza Duomo, dove le architetture barocche della chiesa di San Giorgio e dei palazzi nobiliari si fondono con l'arte pasticceria. L'itinerario gastronomico prosegue alla volta di Modica, che gareggia con il capoluogo nelle evoluzioni del Barocco e primeggia in fatto di tradizione dolciaria. Qui si prepara il cioccolato seguendo una ricetta antichissima che, almeno stando alla tradizione, sarebbe stata importata dagli Spagnoli, i quali l'avrebbero appresa dagli Aztechi. Ma il segreto sta anche negli aromi che spaziano dalla cannella alla vaniglia, dall'arancia al peperoncino. Specialità locali sono anche la *cubbaia* (un croccante di semi di sesamo cotti nell'ottimo miele dei Monti Iblei), gli *'mpanatigghi* (ravioli dolci con carne, cioccolato, zucchero e aromi), la marmellata di cotogne, i mustazzola, la pasta di mandorla e tanti altri dolci secchi preparati con le rinomate mandorle della Val di Noto. Una ricchissima produzione di legumi (fave in particolare) è alla base di molte zuppe, che assieme alla pasta al forno alla modicana (un piatto unico decisamente robusto), alle scacce (focacce piatte farcite con verdure) e alle insalate di arance offrono un ampio ventaglio di pietanze tipiche. Dopo una visita a Modica Alta, fra il Duomo e il Castello, si prosegue per la vicina Ispica, attraversando la "Cava" dove sono stati scoperti vasti insediamenti risalenti all'età del bronzo. Oltre che per le ottime carote e per l'impiego della farina di carrube in pasticceria, Ispica spicca per alcuni piatti sfiziosi come i peperoni ripieni e i cavati (gnocchetti con melanzane fritte e ricotta), e per le ottime conserve a base di pomodoro, grazie anche alla vicina Pachino, cittadina che ha dato il nome al Pomodoro di Pachino Igp. Dall'abbondanza di sole e dall'elevata salinità delle acque dipende il gusto intenso e dolce, la consistenza della polpa, l'altissima concentrazione di vitamina C e le notevoli capacità di resistenza dopo la raccolta. Il pomodorino di Pachino si gusta al meglio nelle insalate o come condimento a crudo per la pasta, in abbinamento alla rucola e alla mozzarella, ma può anche finire in casseruola o ripieno. Caratteristiche affini presenta anche il meno noto Melone di Pachino: eccezionalmente dolce e "corazzato" contro l'invecchiamento. Pachino è anche una tappa importante sulle rotte enologiche: nel suo comprensorio si producono il Moscato di Noto (naturale, liquoroso o spumante) e il prezioso Nero d'Avola. Il pesce diventa assoluto protagonista a Portopalo, dove Capo Passero divide la costa siciliana meridionale da quella orientale. Dopo una visita al mercato del pesce, vero cuore pulsante di questo antico borgo di pescatori, e all'antica tonnara, si pranza nei ristoranti della zona dove il menu varia in relazione al pescato. Poi si fa incetta di conserve a base di pesce: cernie, ricciole, acciughe, pesce spada e ottimo tonno rosso sotto forma di filetti, patè e in tante altre varianti. Da assaggiare anche la

deliziosa bottarga di tonno, le conserve di pomodori e di ortaggi. Dal comune più meridionale della Sicilia continentale, risalendo per pochi chilometri la costa ionica, si raggiunge infine Marzamemi, un altro borgo marinaro legato storicamente all'attività della sua tonnara. Straordinaria è anche qui la qualità dei prodotti a base di pesce, dal tonno rosso al nero di seppia in scatola. E per dolce crespelle al miele (dalla tradizione siracusana) o fantasiose granite e gelati per tutti i gusti. Una specialità molto conosciuta è il cioccolato modicano. Il cacao venne portato a Modica, intorno alla metà del Seicento, dai padri Gesuiti; in seguito venne aperta una delle prime fabbriche artigianali d'Europa, ancora esistente, che produceva un tipo di cioccolato particolare mediante un procedimento di origine azteca, che gli stessi religiosi avevano appreso nelle colonie spagnole del Sudamerica.

5.2 Le eccellenze territoriali

Il Distretto Turistico degli Iblei, ed in particolare Ragusa, detiene il primato regionale per i prodotti agroalimentari tipici d'eccellenza tutelati dalla UE. Ragusa stessa inoltre è tra i primi trenta comuni italiani per l'enogastronomia di qualità. Lo stesso Catone lodò nei suoi scritti la cucina ragusana, in particolare un dolce, le cassateddi, ovvero una specie di crostata di ricotta dolce, all'aroma di cannella, inoltre molti poeti hanno celebrato il famoso miele ibleo. Di seguito, si riportano nel dettaglio, le eccellenze territoriali presenti nel territorio del Distretto, che sono inserite nelle principali guide quali Michelin, Gambero Rosso, Identità Golose, l'Espresso e il Sole 24ore.

Il Ristorante il Duomo

L'avventura del ristorante Il Duomo a Ragusa Ibla comincia nel 2000, con Ciccio Sultano come Chef e Angelo Di Stefano come Gourmet. Nel maggio del 2000 durante la rassegna Cheese Art di Ragusa, la marchesa Anna Tasca Lanza gli propose loro di curare una wine promotion all'Hotel Imperial di Vienna, che ebbe grande successo suscitando il compiacimento anche da parte dell'azienda e dello staff dell'Imperial e dei suoi clienti. Nel marzo 2001 hanno organizzato una food promotion in America con la collaborazione di Slow Food e dei più grandi nomi del vino siciliano quali Planeta, Donnafugata, Duca di Salaparuta, Valle dell'Acate. Nel 2002 Ciccio Sultano conquista la prima edizione del premio Raisat Gambero Rosso Channel riservato al migliore giovane cuoco dell'anno, promessa della ristorazione italiana. Nel novembre 2003 il Ristorante Duomo entra a far parte dei Jeunes Restaurateurs d'Europe. Nel 2004 il Ristorante Duomo riceve l'ambito riconoscimento di una Stella dalla prestigiosa Guida Michelin per la qualità della sua cucina, oggi, invece, possiede due stelle. E' molto frequente la presenza su riviste e quotidiani (Gambero Rosso, Gran Gourmet, Fuori casa, Bar Giornale, Bon Appetit Stati Uniti, Il Golosario, Ulisse Alitalia, Der Feinschmecker Germania, La Repubblica, il Sole 24 ore, Anna, Amica, Vogue Japan, Corriere della Sera, La Sicilia, Il Giornale di Sicilia, Gentleman, Monsieur, New York Times, Los Angeles Time, San Francisco Chronicle, ecc). E' citato sulle maggiori guide dei ristoranti (Veronelli, Gambero Rosso 2010, Espresso 2010, Touring Club, Michelin 2010, Identità Golose 2010, il Sole 24ore e Jeunes Restaurateurs d'Europe, ecc.). La cantina è in continua crescita superando le 600 etichette tra vini e distillati. Ha una grande selezione di oli siciliani che propone ai tavoli con diverse pietanze.

Villa Carlotta- La Fenice

Il ristorante La Fenice si trova all'interno dell'elegante hotel Villa Carlotta, una struttura dal design mediterraneo e dallo stile minimale, punti forti di un complesso ricettivo avanzatissimo. Le sale del ristorante La Fenice, aprono al pubblico proponendosi come oasi di ristoro per un appuntamento d'affari o una cena al lume di candela. La presenza di chef qualificati, capaci di interpretare in modo creativo la ricca tradizione culinaria italiana e siciliana, unita ad un servizio impeccabile fanno di ogni appuntamento a tavola un sicuro successo. La saletta ristorante dispone di una cantina con i più rinomati vini regionali e d'Italia rendendo così esclusivo l'accostamento di cibi e vini. La Guida Michelin 2010 premia con 1 Stella il ristorante La Fenice facendo della provincia di Ragusa il più importante polo gastronomico della Sicilia. Inoltre La Fenice è premiata dalla Guida del Gambero Rosso 2010 e dalla Guida delle Identità Golose 2010.

Torre D'Oriente

Avviato nel 2004 grazie alla passione e alla determinazione di Giorgio e Meno Iabichino, il Ristorante Torre D'Oriente è stato rilevato dallo Chef Salvatore Carpenzano che insieme alla moglie Gaia Fossati, porta avanti il testimone di una attività di successo.

L'ubicazione, una invidiabile terrazza che si spalanca sulla città di Modica, la raffinatezza degli ambienti e la qualità della cucina fanno di Torre d'Oriente una meta obbligata per gli amanti dell'alta ristorazione.

E' stato premiato dalla Guida Gambero Rosso 2010.

Locanda Don Serafino

Lo scenario è Ibla, la parte storica di Ragusa, quella ricca di chiese, palazzi di arte barocca, qualcuno nascosto in strettissimi e affascinanti vicoli percorribili solo a piedi. Proprio nel cuore del Barocco e situato nelle antiche scuderie di un vecchio Palazzo Nobiliare, c'è il Ristorante di Antonio e Giuseppe La Rosa. Ristrutturate alla perfezione, le sale si alternano a ospitare servizi di wine-bar, Cigar List. Ma è la proposta gastronomica la protagonista, fatta di pesce e di carne e da una interessante carta di vini che annovera almeno 1000 etichette e la Carta degli oli.

La cucina è prettamente del territorio presentata in modo raffinato ed elegante: Terrina di Sgombro con tenerezze di zucchine e Capuliatu, Lasagnetta di Cacao amaro con ricotta Iblea, Coniglio farcito ai Pistacchi di Bronte e pancetta, Tagliata di Tonno pinna Gialla su Caponatina Modicana, Dessert di Ragusano D.O.P. su pasta sfoglia e Miele di Timo, sono alcuni piatti che lo Chef Vincenzo Candiano propone seguendo le stagioni.

E' stato premiato con una stella dalla guida Michelin. Inoltre è presente nel 2010 sulla guida dell'Espresso, del Gambero Rosso, delle Identità Golose e del Sole 24ore.

Trattoria da Carmelo

Un forte legame con le tradizioni e col territorio, la scommessa dell'innovazione, il gusto della novità. Sono solo alcune delle linee guida nelle scelte quotidiane della Trattoria da Carmelo, che nasce da un grande amore per il mare e che negli anni ha consolidato il suo proficuo rapporto con la splendida costa iblea. Nato nel 1975, come chalet a servizio dei bagnanti, il locale è cresciuto nel tempo seguendo la crescita del popoloso centro balneare. Forte dell'esperienza decennale maturata a bordo di diverse navi crociera in giro per il mondo, il cuoco demiurgo, Carmelo Iacono, ha dato vita nel tempo a uno dei ristoranti di pesce più rinomati di tutta l'isola. Un'ampia e ricca offerta dei piatti, dagli antipasti ai secondi ai piatti unici come l'inimitabile cous cous e la deliziosa paella, un'accurata scelta nella qualità dei prodotti, la voglia di stupire sempre il cliente con piatti nuovi o rivisitati. Queste le caratteristiche che fanno della trattoria da Carmelo un posto unico per la sua cucina. Come unico la rende la splendida terrazza sul mare che permette di godere, specie nelle serate estive, di un paesaggio incantevole magari sorvegliando un ottimo vino. Il ristorante è stato premiato nel 2010 dalla Guida delle Identità Golose.

Ristorante "La Gazza Ladra"

Nel pieno centro di Modica Alta, la parte di Modica ricca di chiesette e palazzi di arte barocca, all'interno dell'Hotel "Palazzo Failla", la "Gazza Ladra" è un ristorante raffinato ed elegante, dall'atmosfera calda e rilassante.

La cucina è affidata al giovane cuoco Accursio Craparo, la cui fantasia - mai fine a se stessa - mira a divertire e a stupire con una ricerca di accostamenti di cibi e sensazioni mai scontate.

La cantina offre un'attenta selezione di etichette nazionali e siciliane con qualche proposta estera. Accursio e i suoi collaboratori sapranno guidarvi lungo un ragionato itinerario eno-gastronomico.

Oggi la cucina che propone la "Gazza Ladra" a Modica Alta è la sintesi tutta personale di capacità e sensibilità, mestiere ed esperienza, equilibrio e intensità che Accursio ha appreso negli anni. Il tutto con la voglia di confrontarsi, quotidianamente, con i contrasti della Terra che lo accoglie. E' stato

premiato con una stella dalla guida Michelin. Inoltre è presente nel 2010 sulla guida del Gambero Rosso, delle Identità Golose e del Sole 24ore.

Ristorante Caravanserraglio

È nella parte alta di Ragusa che nasce il "Caravanserraglio" ristorante raffinato e accogliente, che vi avvolgerà in un esclusivo connubio di fascino e stupore.

Il tutto ulteriormente armonizzato da arredi moderni e richiami al classico che unitamente a uno staff di primo ordine, delineano un clima unico, ideale per una rilassante sosta di carattere enogastronomico.

Il menu offre un'ampia scelta di piatti che varia a seconda delle stagioni. Questo, però, non deve permettere di trascurare un'ulteriore fiore all'occhiello: La pizzeria. Infatti anche qui, Caravanserraglio, è protagonista con un susseguirsi di sapori e fantasie come la tanto ambita "cinghialotta" o la "trifoglio".

Il locale nel periodo estivo offre la possibilità di gustare le proposte gastronomiche nel giardinetto esterno con gazebo. Il ristorante - pizzeria è anche sala banchetti, l'ideale quindi per cerimonie di vario genere con, anche qui, menu qualitativamente ottimi. È stato premiato nel 2009 dalla guida Gambero Rosso.

Locandina

Ibla è un quartiere di Ragusa rimasto con un'animo settecentesco sia per gli edifici conservati benissimo, sia per le stradine strette e tortuose rimaste invariate per secoli. È in questo contesto che si inserisce il palazzo Di Quattro edificato dal duca Arezzi di San Filippo a seguito del terremoto del 1693 ed acquistato in seguito dalla famiglia Di Quattro, che occupa i piani superiori del ristorante. La sua elegante facciata insieme alla lunghissima balconata sorretta dalle sue cinquanta mensole, fa da cornice ai tavoli che in estate vengono sistemati nel dehors, sotto gli oleandri con il loro gradevolissimo profumo. Le sale del ristorante sono ubicate nei bassi del suddetto palazzo dove un tempo alloggiavano i cavalli e stazionavano le carrozze e dove adesso fanno da sfondo ai tavoli le mangiatoie, oltre ad un pregiatissimo abbeveratoio in pietra pece, riservato al cavallo preferito dal padrone. È stato premiato nel 2010 dalla Guida Gambero Rosso.

Il Pomodoro

Il ristorante Pomodoro nasce nel settembre 2004. Ma, per capire veramente l'essenza del ristorante, bisogna fare qualche passo indietro. Correva l'anno 1993 quando il giovane Giuseppe intraprendeva la sua esperienza formativa presso l'istituto alberghiero e, nello stesso tempo, iniziava la sua carriera lavorativa presso varie cucine sparse per l'Italia.

Il forte attaccamento per la propria terra unito all'esperienza affinata nei diversi anni lo spingono, insieme al fratello Enrico, che negli anni ha intrapreso un percorso trasversale ma complementare all'attività del fratello quale responsabile di sala, a dare vita al frutto dell'esperienza maturata negli anni. La ricchezza e la qualità dei prodotti offerti dall'incantevole terra iblea ci permettono di realizzare piatti semplici dai sapori unici e genuini.

Una cucina curata, senza delirio e senza patemi, da una mano, se pur giovane, brillante e sicura, dove il risultato è garantito con continuità nei piatti del menù.

Eccellenti materie prime, cotture tradizionali e attente ad esaltare un risultato d'eccellenza sono i segni distintivi del "Pomodoro".

Una cucina del territorio rivisitata eseguita in maniera semplice, ma molto personale, con un menù di dodici piatti in tutto che cambiano mensilmente in base ai prodotti della stagione, sia di terra che di mare. È stato premiato nel 2010 dalla Guida Gambero Rosso.

Fattoria delle Torri

Il locale si trova nel cuore della città, sulla passeggiata di Corso Umberto I, quindi di facile e comodo accesso. L'edificio, risalente al 1700, era la sede dei magazzini di una casa patrizia

modicana e negli ultimi anni di un piccolo teatro. Vi si accede da una limonaia ricca di profumi ed essenze mediterranee fruibile in estate. All'interno la sala ristorante e la ricca cantina.

Un'offerta così articolata ne fa una meta di sicuro riferimento per i gourmets esigenti ed appassionati. La cucina poggia sulle solide basi del territorio che viene enfatizzato da un uso attento e equilibrato della materia prima. Il vino ha un posto di rilievo, sostenuto com'è da una carta con circa cinquecentocinquanta etichette. Il servizio attento e puntuale è preparato ad accogliere con simpatia anche il cliente più esigente. E' stato premiato nel 2010 dalla Guida del Gambero Rosso e dalla Guida L'Espresso.

Locanda del Borgo

Il Ristorante "La Locanda del Borgo" nasce nel 2001 all'interno del borgo feudale della famiglia del principato dei Moncada-Platamone, l'antica dinastia che nel 1712 fondò Rosolini.

"La Locanda del Borgo" sin dalla nascita si distingue per delle caratteristiche che ne fanno subito un ristorante di nicchia: la ricercatezza della sua cucina ed il servizio; tutto ciò suscita presto curiosità anche tra gli "addetti ai lavori", tanto che già nel suo primo anno di attività viene segnalato da diverse riviste.

Nell'Ottobre del 2002 il ristorante viene rilevato dallo chef internazionale Giovanni Alfa, che, dopo anni di esperienza in giro per il mondo, e non solo a bordo delle più importanti navi da crociera internazionali, mosso dal desiderio di realizzare qualcosa di importante sulla "terra ferma", decide di rilevare il ristorante per dargli quel valore aggiunto che sta nella sua cucina creativa ricca di personalità. Già dal primo anno della gestione "Alfa" non mancano importanti attestazioni e soddisfazioni: il ristorante si riconferma sul Gambero Rosso con un punteggio superiore all'anno precedente; arrivano anche recensioni su importanti riviste, giornali, quotidiani e guide, come l'Espresso, il Touring, la Mappa delle Stelle San Pellegrino, Top Ten of Sicily. Il ristorante è ubicato nel cortile in cui anticamente risiedevano gli "Uffizi" del Principe di Platamone. Nelle due sale i soffitti a cupola sono ornati da autentici affreschi che, associati all'eleganza ed all'accuratezza dell'arredo, danno al ristorante un tocco di raffinatezza e senso di calore; ciò fa sentire il commensale a proprio agio, rilassato e coccolato, quasi come se fosse a casa propria. Il tutto è coronato dalla terrazza coperta, adibita a sala, che da sul Borgo Feudale e si affaccia sullo splendido panorama collinare dell'Elo, da ammirare nelle belle giornate di sole.

Pasticceria Di Pasquale

Fondata da Giovanni Di Pasquale nel 1950 trasferendovi tutta l'arte appresa lavorando presso le più rinomate pasticcerie siciliane, è tutt'oggi gestita dai figli Enzo e Ciccio e dall'immane mamma Giovanna, che hanno saputo perpetuare le ricette e la tradizione nella scelta degli ingredienti naturali e di primissima qualità, mantenendone fedelmente la tipicità. Ne sono prova i famosi biscotti alla mandorla, i sorbetti, le torte squisite (delle quali alcune di esclusiva creazione come quella al Formaggio Ragusano), le granite, le arancine... l'elenco sarebbe molto lungo!

Un continuo successo ha scandito lo sviluppo ulteriore dell'attività con la realizzazione di un complesso destinato a sede per i trattenimenti che dal 1973 è stato e continua ad essere la più ambita cornice per sottolineare i grandi eventi, fa niliaii e istituzionali. Il legame con Ragusa è forte. Provate a chiedere ad un ragusano dov'è la Pasticceria Di Pasquale, non riceverete delle semplici informazioni. sicuramente sarete accompagnati ed eruditi nel tragitto.

E' la Sicilia e i suoi sapori. E' la Sicilia e la sua gente, ingredienti fondamentali per una presenza forte che ha alla base un grande segreto: col cuore e con la testa.

Giovanni Di Pasquale, giovanissimo, decise di imparare i segreti dell'arte pasticceria andando a lavorare presso la celebre pasticceria Spinella di Catania, la cui prestigiosa sede di Via Etnea, di fronte all'ingresso di Villa Bellini, era, e continua ad essere, una delle mete preferite dai catanesi. Insieme a Giovanni Di Pasquale apprendeva il mestiere anche Antonio Condorelli che avrebbe fondato, in seguito, la celebre industria dei torroni.

Nello stesso periodo a Ragusa operava un altro celebre pasticcere noto come "Cicciu u' magu" per la sua straordinaria capacità di inventare originali pasticcini. Elegante e raffinato aveva aperto rinomate pasticcerie in Via Roma e in Viale Ten. Lena (l'attuale Bar del Viale). Cicciu u' Magnu, intuendo le doti del giovane Di Pasquale, lo volle con sé a Ragusa. Così Giovanni Di Pasquale poté

far ritorno nella sua città natale, perfezionando la sua preparazione e cominciando a collaborare con il fratello che, nel frattempo, aveva fondato il Caffè Roma, altro locale storico di Ragusa.

Furono anni di grande attività nei quali Giovanni conobbe quella che sarebbe stata la compagna della sua vita. Il 21 giugno del 1950 vennero celebrate le nozze con la giovanissima Giovanna Scalone che diede a Giovanni l'entusiasmo e la spinta per mettersi in proprio diventando una validissima collaboratrice.

Il 3 dicembre dello stesso anno nacque, nel cuore di Ragusa, a due passi dalla Cattedrale, la Pasticceria Di Pasquale e per i ragusani fu un amore a prima vista.

La nuova ditta ebbe un successo immediato e strepitoso e divennero celebri i biscotti di mandorla, i sorbetti, le squisite torte di tutti i gusti. Erano gli anni nei quali gli americani portavano un modo di vivere diverso con le loro grandi feste al Mediterraneo, con le ragazze bionde che facevano impazzire e sognare i nostri giovani, con una facilità nello spendere al quale nessuno di noi era abituato. Per di Pasquale fu un periodo felice. Erano nati Enzo e Ciccio, i due figli che avrebbero garantito la continuità dell'azienda che continuava a svilupparsi costantemente. Si decise allora di costruire una nuova sede per i trattenimenti a qualche chilometro da Ragusa sulla strada per Comiso e Vittoria due città nelle quali la Pasticceria Di Pasquale era molto apprezzata. Il 20 ottobre del 1973 venne inaugurata Villa Di Pasquale che, da allora, ha visto festeggiare al suo interno, migliaia di matrimoni, battesimi, anniversari, cene sociali. Guido Piovene nel suo Viaggio in Italia la descrive come la più bella della Sicilia, l'Europeo la inserisce tra le prime cento pasticcerie italiane e, nell'Almanacco dei Golosi ha un posto di primo piano.

La Signora Giovanna che è sempre al suo posto come un tempo, ci racconta, con un lampo di tristezza negli occhi, le difficoltà dei primi tempi quando lei e suo marito dovevano preparare da soli i prodotti, servire i clienti, pensare a tutto; con gli occhi lucidi ci racconta del vecchio forno a legna sul quale occorreva soffiare di continuo con un manico per tenere viva la fiamma e ci dice dell'orgoglio con cui, lei e il marito, assistevano, anno dopo anno, alla crescita dell'azienda e dei figli e al successo di una famiglia esemplare che continua a far parte della leggenda della città.

Pasticceria Rosy Bar

Rosy Bar dei Pinelli, nella centralissima Via Risorgimento nel quartiere nuovo del Sacro Cuore di una Modica sempre più in espansione, è un bell'esempio di ritrovo dall'aria da belle époque dove il calore degli arredi delicatamente infonde un'atmosfera d'attesa confortata dallo straordinario assortimento di una pasticceria, di una dolceria e di una gelateria tra le più rinomate e raffinate in una città simbolo indiscusso in fatto di produzione di dolcezze. Dal 1986 Giovanni Pinelli, a capo di una famiglia di veri cultori del settore, ha impresso nella produzione tutta la sapienza e la passione di una professionalità appresa sin da bambino nelle antiche dolcerie della Città. Il famoso cioccolato modicano rivive qui in tutte le sue creazioni classiche: cannella, vaniglia, peperoncino. "Bell Caffè" produce, solo per Rosy Bar, una miscela ad hoc, esclusiva come il suo destinatario: lo spumone al caffè. Nella produzione del Rosy Bar eccelle il gelato di pistacchio. Qui, per garantirne la fattura e il singolare sapore, non si bada a spese. La più selezionata produzione di pistacchi di Bronte viene lavorata da Giovanni Pinelli per garantire uno dei primati della qualità e del sapore. Tutto il resto è un raffinatissimo repertorio classico: cremolata di fragole di bosco, di pesca o di gelsi. Frutta scelta per la gioia di palati abituati ad assaporare il meglio. La guida edita da Gambero Rosso - Bar D'Italia 2010 ha premiato con la denominazione di "qualità ottima del locale" il Rosy Bar di Modica, della famiglia Pinelli.

Antica Dolceria Bonajuto

Era il 1880 quando Francesco Bonajuto, seguendo le orme del padre, apriva la sua piccola bottega dolciaria immersa nel meraviglioso barocco di Modica; da quella bottega cominciarono ad uscire squisitezze d'origine araba e spagnola frutto di una tradizione secolare.

La storia del nostro cioccolato, si snoda lungo un unico filo conduttore che procedendo storicamente a ritroso, unisce la Sicilia ed in particolare la Contea di Modica alla Spagna e trova infine le sue radici nella meravigliosa civiltà meso-americana, quella degli Aztechi, gli antichi abitanti del Messico.

Alla scoperta del "Nuovo Mondo" gli spagnoli ebbero modo di conoscere una straordinaria varietà di generi alimentari, tra questi la "Xocoàtl", prodotto che gli abitanti del luogo ricavano dai semi di cacao e di cui essi avevano gran riguardo perché alimento in grado di dare forza e vigore ma che era anche indice di ricchezza e benessere. Gli Aztechi ottenevano questo preparato macinando i semi di cacao su di uno strumento chiamato "metate" una pietra ricurva poggiata su due basamenti trasversali, usando uno speciale mattarello anch'esso in pietra. Fu durante la loro dominazione in Sicilia che gli spagnoli introdussero la lavorazione del cioccolato così come l'avevano appresa da quel popolo da noi tanto lontano. Questo cioccolato, contrariamente a quanto in seguito avvenne nel resto d'Europa, non passò mai alla fase industriale rimanendo immutato attraverso i secoli. La metodologia di produzione del nostro cioccolato è ancora oggi vicinissima a quella attuata dagli Aztechi. Oggi si parte da una massa di cacao (semi macinati) non privata del burro di cacao in essa contenuta, la massa viene riscaldata per renderla fluida e ad una precisa temperatura viene mischiata a zucchero semolato e spezie. Il composto così ottenuto viene mantenuto ad una temperatura che non fa sciogliere i cristalli di zucchero, che rimangono infatti integri all'interno della tavoletta, amalgamato il tutto per mezzo di una raffinatrice (odierna riproposizione del metate), 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 forma desiderata. La particolare lavorazione "a freddo" di questo cioccolato, esclude la fase del concaggio riuscendo, a detta di molti, a mantenere aromi che sarebbero altrimenti destinati a scomparire. La forza di questo particolare prodotto è proprio nella semplicità della lavorazione e nessuna aggiunta in burro o di altre sostanze estranee (grassi vegetali, derivati del latte, lecitina) viene effettuata.

5.3 I Prodotti

Di seguito si riporta una tabella con indicato le diverse tipologie di prodotti tipici del Distretto turistico degli Iblei:

Tab. 41 - Elenco della tipologia dei prodotti tipici del Distretto Turistico degli Iblei – Fonte: A.A.A. Sapori e gusti di Sicilia

Elenco Tipologia Prodotto		
Pecorino Siciliano DOP	Intero territorio del Distretto Turistico degli Iblei	
Picurinu : tuma, primosale, secondo sale, stagionato.	Intero territorio del Distretto Turistico degli Iblei	
Provola Siciliana	Intero territorio del Distretto Turistico degli Iblei	
Ricotta infornata	Intero territorio del Distretto Turistico degli Iblei	
CORINTO NERO	Intero territorio del Distretto Turistico degli Iblei	
Ricotta di vacca, pecora, capra, mista, salata	Intero territorio del Distretto Turistico degli Iblei	
Cipolla di Giarratana	Ragusa e la sua provincia, in particolare comune di Giarratana.	
Ciocolato tradizionale di Modica	Modica	
Pesci (pesce azzurro, molluschi, crostacei..)	Intero territorio costiero del Distretto Turistico degli Iblei	
Olive	Intero territorio del Distretto Turistico degli Iblei	
Carciofo ragusano	Ragusa e la sua provincia.	
Origano	Ragusa	
Uva da tavola big perlon	Mazzarrone	
Uva varietà italia	Mazzarrone	
Uva da tavola Red Globe	Mazzarrone	
Uva Victoria	Mazzarrone	
Uva varietà black magic	Mazzarrone	

DISTRETTO TURISTICO DEGLI IBLEI

Pesche Fairlane	Mazzarrone	
Pesche M.II O'Henry	Mazzarrone	
Pesche May Glow	Mazzarrone	
Pesche Summerset	Mazzarrone	
Uva da tavola Varietà Cardinal	Mazzarrone	
Uva varietà Superior	Mazzarrone	
Uva da tavola Matilde	Mazzarrone	
Uva da tavola Centennial	Mazzarrone	
Uva da tavola varietà Black Pearl	Mazzarrone	
olio olive moresca	Intero territorio del Distretto Turistico degli Iblei	
Vino Doc Nero d' Avola	Pachino	
Thyonianus Doc Eoro Nero D' Avola	Pachino	
DOP Monti Iblei	Intero territorio del Distretto Turistico degli Iblei	
Formaggio Ragusano D.O.P.	Intero territorio del Distretto Turistico degli Iblei	
Cosacavaddu (Caciocavallo ragusano)	Intero territorio del Distretto Turistico degli Iblei	
Pomodoro di Pachino Igp	Pachino e Portopalo	
Melone di Pachino	Pachino e Portopalo	
Cerasuolo di Vittoria DOC	Ragusa e provincia	
Cigno Nero Cerasuolo di Vittoria DOC	Vittoria e provincia di Ragusa	
Vittoria DOC	Vittoria e provincia di Ragusa	
Vino rosso, bianco e rosato IGT Corte Montoneri	Pachino e Portopalo	
Vino rosso e bianco IGT I Ruderi	Pachino Portopalo	
Cavolfiore Ragusano	Ragusa e la sua provincia	
Pomodoro Rosso a grappolo	La provincia di Ragusa	
Melanzana	La provincia di Ragusa	
Carota di Ispica	La provincia di Ragusa	
Carote	Intero territorio del Distretto Turistico degli Iblei	
Peperoni	Intero territorio del Distretto Turistico degli Iblei	
Zucchini	Intero territorio del Distretto Turistico degli Iblei	
Cetrioli	Intero territorio del Distretto Turistico degli Iblei	
Pomodoro cherry	Intero territorio del Distretto Turistico degli Iblei	
Pomodoro a grappolo	Intero territorio del Distretto Turistico degli Iblei	
Patate	Intero territorio del Distretto Turistico degli Iblei	
Padduni	Intero territorio del Distretto Turistico degli Iblei	
Furmaggi ri capra	Intero territorio del Distretto Turistico degli Iblei	
Ricotta iblea	La provincia di Ragusa	
Mozzarelle	Intero territorio del Distretto Turistico degli Iblei	
Anitas – Olio extravergine di oliva	Rosolini	
Olio extra vergine di oliva Barocco Ibleo	Provincia di Ragusa	
Olio Secularis	Chiaramonte Gulfi	
Eoro Doc	Pachino, Portopalo di Capo Passero e Rosolini, in provincia di Siracusa e il comune di Ispica in	

	provincia di Ragusa.	
Moscato di Noto DOC	Rosolini, Pachino e Avola, in provincia di Siracusa.	
Vini Donnafugata	Provincia di Ragusa	
Valle d'Acate	Provincia di Ragusa	

Nei paragrafi a seguire si riporta una scheda descrittiva per ogni tipologia di prodotto indicato nella tabella sovrastante.

5.3.1 Il Vino

Il termine "vino" ha origine dal verbo sanscrito vena ("amare"), da cui deriva anche il nome latino Venus della dea Venere. Dal termine latino vinum, anche attraverso la rielaborazione delle lingue celte, ebbero luogo molte delle denominazioni nelle altre lingue. Il vino è una bevanda alcolica fermentata, ottenuta esclusivamente dalla fermentazione (totale o parziale) del frutto della vite, l'uva (sia essa pigiata o meno), o del mosto. Il vino si può ottenere da uve appartenenti alla specie Vitis vinifera o provenienti da un incrocio tra questa specie e altre specie del genere Vitis, come ad esempio la Vitis labrusca, la Vitis rupestris, ecc.; in Italia per la produzione di vino possono essere usate solo uve appartenenti alla specie Vitis vinifera.

La terminologia relativa al vino utilizza molti vocaboli in lingua francese; per alcuni di essi esistono i corrispondenti termini in italiano, mentre per altri è possibile usare solo i termini francesi. Con tale bevanda si può dar vita anche ad un nobile distillato, che se invecchiato per almeno 12 mesi in legno, prende il nome di Brandy.

I vini si differenziano tra loro per il sistema di vinificazione (vini normali e speciali) e per le proprietà organolettiche: colore, profumo, gusto e retrogusto; altri parametri concorrono a definire le caratteristiche di un vino: alcol, acidità, sapidità, sensazione di astringenza (dovuta ai tannini). I vini possono essere differenziati in vini tranquilli, vini frizzanti e spumanti, a seconda del fatto che siano in grado o meno di sprigionare anidride carbonica all'apertura delle bottiglie. Costituisce ulteriore distinzione il contenuto in zuccheri non fermentati del vino (secco, semisecco, dolce...). Inoltre ogni vino è caratterizzato da una temperatura di servizio (temperatura ideale per la consumazione) e da abbinamenti ottimali con determinate pietanze.

I Vini normali : si intendono per vini normali quei vini immessi al consumo dopo aver subito il solo processo di vinificazione (quindi senza interventi tecnici successivi o aggiunte di altri componenti).

Vino bianco

Il vino bianco si presenta all'aspetto di colore giallo in varie tonalità (dal verdolino all'ambrato, passando per il paglierino e il dorato); è generalmente caratterizzato da profumi floreali e fruttati, e va consumato ad una temperatura di servizio compresa fra 8°C e 14°C; al gusto prevalgono le sensazioni di freschezza e acidità, anche se con l'aumentare della temperatura di servizio potrebbero presentarsi sgradevoli sensazioni di amaro. Gli accoppiamenti ottimali sono con le pietanze a base di pesce, molluschi, crostacei, verdure e carni bianche, ed in generale con piatti di cottura rapida e sughi poco strutturati.

Vino rosato

Il vino rosato si presenta all'aspetto di colore tra il rosa tenue, il cerasuolo e il charetto; è generalmente caratterizzato da profumi fruttati, e va consumato ad una temperatura di servizio compresa fra 10°C e 14°C; al gusto prevalgono le sensazioni di leggera acidità, di aromaticità e di lieve corposità. Gli accoppiamenti ottimali sono con pietanze gustose a base di pesce, paste asciutte con sughi delicati, salumi leggeri.

Vino rosso

Il vino rosso si presenta all'aspetto di colore rosso in varie tonalità (dal porpora al rubino fino al granato e all'aranciato); è generalmente caratterizzato da un'ampia varietà di profumi (fiori, frutta, confettura, erbe, spezie) e da una più o meno elevata sensazione di morbidezza, corposità e tannicità; va consumato ad una temperatura di servizio compresa fra 14°C e 20°C. Gli accoppiamenti ottimali sono con le carni rosse, la cacciagione, i formaggi, e tutte le pietanze basate su cotture prolungate e sughi strutturati.

Vino novello

Si ottiene mediante macerazione carbonica. Ha un colore intenso e forti aromi secondari o fermentativi. Non può essere immesso sul mercato prima del 6 novembre di ogni anno e se ne consiglia un consumo nei primi sei mesi perché poco stabile. Un accoppiamento ottimale e tipico del vino novello è con le castagne, e conseguentemente con gli alimenti a base di farina di castagne, come necci e castagnaccio.

Vino passito

Ottenuto da uve appassite lavorate come per una normale vinificazione. L'appassimento può avvenire in maniera naturale sulla pianta (eseguendo dunque la vendemmia tardivamente) oppure artificialmente ponendo l'uva su dei graticci sui quali viene insufflata aria calda, oppure per effetto della cosiddetta muffa nobile, ovvero la *Botrytis Cinerea*, che attacca gli acini formando una coltre superficiale che fa evaporare l'acqua contenuta nell'acino, aumentando così la concentrazione degli zuccheri.

Vino ruspo

Viene fatto con una miscela di vino di Carmignano DOCG attraverso una fermentazione breve la quale toglie leggermente il colore rosso delle bucce di uva. Viene spesso confuso dai non addetti con il vino rosé, o rosato, e come questo si serve a temperature dell'ordine dei 10 C 14°C.

Vino barricato

Il vino barricato viene lasciato invecchiare in botti di legno, con particolare riferimento al legno di rovere che si ottiene dalle querce, ma anche di ciliegio o faggio. Questo procedimento consente al vino di invecchiare lentamente mediante un processo di ossidoriduzione che avviene tramite le fibre lignee: esso dà al vino un aroma più intenso, un odore di tostato e al gusto sarà più equilibrato e più morbido. Il legno cede al vino i tannini cosiddetti Gallici (che sono più morbidi di quelli Catechici presenti nella buccia degli acini), e sentori speziati (es. vaniglia) ed eterei che conferiranno al vino un prezioso bouquet. Le botti di rovere più prestigiose per le loro performance sono le barrique francesi di 225 litri, fabbricate esclusivamente con legni di rovere provenienti dalla foresta di Allier. Il fatto di potere contare su legni che provengono storicamente dagli stessi alberi, consente agli enologi di potere stabilire diversi parametri per l'invecchiamento dei vini. Va segnalato che è diventata prassi comune da parte di produttori vinicoli assai commerciali l'aggiungere al vino trucioli di legno per conferire al vino gusto ed aromi di legni: numerosi enologi ritengono che si tratti di una manovra posticcia che non può assolutamente dare al vino trattato le caratteristiche di un vero invecchiamento in botti di legno pregiato. Infatti si ritiene che l'effetto dei trucioli sia principalmente quello di dare al vino sentori di tostatura senza però contribuire all'evoluzione aromatica che si raggiunge grazie ai particolari equilibri ossidoriduttivi che si vengono a determinare nelle barrique. Inoltre in queste ultime sono presenti le fecce nobili le quali sono la base dell'evoluzione aromatica del vino e in parte della sua stabilizzazione.

I Vini speciali: si intendono per vini speciali quelli che dopo il processo di vinificazione e prima di essere immessi al consumo vengono sottoposti ad ulteriori interventi tecnici o all'aggiunta di altri componenti.

I vini speciali sono:

- Vino spumante In seguito ad una vinificazione tradizionale come per un normale vino bianco, viene aggiunto il cosiddetto Liquer de Tirage ovvero lieviti, monosaccaridi (zucchero di canna) e

minerali, al fine di provocare una rifermentazione che può avvenire in bottiglia (Metodo champenoise o Classico) o in autoclave (metodo Charmat o Martinotti);

- Vino liquoroso;
- Vino aromatizzato.

Cerasuolo di Vittoria

In una zona relativamente ristretta, comprendente l'intero territorio di cinque comuni della provincia di Ragusa e parte della provincia di Caltanissetta e di Catania, con le uve di Frappato e Calabrese, con l'eventuale aggiunta di quelle di Grosso nero e Nerello Mascalese, si produce questo gradevole vino di colore rosso ciliegia; odore vinoso, con delicato profumo; sapore caldo, asciutto, pieno, rotondo, armonico.

IL Cerasuolo, contrariamente a quanto il nome fa apparire, non è un vino rosato ma rosso, che si presenta con il bel colore della ciliegia. Con tutta probabilità, l'appellativo proviene da un arbusto della zona, da cui si otteneva una bacca rossa chiamata "kerasos", mentre è certa la data di nascita: il 1607, l'anno di fondazione della città di Vittoria. In quell'occasione Vittoria Colonna Henriquez regalò ai primi 75 coloni un ettaro di terreno a condizione che ne coltivassero un altro a vigneto. Il Cerasuolo di Vittoria, fu riconosciuto DOC, tra i primi in Sicilia, con il DPR del 29/05/1973. ulteriore riconoscimento è la DOCG, con la pubblicazione del Decreto sulla G.U. dello scorso 26 settembre 2006: è un evento che rappresenta una tappa storica per tutta la Sicilia, poiché è stata premiata una produzione unica ed esaltato il suo territorio. Il particolare pregio conferito al vino deriva, infatti, dal Frappato, coltivato solo in queste zone, presente nell'uvaggio della nuova DOCG assieme al Nero D'Avola o Calabrese. È soprattutto il Frappato a rendere così particolare il Cerasuolo, caratterizzato da un'ampia gamma aromatica con eleganti note floreali e di ciliegia, una discreta struttura tannica ed una bassa quantità di antociani.

E' una delle più note denominazioni siciliane che abbraccia parte dei territori di tre province quali Ragusa, Caltanissetta e Catania, con epicentro nei comuni di Acate, Vittoria e Comiso dove sono situate gran parte delle cantine produttrici. Al contrario di altre DOC non prevede tipologie se non il Cerasuolo di Vittoria. E un vino rosso di medio-buona concentrazione, che a parte rari casi, si esprime al meglio entro i 3 anni dalla vendemmia quando le caratteristiche di freschezza sono ancora pronunciate. I vini devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo alle seguenti rispettive caratteristiche:

- Colore: rosso rubino chiaro con sfumature purpuree tendenti nel tempo ad assumere le sembianze di ciliegia matura.
- Profumo: intenso, complesso, vagamente vinoso in gioventù, fruttato, si riconoscono evidenti sentori di fiori di ciliegia, marasca, amarena, nespola e lamponi; con l'evoluzione di bouquet si arricchisce ulteriormente di spezie.
- Gusto: secco, asciutto, caldo, morbido, abbastanza fresco e poco tannico, sapido, di corpo, con ottima struttura ed equilibrio; con l'affinamento diventa più morbido e vellutato.
- Grado alcolico: 14% vol. (secondo annata)

Il Cerasuolo di Vittoria a sua volta si suddivide in:

Cigno Nero Cerasuolo di Vittoria:

Vino nobile dal sapore asciutto strutturato, gusto ricco che si affina con il passare degli anni. E' uno dei vini rossi che si presta meglio all'invecchiamento, anche 8-10 anni.

Imbottigliato dopo 1 anno di sosta in botti di rovere, acquista tutte le caratteristiche organolettiche che ne fanno uno dei classici più pregiati. Bouquet soave e penetrante assolutamente privo di aromi marsaleggianti. Ottimo con arrostiti, cacciagione, e formaggi a pasta molle. Va servito a temperatura di 18°-20°.

Cerasuolo di Vittoria Doc

Il Cerasuolo di Vittoria è un vino rosso che si produce in un'ampia area della provincia di Ragusa e in parte delle province di Caltanissetta e Catania. Si tratta di una zona di antichissima vocazione vitivinicola, come testimoniano numerosi documenti risalenti anche al III secolo a.C.

Tuttavia la data di nascita del Cerasuolo di Vittoria nella tipologia attuale è molto posteriore: coincide con la fondazione della città di Vittoria, avvenuta nel 1606; la fondatrice della città regalò infatti in quell'anno un ettaro di terra a ciascun colono a condizione che ne coltivasse un altro a vigneto. Fu nel 1933 invece, in occasione della Mostra mercato di Siena, che il Cerasuolo venne immesso per la prima volta sul mercato nazionale. Il Cerasuolo di Vittoria è un vino rosso da pasto. La zona di produzione comprende in provincia di Ragusa l'intero territorio dei comuni di Vittoria, Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Santa Croce Camerina in provincia di Ragusa; in provincia di Caltanissetta comprende parte dei comuni di Butera, Gela, Mazzarino, Niscemi, Riesi e parte dei comuni di Caltagirone, Licodia Eubea e Mazzarrone in provincia di Catania.

Si ottiene da uve provenienti dal vitigno Frappato in percentuale minima del 40% insieme alle uve Calabrese per un massimo del 60%, con eventuali aggiunte del Grosso nero e/o Nerello mascalese per un massimo del 10%.

La vinificazione del Cerasuolo di Vittoria Doc consente la fermentazione del mosto a contatto con la vinaccia, che durante questa fase rilascia parte delle sostanze in essa contenute, quali antociani e tannini. Durante la svinatura la vinaccia viene separata dal mosto. Dopo i travasi, si procede all'affinamento e a un periodo di invecchiamento obbligatorio di 7 mesi. Seguono poi la stabilizzazione e l'imbottigliamento.

È un vino dal colore rosso ciliegia e dal profumo vinoso, alcolico e delicato. Il sapore è pieno, armonico e rotondo e la gradazione minima è di 13 gradi.

La Doc Cerasuolo di Vittoria è stata riconosciuta con DPR del 29.05.1973 pubblicato sulla GU del 28.08.1973, modificato con DM del 06.11.1991 pubblicato sulla GU del 23.09.1992.

Il Cerasuolo di Vittoria Doc si abbina bene con arrostiti di carni bianche e rosse, brasati di manzo, selvaggina minuta allo spiedo e formaggi piccanti stagionati. Va servito a una temperatura di 18-20°C, in calici ballon, che permettono di ossigenarlo adeguatamente attraverso un movimento rotatorio. È un vino importante da pasto, adatto a un grandissimo invecchiamento (sino a 30 anni). I più raffinati intenditori, contrariamente a ogni canone, lo consigliano come aperitivo proprio quando è molto vecchio.

Vittoria Doc

La denominazione di origine controllata "Vittoria" è riservata ai vini che rispondono alle seguenti tipologie:

"Vittoria" Rosso; Vittoria" Calabrese o Nero d'Avola; "Vittoria" Frappato; "Vittoria" Ansonica o Inzolia o Insolia; "Vittoria" Novello.

I vini a denominazione di origine controllata "Vittoria" devono essere ottenuti da vigneti che nell'ambito aziendale hanno la seguente composizione varietale:

"Vittoria" Rosso: dal 50% al 70% di Calabrese o Nero d'Avola e dal 30% al 50% di Frappato;

"Vittoria" Calabrese o Nero d'Avola; Calabrese o Nero d'Avola minimo 85%. altri vitigni a bacca nera. non aromatici. Idonei alla coltivazione nella Regione Siciliana, massimo 15%;

"Vittoria" Frappato: Frappato minimo 85%, altri Vitigni a bacca nera, non aromatici. idonei alla coltivazione nella Regione Siciliana, massimo 15%;

"Vittoria" Ansonica o Inzolia o Insolia: Ansonica o Inzolia o Insolia minimo 85%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Siciliana massimo 15%;

"Vittoria" Novello: Calabrese o Nero d'Avola e/o Frappato minimo 80%. altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Siciliana massimo 20%. La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Vittoria" che include territori ricadenti in tre province limitrofe: Ragusa. Caltanissetta e Catania.

Eloro Doc

L'Eloro Doc prende il nome dalla cittadina di Eloro, in provincia di Siracusa, uno degli spunti panoramici più belli dell'intero litorale del Golfo di Noto, nonché sito archeologico di rilievo per le importanti testimonianze della civiltà greca. A dare un notevole impulso alla viticoltura locale furono proprio i coloni Greci che in provincia di Siracusa producevano un vino pregiato detto Pollio. L'Eloro Doc viene prodotto nelle tipologie Rosso, Rosato, Frappato, Nero d'Avola, Pachino, Pignatello. La Doc Eloro è disponibile nelle versioni Rosso, Rosato, Frappato, Nero d'Avola, Pachino e Pignatello.

L'area di produzione interessa parte del territorio dei comuni di Noto, Pachino, Portopalo di Capo Passero e Rosolini, in provincia di Siracusa e il comune di Ispica in provincia di Ragusa.

L'Eloro Doc nelle tipologie Rosso e Rosato si ottiene da uve Nero d'Avola, Pignatello, Frappato, congiuntamente o disgiuntamente in percentuale non inferiore al 90%; l'Eloro Doc Pachino si ottiene per almeno l'80% da uve del vitigno Nero d'Avola e per il restante 20% da uve Frappato e/o Pignatello; l'Eloro Doc Frappato e Nero d'Avola deriva per almeno il 90% da uve degli omonimi vitigni, mentre l'Eloro Doc Pignatello prevede l'impiego di uve del corrispondente vitigno in misura non inferiore all'80%. Il processo di vinificazione dell'Eloro Doc Rosso e delle altre tipologie di rosso prevede la fermentazione del mosto a contatto con la vinaccia, che durante questa fase rilascia antociani e tannini. Il processo di fermentazione ha durata variabile: da 2 a 3 giorni per i vini rossi giovani, oltre i 15 giorni per quelli di grande struttura destinati a un invecchiamento più o meno lungo. Seguono la fase della svinatura, con la separazione della vinaccia dal mosto, i travasi, l'affinamento e l'invecchiamento. Al termine di questo periodo, che può essere anche molto prolungato, i vini vengono stabilizzati e, infine, imbottigliati. La vinificazione dell'Eloro Doc Rosato prevede la rottura dell'acino e non dei raspi, che arricchirebbero il mosto di quantitativi eccessivi di sostanze coloranti e tanniche. Il mosto ottenuto viene messo nei fermentini, dove subisce una breve macerazione e una modesta solfitazione. Al termine di queste operazioni, il vino viene separato dalle vinacce con la svinatura e sottoposto a travasi; viene quindi stabilizzato e passato all'imbottigliamento. Il Rosso presenta un colore rosso rubino talvolta con riflessi violetti e granati e un profumo franco, robusto, leggermente etereo. All'esame gustativo risulta contraddistinto da un sapore sapido, giustamente tannico con retrogusto notevolmente asciutto, amarognolo e leggermente fresco. La gradazione minima è di 12 gradi. L'Eloro Doc Rosato si presenta con un colore rosa grigio (occhio di pernice) più o meno intenso, con riflessi granati. Il suo profumo è delicato, con aroma di frutta e il sapore è fruttato, caratteristico, vellutato, leggermente acidulo. La gradazione minima è di 11,5 gradi. L'Eloro Doc Pachino evidenzia all'esame visivo un colore rosso rubino, granato intenso con riflessi rosso mattone dopo l'invecchiamento. Si caratterizza per un profumo intenso, muschiato, generoso e un sapore robusto, tannico, con retrogusto vellutato. La gradazione minima è di 12,5 gradi. La Doc Eloro è stata riconosciuta con DM del 03.10.1994 pubblicato sulla GU dell'11.10.1994.

L'Eloro Doc Rosso si accompagna a secondi di carne e selvaggina e va servito in calici ballon a una temperatura di 18-20°C. L'Eloro Doc Rosato si abbina bene con primi piatti, carni bianche, frittate e torte di verdura. Si consiglia di servirlo in calici ampi e aperti a una temperatura di 14-16°C. L'Eloro

Doc Pachino va degustato assieme a secondi di carne importanti e cacciagione, in calici ballon a 18-20°C.

Moscato di Noto DOC

Questo vino dovrebbe corrispondere al "Pollio" (nome derivante da Pollio Argivo, regnante in tempi lontanissimi a Siracusa), cioè quel vino dolce che Plinio elogiava per le sue caratteristiche organolettiche. Ancora oggi il Moscato di Noto si produce in alcuni comuni della provincia di Siracusa, ma non va confuso con il Moscato di Siracusa, la cui zona di produzione è situata più a nord. Si produce nelle versioni Naturale, Spumante e Liquoroso. La Doc Moscato di Noto interessa l'intero territorio dei comuni di Noto, Rosolini, Pachino e Avola, in provincia di Siracusa. Si ottiene esclusivamente da uve Moscato Bianco. Per la preparazione nella tipologia Liquoroso è necessaria la diraspatura delle uve raccolte sia in epoca vendemmiale normale che leggermente ritardata (uve stramature); in alcuni casi si procede anche a un parziale appassimento delle uve in locali idonei. Le uve vengono quindi pigiate soffocemente, e il mosto così ottenuto viene sottoposto a parziale fermentazione alcolica, stabilizzato e quindi mutizzato con aggiunta di acquavite di vino. È previsto un affinamento obbligatorio di cinque mesi a partire da quando è stato "alcolizzato". La vinificazione della tipologia Spumante prevede la tecnica di preparazione, conosciuta come metodo 'Charmat' o 'Italiano'. Essa consiste nella rifermentazione di un vino secco con aggiunta di un certo quantitativo di zucchero chiamato, appunto, sciroppo zuccherino o liqueur de tirage o di zucchero naturale. Le fasi che contraddistinguono questa metodologia produttiva iniziano, quindi, con la pressatura soffice delle uve intere alla quale segue la vinificazione in bianco, con fermentazione totale o parziale. Al termine della fermentazione si effettua una stabilizzazione del prodotto ottenuto, quindi si trasferisce il prodotto in autoclave per la successiva rifermentazione. Successivamente il vino spumante così ottenuto viene refrigerato e quindi filtrato per eliminare le particelle presenti in sospensione o accumulate sul fondo dell'autoclave, e poi, sempre a bassa temperatura, indirizzato all'imbottigliamento. Per questi vini, come per i vini frizzanti, l'imbottigliamento è isobarico, cioè effettuato in presenza di un gas a pressione contraria rispetto a quella dell'anidride carbonica contenuta nel vino. Il Moscato di Noto Naturale ha colore giallo dorato più o meno intenso fino all'ambrato, aroma caratteristico e fragrante e sapore leggermente aromatico. La gradazione minima è di 11,5 gradi. La versione Spumante presenta un colore paglierino o giallo dorato tenue. L'aroma è quello caratteristico del moscato e il sapore è delicatamente dolce, aromatico di moscato. La gradazione minima è di 13 gradi. La tipologia Liquoroso presenta un colore giallo dorato più o meno intenso e un aroma delicato e fragrante di moscato. Il sapore è dolce, gradevole, caldo e vellutato e la gradazione minima è di 22 gradi. Il riconoscimento della Doc Moscato di Noto è avvenuto con DPR del 14.03.1974, successivamente modificata dal DM del 2.01.2008, pubblicato sulla GU n. 13 del 16.01.2008. Il Moscato di Noto Naturale si degusta come aperitivo, mentre il Moscato di Noto Spumante si abbina a dolci da forno. Vanno serviti rispettivamente in calici di media capacità a tulipano a 8°C e in flûte a 6-8°C. La versione Liquoroso è da meditazione, ma si accompagna perfettamente a formaggi erborinati e a dolci tipici siciliani. Si consiglia di servirlo in bicchieri di piccola capacità a una temperatura di 12-14°C.

Vino rosso, bianco e rosato IGT Corte Montoneri

Il vino rosso IGT Corte Montoneri è ottenuto da selezionatissime uve Nero d'Avola e da uve Nerello Mascalese. E' un vino dal profumo intenso e caratteristico. E' un vino dal carattere forte e dal colore rosso rubino. Accompagna antipasti a base di formaggi e insaccati, primi piatti dal gusto intenso e carni rosse.

Il vino IGT Corte Montoneri bianco, nasce dalle colline della Sicilia sud occidentale, dalla selezione di uve Inzolia. Vino dal profumo fruttato e dal sapore leggermente morbido. Si possono cogliere tutte le sensazioni tipiche dell'Inzolia...l'intensità e le briosità. Accompagna frutti di mare, primi piatti, grigliate di pesce e può essere servito come aperitivo.

Il vino rosato IGT Corte Montoneri. Il colore rosato viene determinato dalla breve fermentazione. Profumo ricco, fragrante, elegantemente fruttato, sapore armonico. Si abbina ad una larga varietà di antipasti, primi piatti in genere, pesci e carni bianche. Il territorio di produzione comprende quello del Distretto Turistico degli Iblei e soprattutto i comuni di Pachino e Portopalo di Capo Passero.

Vino rosso e bianco IGT I Ruderì

Il vino rosso I Ruderì è ottenuto da uve Nerello, Mascalese, Perricone e Nero d'Avola. E' un vino dal colore rosso rubino non molto intenso. Sapore armonico, asciutto. E' ottimo con primi piatti e cucina casereccia. Il vino bianco IGT I Ruderì è ottenuto da uve Inzolia, Cattarratto e Grecanico. E' un vino dal profumo delicato, fresco, brioso, armonico, secco. Adatto per minestre, legumi e verdure. Ottimo con antipasti e piatti di pesce. Il territorio di produzione comprende quello del Distretto Turistico degli Iblei e soprattutto i comuni di Pachino e Portopalo di Capo Passero.

Vini di Donnafugata

Il vino Donnafugata nasce in Sicilia da una famiglia che ha sempre creduto nelle straordinarie potenzialità enologiche della propria terra e che conta 150 anni di esperienza nel vino di qualità.

Dalle unità produttive di Contessa Entellina e Pantelleria i prodotti ottenuti confluiscono nelle antiche cantine di famiglia a Marsala. Queste rappresentano un esempio "vivo" di archeologia industriale. Costruite nel 1851 dal capostipite della famiglia, le strutture si sviluppano orizzontalmente intorno ad un grande baglio tipico della fascia mediterranea. Interamente restaurate e funzionali, hanno mantenuto integro tutto il loro fascino, pur diventando una realtà produttiva tecnologicamente avanzata. Un sistema elettronico informatizzato per il controllo delle fermentazioni dei mosti e per il monitoraggio delle temperature durante il periodo di affinamento in barriques ed in bottiglia. Tutti gli ambienti di stoccaggio termocondizionati e coibentati per ottenere il massimo risparmio energetico. Una linea di imbottigliamento capace di preservare gli sforzi fatti in vigna e in cantina sotto il profilo della qualità e programmabile per soddisfare sofisticate modalità di confezionamento. Le antiche cantine di Marsala sono il cuore pulsante e il centro strategico di Donnafugata. Di seguito alcuni vini Donnafugata:

- *Anthilia*
- *Polena*
- *Lighea*
- *La fuga*
- *Vigna di Gabri*
- *Chiarandà*
- *Sherazade*
- *Sedàra*
- *Angheli*
- *Tancredi*
- *Mille e una Notte*
- *Kabir*
- *Ben Ryè*

Valle dell'Acate

I vini Valle dell'Acate narrano la storia e la bellezza naturalistica del feudo Bidini. Un sito dalla valenza archeologica che, dato il rinvenimento di una necropoli, testimonia il fiorente passato vissuto sotto la dominazione dei greci. La natura incontaminata, i filari di uva che ricamano i declivi, i riflessi argillosi del terreno ricreano un vero paradiso naturale in cui dominano silenziosi il vecchio palmento e la "dispensa". La suggestiva architettura in pietra rievoca l'antico mondo contadino, facendo rivivere, in un'atmosfera in cui il tempo sembra essersi fermato, il modo in cui una volta si faceva il vino. Nell'ampio locale riposano i torchi Dal Negro che hanno sostituito la

vecchia "cianca" deputata alla spremitura dell'uva. Luminose spiccano le grandi aperture che servivano per introdurre "nelle piste" del palmento l'uva appena raccolta. Perfettamente integri sono rimasti i canali attraverso cui defluiva il mosto appena ottenuto che, "per caduta", si avviava alla dispensa. Consapevoli dell'inestimabile valore delle tradizioni, Giuseppe e Gaetana Jacono hanno intrapreso nel 2001 una rilevante opera di restauro del vecchio palmento che ha restituito alla costruzione il suo antico splendore. Alcuni vini Valle d'Acate sono il Tanè, Rusciano, Il Moro, Il Frappato, ecc.

5.3.2 L'olio

Qualificatissima la produzione di olio in tutta il Distretto Turistico degli Iblei, ma soprattutto quella proveniente dalle zone collinari di Chiaramonte Gulfi, dove gli olivi hanno trovato il loro habitat ideale. È di queste zone l'Olio a Denominazione di origine controllata "Monti Iblei", prodotto con le seguenti cultivar: Tonda Iblea, Nocellara Iblea, Moresca e secondo un preciso disciplinare.

Ogni varietà di olivo produce frutti differenti, i quali hanno qualità particolari diverse. Nel Ragusano sono presenti le seguenti varietà:

- Tonda iblea, che costituisce l'80% di tutti gli olivi esistenti e produce olio particolarmente gustoso e profumato;
- Moresca, che costituisce l'8% circa del totale e ha scarsissima acidità;
- Nocellara etnea, presente con circa il 6,4%, con ottime qualità complessive;
- Carolea, pari al 4,5%;
- Olearia, Bella di Spagna ed altre (Palummina, Prunara, ecc.) che nel loro complesso non arrivano allo 0,5% del totale.

Notevoli anche i quantitativi di olive da mensa che vengono venduti localmente per uso familiare e per l'industria conserviera, che ha avuto un notevole incremento in questi ultimi anni per una maggiore richiesta da parte dei consumatori. Esistono, infatti, alcune varietà di olivi che, per la grossezza dei loro frutti, vengono destinati alla produzione delle cosiddette olive da tavola. Le olive dopo la raccolta, se verdi, vengono messe in salamoia, dove possono conservarsi per un anno; se nere, addolcite con sale oppure passate al forno, possono consumarsi subito, messe sott'olio, sono destinate ad una più lunga conservazione. Nella provincia, già a partire dal mese di novembre, le olive vengono offerte ai consumatori che ne fanno larga incetta: in quasi tutte le famiglie infatti vige l'uso di metterle sotto sale. Sono sorte, di conseguenza, numerose piccole aziende alimentari specializzate nella conservazione delle olive da mensa, che producono ottime olive nelle consuete preparazioni o farcite con sottaceti e aromi.

DOP Monti Iblei

L'Area di produzione corrisponde per la sua totalità al massiccio dei Monti Iblei che comprende le province di Siracusa, Ragusa e Catania, degradante ad est verso il Golfo di Noto, a sud-ovest verso l'estremo lembo meridionale della Sicilia, a nord verso la Piana di Catania. L'aspetto morfologico della zona è caratterizzato dalla presenza di vasti altopiani alternati a profonde valli, dette "cave", con dislivelli che superano spesso i 200 metri. La Denominazione di origine protetta 'Monti Iblei' è accompagnata obbligatoriamente da una delle seguenti menzioni geografiche: 'Monte Lauro', 'Val d'Anapo', 'Val Tellaro', 'Frigintini', 'Gulfi', 'Valle dell' Irminio', 'Calatino', 'Trigona-Pancali'. La coltivazione dell'olio in questa zona risale a tempi remoti quando l'olio veniva utilizzato come moneta pregiata per gli scambi commerciali.

La varietà dominante è stata, fino a qualche anno fa, la Tonda Iblea (detta anche Cetràla, Prunara, Abbinara, Tunna). Di recente sono state introdotte la "Moresca" nella zona di Figintini e la "Biancolilla", la "Nocellara Etnea" e la "Sanbenedettese" nella zona del Calatino.

Il sistema di raccolta è a mano e tra i sistemi più diffusi di estrazione ci sono quello a ciclo continuo e la molitura tradizionale a freddo (con macine in pietra).

Olio dall'aspetto limpido con media intensità di fruttato, una punta di dolce ed una leggera sensazione di piccante.

L'olio prodotto nei Monti Iblei vanta tradizioni millenarie ed è molto apprezzato per le sue caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Alcune associazioni di produttori olivicoli hanno chiesto, ed ottenuto, il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta (DOP) da parte dell'Unione Europea e questo prestigioso riconoscimento ha dato un forte impulso al rilancio di questo prodotto dal gusto inconfondibile.

Anitas – Olio extravergine di oliva

L'olio extravergine di oliva "Anitas" viene prodotto da olive delle varietà Moresca e Verdesca, così come previsto dal disciplinare della DOP Monti Iblei per la sottozona Val Tellaro. L'olio extravergine "Anitas" presenta le seguenti caratteristiche: fruttato intenso, amaro e piccante equilibrati. Utilizzato quale condimento fondamentale nella cucina mediterranea. Il territorio di produzione comprende quello del Distretto Turistico degli Iblei e soprattutto il territorio del comune di Rosolini.

Olio delle olive moresca

Olio ottenuto da olive "Moresca" raccolte all'inizio della invaiatura, dal fruttato leggero, con profumo di oliva verde, carciofo e pomodoro. Al gusto è leggermente piccante con una nota di amaro, risultando quindi molto equilibrato. Olio adatto a tutti i piatti, ideale per il pesce, insalate e verdure; si apprezza specialmente a crudo. Il territorio di produzione comprende l'intero Distretto Turistico degli Iblei.

Olio extra vergine di oliva Barocco Ibleo

L'olio "Barocco ibleo" è un olio estratto dal cultivar "Tonda Iblea". La raccolta viene effettuata a mano, l'estrazione, a freddo, avviene entro le 24 ore dalla raccolta. Il clima mediterraneo, le tecniche di coltivazione e il metodo di raccolta garantiscono a quest'olio particolari caratteristiche organolettiche: acidità molto bassa ed fruttato molto intenso. L'olio è particolarmente indicato per condire antipasti, contorni, insalate, minestre di legumi e pesce. Il territorio di produzione comprende quello del Distretto Turistico degli Iblei e soprattutto il territorio della provincia di Ragusa.

Olio Secularis

Il nome Secularis è un omaggio alla quasi totalità di piante secolari Cultivar Tonda Iblea presenti nella zona. La raccolta viene effettuata a mano, l'estrazione, a freddo, avviene entro le 24 ore dalla raccolta, e prima di essere imbottigliato viene lasciato decantare in modo naturale, mantenendone così inalterate le caratteristiche nutritive e gustative. Grazie a questo procedimento tradizionale e grazie alle qualità pregiate della tipologia di oliva, l'olio di color verde dorato, e di ottima corposità, presenta caratteristiche olfattive di erbe primaverili, per lasciar poi spazio a sapori un po' piccanti smorzati dal dolce e delicato sapore di carciofo. Il territorio di produzione comprende quello del Distretto Turistico degli Iblei e soprattutto il comune di Chiaramonte Gulfi.

5.3.3 La Produzione Ortofrutticola

Il territorio del Distretto Turistico degli Iblei è un'area agricola di primaria importanza nel panorama ortofrutticolo siciliano e nazionale. Il paesaggio agricolo nel suo complesso, caratterizzato da conformazioni geografiche differenti a seconda dei vari comuni, disegna una importante realtà economica che vanta un'illustre tradizione. Il territorio si presenta, quindi, come un mosaico di

realtà economiche, sociali e produttive, notevolmente diversificate e frazionate, per via delle varie condizioni ambientali, climatiche, territoriali, storiche, istituzionali. Le differenti colture possono suddividersi in tre fasce. La **Marina** (pianura costiera), un tempo ricchissima d'acqua, dove trovano spazio le colture serricole per la produzione di ortaggi, l'agrumicoltura, la frutticoltura e la viticoltura. La **Montagna** dove sin dai tempi antichi si producono cereali e legumi e dove ancor'oggi troneggiano secolari carrubeti, gli ultimi in Italia. La **Collina** prevalentemente dedicata alle colture olivicole.

La produzione ortofrutticola, negli ultimi anni, ha avuto una graduale trasformazione, abbandonando i tradizionali metodi colturali di massimo sfruttamento del suolo e sostituendoli con metodi di produzione biologica più rispettosi dell'ambiente e della salute del consumatore. L'introduzione di tali tecniche ha avuto un particolare effetto positivo per il territorio poiché preserva da un ulteriore degrado il suolo e il sottosuolo ibleo.

Lo sviluppo del settore è anche legato alle favorevolissime condizioni ambientali: l'elevata incidenza delle radiazioni solari, la salinità dell'acqua, la granulometria del terreno e le miti temperature determinano i colori brillanti e il gusto intenso di tutti i frutti che questa terra produce.

Degne di nota le coltivazioni di carciofi, carote, cavolfiori, cavoli, cetrioli, cipolle, cocomeri, fagioli, fagiolini, fave fresche, finocchi, fragole, indivia e lattuga, melanzane, meloni, patate, peperoni, piselli, pomodori, zucchine e zucche, uva da tavola, albicocche, fichi d'India, pere, pesche.

Gli ortaggi e i legumi costituiscono la parte preponderante delle produzioni agricole della provincia iblea, per via delle numerose coltivazioni protette ed in pieno campo. Gli enormi quantitativi prodotti rappresentano un valore economico di notevole rilievo e costituiscono un buon 20% del fabbisogno nazionale.

Innovazione tecnologica

I processi innovativi e tecnologici hanno indotto i produttori ortofrutticoli del Distretto Turistico degli Iblei a introdurre e a diffondere metodi di coltivazione fortemente orientati alla qualità organolettica del prodotto, mediante l'impiego ridotto di prodotti chimici e di fitofarmaci, e favorendo, viceversa, il metodo della impollinazione con gli insetti (bombi) e l'attivazione di strategie e calendari produttivi idonei a soddisfare le esigenze del mercato. E' diffusa la coltivazione con il metodo della lotta integrata e si registra una significativa presenza di produzioni biologiche, sia in serra che in pieno campo. Assieme alle produzioni ortive è sviluppata la produzione dell'uva da tavola -bianca, rossa e nera- conosciuta in tutta Italia e in buona parte della Comunità Europea. Tecniche produttive di avanguardia, zone altamente vocate permettono di ottenere livelli qualitativi elevati: i grappoli presentano la forma standard delle varietà, sviluppo e colorazioni tipiche e sono privi di difetti, gli acini sono caratterizzati da un alto valore zuccherino, sono consistenti, ben attaccati e distribuiti uniformemente sul grappolo.

Principali produzioni di ortaggi

In Serra:

- Pomodori q.2.400.000;
- Peperoni q.500.000;
- Melanzane q.420.000;
- Cetrioli q.30.000;
- Zucchini q.300.000;
- Meloni e angurie q.120.000.
-

In Campo:

- Carote q.600.000;
- Patate q.260.000;
- Zucchini q.260.000;

- Peperoni q.80.000;
- Melanzane q.70.000;
- Cipolle q.70.000;
- Finocchi q.90.000;
- Insalate q.65.000.

Pomodoro rosso a grappolo

La provincia di Ragusa, ed in particolare la cosiddetta "fascia trasformata" che comprende i territori dei Comuni di Acate, Santa Croce Camerina, Vittoria, Scicli, Ispica e Pozzallo, insieme ai territori dei Comuni di Gela e Niscemi, in provincia di Caltanissetta, rappresenta il distretto più importante nella produzione del pomodoro da mensa rosso a grappolo. La coltivazione di questo tipo di pomodoro risale agli inizi degli anni '90, grazie ad una felice intuizione di alcuni ricercatori capaci di costituire nuove varietà rosse "a grappolo", caratterizzate da elevata produttività e, soprattutto, da un'eccezionale qualità dei frutti per sapore, consistenza e conservabilità (Long Shelf Life). Attualmente le tipologie di pomodoro a grappolo più coltivate nel ragusano sono due: il tondo liscio (frutto tondo e consistente del peso medio di 140-170 gr, di colore rosso intenso e di eccellente sapore. Presenta inoltre un'elevata conservabilità, caratteristica molto apprezzata dal mercato) e lo cherry (frutto tondo liscio del peso medio di 20-40 gr, di colore rosso intenso e sapore molto gradevole grazie ad un equilibrato rapporto zuccheri/acidi (ciliegino). La storia del pomodoro è relativamente breve, almeno per noi Europei, in quanto presente nelle nostre tavole da meno di duecento anni. Dagli originari Stati americani fu importato dopo la scoperta delle Americhe, ma non ebbe accoglienze trionfali, essendo ritenuto dannoso se non addirittura tossico. Nei testi italiani di gastronomia compare agli inizi del 1700. Il pomodoro rosso a grappolo utilizzato principalmente crudo in insalata, farciti per antipasti e per farne bibite e frullati. Altrettanto diffuso è l'utilizzo cotto, per salse, intingoli, ragù, passati, creme, minestrone, bolliti, umidi, ed in accoppiamento con carni, pesci ed altre verdure. Il pomodoro, inoltre, può essere essiccato, o ancora concentrato. Un'ultima annotazione riguarda l'uso del pomodoro anche in pasticceria, potendolo trasformare in una interessante marmellata da usare spalmata sul pane o per farcire torte.

Pomodoro Cherry

Le varietà pomodoricole sono aperte a forti innovazioni che interessano l'orticoltura del Distretto. In forte crescita è la produzione del pomodoro Cherry (ciliegino): circa 56 mila tonnellate di prodotto, caratterizzato da consistenza, dolcezza, conservabilità, elevato contenuto di gradi Brix. E' accolto con pieno consenso dalla GDO e da un numero sempre più vasto di consumatori. Il territorio di coltivazione comprende l'intero distretto turistico degli Iblei.

Il Pomodoro di Pachino Igp

Il Pomodoro di Pachino prende il nome dall'omonima cittadina in provincia di Siracusa, nel cui comprensorio la coltivazione di questo prodotto orticolo ha trovato le sue ideali condizioni pedoclimatiche grazie all'elevata esposizione solare, alla salinità delle acque di irrigazione, alla tessitura del terreno e alla vicinanza del mare che determina una mitigazione del clima e una scarsa frequenza delle gelate invernali-primaverili. Questo insieme di fattori è responsabile delle peculiari qualità organolettiche e delle proprietà che contraddistinguono il Pomodoro di Pachino quali il sapore dolce, la consistenza della polpa, la lucentezza del frutto e la lunga durata post-raccolta. Le prime coltivazioni del pomodoro di Pachino risalgono al 1925, tuttavia fu solo a partire dagli anni '70 che conobbe una diffusione e un successo crescenti, culminati nel 2003 con l'ottenimento della certificazione Igp. La coltivazione del Pomodoro di Pachino viene effettuata in ambiente protetto (serre e/o tunnel) ricoperti con fili di polietilene o altro materiale di copertura. Il trapianto si esegue da agosto a febbraio, tranne per la tipologia cherry per la quale può essere effettuata tutto l'anno, rispettando una densità di impianto di n. 2-6 piante per m2. La forma di allevamento è in verticale, ad una o più branche. L'irrigazione è effettuata con acque di falde prelevate da pozzi ricadenti nel comprensorio delimitato. La raccolta viene effettuata manualmente ogni 3-4 giorni. Dal sapore dolce e dalla polpa consistente, il frutto è lucido e presenta la

caratteristica di lunga durata post-raccolta. Il Pomodoro di Pachino va consumato preferibilmente crudo per assaporare pienamente il gusto dolce che lo contraddistingue e non perdere le sue preziose proprietà nutritive, prima tra tutte la vitamina C di cui è particolarmente ricco. Questo prodotto divenuto ormai simbolo della dieta mediterranea si presta alla preparazione di innumerevoli piatti freschi, come insalate, paste fredde ma è perfetto anche sulla pizza, specie in abbinamento con un altro pezzo forte della gastronomia italiana: la mozzarella di bufala campana. La zona di produzione del "Pomodoro di Pachino" comprende l'intero territorio comunale di Pachino e Portopalo di Capo Passero e parte dei territori comunali di Noto (SR) ed Ispica (RG), ricadenti nella parte sud orientale della Sicilia.

Le varietà del pomodoro Igp Pachino sono:

- Pomodoro Ciliegino: è caratteristico per l'aspetto "a ciliegia" su un grappolo a spina di pesce con frutti tondi, piccoli, dal colore eccellente e il grado brix elevato;
- Pomodoro Costoluto (è la varietà più antica): è un frutto di grandi dimensioni, dalle coste marcate, di colore verde molto scuro e brillante, trova il suo habitat naturale nei terreni ad alta salinità;
- Pomodoro Tondo liscio: è Piccolo e rotondo, di colore verde scuro, inconfondibile per il gusto molto marcato. E' molto apprezzato dai consumatori d'oltralpe. I suoi frutti sono di consistenza ineguagliabile;
- Pomodoro a Grappolo. A grappolo o snocciolato, può essere verde o rosso. Tondo, liscio, dal colore brillante e attraente, con il colletto verde molto scuro. Il suo peso varia in base alla salinità del terreno di coltivazione.

Melanzane

Tonda, Lunga, Viola, Globosa, la Regina della Tavola è prodotta nel Distretto nelle varie forme tipiche delle cultivar più diffuse e importanti. Il lavoro attento e scrupoloso svolto dai numerosi produttori, permette di non compromettere la brillantezza del colore dell'ortaggio, la consistenza spugnosa della polpa e l'eccessivo sviluppo dei semi. Si produce in serra e in pieno campo per l'intero arco dell'anno (in campo aperto dai primi di settembre a metà dicembre).

Gli Arabi chiamarono la melanzana "badingian" e quando fu introdotta in Italia subì l'aggiunta del suffisso "melo" divenendo così "melo-badingian", quindi "melangian", da cui l'attuale nome. In altre regioni il suffisso fu "petro", per cui si ebbe "pedro-badingian" dal quale si formerà "petronciano", altro sinonimo con il quale viene indicato quest'ortaggio. Originaria dell'Asia fu introdotta in Europa dagli Arabi intorno al 380 circa, ma fu accolta tiepidamente. Occorreranno secoli, ossia bisognerà arrivare verso la metà dell'800, perché possa diffondersi su molte mense europee. È un'erbacea annua appartenente alla famiglia delle solanacee, con fusto eretto, ramificato, vellutato, foglie grandi intere e fiori per lo più di color viola. I frutti sono bacche di forma più o meno allungata o globosa, con buccia non molto spessa, bruno-violacea, polpa dura, fibrosa, di sapore amaro che diviene tenera e gradevole con la cottura. La melanzana è composta da 92,5 parti di acqua; 0,15 di grassi; 4,60 di amidacei; 1,20 di proteine; discreto il contenuto di vitamine (A, B, C) e di sali minerali (in particolare di potassio, calcio, fosforo e ferro). Nel suo insieme la melanzana ha principi dietetici simili al carciofo: contiene infatti sostanze simili alla cinarina, acido clorogenico e caffeico, nonché altri principi attivi, i quali hanno tutti la proprietà di normalizzare la funzionalità epatica e di favorire l'eliminazione di scorie azotate. Ha proprietà diuretiche e anti-colesterolo. Molto diffusa nella gastronomia del Mezzogiorno, la melanzana ha conosciuto solo in tempi recenti una certa fortuna gastronomica nelle altre regioni d'Italia. Si preparano in svariati modi: fritte, al forno, impanate, ripiene, marinate, in caponata alla siciliana, sott'olio, a polpette, alla parmigiana ecc... Il territorio di coltivazione comprende l'intero distretto turistico degli Iblei.

Peperoni

Il clima temperato caldo e i terreni di medio impasto, freschi e fertili, della larga fascia trasformata del Vittorioso consentono di ottenere una produzione ottimale di questo variopinto ortaggio. Frutti sodi e croccanti, di colore verde, giallo o rosso lucente, polpa spessa, consistente e carnosa, assenza di lesioni, elevato contenuto di capsicina (alcaloide avente proprietà digestive) e di diidrocapsicina che conferiscono insieme, alla bacca, il caratteristico sapore piccante. Le cultivar maggiormente prodotte sono: Rettangolare 1/2 lungo; Rettangolare 3/4 lungo; Rettangolare lungo; Quadrato olandese; Peperone dolce. La produzione, in serra e in pieno campo copre l'intero arco dell'anno (quella in campo aperto dai primi di settembre a metà dicembre). Il territorio di coltivazione comprende l'intero distretto turistico degli Iblei.

Zucchini

La coltivazione dello zucchini è favorita dalla presenza sul territorio delle condizioni termiche elevato che esso esige. E' diffusa tra i produttori la scelta delle cultivar migliori, come l'impiego delle più opportune tecniche colturali. Si ottengono elevati standard qualitativi: colore verde scuro e brillante, polpa soda, semi teneri, assenza di lesioni. Sono praticati tre stadi di raccolta. La produzione, in serra e in pieno campo, copre l'intero arco dell'anno (quella in campo aperto dai primi di settembre e metà dicembre). Il territorio di coltivazione comprende l'intero distretto turistico degli Iblei.

Cetrioli

Adozione di opportune tecniche di coltivazione, scelta delle migliori varietà, utilizzo dei terreni più vocati, rispetto delle particolari esigenze termiche e nutritive: sono questi i principali elementi che consentono di ottenere un prodotto di alta qualità: semi teneri, polpa soda e croccante, assenza di sapore amaro, forme dritte, prive di difetti. Il territorio di coltivazione comprende l'intero distretto turistico degli Iblei.

Carote

Favorevoli elementi climatici e pedologici danno alla carota del Distretto Turistico degli iblei caratteristiche organolettiche particolarmente apprezzate dalla GDO e dai consumatori: gusto dolce e fragrante, aspetto fresco e compatto, alto contenuto di carotene. La carota del Distretto Turistico degli iblei è venduta allo stato fresco, senza alcun processo di conservazione, sul mercato nazionale ed europeo, anche di Paesi extracomunitari. Il calendario di produzione va da metà gennaio a metà giugno. Il territorio di coltivazione comprende l'intero distretto turistico degli Iblei.

Carota di Ispica

Famosa per il suo intenso profumo e per il sapore deciso viene coltivata esclusivamente nel territorio di Ispica e nell'immediato entroterra che va da S. Croce Camerina a Pozzallo in un ambiente collinare posto a circa 150-170 metri sul livello del mare. In quest'area, i terreni di medio impasto-sciolti ed il clima tipicamente mediterraneo, con estati aride ed inverni miti, favoriscono un buon sviluppo della radice e contribuiscono all'ottenimento di un prodotto dalle caratteristiche organolettiche eccezionale ed irripetibili altrove. La carota appartiene alla famiglia delle ombrellifere, originaria dell'Europa sud-orientale e dell'Asia occidentale, i Greci ed i Latini la utilizzavano per estrarne essenze medicinali. Fu solo nel XVI secolo – soprattutto per merito dei coltivatori tedeschi e francesi – che si riuscì ad ottenere un prodotto dalla consistenza omogenea, che aveva perduto il nucleo centrale fibroso. È un ortaggio dalle eccezionali proprietà dietetiche. Notevoli le quantità di vitamina A, per merito del betacarotene, sostanza che il fegato trasforma appunto in questa vitamina della crescita ed adatta per chi soffre di malattie agli occhi. Ottimi i valori in sali minerali di calcio e fosforo. L'abbondante pectina che contiene la carota è quasi uno specifico per gli ulcerosi dell'intestino, in quanto svolge una azione protettiva e lievemente emostatica. Il betacarotene svolge anche un'azione protettiva della pelle dalle scottature solari. La carota viene consumata prevalentemente cruda. Fa parte di moltissimi soffritti di base, di intingoli,

di salse, della caponata. Immane la carota per preparare lessi e bolliti. Può essere lessata e servita, ben condita, in insalata; può essere frita; può essere preparata in agrodolce. Interessante è l'utilizzo per la preparazione della marmellata o di frullati e succhi per via del caratteristico sapore.

Patate

Le tipologie prodotte nel territorio del Distretto sono quelle a pasta gialla e a pasta bianca. Il clima favorevole consente di programmare un calendario diversificato di produzione, da dicembre a maggio, tale da immettere sul mercato solo patate Novelle, esenti da qualsiasi processo di conservazione.

Da qui le caratteristiche principali delle patate del Distretto: alta qualità, sapore gradevole, pasta profumata di fresco, che incontrano vasto consenso da parte della GDO e dei consumatori, sia in Italia che all'estero. Il territorio di coltivazione comprende l'intero distretto turistico degli Iblei.

Cipolla di Giarratana

La Cipolla di Giarratana è un ortaggio unico nel suo genere, è prodotta esclusivamente nel territorio di Giarratana, in pieno campo, dove si coltiva la "bianca", una varietà medio grossa, dalla tunica biancastra, dolcissima al gusto e molto aromatica. Naturalmente esistono altre piccole produzioni ovunque, anche negli orti a carattere familiare. Si fa risalire l'origine della cipolla al Medio Oriente, per diffondersi poi in Egitto e quindi in tutta l'area del Mediterraneo. Era alla base dell'alimentazione in Egitto; fu apprezzata dai Greci (i quali avevano nella città uno speciale mercato riservato alle cipolle) e quindi dai Romani. È un'aroma di cucina oggi diffuso in tutto il mondo. Piatta, dal sapore dolcissimo e molto aromatica, è più carnosa e chiara delle cipolle comuni. La sua unicità è data anche dalle dimensioni: può arrivare a pesare, infatti, fino a 500 grammi. La cipolla contiene un olio essenziale solforato che conferisce all'ortaggio il gusto e l'aroma tipici. Su 100 g di prodotto edule, 90 sono costituiti da acqua e 1,5 da proteine (i grassi sono quasi completamente assenti). Discreti i quantitativi di vitamine e sali minerali. La cipolla ha un buon valore diuretico ed è un disinfettante dell'intestino; abbassa la pressione sanguigna ed il tasso di glucosio presente nel sangue.

La cipolla è la regina della cucina in ogni parte del mondo. Può essere consumata cruda (in insalate unite ad altri ortaggi) ed è ingrediente indispensabile di quasi tutti gli intingoli, stufati, lessi, salse e ripieni. Si accosta indifferentemente a carne o pesce o ad altre verdure. Cotta dà vita ad innumerevoli specialità: cipolla ripiena, al forno, arrostita.

Olive

L'oliva è un frutto di forma ovale divisa in tre parti, una parte più esterna sottile e trasparente detta epicarpo, una parte media polposa detta mesocarpo, ed una parte interna detta endocarpo, comunemente detta nocciolo. L'endocarpo a sua volta presenta esternamente il tegumento, una parte centrale che è l'album, e la più interna i cotiledoni (da cui si sviluppa la pianta). Attraverso la differenziazione dei caratteri biometrici (diametro massimo e lunghezza del nocciolo) si possono distinguere le specie domestiche di diametro superiore ai 10mm dalle specie selvatiche di grandezza inferiore.

L'oliva (o uliva) è il frutto commestibile dell'olivo originario del bacino del Mediterraneo. Per le sue caratteristiche alimentari ed organolettiche dalla sua spremitura si ottiene l'olio d'oliva. Il processo di maturazione delle olive, si distingue dal tipo di colorazione, dal verde giallo, durante lo sviluppo, al nero violaceo, a maturazione avvenuta. Le olive vengono raccolte quando raggiungono il punto giusto di inolizione, di contenuto antiossidante e di proprietà organolettiche.

Le cultivar si classificano in tre gruppi:

- Cultivar da olio
- Cultivar da mensa
- Cultivar a duplice attitudine

Le cultivar da olio sono caratterizzate da un elevato contenuto in lipidi e da una buona resa in olio, il frutto è di dimensioni medie o piccole. Le cultivar da mensa invece hanno minor resa in olio ma sono più grandi e vengono vendute per l'uso diretto.

Nel solo Mediterraneo ci sono più di 1000 tipi genetici di olivo. La propagazione vegetativa circoscritta nei singoli territori per centinaia di anni ha determinato l'evoluzione di un numero elevato di ecotipi e cultivar. In Italia sono presenti circa 500 tipi genetici. Il territorio di coltivazione comprende l'intero territorio del distretto turistico degli Iblei. Di seguito si descrivono alcune tipologie di cultivar:

Tonda Iblea

Cultivar siciliana, tipica dell'area orientale. I più importanti centri di coltura di questa varietà si trovano nella zona dei monti Iblei, interessando la provincia di Siracusa con i comuni di Buccheri, Ferla e Palazzolo Acreide (qui diffusa per il 95%), la provincia di Ragusa con il comune di Chiaramonte Gulfi (diffusa per il 90%) e la provincia di Catania con i comuni di Caltagirone, Grammichele e Vizzini dove predomina per l'80-90%. Viene inoltre coltivata, in percentuali variabili, nelle seguenti zone:

- in provincia di Ragusa, ad Acate, Vittoria, Comiso, Giarratana, Monterosso Almo, Modica e Spaccaforno;
- in provincia di Siracusa, a Siracusa, Floridia, Canicattini Bagni, Avola, Noto, Sortino, Rosolini, Lentini, Carlentini, Francofonte.
-

La pianta è piuttosto vigorosa, con portamento assurgente e rametti fruttiferi a internodi brevi. Le foglie, di forma lanceolata, sono piccole e strette, di colore verde-grigio opaco nella pagina superiore. La drupa, di forma globoide, è di pezzatura medio-grossa (5-8 g). La produttività è buona e costante. Si tratta di una varietà a maturazione normale con media resa in olio (16-20%) e 90% in polpa. Si adatta bene nelle zone di alta collina più di tante altre varietà ed è mediamente resistente alla rogna e al cicloconio.

Varietà autosterile, presenta intersterilità con la "Biancolilla", la "Nocellara Etnea" e la "Ogliarola Messinese". E' impollinata dalla "Moresca", dalla "Zaituna" e dalla "Calatina".

Moresca

Cultivar siciliana diffusa nelle province di Siracusa, Catania, Enna, Caltanissetta e Agrigento. La pianta è piuttosto vigorosa e ha portamento espanso con rametti fruttiferi penduli. La foglia, di forma ellittica, è grande e larga, con lamina asimmetrica, di colore grigio-verde opaco nella pagina superiore. Le drupe sono di forma ovoidale, asimmetriche, con apice leggermente umbonato e di pezzatura medio-grande (4-5 g). La produttività è elevata e mediamente costante. La resa in olio è media (16-19%) perché a polpa molle e molto acquosa (86%), con alto residuo morchioso. Si adatta bene alle zone di media collina, dove produce quasi annualmente con un anno di carica ed il seguente di media carica. In alta collina ed in bassa montagna si mostra molto soggetta agli attacchi di rogna ed un po' meno al cicloconio. E' inoltre facile preda del *Dacus oleae*. E' varietà autosterile, ma viene fecondata da numerose varietà: "Ogliarola Messinese", "Zaituna", "Nocellara Etnea", "Tonda Iblea" e "Biancolilla".

Nocellara Etnea

Cultivar siciliana diffusa soprattutto nella provincia di Catania, in prevalenza nel comune di Paternò, ma è anche presente nelle province di Messina, Siracusa, Ragusa ed Enna, dove tende a diffondersi.

La pianta è piuttosto vigorosa con rami a portamento pendulo. Le foglie, di forma ellittico-lanceolata, sono di dimensioni medie, piuttosto strette e simmetriche, di colore verde grigiastro nella pagina superiore. Le drupe sono di forma ellissoidale-allungata; l'epicarpo, prima della maturazione, è di colore verde intenso, con lenticelle visibili anche quando il frutto è invaiato, mentre a maturazione completa è nero violaceo. Il volume del frutto varia in funzione delle

condizioni di umidità del terreno, cosicché il peso medio oscilla da 4 a 7 g. La resa in olio è media (15-20%) e la resa in polpa si aggira intorno all' 85-90%. Si adatta bene sia in pianura che in collina, nei terreni sciolti come in quelli tendenti al compatto e produce bene, generalmente ad anni alterni, tanto in zone irrigue che in condizioni di aridità, con la differenza che con l'ausilio dell'irrigazione o nelle annate a piovosità autunnale favorevole ed anticipata sviluppa drupe grosse o grossissime, mentre in condizioni di aridità, specialmente se eccessivamente in carica, dà drupe di media pezzatura o piccole. Presenta inoltre buona resistenza alla rogna, meno nei riguardi del cicloconio. Dal Dacus viene pure danneggiata, ma molto meno di tutte le altre varietà siciliane. E' varietà autosterile e presenta anche casi di intersterilità con diverse varietà: "Ogliarola Messinese", "Tonda Iblea". Viene fecondata sufficientemente dalla "Moresca" e dalla "Biancolilla", ma i migliori risultati di impollinazione si ottengono con la "Zaituna".

Carciofo ragusano

Il carciofo ha modeste quantità di vitamina C e buoni quantitativi di B; contiene mediamente il 2.5% di proteine ed il 9,5% di idrati di carbonio; ottime quantità di sali minerali di fosforo, buone di ferro e calcio; è ricchissimo di acqua (85%); produce circa 50 calorie per 100 gr. di prodotto edule. Stimola la secrezione della bile per via della cinarina, una sostanza contenuta principalmente nel gambo.

La carciofaia è perenne, ma normalmente i contadini la rinnovano dopo 2-3 anni di coltivazioni. Immense le quantità di carciofi che si producono nell'agro pianeggiante del ragusano, già a metà ottobre fino a primavera inoltrata. Per antica consuetudine si vendono "a mazzi", in genere costituiti da 10, 12, od anche 25 carciofi a fascio. Superficie di produzione: 2.550 ettari. Quintali prodotti: 522.500. Il carciofo può essere consumato crudo - una volta eliminate le foglie esterne e tagliato a fettine sottili in insalata, o ancora intingendo la base delle foglie in olio, sale e limone. Il maggior consumo prevede la cottura dei carciofi, ai quali in genere vengono preventivamente spuntate le foglie. Tra le ricette più antiche: carciofi arrostiti; carciofi infornati, carciofi ripieni, carciofi in tegame con limone, carciofi in pastella, carciofi in frittata, carciofi lessati e conditi con salmoriglio, carciofi in agrodolce, caponata di carciofi, sformato di carciofi, risotto ai carciofi. L'etimo ci viene dall'Arabo kharshuf. Pur essendo noto ai Romani, la sua coltivazione, non si sa il perché, fu abbandonata per lunghissimo tempo. Ricomparirà alla fine del Medioevo a seguito di grandi importazioni dall'Etiopia; se ne ha traccia prima in Toscana, poi nel Veneto. Nel XVI secolo si estenderà soprattutto in Sicilia, dove sembra abbia trovato il suo migliore habitat. Il territorio di coltivazione comprende l'intero territorio Ibleo.

Origano

E' una pianta dal profumo intenso. Usata per aromatizzare e insaporire i cibi, come carne, formaggi, pasta, uova, pizze, pomodori ecc.. Questa pianta veniva usata in cucina fin dall'antichità dei romani, inoltre, l'origano può essere utilizzato come infuso, infatti, questa erba aggiunta all'acqua del bagno ha potere rilassante, usato per lavare i capelli li rinforza. Usato anche dagli Egizi per le sue proprietà terapeutiche nella preparazione di infusi per curare la tosse, le emicranie di origine nervosa, i disturbi di stomaco, la depressione malinconica e per il mal di mare. Molto usato anche nella cucina spagnola e francese.

L'origano cresce spontaneo sulle colline dei paesi mediterranei, lungo le siepi e nelle radure boschive ben soleggiate, predilige un terreno asciutto, sassoso, calcareo. Si raccoglie nei mesi tra giugno e agosto, poi l'apice dove vi sono le foglie viene chiuso in un sacchetto di carta e appeso a testa in giù e si tiene così fin quando le foglie non risultano secche. Una volta essiccato va sgretolato su di una stoffa e conservato in bocce di vetro così pronto da poter essere utilizzato. Il territorio di coltivazione comprende l'intero territorio del distretto turistico degli Iblei.

Cavolfiore Ragusano

Pianta molto antica, usata fin dai tempi dei Romani. È una verdura molto in uso non solo localmente, ma in tutta la Sicilia ed estesa ora nel territorio nazionale.

Il cavolfiore ha una grossissima infiorescenza ipertrofica ancora immatura e peduncoli carnosì, che consentono di utilizzare la maggior parte della verdura con scarti modesti. E' ricco di vitamina C e di sali di fosforo. Le discrete quantità di proteine e di idrati di carbonio forniscono circa 23 calorie per ogni 100 g di prodotto edule. Il cavolfiore viene adoperato esclusivamente cotto, in genere lessato, e quindi condito con olio crudo e succo di limone. Ma può essere elaborato, saltato in padella con altri aromi quali la cipolla, per dare vita ad un condimento tipico per un primo piatto: la pasta alla palina. Interessantissimi le impanate al cavolfiore (tradizionali per Natale) e i cavolfiori affogati con le olive nere.

Uva

Nel territorio comprendente il Distretto turistico degli Iblei, la coltura e la cultura della vite vantano una tradizione più che secolare. Una vocazione e tipicità sorretta dal sapiente utilizzo di tecniche specializzate, in presenza di un clima spiccatamente mediterraneo che influisce positivamente sui vitigni. L'uva è un frutto sano e completo. E' ricchissima di zuccheri che si possono assimilare direttamente, contrariamente al saccarosio industriale. Ogni chilo di acini ha 120-250 grammi di glucosio, levulosio e mannosio naturale, un alto contenuto di vitamine (C, PP, BI, B2, A), numerosi acidi organici, sali minerali, come sodio, calcio, magnesio, manganese, potassio, arsenico, iodio, fosforo, ferro, silicio, cromo. E' molta ricca di acido fosforico (17%) e di silicio (2,2%), e per questo ha un effetto protettivo sulla pelle e sui capelli. Dai vinaccioli si ottiene un ottimo olio vegetale, utile per la sua attività anticolesterinica. L'acido tannico e il fenolo naturale dell'uva svolgono inoltre attività antimicrobica.

Di seguito si elencano alcune varietà di Uva e il territorio di coltivazione:

Uva da tavola Big Perlon

Big Perlon - Nera senza semi, con epoca di maturazione nella seconda decade di settembre. Raccolta tra la fine di settembre e tutto ottobre. Grappolo grande del peso medio di circa 800 g. Il territorio di coltivazione comprende i comuni Caltagirone, Licodia Eubea e Mazzarrone in provincia di Catania, Acate, Chiaromonte Gulfi e Comiso in provincia di Ragusa.

Uva Varietà Italia

Varietà Italia cultivar con semi con eccellenti caratteristiche organolettiche. Grappolo grande, conico-piramidale, alato. Acino grosso o grossissimo, ellissoidale, ben resistente allo schiacciamento e al distacco dal pedicello, con polpa croccante ad aroma moscato. Si adatta alla raccolta posticipata in coltura protetta con film plastici, data l'eccezionale capacità del vitigno a sostenere la produzione per lungo tempo sulla pianta senza comprometterne le caratteristiche qualitative. Bianca con semi, è la varietà più diffusa e preferita nel mondo. Ha eccellenti caratteristiche si presenta con un grappolo grande del peso medio di circa 800-900 g di colore giallo. Si conserva bene sulla pianta con copertura con film di plastica e la sua commercializzazione avviene dall'inizio della seconda decade di agosto fino a metà gennaio. Il territorio di coltivazione comprende i comuni Caltagirone, Licodia Eubea e Mazzarrone in provincia di Catania, Acate, Chiaromonte Gulfi e Comiso in provincia di Ragusa.

Uva da tavola Red Globe

Red Globe - Nera con semi, con epoca di maturazione e raccolta da settembre alla fine di dicembre. Grappolo molto sviluppato, mediamente compatto, del peso superiore a 1000 g. E' conosciuta in tutto il mondo ed è richiesta nei maggiori mercati di commercializzazione internazionali. Cultivar a maturazione tardiva con grappolo molto grande mediamente compatto. Acino ovoidale tendente allo sferoidale, di colore rosso violaceo, con semi. Elevato il carico medio di schiacciamento e il carico di distacco. Produttività elevata, fertilità buona (0,9). Il territorio di coltivazione comprende i comuni Caltagirone, Licodia Eubea e Mazzarrone in provincia di Catania, Acate, Chiaromonte Gulfi e Comiso in provincia di Ragusa.

Uva Victoria

Victoria - Bianca con semi, matura nella prima decade di luglio. Si raccoglie tra il 10 luglio e il 20 agosto con un ottimo sviluppo del grappolo (800 g) e delle bacche (10 g).

Vitigno molto valido per produttività e caratteristiche del grappolo e della bacca. Presenta grappolo cilindro-conico, in genere alato, bacca di media grandezza oblunga o ellittica con elevata resistenza allo schiacciamento e al distacco, di colore giallo e sapore neutro. E un vitigno che risponde bene alla tecnica di copertura con film plastico per l'anticipo. Il territorio di coltivazione comprende i comuni Caltagirone, Licodia Eubea e Mazzarrone in provincia di Catania, Acate, Chiaromonte Gulfi e Comiso in provincia di Ragusa.

Uva Varietà Black Magic

Vitigno interessante per la sua precocità e pezzatura del grappolo. Bacche di colore bleu-nero di forma ellissoidale piuttosto allungata dal gusto neutro con peso superiore ai 6 g. Buona la resistenza allo schiacciamento e al distacco, interessante inoltre il numero ridotto di vinaccioli per bacca (1,7). Buona la fertilità reale e la produzione per ceppo. Il territorio di coltivazione comprende i comuni Caltagirone, Licodia Eubea e Mazzarrone in provincia di Catania, Acate, Chiaromonte Gulfi e Comiso in provincia di Ragusa.

Uva da tavola Varietà Cardinal

Vitigno con semi, con grappolo grande cilindro-conico, spargolo. Acino medio grande sferoidale o discoidale, rosso violaceo, mediamente resistente allo schiacciamento e al distacco; polpa carnosa a sapore semplice. Buona la produttività e la fertilità reale; nella coltivazione protetta con film plastico si ottiene un anticipo medio di 25-30 giorni. Il territorio di coltivazione comprende i comuni Caltagirone, Licodia Eubea e Mazzarrone in provincia di Catania, Acate, Chiaromonte Gulfi e Comiso in provincia di Ragusa.

Uva Varietà Superior

Cultivar apirena tra le più interessanti, molto precoce, con grappolo conico, semplice o alato, mediamente compatto. Acino ovoidale, medio-grande, di colore giallo, polpa croccante, mediamente resistente al distacco dal pedicello e resistente allo schiacciamento. Produzione e fertilità basse. Qualità organolettiche eccellenti, risponde bene in coltura protetta con film plastico per anticipare la raccolta. Bianca con semi, è la varietà più diffusa e preferita nel mondo. Ha eccellenti caratteristiche si presenta con un grappolo grande del peso medio di circa 800-900 g di colore giallo. Si conserva bene sulla pianta con copertura con film di plastica e la sua commercializzazione avviene dall'inizio della seconda decade di agosto fino a metà gennaio. Il territorio di coltivazione comprende i comuni Caltagirone, Licodia Eubea e Mazzarrone in provincia di Catania, Acate, Chiaromonte Gulfi e Comiso in provincia di Ragusa.

Uva da tavola Matilde

Cultivar con semi, con grappolo grande, conico, a maturazione tardiva. Acino ovoidale, colore bleu-nero intenso, a sapore neutro. Buona la resistenza allo schiacciamento e al distacco dal pedicello. Produttività media (21,4 kg/ceppo), fertilità reale media (0,7). Il territorio di coltivazione comprende i comuni Caltagirone, Licodia Eubea e Mazzarrone in provincia di Catania, Acate, Chiaromonte Gulfi e Comiso in provincia di Ragusa.

Uva da tavola Centennial

Cultivar apirena con epoca di maturazione precoce. Grappolo cilindro-conico, mediamente spargolo. Bacca di forma ellissoide-cilindroidale di colore verde-giallo, croccante a sapore neutro, con peso intorno ai 5 g. Presenta una fertilità di 0,9 con una produzione media per pianta di 18,4 kg. In coltura protetta con film plastico si è in grado di anticipare la raccolta alla II luglio La

tendenza al distacco delle bacche dal rachide (berry drop) conseguenza dello scarso pennello posseduto e evidenziato dal basso valore di carico di distacco (361,3 g). Bianca con semi, è la varietà più diffusa e preferita nel mondo. Ha eccellenti caratteristiche si presenta con un grappolo grande del peso medio di circa 800-900 g di colore giallo. Si conserva bene sulla pianta con copertura con film di plastica e la sua commercializzazione avviene dall'inizio della seconda decade di agosto fino a metà gennaio. Il territorio di coltivazione comprende i comuni Caltagirone, Licodia Eubea e Mazzarrone in provincia di Catania, Acate, Chiaromonte Gulfi e Comiso in provincia di Ragusa.

Uva da tavola Varietà Black Pearl

Cultivar con semi, con grappolo grande, conico, a maturazione tardiva. Acino ovoidale, colore blu-nero intenso, a sapore neutro. Buona la resistenza allo schiacciamento e al distacco dal pedicello. Produttività media (21,4 kg/ceppo), fertilità reale media (0,7). Il territorio di coltivazione comprende i comuni Caltagirone, Licodia Eubea e Mazzarrone in provincia di Catania, Acate, Chiaromonte Gulfi e Comiso in provincia di Ragusa.

Corinto Nero

Il nome stesso del vitigno ne fa intuire la provenienza, infatti è originario della Grecia, ma è ormai diffuso in tutte le zone viticole dell'Europa. In Grecia e Turchia è comunque molto coltivato. Menzionato dal Gallo nel 1595, che riprende citazioni di Plinio, come Uva Marina nera e in seguito descritto dal Molon (1906) come Passerina nera. Non va confuso con le altre due varietà esistenti, il Corinto bianco e il Corinto rosa. Ha molti altri sinonimi, fra cui Passolina, Aiga Passera, Staphina, Patras Currant, Niuriduzzi, Passeretta nera, Kourénti, Passarilla, Marine noir. Ha foglia media o piccola, pentagonale, trilobata o pentalobata; grappolo medio o piccolo, conico, allungato, a volte provvisto di una o due ali, spargolo; acino piccolo o piccolissimo, sferoidale a sviluppo partenocarpico, per partenocarpia stimolativa; ha buccia ricca di abbondante pruina, sottile e tenera, di colore rosso-violetto. La polpa ha sapore neutro. Ha scarsa vigoria, ma non presenta particolari esigenze di terreno e giacitura. Il territorio di coltivazione comprende l'intero del distretto turistico degli Iblei.

Pesche

Le pesche sono uno dei frutti più caratteristici dell'estate. Le pesche venivano coltivate in Cina già 3000 anni fa, e da lì si diffusero ovunque. In Europa giunsero dalla Persia, ed è per questo che i romani antichi chiamavano le pesche "mala persica", che significa " mele persiane ". Il pesco appartiene alla famiglia delle Rosaceae, tribù delle Amigdaleae, sezione delle Prunoidee , genere Persica, specie vulgaris. Secondo altri studiosi apparterebbe al genere Prunus (specie persica), come l'albicocco, il ciliegio, il mandorlo e il susino.

Il genere Persica comprende varie specie, tra cui diverse ornamentali. Tra quelle coltivate ricordiamo:

- Persica vulgaris Mill. (= Prunus persica Batsch.): produce frutti con buccia tomentosa; da consumo fresco o da industria;
- Persica laevis DC (= Prunus persica var. nectarina Maxim., Prunus persica var. laevis Gray): pesco noce o nettarina, che produce frutti glabri da consumo fresco.
- Il pesco comune è un albero di modeste dimensioni, alto fino a ca. 8 m, con apparato radicale molto superficiale, corteccia bruno-cenerina e rami radi, divaricati, rosso-bruni.

Le foglie sono lanceolate, strette, seghettate. I fiori, che sbocciano prima della comparsa delle foglie, sono ermafroditi, ascellari, pentameri, colorati in rosa più o meno intenso. I petali sono cinque, il calice è gamosepalo, con cinque sepali; gli stami sono numerosi, fino a 20-30. Il pesco è, in genere, una specie autoincompatibile. Gli ovuli, generalmente due, non giungono tutti a maturazione, ma solo uno di essi viene fecondato e giunge a maturità. Il nocciolo di pesco contiene perciò un solo seme (o mandorla) solcato profondamente, che è di sapore amaro per l'elevato

contenuto di amigdalina, un glucoside cianogenetico caratteristico di alcune drupacee. I frutti (le pesche) sono drupe carnose, tondeggianti, solcate longitudinalmente da un lato, coperte da una buccia tomentosa (pesche propriamente dette) o glabra (pesche-noci o nettarine) di vario colore. La polpa è succulenta, di sapore zuccherino più o meno acidulo, di color bianco, giallo o verdastro. La pesca ha una tipica consistenza polposa e succosa che è dovuta all'elevato contenuto in acqua ed alla presenza di pectina. La maturazione dei frutti avviene tra la prima e la seconda decade di maggio nelle zone meridionali, fino alla fine di settembre per le cultivar più tardive.

In linea di massima le condizioni climatiche italiane e degli altri Paesi mediterranei sono ideali per la coltivazione del pesco che può sopportare limiti assai ampi, da minime invernali di anche 15 - 18°C fino ad ambienti subtropicali dove il riposo invernale è alquanto limitato. Il territorio di coltivazione comprende l'intero distretto turistico degli Iblei. Di seguito si elencano alcune varietà di pesche:

Pesche Fairlane

Nettarina tardiva di bellissimo colore e di buona produttività, la migliore nella sua epoca di maturazione. La sua forma è rotonda, regolare, molto simmetrica. La sua buccia è di colore giallo arancione, quasi interamente colorata di rosso luminoso e attraente. La polpa è di colore giallo, molto soda, succosa, acidula, di buone qualità gustative.

Pesche M. Il O'Henry

Eccellente cultivar tardiva con frutti di bella presentazione di buone qualità gustative, molto resistente ai trasporti. Ha una forma arrotondata regolare. La sua buccia è di colore giallo-arancione, quasi totalmente colorata di rosso vivo molto attraente. La polpa: gialla, compatta, fine, succosa e acidula, di ottime qualità gustative. Il nocciolo è di dimensioni medie.

Pesche May Glow

Una cultivar nuova, di bella presentazione e di buona produttività, di sicuro avvenire per il Sud Italia. Ha una forma leggermente allungata. La sua buccia è colorata di rosso-arancio brillante su quasi tutta la superficie. La polpa è giallo-chiara, soda di buon sapore per l'epoca di maturazione.

Pesche Summerset

Una buona cultivar di forma rotondo-ovata od oblunga, leggermente asimmetrica, con apice leggermente o mediamente incavato a arrotondato e linea di sutura superficiale; la buccia poco o mediamente tomentosa, gialla, con sovracolor rosso chiaro-rosso, medio-brillante, sfumato o striato sul 20-50% della superficie, spessa, poco soggetta alle spaccature; la polpa è gialla, rossa al nocciolo, soda. Il nocciolo è di dimensioni medie, ed è allungato.

Il Melone di Pachino Igp

Il Melone di Pachino IGP, coltivato prevalentemente dalle aziende site nel territorio pachinese, presenta spiccate caratteristiche organolettiche, un elevato tenore zuccherino, una polpa croccante color salmone e un'elevata durata post-raccolta, che permette al melone di raggiungere i mercati di destinazione in ottime condizioni. Disponibile durante il periodo che va da metà marzo fino a giugno e da ottobre sino a tutto il mese di dicembre, nel 2006, l'area di Pachino ha garantito una produzione di quasi 25.000 tonnellate di melone - tra varietà a buccia liscia e retata - su una superficie coltivata (tunnel e serra) che sfiora i 500 ettari, corrispondenti al 5% della produzione nazionale e al 13% della produzione proveniente dalla intera Sicilia. Sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana del 4 aprile 2007 è stato pubblicato il decreto MIPAAF n. 562 del 15 marzo 2007, con il quale viene assegnata la protezione transitoria a livello nazionale per il melone di Pachino, pregiato melone, prodotto nella zona più a Sud della Sicilia. Il riconoscimento del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali è il preludio per la imminente attribuzione della tutela comunitaria che concluderà formalmente l'iter iniziato otto anni fa e che ha portato il

melone di Pachino a diventare il sesto prodotto ortofrutticolo della Sicilia ad avere ottenuto l'IGP. L'Indicazione Geografica Protetta è stata voluta dall'Associazione per la Tutela dei Prodotti Tipici di Pachino (ATPTP), associazione nata nel 1997 al fine di tutelare e promuovere le eccellenze agroalimentari dell'area. La certificazione ottenuta premia l'alta qualità delle produzioni e la specializzazione delle aziende che lavorano in quest'angolo della Sicilia compreso nella provincia di Siracusa e Ragusa.

5.3.4 Il Cioccolato

La parola cioccolata viene dal termine Maya "xocoatl" che si pronuncia shock-ohwattel e la parola cacao proviene dall'azteco cacahuatl che si pronuncia ka-ka-wattel. Il cacao veniva utilizzato dai messicani fin dal 1500 a.C., ma furono i Maya ad impiantare le prime piantagioni e ad utilizzare le fave di cacao.

Nel 1528 il "conquistador" Ferdinando Cortez fece arrivare in Spagna i primi sacchi di cacao. La dolce bevanda divenne popolare in Spagna quando venne addolcita con zucchero e aromatizzata con anice, cannella e vaniglia. Quando, nel 1615 Anna d'Austria, figlia del re di Spagna, sposò Luigi XIII di Francia, portò con sé la sua cioccolata e a Parigi divenne subito una vera e propria moda che presto si diffonderà tra i nobili di tutta Europa. Sembra essere stato un fiorentino, Francesco Carletti, il primo ad importare in Europa i frutti della pianta del cacao, spezzando così il monopolio spagnolo. Ma furono gli Olandesi, abilissimi navigatori, a conquistare nel XVII secolo il controllo del mercato mondiale. Intanto, mentre le piantagioni di cacao si estendevano in Brasile e Martinica, in alcune città europee si affermava la lavorazione del cioccolato. Già nel 1606 in Italia si produceva cioccolato, a Firenze e a Venezia.

Nel 1802 il genovese Bozelli studiò una macchina per raffinare la pasta di cacao. Nel 1828 l'olandese van Houten inventò un torchio speciale per spremere i grani macinati di cacao, che separava il burro dalla polvere di cacao. Nel 1865, a Torino, Caffarel miscela al cacao le nocchie, creando il cioccolato gianduja. Nel 1878 lo svizzero Daniel Peter aggiunse il latte al prodotto, ottenendo il cioccolato al latte. Infine, nel 1879 Rodolphe Lindt a Berna produsse il primo cioccolato fondente. All'inizio del XX secolo prende consistenza la vera e propria industrializzazione dei processi produttivi. Nel 1923 Frank Mars, un artigiano di Chicago, inventa e lancia la barretta al cioccolato. In Italia compaiono nuovi produttori: Perugina, Novi, Streglio; e altri si affacciano sul mercato dopo la Grande Guerra, prima fra tutte la Ferrero. Il cioccolato, tuttavia, è ancora considerato un prodotto di élite. Perché il cioccolato diventi in Italia un bene di largo consumo, occorre aspettare gli anni Sessanta.

L'albero ei suoi frutti

L'albero del cacao è uno dei più belli della vegetazione tropicale: il suo tronco, molto largo alla base, potrebbe sorpassare i 12 metri ma per comodità di raccolta viene mantenuto a 3-4 metri di altezza. L'età media è di 20-30 anni. Il fragile albero del cacao, che è verde tutto l'anno, trova condizioni climatiche ideali al suo sviluppo nella zona calda e umida ai due lati dell'equatore, tra il tropico del Cancro a nord e il tropico del Capricorno a sud. Poiché teme l'esposizione diretta al sole, la pianta cresce all'ombra di alberi più alti, soprattutto palme.

L'albero del cacao produce simultaneamente piccoli fiori delicati (da 50.000 a 100.000 l'anno) e frutti maturi o in via di maturazione che crescono direttamente sul tronco o tra le biforcazioni dei rami principali. Nonostante questa profusione di fiori fecondati da insetti o artificialmente, un albero produce da 20 a 50 frutti oblungi, del peso medio di 500 g.

Il frutto è una grossa drupa elittica. Quando il frutto è maturo la cabosside cambia colore, generalmente da verde o rosso a giallo o arancione. Nell'interno esso è diviso in 5 spicchi, pieni di polpa biancastra, acidula, non commestibile. In questa polpa, disposti in 5 file nel senso della

lunghezza, si trovano da 40 a 50 semi di forma ovoidale. Questi semi, simili a mandorle sgusciate, costituiscono il cacao cosiddetto "commerciale" o in grani.

La raccolta del cacao

In quasi tutti i Paesi si hanno due raccolte per anno:

- raccolto principale da ottobre ad aprile;
- raccolto intermedio da maggio a settembre.

Le cabossidi non cadono mai da sole: quando sono mature vengono raccolte con il machete o con un grande coltello tagliente fissato in cima a una canna di bambù, e visto che la maturazione non è omogenea per tutti i frutti questa operazione dura normalmente un mese.

Le cabossidi vengono aperte preferibilmente con un bastone di legno perché con il machete si rischia di rovinare le fave contenute all'interno. Venti frutti freschi danno mediamente un chilo di semi secchi.

Le fave vengono poi separate a mano dal guscio e dalla placenta che le tiene unite tra di loro. Le fave generalmente contengono il 65% di umidità e dopo l'essiccazione il 50% circa di burro di cacao.

Le fasi di lavorazione del cacao

La fermentazione è il processo fondamentale per ottenere un cacao grezzo di qualità. Ricoperte da foglie di banani o da ramoscelli, le fave di cacao si lasciano riposare da 2 a 6 giorni, mescolandole spesso per assicurare l'omogeneità del processo. Intanto, la polpa, ricca di zucchero, si riduce per effetto dei fermenti, mentre il calore sprigionato impedisce che le fave germoglino. Il sapore aspro e amaro delle fave di cacao perde d'intensità, mentre compaiono le prime gradazioni aromatiche.

Dopo la fermentazione, le fave vengono essiccate al sole, oppure industrialmente in essiccatori. Questo trattamento viene effettuato per conferire al prodotto, detto anche cacao terrato, una colorazione più viva, dovuta all'ossidazione dei polifenoli. La tostatura è la fase in cui il cacao assume definitivamente le sue note aromatiche. I semi essiccati vengono tostati per circa un'ora a 120°C, acquistando il sapore ricco e caratteristico del cioccolato. I semi vengono poi schiacciati per romperne i gusci che, separati vengono, in genere, usati come mangime animale o come fertilizzanti. I semi sgusciati ed abbrustoliti vengono macinati. L'azione meccanica (associata al calore prodotto) e la presenza di burro di cacao trasforma il prodotto frantumato in una pasta morbida, chiamata "pasta di cacao". I semi essiccati vengono confezionati in sacchi di juta i quali verranno trasportati nei luoghi di trasformazione. Le successive fasi di lavorazioni avvengono, nella maggior parte dei casi, in siti dislocati nei paesi produttori del cioccolato (che quasi mai coincidono con quelli produttori di fave di cacao). Negli ultimi anni, alcuni grandi produttori mondiali di semilavorati hanno avviato un processo d'integrazione verticale, trasferendo nei paesi produttori alcune fasi della fabbricazione dei semilavorati (massa di cacao, cacao in polvere e burro di cacao).

Le zone di coltivazione

Si ritiene che la patria originaria del cacao fosse in Messico, Venezuela ed Ecuador. Nel tempo, la coltivazione del cacao si è allargata a sud, soprattutto in Brasile; per poi estendersi, alla fine del XIX secolo, nelle regioni equatoriali dell'Africa occidentale e, a partire dalla metà del XX secolo, in Indonesia e Malaysia. Oggi il 70% della produzione mondiale di cacao è concentrata in Africa, in particolare in Costa d'Avorio, Ghana, Nigeria e Cameroon.

Cioccolato e salute

Il cioccolato piace perché è una piccola trasgressione che procura una grande soddisfazione. La scienza dice che a decretarne il successo sono il profumo, la consistenza ed il sapore, un equilibrio perfetto tra dolce e amaro. Consumarlo in dosi moderate significa poterne godere, senza timori né complessi di colpa, gli effetti benefici che gratificano, appagano le papille gustative e stabilizzano l'umore con un'azione tonico-energetica.

Il fatto che il cioccolato abbia una così elevata densità di nutrienti e di sostanze ad azione protettiva lo rende ideale non solo per i giovani e per gli sportivi ma anche per gli adulti che devono combattere lo stress e per gli anziani contro l'invecchiamento.

Il cioccolato è forse l'alimento con il più elevato contenuto energetico e quindi è adatto a chi deve sopportare sforzi fisici prolungati e, grazie alla sua azione stimolante sull'appetito e sul sistema nervoso, è indicato anche nell'alimentazione dei bambini e in quella degli anziani. Il cioccolato contiene inoltre un interessante corredo di micronutrienti: magnesio, calcio, ferro, fosforo, rame, potassio, e vitamine.

Il cacao è uno degli alimenti più ricchi di sostanze aromatiche con una specifica qualità sensoriale e che possiedono una blanda attività farmacologica. Tra queste la più importante è la dimetilxantina, presente nel cacao fra l'1 e il 4 per cento, chiamata teobromina. Questa sostanza, insieme alla caffeina e alla teofillina, appartiene al gruppo delle metilxantine che esercitano un'azione stimolante sul sistema nervoso centrale e la sicurezza psicologica.

Studi recenti hanno messo in evidenza che il cacao e di conseguenza il cioccolato hanno un elevato contenuto di flavonoidi. Questi composti di natura polifenolica vengono annoverati tra i phytochemicals: famiglia di composti di origine vegetale, presenti in natura nella frutta ed in molti vegetali quali: il the, il vino, i legumi, etc. la cui assunzione con gli alimenti è stata dimostrata avere effetti positivi sulla salute e nella riduzione del rischio di malattie croniche, comprese le malattie cardiache e il cancro. Studi sul consumo di cioccolato hanno mostrato un aumento delle capacità antiossidanti del sangue, che si ritiene abbia effetti benefici sulla prevenzione delle patologie cardiovascolari.

Al cioccolato è stata attribuita la capacità di favorire la produzione del mediatore chimico serotonina, ad effetto rilassante e stabilizzante sull'umore e, quindi, una moderata attività antidepressiva. Tale effetto sembra sia dovuto all'aumento del livello di amine in alcune regioni del sistema nervoso centrale. Le amine sono sostanze che si formano durante il processo di fermentazione del cacao. Il meccanismo d'azione sarebbe analogo a quello presentato da alcuni farmaci antidepressivi. Le sensazioni di benessere, piacere, energia e sicurezza riscontrate dopo l'assunzione di cioccolato troverebbero riscontro proprio nell'azione di queste amine sul sistema nervoso centrale.

5.3.5 I Formaggi

Il formaggio è il prodotto ottenuto dalla coagulazione acida o presamica del latte intero, parzialmente o totalmente scremato oppure della crema di latte facendo anche uso di fermenti e sale da cucina. La storia del formaggio ha origini antichissime nel bacino del Mediterraneo, in nord Africa e in Asia minore. La leggenda vuole che un pastore avesse messo del latte in uno stomaco di pecora e questo fosse stato trasformato in formaggio. Le testimonianze più antiche risalgono al III millennio A.C. L'arte di produrre formaggio è andata sempre più migliorando e affermandosi fra gli antichi Greci e gli antichi Romani. Nel Medioevo vi fu inizialmente un'involuzione, poiché solo nei monasteri era possibile conservare la tradizione latina, ma nel periodo più tardo i formaggi cominciarono ad essere apprezzati e a comparire sulle tavole nobiliari. Un trattato sulle sue qualità nutritive del prodotto fu redatto dal medico ed accademico vercellese Pantaleone da Cofienza nel Summa Lacticinorum nella seconda metà del 400.

La produzione di formaggio

Per produrre il formaggio, il latte viene versato in una caldaia aperta, dove è riscaldato a 35-38°C (temperatura dello stomaco del vitello); poi si aggiunge il caglio, un composto enzimatico estratto dallo stomaco dei mammiferi lattanti. In alternativa al caglio, alcune produzioni prevedono la formazione della cagliata mediante precipitazione acida, conseguenza dell'attività metabolica di batteri lattici naturalmente presenti nel latte (se non pastorizzato) o aggiunti come starter.

Il caglio è in grado di scindere in molti frammenti la caseina presente nel latte, e di far quindi coagulare le particelle della massa grassa non più solubile nell'acqua, che precipitano sul fondo formando una massa pastosa detta cagliata. Dalla cagliata si ottengono i vari tipi di formaggi:

- *Formaggi freschi*, ottenuti rompendo la cagliata in frammenti grossi, che vengono spremuti e impastati; il contenuto di acqua resta elevato: i formaggi così ottenuti devono essere consumati subito oppure conservati in frigorifero (stracchino, mozzarella, mascarpone, quark...).
- *Formaggi semiduri*, ottenuti rompendo la cagliata in frammenti abbastanza piccoli, che vengono compressi e lasciati stagionare (provolone, caciocavallo...).
- *Formaggi duri*, ottenuti rompendo la cagliata in frammenti molto piccoli, che vengono cotti a 50-60 °C e rimescolati in continuazione; l'impasto che si ottiene viene compresso, salato e lasciato stagionare per un periodo variabile da qualche mese (pecorino, emmental) a qualche anno (grana padano, parmigiano reggiano...).

Il formaggio può essere consumato fresco o dopo stagionatura.

Il Ragusano DOP o "Cosacavaddu"

Storicamente denominato caciocavallo ragusano è uno dei formaggi più antichi dell'isola e si pensa che il nome derivi dall'asciugatura a cavalcioni ("a cavaddu") di un'asse e dal nome della zona di produzione (Ragusa). Questo formaggio dal sapore amabile e peculiare è stato 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 del "Notaio Gaetano, F. 106" che riferisce ancora del commercio via nave del caciocavallo. Nell'opera dell'abate Paolo Balsamo risalente al 1808 veniva sottolineato "la bontà dei bestiami di Modica" ed i "prodotti di cacio e ricotta, superiori di cinquanta per cento ai comuni, e di venticinque per cento ai migliori di Sicilia". Ed ancora Filippo Garofalo nel 1856 cita la fama e la squisitezza dei caci e delle ricotte del Ragusano.

Il Ragusano è stato riconosciuto tipico dal D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre 1955; con decreto 2 maggio 1995 è stato riconosciuto D.O. ed infine con Regolamento CEE n. 1263 dell'1 luglio 1996 ha beneficiato della denominazione di origine protetta (DOP). Il riconoscimento ufficiale prevede la denominazione di "Ragusano" perdendo quella storica "Caciocavallo". Tipologia: formaggio a pasta filata. Per il momento è l'unico formaggio europeo riconosciuto DOP a forma di parallelepipedo. Queste particolari forme, che hanno un peso che oscilla fra i 10 e i 16 chili, vengono legate in coppia e appese a cavallo di alte travi e talvolta pennellate con un'emulsione di olio e aceto. Il peso deforma leggermente il formaggio che si "piega" leggermente verso il centro (dove è stato legato). Infatti viene chiamato "scaluni", cioè "gradino" in dialetto siciliano.

Il Caciocavallo Ragusano Dop, più che un semplice formaggio, è un pezzo di storia della Sicilia. Frutto del territorio della provincia di Ragusa, è conosciuto da secoli in tutto il bacino del Mar Mediterraneo, mare solcato ieri come oggi da molteplici traffici commerciali che portavano nei

mercati di Ragusa, allora conosciuta come Hibla, come descrive il geografo arabo Idrisi in un documento del 1154 "gente da tutte le nazioni.

Il formaggio Ragusano, si produce nella provincia di Ragusa da mucche di razza Modicana. Sono bestie che danno pochissimo latte ma di alta qualità; si parla infatti di 15-18 litri rispetto ai 40-45 di una bruna alpina. Il formaggio viene prodotto durante tutto l'anno ma quello migliore nasce certamente nel periodo ottobre-maggio, quando le bestie sono al pascolo. Tecnicamente il Ragusano Dop, che ha ricevuto la tutela comunitaria "Denominazione d'origine protetta" nel 1996, è un formaggio di latte vaccino a pasta compatta e morbida. Quello che però la descrizione tecnica del formaggio non può descrivere, è il profondo attaccamento di questo prodotto caseario alla realtà rurale di un angolo di Sicilia nel quale la morfologia e la natura sassosa del terreno hanno impedito la nascita di un'agricoltura intensiva, sostituita con la pastorizia e con l'arte di trasformare il latte prodotto in conformità ai requisiti richiesti dal marchio.

La lavorazione

Il "Ragusano" nasce in un'atmosfera d'altri tempi, tra gli strumenti in legno dai nomi antichi e i gesti lenti. Il latte viene appena munto viene portato nel locale dove avviene la caseificazione. Cremoso e ricco di panna, il latte fresco qui emana i sapori delle erbe aromatiche dell'altipiano ibleo. La lavorazione è piuttosto lunga e quasi sempre viene fatta a latte crudo. Di seguito se ne dà una esemplificazione: il liquido, inizialmente, viene filtrato con un setaccio e versato in una grande tina (tinozza) di legno - spesso fasciata in rame. Poi il casaro vi versa la pasta di caglio d'agnello o di capretto, che ha fatto e dosato lui stesso. Dopo un'ora abbondante la cagliata è pronta: il latte si è coagulato sotto l'azione del caglio. A questo punto, il casaro agita la cagliata con un'asta di legno che termina a forma di disco detta ruotula, rompendola fino a ridurne i granuli alla dimensione di una lenticchia. Contemporaneamente, viene aggiunta acqua a 80 gradi, per una prima cottura; quindi, la cagliata viene depositata dentro le "vascedde", canestri da cui viene fatto uscire il siero, il liquido che aggiunto ad un 10% di latte dà origine alla ricotta. Di seguito, viene eseguita una seconda cottura della cagliata, sempre a 80 gradi, che termina dopo un paio d'ore, utilizzando la scotta, residuo della ricotta. Infine, la cagliata torna nelle "vascedde" per completare il filtraggio del siero e qui viene lasciata riposare per 20 ore. E' un lasso di tempo necessario a far maturare il giusto grado di acidità e il sapore. I tempi di maturazione della cagliata variano a seconda della temperatura media. Viene, dunque, il momento in cui la pasta densa viene tagliata a fette e posta nello staccio, un altro recipiente in legno o in rame su cui viene versata acqua calda che serve a far filare la pasta, grazie alla "manuvèdda", sempre in legno. Segue il momento in cui la pasta densa viene tagliata a fette e posta nello staccio, un altro recipiente in legno o in rame su cui viene versata acqua calda che serve a far filare la pasta, grazie alla manuvèdda, sempre in legno. Tuttavia, le grosse sfere di formaggio vengono ottenute utilizzando le mani. E', questa, una delle fasi più delicate dell'intera lavorazione. Il casaro deve avere l'accortezza di saldare l'estremità della pasta e di eliminare dalla sua superficie le eventuali bolle d'aria o "smagliature" che possono essersi create. Ancora calda, la sfera di formaggio viene posta nella mastredda, dove riposerà un giorno e una notte interi, asciugandosi e assumendo la tipica forma a parallelepipedo. Le forme vengono immerse, poi, in piccole vasche di acqua e di sale per la prima salatura. Possono restare in questo stato di salamoia da due o otto giorni, in virtù del peso. Infine, vengono portati alla stagionatura, in locali spesso ricavati da grotte naturali che assolvono questo compito da secoli.

La stagionatura

I luoghi della stagionatura vengono detti "maizzè", locali freschi, umidi e ventilati a volte "interrati", si riscontrano inoltre cantine e grotte naturali con pareti geologicamente naturali dove i formaggi a coppia vengono appesi a "cavallo" di una trave di legno legati con funi di "liama" o corde di "cannu", di "zamarra" o di cotone. Si riscontrano inoltre impalcature, scaffali ed attrezzi in legno o altro materiale vegetale per la pulizia e la manipolazione del formaggio durante la maturazione e stagionatura.

Abbinamenti cibo – vino

In cucina, il Ragusano Dop può essere mangiato da solo o divenire ingrediente per le molteplici ricette che caratterizzano la gastronomia siciliana come timballi di maccheroni, parmigiana di melanzane, fiori di zucchini farciti e fritti in pastella o può addirittura essere tagliato a fette, impanato e fritto in olio: una vera delizia!

Sul vino in abbinamento la scelta è praticamente scontata: un buon Nero d'Avola giovane sul Ragusano fresco ed uno più importante e strutturato su quello stagionato.

Pecorino Siciliano DOP

Il Pecorino Siciliano DOP è un formaggio a pasta dura, semicotta. E' stato riconosciuto a denominazione di origine con il D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre 1955. Nel 1996 ha ricevuto la denominazione di origine protetta, Regolamento CEE n. 1107 del 12 giugno 1996.

E' forse il più antico formaggio prodotto in Sicilia, le citazioni storiche risalgono al IX sec. a.C. in uno dei passi più famosi dell'odissea di Omero, quando Ulisse incontra Polifemo. In seguito anche Aristotele e Plinio si soffermano sul procedimento di trasformazione di tale formaggio. In particolare Plinio nella sua opera "Naturalis Historia" redige una carta dei formaggi nella quale vengono citati tra i migliori pecorini quelli provenienti da Agrigento. Il Pecorino Siciliano viene ancora prodotto con tecniche tradizionali ed utensili storici, quali: tina di legno, rotula di legno, cisca di legno, tavoliere di legno, canestri di giunco "fascedde", caldaia di rame stagnato. Fuoco diretto legna-gas. Il latte coagula in una tina di legno a 34-35°C con caglio in pasta di agnello. La cagliata viene fatta spurgare con le mani dopo essere stata posta in canestri di giunco "fascedde", viene quindi scottata per circa 4 ore con scotta calda, posta su un tavoliere di legno ed il giorno dopo viene salata. Il giorno successivo alla produzione viene praticata a mano la salatura a secco sull'intera superficie della forma, ripetendo l'operazione per due volte a distanza di circa 10 giorni l'una dall'altra, lavando poi con salamoia quando si osservano fenomeni di asciugatura. La stagionatura avviene in locali freschi dove le forme vengono sistemati sugli scaffali di legno singolarmente o disposte in coppia l'una sull'altra, ad una temperatura di 12-16°C e con il 70-80% di UR per un periodo di almeno 4 mesi. I suoi valori nutrizionali sono i seguenti (per 100 grammi di prodotto): Acqua (g) 30,3; Proteine (g) 28,9; Lipidi (g) 33,6; Carboidrati disponibili (g) 2,4; Zuccheri solubili (g) 2,4; Energia (kcal) 427; Potassio (mg) 55; Ferro (mg) 450; Calcio (mg) 1162; Fosforo (mg) 798; Magnesio (mg) 0,3; Vitamina A retinolo eq. (µg) 573; Vitamina E (mg) 0,97.

Picurinu: tuma, primosole, secondosale, stagionato

Formaggio a pasta dura, semicotta lavorato artigianalmente con latte intero di pecore allevate al pascolo.

Viene prodotto condito ("cunsatu") con aggiunta di spezie: pepe nero in grani interi oppure peperoncino rosso essiccato e macinato. Le forme di picurinu hanno impresse sulla superficie i caratteristici segni del canestro di giunco usato per la messa in forma ("fascedda"). Storicamente è famoso il "Picurino Sicano". E' un formaggio storico per eccellenza, il più antico d'europa. Il Picurinu (formaggio di pecora siciliano) viene ancora prodotto con tecniche tradizionali e strumenti storici quali: tina di legno, rotula di legno, cisca di legno, tavoliere di legno, canestri di giunco "fascedde" caldaia di rame stagnato. Fuoco diretto legna-gas. Il latte coagula in una tina di legno a 34-35°C con caglio in pasta di agnello e/o capretto in circa 45'. La cagliata viene fatta spurgare con le mani dopo essere stata posta in canestri di giunco "fascedde". All'atto dell'incanestratura può essere aggiunto pepe nero in grani o peperoncino, viene quindi scottata per circa 4 ore con scotta calda, posta su un tavoliere di legno ad asciugare. La salatura avviene: il giorno successivo alla produzione viene praticata a mano, a secco sull'intera superficie della forma o in salamoia satura. Se la salatura è a secco, si ripete l'operazione per almeno due volte a distanza di circa 10 giorni l'una dall'altra, lavando poi con salamoia quando si osservano fenomeni di asciugatura e spalmando successivamente sulla forma i liquidi espulsi dal formaggio. La stagionatura avviene in

locali freschi, quali cantine o grotte con pareti naturali, dove le forme vengono sistemate negli scaffali di legno singolarmente o disposte in coppia l'una sull'altra. La stagionatura avviene ad una temperatura di 12-16°C e con il 70-80% di UR per un periodo che può arrivare anche a 6-8 mesi ed oltre. Fresco o semi stagionato è un ottimo formaggio da tavola, mentre stagionato si presta ad essere impiegato come formaggio da grattugia. Nella forma stagionata costituisce un ingrediente di diverse ricette tradizionali siciliane, in particolare i primi piatti. Il suo sapore piccante lo rende ottimo anche come secondo piatto, accompagnato da olive e pane di casa, ovvero esaltato in unione a miele naturale.

Provola Siciliana

È un formaggio a pasta filata. Prodotto artigianalmente principalmente nelle zone collinari, ricche di incontaminati pascoli naturali nei quali trovano felice assortimento le diverse essenze foraggiere spontanee dell'ambiente mediterraneo che conferiscono al formaggio peculiari aromi e sapori. Sulle origini della provola, che è sinonimo di caciocavallo, i primi riferimenti risalgono al 1400 nei calmieri imposti da giurati e probiviri per le vendite al minuto nei mercati dell'epoca. La provola siciliana ha seguito la storia sociale ed economica delle zone di origine arrivando sino a noi come momento di sintesi di valori culturali ed umani tipicamente siciliani.

Viene prodotta con tecniche tradizionali ed attrezzature storiche quali: tina di legno, bastone di legno "rotula", contenitore di legno "mastredda", piccolo tino di legno o rame stagnato per filare "staccio", bastone di legno "manovella". Fuoco diretto legna-gas. Il latte coagula in una tina di legno a 34-37°C con caglio in pasta di agnello e/o capretto. La cagliata dopo la cottura è posta a maturare e spurgare per circa 3-4 ore su tavolieri di legno. La filatura è manuale e le provole vengono modellate a mano nella tipica forma affusolata a pera con testina; la salatura avviene in salamoia satura per un tempo variabile da 4 a 6 ore circa in rapporto alla pezzatura.

Può essere consumata fresca o nei diversi gradi di stagionatura che determinano sensazioni gustative man mano più intense. Ha un odore gradevole ed un sapore delicato che fanno sì che venga utilizzato prevalentemente come formaggio da tavola oppure tagliato a pezzettini e abbinato a particolari tipi di pasta come le caserecce condite con sughi non molto piccanti.

Ricotta infornata (Ricotta al forno)

La ricotta è un formaggio fresco ricavato dal latte di pecora o di mucca. Il suo nome deriva dal fatto che i suoi ingredienti base sono "cotti due volte". È un prodotto la cui tipicità sta nel gusto peculiare e delicato dato dalla tipica lavorazione. L'origine la troviamo in particolari zone dove si riscontra la presenza di particolari erbe spontanee come la sulla, la vecchia, trifogli ed alcune erbe mediche. Le attrezzature storiche da sempre utilizzate nella produzione sono la caldaia in rame stagnato, detta "quarara" il bastone di legno, un forno in pietra e contenitori di ceramica, un contenitore di legno "tinieddu di l'agru" o "serratzu", delle fascelle di giunco o di canne, un cucchiaino in legno "scumaricotta", un mestolo, un tavolo spersore. Tutto infornato con fuoco diretto di legna o gas.

Per quanto riguarda la lavorazione, il siero di latte di pecora, di capra di vacca o misto, addizionato con 10% di latte intero crudo e acqua (nella quale vengono messi a macerare in precedenza rametti di fico), viene riscaldato a circa 90°C fino ad ottenere l'affioramento della ricotta. Si ha notizia anche di un altro procedimento, in cui al siero viene aggiunto del sale marino o dell'agra (scotta acidificata). Ottenuto l'affioramento, si elimina la schiuma in superficie e si raccoglie la ricotta in contenitori: le fascelle o "cavagne" di canne o di plastica, che vengono poi messe a scolare su un tavolino di legno inclinato, detto "mastrello". Nell'altro procedimento si usa un tavolo inclinato sul quale vengono poste le ricotte contenente acqua fredda. Dopo 1 o 2 giorni, il tempo varia a seconda della stagione, le ricotte vengono salate moderatamente e poste in contenitori di ceramica per essere infornate. Le Ricotte vengono cotte in un forno a pietra a 180-200°C per circa 30 minuti, fino all'ottenimento di una sottile pellicola di colore bruno-rossastro. La cottura fatta con metodi tradizionali in forno a legna, viene ripetuta dalle 5 alle 10 volte, in relazione alla stagione ed al tipo di ricotta che si vuole produrre; da consumare fresca o da grattugiare. Dopo la cottura, la ricotta viene estratta e collocata su un piatto a riposare un giorno. La zona di produzione della Ricotta Infornata comprende parte del territorio della provincia di Messina. È un territorio

caratterizzato in prevalenza da zone montagnose e collinari, con altitudini comprese tra i 200 e i 1100 m sul livello del mare. Un modo nuovo ed antico allo stesso tempo di proporre la ricotta infornata è offrirla come antipasto. Si può provare la ricotta infornata anche sulla pizza ai quattro formaggi e, sicuramente eccezionale, risulta l'abbinamento con pasta al pomodoro arricchita con zucchine o melanzane fritte. Si può provare anche su semplici maccheroni conditi con concentrato di pomodoro e spolverati con la ricotta infornata. La ricotta infornata si accompagna benissimo con antipasti rustici a base di salumi, ma è altrettanto gustosa anche semplicemente messa su crostini di pane riscaldati in forno. Qualora si decidesse di proporre la ricotta infornata come dessert, ideale risulta l'abbinamento con un vino dolce che deve possedere un profumo fragrante e leggermente frizzante, un sapore dolce, piacevole, morbido, equilibrato, sapido elegante.

Ricotta di vacca, pecora, capra, mista, salata

La ricotta è in latticino ottenuto dalla ricottura del sieri di latte di pecora (capra) residuo dalla fabbricazione del formaggio. E' un prodotto fresco, cremoso, morbido.

La storia della ricotta è molto antica. Una serie di documenti storici ne attestano la produzione già dai tempi degli Egizi e dei Sumeri. Molto usata anche all'epoca greca e romana, sembra invece che ad averne il primato nella produzione fosse il medioevo.

Il termine ricotta si fa risalire al latino "recoctus" che significa ri-cotto, nello specifico, cotto due volte perché, durante la lavorazione, il siero subisce una seconda cottura ad alte temperature.

Il siero di latte della specie prescelta (vacca, pecora, capra) viene addizionato di sale e di latte della stessa specie, quindi riscaldato a circa 90°C fino a quando non avviene l'affioramento della ricotta. Una volta affiorata si elimina la schiuma in superficie e si raccoglie la ricotta nelle fiscelle che verranno poste in un tavolo inclinato contenente dell'acqua fredda. La salatura: sale aggiunto durante la lavorazione secondo la specie da cui proviene il siero e secondo la tecnologia di produzione. Attrezzature storiche: caldaia di rame stagnato "quarara", bastone di legno "zubbu", contenitore di legno "tinieddu di l'agru" o "serratizzu", fiscelle di giunco o di canne, fascere in legno (per la ricotta salata), cucchiaio in legno "scumaricotta", mestolo, tavolo spersore. Tutto infornato con fuoco diretto di legna o gas. La ricotta salata si utilizza grattugiata quale ingrediente nella tipica ricetta siciliana della "Pasta alla Norma" (pasta di grano duro, melanzane fritte, salsa di pomodoro, basilico, ricotta salata grattugiata).

Padduni

Le origini di questo formaggio risalgono al XI secolo a.C., Omero parla di una bevanda a base di formaggio caprino grattato. Anche Aristotele, nel IV secolo a.C. si sofferma sulle tradizioni casearie siciliane esaltando il gusto del latte caprino mescolato al latte vaccino o di pecora. Nel periodo Romano, II secolo a.C., Varrone pone l'accento sulle qualità nutritive del latte di capra e dei formaggi caprini. Il Padduni si differisce dal "formaggio ri capra" per la forma, il peso e la stagionatura. Il latte coagula in una tina di legno a circa 37°C con caglio in pasta di agnello e/o capretto. Si possono aggiungere pepe nero in grani e peperoncino.

La cagliata viene fatta spurgare con le mani in un recipiente di legno detto "cisca", viene scottata, formata e salata a secco sull'intera superficie della forma. Le attrezzature storiche utilizzate sono: tina di legno, bastone di legno "rotula", cisca di legno, tavolieri di legno, canestri di giunco "fascette", caldaia di rame stagnato.

Formaggiu ri capra

Le origini di questo formaggio risalgono al XI secolo a.C. Omero parla di una bevanda a base di formaggio caprino grattato. Anche Aristotele, nel IV secolo a.C. si sofferma sulle tradizioni casearie siciliane esaltando il gusto del latte caprino mescolato con il latte vaccino o di pecora. Nel periodo Romano, II secolo a.C., Varrone pone l'accento sulle qualità nutritive del latte di capra e dei formaggi caprini. Un accenno alla bontà del formaggio caprino appare nel "Corso compiuto di agricoltura teorica pratica ed economica" dell'abate Rozier intorno al XVIII secolo. La tecnologia di trasformazione è illustrata nel già citato libro del Campisi.

Il "formaggiu ri capra" (formaggio di capra siciliano) viene ancora prodotto con tecniche tradizionali, ed utensili storici, quali: tina di legno, rotula di legno, cisca di legno, tavoliere di legno, canestri di giunco "fascedde" caldaia di rame stagnato. La cottura avviene a fuoco diretto di legna o gas. Il latte coagula in una tina di legno a 34-35°C con caglio in pasta di capretto e/o agnello in circa 45'. La cagliata viene fatta spurgare con le mani dopo essere stata posta in canestri di giunco "fascedde" che lasciano sulla superficie una particolare modellatura. All'atto dell'incanestratura può essere aggiunto pepe nero in grani o peperoncino, viene quindi scottata per circa 4 ore con scotta calda, posta su un tavoliere di legno ad asciugare. La salatura avviene il giorno successivo alla produzione viene praticata a mano sull'intera superficie della forma. Dopo 10 giorni la forma viene trattata nuovamente e può subire un'altra salatura a distanza di altri 10 giorni circa. La stagionatura avviene in locali asciutti e freschi dove le forme vengono sistemate negli scaffali di legno singolarmente o disposte in coppia l'una sull'altra, e varia da 2-3 giorni, ad oltre 4 mesi.

Ricotta Iblea

La Ricotta Iblea è stata riconosciuta, nel 1998, prodotto storico fabbricato tradizionalmente, è un prodotto fresco a base di siero di latte vaccino, di consistenza cremosa e colore bianco avorio. Ha una caratteristica forma a tronco di cono dovuta alla fuscella nella quale è contenuta ed un sapore dolce. La storia della ricotta iblea è ampiamente illustrata dallo storico Antonio Uccello. L'autore cita "La descrizione della città e del territorio di Noto" del 1813 dove si fa riferimento ad una fiorente produzione non solo di caciocavalli ma anche di ricotta fresca e salata. Uccello descrive minuziosamente la lavorazione della ricotta e gli utensili tradizionali utilizzati. Ha una consistenza cremosa, colore bianco avorio, una forma tronco conica dovuta alla fuscella nella quale è contenuta. Il sapore è dolce, l'odore è di siero. Il siero di latte viene addizionato di sale e di latte di vacca, quindi riscaldato a circa 90°C fino a quando non avviene l'affioramento della ricotta. Una volta affiorata si elimina la schiuma in superficie e si raccoglie la ricotta nelle fiscelle che verranno poste in un tavolo inclinato contenente dell'acqua fredda. Si è rilevato, in alcuni casi, che qualche casaro utilizza inoltre la scotta del giorno prima messa ad acidificare. La salatura è prodotta dal sale aggiunto durante la lavorazione. Consumo fresco da tavola o in cucina per la produzione di paste ripiene e focacce. Diffusissimo è l'uso in pasticceria per la produzione di cassate, cannoli etc.

Mozzarelle

La mozzarella è un latticino fresco a pasta filata prodotto con latte di bufala o di vacca. La mozzarella è prodotta nelle tipiche forme tonde: in varie pezzature ossia dal bocconcino di 80-100 grammi alle forme di mezzo chilo; altre varietà sono a treccia e, recentemente, a rotolo: esiste anche in versione affumicata. Di produzione esclusivamente industriale è la pezzatura a ciliegina. La mozzarella viene sottoposta ad un notevole riscaldamento. Estratta la cagliata, si scalda una parte del siero a 50° C e lo si versa sulla cagliata. Questa operazione si ripete dopo 15 minuti alla temperatura di 60° C, quindi si lascia riposare per favorire l'acidificazione. Dopo di che la cagliata viene tagliata a fette lunghe e sottili - si fila - le quali sono immerse in acqua a 90°, quindi si procede alla lavorazione a mano per ottenere le forme desiderate.

La mozzarella viene consumata soprattutto al naturale, accompagnata da prosciutto crudo e olio o in insalate: tipica la caprese, con pomodori, origano, basilico e un filo di buon olio extravergine d'oliva. La mozzarella è molto usata per il condimento di pizza, calzone e panzerotto ma in molti casi si preferisce il fior di latte. Questo tipo di formaggio, ossia la mozzarella in tutte le sue varietà, si consuma non oltre cinque giorni dalla produzione.

5.3.6 Pesce

Nel mare del Distretto Turistico degli Iblei vengono pescati facilmente: seppie, calamari, triglie, merluzzi, marmore e non mancano orate e dentici, sogliole e spigole; senza contare tutta quella serie di pesci che portano il nome di murene, palombi, gronghi, vope, razze, rombi, che fanno felici schiere di golosi amatori. Vale la pena ricordare ancora la presenza, lungo tutta la costa, di notevoli colonie di ricci di mare, e la onnipresenza di innumerevoli patelle: anche se questi due ultimi

esemplari della fauna marina non costituiscono un bene economico nel settore pesca, ci danno però la precisa misura della sanità del nostro mare, fortunatamente esente da ogni inquinamento. Pesce pregiato, molluschi e crostacei: 296 tonnellate.

Il Pesce Azzurro

Spesso quando si parla di pesce azzurro lo si identifica con l'alice, la sardina e lo sgombrò, sicuramente le specie più abbondanti e pescate in tutti i mari italiani. Senza nulla togliere all'importanza che ha per alcuni mercati ittici la pesca del suro o dell'aguglia, o delle altre specie, sono questi i tre pesci azzurri più diffusi e dunque più utilizzati nelle tradizionali ricette italiane. Inoltre, il pesce azzurro si identifica in altre specie come l'alaccia, il cicerello, la costardella, il lanzardo, il pesce sciabola, lo spratto e il suro; rientrano inoltre l'alalunga, l'alletterato, il biso, la lampuga, la palamita, il pesce spada e il tonno.

Tanto che anche la loro conservazione sotto olio o sotto sale è tipica di molte regioni e anche la moderna industria conserviera li propone in numerose versioni. L'acciuga, la sardina e lo sgombrò sono pesci migratori che vivono in grandi branchi che in primavera si avvicinano alla costa, in autunno si allontanano e scendono ad oltre 100 metri di profondità. La pesca viene praticata soprattutto con reti da circuizione (lampara o cianciolo, con reti da traino pelagico e di inverno anche con lo strascico. Lo sgombrò è pescato anche con lenze ferme o trascinate. L'aguglia, che si distingue per il suo corpo allungato ed il caratteristico becco, è anch'esso un pesce migratore che vive in branchi in mare aperto, talvolta risale le acque salmastre e la si trova anche in lagune costiere. Un tempo per la sua pesca si usava una rete appositamente costruita detta "agugliara"; oggi per lo più la si cattura con reti da circuizione. Il colore verde della spina centrale dell'aguglia non deve far pensare che il prodotto non sia fresco ma è una specifica caratteristica di questo pesce. Il pesce azzurro, proprio perché pescato in tutti i mari italiani e quindi vicino ai mercati di vendita, offre la massima garanzia di freschezza ed economicità. È presente nella maggior parte dei mercati italiani quasi tutto l'anno. Nel Distretto Territoriale degli Iblei e soprattutto nella provincia di Ragusa sarde e acciughe hanno sempre avuto un gran gradimento, sia allo stato fresco per la preparazione di specialità gastronomiche locali, sia per il consumo sotto sale: a riguardo basterà ricordare che fino alla metà di questo secolo esistevano in tutti i comuni marinari numerosissime industrie per la loro conservazione.

Nella cosiddetta "dieta mediterranea" il pesce azzurro è uno degli interpreti principali: la sua utilizzazione, infatti, per il magnifico equilibrio tra grassi e proteine, consente un'alimentazione corretta e armonica. Sarde, acciughe e sgombri trovano in gastronomia una notevole possibilità di impiego, numerosissime le ricette, tra le quali meritano di essere ricordate: pasta con le sarde; sarde a beccafico; sarde a gratté; sarde fritte; polpette di sarde; acciughe al forno; acciughe in timballo; acciughe al vapore; acciughe con lattuga; acciughe e sarde alla brace; sgombri arrostiti; sgombri a cotoletta; ecc. Di seguito si riportano alcuni tipi di pesce azzurro e le relative caratteristiche:

Sardina sadda vera

Corpo fusiforme ovalizzato sulla parte ventrale, possiede grosse squame ed ha una carena poco sviluppata, occhi grandi è molto simile all'aringa. La sua colorazione è verde-azzurra sul dorso, argentea sui bianchi, biancastra sul ventre. La sua lunghezza raggiunge i 20-25 cm. Vive in profondità ma risale lungo le coste in primavera per deporre le uova.

Alice (o Acciuga)

L'alice (acciuga) vive in tutto il Mediterraneo e nell'Atlantico orientale fino alle coste norvegesi, ed è presente anche nel mar Baltico. La sua lunghezza varia dai 12 ai 25 centimetri, tutto il corpo è di colore argenteo tranne il dorso che presenta delle sfumature che vanno dal blu al verde. La pesca di questo pesce è particolarmente importante in Sicilia e tutta Italia. L'alice (acciuga) viene mangiata fresca sui luoghi dei pesca, ma è consumata soprattutto sotto sale e sott'olio. Serve anche per preparare la salsa e la pasta di acciughe. Viene pescata principalmente di notte, con sorgenti luminose, in primavera e in estate.

Sgombro

Lo sgombro (noto anche come scombros, *Scomber scombrus*) è un pesce molto diffuso; quello comune, noto anche con il nome comune di maccarello, è pescato nell'Atlantico del Nord, nel Baltico e nel Mediterraneo. Lungo dai 25 ai 50 cm, si distingue da una specie minore, più piccola, detta *scombro macchiato* o *lanzardo*, pescato nel Mediterraneo. Vive in branchi e si avvicina alle coste nei mesi primaverili per la riproduzione. Appartiene alla categoria del pesce azzurro, assieme ad acciughe, sarde e aguglie; ha perciò il pregio di essere sempre reperibile fresco sul mercato e di avere un costo inferiore a quello di altri pesci, considerati più pregiati. Può essere utilizzato per preparare molti piatti gustosi e originali.

Aguglia

Corpo sottile e molto allungato ricoperto di piccole squame. Le mascelle sono a forma di lungo becco, munite di denti aguzzi, disuguali. Pinna dorsale e anale poste verso la pinna caudale con due lobi di cui il lobo inferiore più lungo. Sono pesci pelagici (d'alto mare) che vivono in branchi. Colore azzurro-verdastro sul dorso, argenteo sul ventre. Lunghezza 50-80 cm.

Alaccia

L'alaccia vive nella parte più calda del Mediterraneo in branchi numerosi. Ha corpo panciuto, compresso ai lati, colore bluastro sul dorso, biancastro sul ventre e una lunghezza massima di 25 cm. Assomiglia molto alla sardina ma è meno apprezzata dai consumatori. Viene pescata con reti da circuizione, in particolare nei mesi estivi.

Cicerello

Il cicerello è un piccolo pesce dal corpo allungato e sottile, con pelle liscia e senza squame. Il muso è acuto, la mandibola prominente, la bocca grande, protrattile e priva di denti. L'unica pinna dorsale è molto lunga ed è costituita da raggi molli; le pinne ventrali sono assenti, la coda è biforcuta. Il corpo è azzurro verdastro sul dorso e argenteo sui fianchi. Raggiunge una lunghezza massima di 16/18 cm. Sia i giovani che gli adulti si insabbiano durante la notte. Si nutre di plancton, che cattura grazie alla notevole capacità di spalancare la bocca. Il cicerello viene pescato solo in alcune regioni che hanno una lunga tradizione: Calabria, Sicilia e Liguria. Viene pescato con sciabiche da terra e da natante. Le carni, molto richieste, possono essere preparate in vari modi e anche essere trasformate in conserve.

Costardella

La costardella è un pesce pelagico che vive nelle acque superficiali. Si trova a notevole distanza dalla costa in branchi di migliaia di individui. La sua colorazione è blu-verde sul dorso, argentea sui fianchi e sul ventre con demarcazione netta. Presenta una bocca allungata a forma di becco che è più sottile e corta di quella dell'aguglia. La costardella è di piccole dimensioni e non supera normalmente i 25 cm. Si nutre di piccoli invertebrati (zooplancton) e di pesciolini, soprattutto sardine. Solitamente la costardella tende a compiere ampi spostamenti alla ricerca di cibo. La sua pesca è stagionale, artigianale o semi-industriale. Viene eseguita con reti da circuizione.

Lampuga

La lampuga è un pesce d'alto mare, velocissimo e molto vorace, che vive in piccoli gruppi. Si avvicina alle coste in primavera. Il colore del dorso è grigio-argentato, tendente al giallo. I fianchi sono tappezzati di macchioline brunastre o blu, ha forma allungata, compressa lateralmente. Una volta pescata, i colori si attenuano. Una caratteristica di questa specie è il profilo del muso che, nei maschi adulti, presenta una sorta di gobba sulla nuca.

Può raggiungere anche i 2 m di lunghezza, ma normalmente oscilla tra 50 e 80 cm. Le lampughe, che talvolta entrano nelle tonnare, vengono catturate con reti da posta superficiale e da circuizione. È possibile catturarle anche con la lenza a traino.

Lanzardo

Il lanzardo è una specie molto simile allo sgombro, ma di pregio leggermente inferiore. È di colore più tendente al verde, ha l'occhio grande ricoperto da una palpebra adiposa, trasparente. Si distingue dallo sgombro per delle macchie grigie, quasi una retinatura sui fianchi. Le pinne dorsali sono due, molto distanziate tra loro. Può misurare fino a 50 cm di lunghezza. È un predatore vorace e vive in branchi. È pescato con reti da circuizione. Ha carni bianche, delicate, apprezzate.

Pesce sciabola

Il pesce sciabola ha il corpo molto allungato, schiacciato ai lati, a forma di nastro che può essere 15 o 20 volte maggiore dell'altezza. La livrea, senza squame, è argentea e brillante, formata da un pigmento che si stacca molto facilmente a contatto con le dita. Si trova nel basso Adriatico, nel Tirreno e nello Ionio, a profondità variabili tra i 100 ed i 1000 m. Si cattura con reti da circuizione dette ciancioli, in cui il pesce è attirato da una potente fonte luminosa, con reti da traino, tramagli e lenze.

Ricciola

La ricciola è un pesce predatore molto resistente, che vive in banchi e raggiunge le dimensioni di 50-80 cm fino ad arrivare ai 190 cm. Gli adulti sono grigio verdi o marrone chiaro sul dorso e più biancastri sul ventre, mentre i piccoli sono gialli con macchie di colore scuro che dal dorso scendono ai fianchi. Questa differenza ha fatto credere per molto tempo che appartenessero a specie diverse. Mentre i piccoli vivono vicino alla costa, gli adulti si spostano in mare aperto dove si nutrono di pesce e invertebrati. Le ricciole sono diffuse in tutte le acque nazionali ma sono più numerose al sud. Reti da posta e circuizione sono i metodi usati per pescarle, soprattutto in Sicilia e basso Tirreno: a volte finiscono nelle tonnare e possono essere catturate con la lenza. Sono più rinomati gli esemplari piccoli dalla carne bianca e con poche spine. Sono stati fatti diversi tentativi di allevarle anche in Italia, come avviene nei paesi orientali, e si cominciano ad avere le prime produzioni.

Spratto o Papalino

Lo spratto è un piccolo pesce azzurro simile alla sardina, dal corpo fusiforme, allungato e compresso ai lati. Il profilo ventrale è leggermente seghettato. Il dorso è azzurro-bluastro con ventre e fianchi argentati. Non supera i 17 cm di lunghezza. Viene pescato soprattutto con reti da circuizione, reti da traino pelagico e sciabiche da spiaggia. In Adriatico è chiamato papalina o saraghina. Le sue carni sono ottime se cucinate entro 24 ore dalla pesca.

Suro o Sugherello

Il suro è un pesce dal corpo fusiforme, allungato, leggermente compresso ai lati. La sua lunghezza comune va dai 15 ai 30 cm ma può raggiungere i 50/60 cm. L'occhio è piuttosto grande. La bocca è ampia, obliqua. La linea laterale è ricoperta di scudetti ossei appuntiti. Ha un colore grigio o verde-bluastro sul dorso, argenteo sul ventre. Pelagico migratore, vive in grandi banchi e può spingersi a profondità che raggiungono i 600 m. Viene pescato con rete da posta di profondità oppure di notte con rete a circuizione e fonte luminosa. Sono più pregiati gli esemplari di maggiori dimensioni.

Il Pesce Spada

Il pesce spada (*Xiphias gladius*) è un pesce di grandi dimensioni (fino a 4 metri di lunghezza e 5 quintali di peso) dalla composizione nutritiva simile alla carne bovina per quanto riguarda proteine (circa 20%) e grassi (circa 5%). Bisogna dire che il grasso del pesce spada si differenzia da quello della carne per l'elevata percentuale (75%) di acidi grassi polinsaturi. Nel consumo di questo pesce possono presentarsi due problemi. Il primo è correlato all'onestà di chi ce lo vende; a volte è infatti possibile acquistare un trancio di pesce che in realtà non è pesce spada, ma un altro di taglia simile. Un secondo problema è relativo all'inquinamento accumulato nei tessuti di questo animale, rischio che invece è ridotto per pesci di piccole dimensioni. D'altra parte per avere effetti negativi bisognerebbe consumare quantità di pesce spada veramente alte. Inoltre quello reperibile sul mercato è regolarmente sottoposto a controlli veterinari che dovrebbero garantirne l'igienicità.

Il Tonno

Il tonno è un pesce marino della famiglia dei Tunnidi e dell'ordine dei Perciformi. È l'unico pesce a sangue caldo. Diffuso nell'Atlantico e nel Mediterraneo, vive in branchi e si nutre di pesci e cefalopodi. Viene pescato con diversi sistemi, tra i quali il più classico è la *tonnara*, dando vita a una fiorente industria conserviera. Ne esistono diverse specie: quello del Mediterraneo (*Thunnus thynnus*), o tonno rosso, ha il corpo lungo fino a 3 m e pesante fino a 600 kg, con coda a semiluna, parti superiori blu-nerastro e parti inferiori biancastre o grigio argenteo; gli esemplari sono in grado di spostarsi per migliaia e migliaia di km a una velocità massima di 80 km/h. Potenti migratori, attraversano l'Atlantico in circa 120 giorni. Altre specie sono più piccole (tonnetti, *Euthynnus alletteratus*).

La varietà più utilizzata per l'inscatolamento è il *Thunnus Albacares* o *Yellowfin tuna*, così detto per la caratteristica colorazione gialla sulla punta delle pinne. Questa varietà vive in branchi nelle acque tropicali o subtropicali e il peso medio degli esemplari di questa specie si aggira attorno ai 40 chilogrammi. Il più pregiato (nonostante quello che dice la pubblicità) è però il *Thunnus thynnus*: le sue carni sono ricercatissime specie in Giappone, ove è alla base dei piatti di pesce crudo. Una varietà di qualità inferiore è l'*Euthynnus pelamis* o *skip-jack*, un piccolo tonno che raggiunge i 20 kg e dalla carne meno rosea. Dal punto di vista nutrizionale il tonno è un ottimo alimento perché ipocalorico (rigorosamente consumato al naturale) con un contributo proteico elevato e ricco di acidi grassi essenziali. Dovrebbe quindi entrare nella nostra dieta quasi quotidianamente; inoltre la sua versatilità permette di consumarlo come secondo o come base di sughi "proteici".

Dal punto di vista alimentare il tonno è molto ricco di proteine e non è molto grasso: mentre il tonno sott'olio, anche se sgocciolato, apporta da 260 a 300 kcal per 100 g, quello fresco arriva a poco più della metà. Poiché fresco si consuma raramente, il miglior modo di introdurlo nella propria alimentazione è di consumare quello in scatola al naturale, che è ancora meno calorico di quello fresco. Anche in salamoia sarebbe da evitare per l'inutile contenuto di sale che comunque si assume.

È importante notare la differenza fra il tonno e il salmone (visto che si trovano facilmente entrambi in scatola e al naturale): il tonno non possiede la quantità di grassi del salmone (alimento lipidico-proteico) ed è essenzialmente un alimento proteico.

Alalunga

L'alalunga è un grosso pesce pelagico della famiglia dei tonni, da cui si differenzia per la pinna pettorale, lunghissima, dalla quale prende il nome, e per il colore della carne che è bianca e non rossa. Arriva a misurare un metro di lunghezza e può superare i 30 kg, anche se solitamente gli animali pescati in Italia pesano intorno ai 4/10 kg. Al largo vive in profondità e risale in superficie nelle stagioni più tiepide. Il periodo migliore per acquistarlo è settembre/ottobre, quando ha recuperato le energie spese per la riproduzione. Si può conservare a lungo sott'olio con preparazione casalinga simile a quella per il tonno.

Alletterato

L'alletterato è chiamato anche tonnetto, è diffuso nei nostri mari più caldi, dove vive radunandosi in banchi. Ha il corpo allungato, a forma di fuso, con la coda molto assottigliata. La pelle è liscia dal colore inconfondibile: il dorso è azzurro nerastro e presenta linee sinuose molto scure. Il fianco e il ventre sono argentati. Sul corpo sono evidenti alcune macchie nere tondeggianti il cui numero varia a seconda degli individui. L'alletterato misura al massimo 1 metro e può arrivare fino a 12 kg di peso, più comune tra i 4 e i 7 kg. Viene pescato con ami e reti da circuizione. La pesca più intensa è in primavera e in estate.

Biso

Il biso è un pesce pelagico di medie dimensioni, dal corpo affusolato, di colore blu scuro sul dorso e argenteo ventralmente. Vive in gruppi numerosi e si nutre di piccoli pesci pelagici. Si cattura con ami e con reti derivanti. Può raggiungere i 4 kg di peso, ma gli esemplari pescati comunemente sono di 1/2 kg.

Palamita

È un pesce molto comune lungo tutte le nostre coste. Il colore è blu scuro, a volte nerastro. I fianchi e il ventre sono argentei, con riflessi tendenti al verde e all'azzurro. È frequente soprattutto nei mari di Puglia, Sicilia e Liguria. Sono preferibili gli esemplari di 2/4 kg.

I Crostacei

Caratteristica dei crostacei sono le appendici articolate, cioè costituite da pezzi mobilmente congiunti fra loro. Il corpo è rivestito da un involucro duro impregnato di sali minerali, che nei crostacei di maggiori dimensioni, importanti dal punto di vista commerciale, formano una robusta corazza. Questo guscio rigido non si accresce con l'animale, ma viene cambiato stagionalmente nel periodo della "muta".

In questo particolare momento il guscio si spacca lungo determinate linee e l'animale molle con rapidi movimenti fuoriesce idratandosi rapidamente ed aumentando così di dimensioni. Successivamente si ha la deposizione di sali minerali e si riforma un nuovo guscio. La muta rappresenta un periodo molto delicato nella vita dei crostacei che rimangono privi di protezione e pertanto si ritirano in luoghi nascosti. Le mute sono più frequenti allo stato giovanile. I crostacei marini sono circa ventiseimila, di dimensioni molto variabili, da microscopiche a qualche decina di centimetri; spesso presentano il primo paio di zampe trasformate in robuste pinze o "chele", utilizzate dall'animale per la difesa e per l'offesa. I crostacei importanti commercialmente appartengono per la maggior parte (fa eccezione la pannocchia o canocchia) al gruppo dei "decapodi": Sono per lo più carnivori, sia che catturino le prede o che si nutrano della carne di animali morti. Ve ne sono però alcuni che si cibano di alghe o detriti trovati nei sedimenti.

I sessi sono separati e la fecondazione è interna. Spesso le femmine fissano le uova deposte sulle loro appendici addominali ove restano fino al momento della schiusa. Lo sviluppo è indiretto, cioè prima di assumere l'aspetto adulto, il crostaceo attraversa stadi diversi di sviluppo assumendo forme molto diverse. I Crostacei decapodi si dividono in "natanti" e "reptanti" a seconda del modo di spostarsi: infatti la locomozione avviene nel primo gruppo mediante il movimento delle appendici addominali modificate per il nuoto, mentre i reptanti usano le zampe per gli spostamenti sul fondo. I crostacei, a seconda della specie, vivono fra gli scogli dei litorali, su fondo roccioso, sabbioso o fangoso, da pochi centimetri di profondità a diverse centinaia di metri. Alcuni possono restare all'asciutto per qualche tempo, altri affondano nel fango molle sul quale vivono. I crostacei commestibili possono essere così divisi: decapodi macruri, decapodi brachiuri, stomatopodi.

- *Macruri*: Crostacei con addome lungo disteso, terminante con una pinna caudale a forma di ventaglio (es. aragosta). Il nome macruri deriva da macros=grande, lungo e oura=coda.
- *Barchiuri*: Crostacei con addome breve ripiegato sotto il capotorace, privo di ventaglio caudale terminale (es. granchio). Il nome brachiuri deriva da brakus=breve e oura=coda.
- *Stomatopodi*: Crostacei con due appendici boccali foggiate a guisa di chele rapitrici costituite di un articolo mobile dentato che si ripiega sul segmento seguente, come una lama di coltello (es. pannocchia). Il nome stomatopodi deriva da stoma/bocca e pous-podos/piede.

Canocchia (*Squilla Mantis*)

Detta anche pannocchia, ha una colorazione bianco-grigiastrea, simile alla madreperla, con due caratteristiche macchie ovali bruno-violacee sulla coda (telson). Vive sui fondi sabbiosi, gangosi o detriti costieri, spesso in prossimità della foce dei fiumi o dello sbocco dei canali. Raggiunge profondità fino a 200 metri, ma generalmente gli esemplari vengono rinvenuti tra i 10 e i 50 metri. La canocchia è solitaria e fossaria, cioè vive durante il giorno in gallerie scavate nel fondo da cui esce o a causa di forti mareggiate o durante la notte alla ricerca di cibo o per scopi riproduttivi in primavera. Ha sessi separati e la fecondazione è interna.

Si nutre di piccoli pesci, di organismi morti o di detriti. E' ampiamente distribuita in tutto il Mediterraneo e nell'Atlantico Orientale dalle Isole Britanniche all'Angola. Viene generalmente catturata con le reti a strascico.

Gambero

Il termine gambero è molto generico: infatti sotto questa denominazione vengono accomunate specie diverse. Ve ne sono moltissimi nelle nostre acque, da pochi centimetri fino a profondità altissime. Le loro zampe hanno diverse funzioni: quella della deambulazione, e in questo caso si chiamano organi ambulacrali, e quella di afferrare il cibo, e in questo caso si chiamano presili. I gamberi hanno poi particolari arti bifidi per lo spostamento a nuoto e, nella femmina, per reggere le uova sotto il ventre. I sessi sono separati e la fecondazione è interna. Si nutrono di detriti che trovano nel fango. La pesca viene effettuata con reti a strascico.

Mazzancolla (*Penaeus Kerathurus*)

Ricorda certamente come aspetto il gambero, ma è di dimensioni molto più grandi: può raggiungere i venti centimetri di lunghezza. Il capo presenta un rostro accentuato e robusto, superiormente seghettato, e una coppia di antenne molte lunghe. La parte addominale è racchiusa da placche molto forti e resistenti. La mazzancolla si trova dai venti ai cento metri di profondità. Di giorno vive sepolta nei fondi costieri, in acque salmastre e in zone prossime alle foci dei fiumi con fondale detritico; di notte esce per alimentarsi prevalentemente di animali morti e piccoli organismi. Si accoppia in primavera e la deposizione delle uova avviene nei mesi estivi. La pesca delle mazzancolle viene effettuata con reti a strascico.

Cicala di mare (*Scyllarides Latus*)

Detta anche magnosa o, negli esemplari più piccoli, magnosella, la cicala di mare è di colore giallo carico, con il cefalotorace ampio e la coda articolata in segmenti. Può raggiungere il peso di un paio di chili per una lunghezza di circa 40 centimetri. Vive in ambienti rocciosi con spaccature buie o almeno in penombra dove riesce a mimetizzarsi abbastanza bene. Si riproduce in primavera-estate e raccoglie le uova sotto il ventre dove restano ben fisse. Pescare la cicala di mare quando è pregna costituisce indubbiamente un grave danno ecologico.

Astice (Homarus Gammarus)

Detto anche lupicante, lupacante, elefante di mare, grillo, longobardo, è il crostaceo più grosso dei nostri mari. Può raggiungere diversi chili di peso e lunghezza notevole. La caratteristica principale dell'astice è rappresentata dalle sue chele che sono di grandezza diversa.

Anteriormente, sopra alle articolazioni delle chele, vi sono due antenne sottili, lunghe e rossastre. La polpa dell'astice è molto simile a quella dell'aragosta ma di qualità inferiore, perchè filacciosa e dura. Questo crostaceo è molto comune nel mar Adriatico, infatti preferisce il fondale sedimentoso caratteristico di questo mare. In Italia la pesca dell'astice su larga scala non è molto praticata perchè non esistono quantità notevoli di questi crostacei. Essi restano solitamente ammagliati nei tramaglia e nei sacchi delle reti a strascico dei pescherecci.

Scampo (Nephrops Norvegicus)

Ha uno scheletro rigido esterno, una colorazione rosata con sfumature giallo-arancione. Può raggiungere una lunghezza massima di 24 cm ma è piuttosto comune in taglie di 10-19 cm.

Vive nei fondali fangosi o sabbiosi tra i 20 e 600 metri di profondità. Si nutre all'alba e al tramonto mentre il resto del tempo lo passa in gallerie scavate da lui stesso nel fondo. Lungo il corpo dello scampo sono presenti delle appendici con differenti funzioni: le antenne fungono da sensori, le appendici masticatorie per manipolare l'alimento, le chele per la presa dell'alimento. Le appendici locomotorie servono, invece, durante l'accoppiamento e nelle femmine per trasportare le uova; quelle natatorie formano la coda. La pesca degli scampi avviene soprattutto in primavera e in estate, al tramonto o nelle notti di plenilunio.

Granseola (Maya Squinado)

Ha un corpo centrale a forma di cuore, un colore che varia su diverse tonalità di rosso e 10 zampe molto lunghe, sproporzionate alla grandezza del corpo. La coppia di quelle anteriori è trasformata in due chele, più vistose che pericolose, in grado di mettere in soggezione un pescatore poco esperto.

La granseola vive su fondali detritici, da pochi metri di profondità fino a un centinaio di metri. Può essere, quindi, pescata sia con nasse e tramaglia, sia con reti a strascico. Si ciba di piccoli organismi che vivono sul fondo marino e di pesci morti.

Moeca (Carcinus Aestuaris)

Con il termine moeca (al plurale moeche) si identifica in dialetto veneto il granchio locale in fase di muta quando cioè, liberatosi dall'esoscheletro allo scopo di accrescersi, si presenta ancora tenero apprestandosi ad acquisire una nuova corazza. La pesca del granchio ripario per la produzione di moeche è un'attività esclusiva delle lagune venete, e in tale contesto acquisisce una grande rilevanza economica ed occupazionale.

L'attività dei moeccanti è concentrata per lo più in due periodi dell'anno: da fine gennaio a maggio e da fine settembre a fine novembre. Questa delimitazione temporale può variare a seconda delle condizioni meteorologiche, che influenzano il momento e la durata del periodo di muta dei granchi e in base al sesso della moeca. La produzione è generalmente concentrata sulle moeche di granchio maschio (considerata più redditizia di quella effettuata con le femmine) la cui muta avviene in autunno ed in primavera. Le femmine, invece, mutano durante la stagione riproduttiva (l'estate) essendo necessario che la corazza sia morbida perchè il maschio le possa fecondare. I granchi vengono pescati per mezzo di reti da posta fisse, le trezze.

Aragosta

Ha un corpo molto robusto, irto di spine e spunzoni. Anteriormente presenta lunghe antenne bicolori, gialle e rosse a tratti, che hanno la funzione di organi sensoriali e che si attaccano al cefalotorace mediante due tronconi rozzi e spinosi. Il colore varia da un rosso più o meno acceso

ad un viola intenso con piccole macchie chiare. L'aragosta può raggiungere dimensioni molto grandi con un peso massimo attorno agli 8 Kg.

Vive generalmente sui fondali e litorali rocciosi, a profondità comprese tra i 15 e i 100 metri. In estate, l'aragosta cambia guscio accrescendosi di dimensione. In questa fase l'animale fuoriesce completamente dalla sua corazza, si rifugia in un anfratto e attende, nutrendosi di conchiglie di molluschi ricche di sali minerali, che lo strato più esterno si solidifichi in una nuova corazza. Anche la riproduzione avviene in estate. Di solito l'aragosta non è un crostaceo solitario ma vive in colonie molto numerose. Le sue carni ottime e molto apprezzate la rendono una specie di notevole interesse commerciale.

Granchio (Eriphia Spinifrons)

Ha dieci zampe, cinque per lato, con la prima coppia anteriore (chele), che funge in alcune specie da arma di difesa. Le zampe addominali sono piccole e sottili. Nell'esemplare maschile, sotto l'addome vi sono le prime due paia, mentre nella femmina sono quattro per ogni lato poiché sono necessarie a sostenere le uova durante il periodo della deposizione. I granchi vivono sia nell'asciutto fra i massi di scogliere, sia sott'acqua. Vi sono decine di specie di granchi. Il più famoso è il granchio corridore, così detto perché, se disturbato, si rifugia tra gli scogli con velocità sorprendente. Nelle zone più calde del Mediterraneo e nei tropici esiste un granchio, chiamato scientificamente *Uca tangeri*, molto apprezzato dal punto di vista gastronomico, a differenza del granchio corridore. Ma il granchio nostrano più interessante e più conosciuto dal punto di vista culinario, perché spesso ingrediente di zuppe di pesce e di sughi saporitissimi, è il favollo, scientificamente chiamato *Eriphia spinifrons*.

Il Pesce del Mediterraneo

Anguilla

L'anguilla appartiene alla famiglia degli Anguillidi. Il suo corpo molto lungo. La sua pelle è ricoperta da squame piccole, la bocca è fornita di una dentatura uniforme. I maschi possono raggiungere una lunghezza di 70 cm, mentre le femmine possono raggiungere i 120 cm e pesare fino a 5 kg. L'anguilla ha un ciclo riproduttivo molto vitale, delle acque dolci europee abbandonano i fiumi e si dirigono verso il mare riversandosi nell'oceano Atlantico, e il Mar dei Sargassi, per deporvi le uova in primavera. Sono necessari tre anni ai leptocefali per percorrere gli 8000 Km che separano il Mar dei Sargassi dalle coste europee: durante questo tragitto le larve entrano anche nel Mediterraneo attraverso lo stretto di Gibilterra. L'anguilla si nutre, di animalletti del fondo, e vermi. In acqua dolce l'anguilla diventa un pesce con abitudini notturne, che durante il giorno vive nascosto in tane oppure immerso nel fondo. La maturità sessuale compare nel maschio dopo un periodo di 9 anni e nelle femmine dopo 10 anni di permanenza nelle acque dolci. A questo punto si verifica una nuova metamorfosi: gli occhi si ingrossano, i colori verdastro del dorso e giallastro del ventre cambiano in scuro e argenteo rispettivamente. Le anguille in questo tempo della loro evoluzione cessano di nutrirsi ed il loro tubo digerente si atrofizza; durante le notti, abbandonano le acque interne per raggiungere, dopo 1 anno, il Mar dei Sargassi dove, dopo aver deposto le uova, muoiono.

Balestra

Ha corpo ovale, molto compresso lateralmente. La sua pelle è molto spessa, cuoiosa che formano una specie di corazza. La testa termina con un muso appuntito. La bocca è piccola, con labbra grosse e carnose e porta sulla mascella superiore due file di denti accostate tra loro. Le pinne dorsali sono due. L'anteriore è formata da tre spine che si possono ripiegare indietro alloggiandosi in un solco dorsale. La posteriore è ampia e a ventaglio, molto simile alla anale. La pinna pettorali sono piccole e tondeggianti, mentre le ventrali sono trasformate in una placca mobile, unita a una membrana sostenuta da una dozzina di spine, che si congiunge con l'apertura anale. Arriva fino a 40 cm. di lunghezza, ma la taglia media è sui 25 cm.

Cefalo

Il Cefalo è un pesce dal corpo fusiforme, robusto, cilindrico al centro e più compresso in direzione della coda, coperto da 41-45 grandi squame caduche. La testa è allargata, appiattita e coperta da piccole squame accessorie, presenti anche sul dorso. La bocca è provvista di denti piccoli con la parte inferiore sottile, mentre quella superiore più pronunciata. Le narici sono ben separate. Gli occhi sono ricoperti di una membrana trasparente (palpebra adiposa), più evidente negli adulti. Le pinne dorsali sono due, di cui la prima situata a metà tra testa e coda ha quattro raggi spinosi. Le pinne pettorali sono arrotondate e più lunghe delle pinne ventrali e presentano alla base superiore un caratteristico sviluppo osseo. La linea laterale è assente. La vescica gassosa è di notevoli dimensioni. La colorazione del dorso è grigio-cinereo scuro con riflessi azzurri o verdastri, i fianchi ed il ventre sono argentati. Longitudinalmente sono evidenti 6-7 fasce di colore bruno nerastro. Una macchia nerastra è presente alla base delle pinne pettorali. Nel Mediterraneo, Mugil cephalus è il Cefalo di maggiori dimensioni, raggiungendo una lunghezza massima di 70 cm e 8 Kg di peso.

Il Cefalo è una specie che vive su fondi rocciosi sabbiosi e melmosi. E' comune sotto costa, ma anche in mare aperto (fino a profondità di oltre 300 m), alla foce di fiumi e di scarichi fognari. Penetra in acqua salmastra e può vivere anche in acqua dolce. La linea laterale è assente. La vescica gassosa è di notevoli dimensioni.

Il Cefalo raggiunge la maturità sessuale nei due sessi a circa tre anni d'età. La riproduzione avviene in mare da agosto ad ottobre (nel Mediterraneo). Le uova sono pelagiche, sferiche (diametro di circa 0.70 mm) e con una goccia oleosa. Alla schiusa, le larve sono lunghe 2.5 mm e con pigmento nero e giallo. Il Cefalo è onnivoro e detritivoro; la sua dieta di base è composta di particellato inorganico ed organico, plancton vegetale e microorganismi (Crostei, Molluschi e larve di Insetti).

Cernia

La cernia vive in tutto il Mediterraneo e in tutti gli oceani, appartiene alla famiglia dei Serranidi e dell'ordine dei Perciformi. E' un pesce essenzialmente solitario che abita nei fondali dei mari tropicali in prossimità di coralli e di vegetazione. Ama stare negli abissi dove può trovare pace e dove la penombra la protegge dalla luce. Anticamente era più diffusa nel Mediterraneo.

Si nutre principalmente di molluschi e crostacei, le cui conchiglie vengono spezzate dai lunghi e aguzzi denti disposti sulle sue grandi mascelle. Il suo pasto preferito è il polpo, che insegue con grande ferocia. Quando deve catturare qualche pesce prima si nasconde in un buco, aspettando che passi da lì e successivamente quando il pesce si è avvicinato, la cernia aspira l'acqua con la sua grande bocca e succhia la povera preda.

Misura sino a 1,5 metri e pesa fino a 60 chilogrammi. Il suo dorso è di colore bruno, il ventre giallastro e ha una sola pinna dorsale, lunga e sostenuta da raggi spinosi nella parte superiore. Il colore del suo corpo ovale ha una funzione mimetica poiché gli permette di cambiarlo in determinate situazioni, per esempio può diventare verde se il fondale in cui vive è caratterizzato da molte alghe o bianca se si trova sulla sabbia e vuole nascondersi da eventuali predatori. La colorazione delle cernie dipende molto dall'habitat in cui vivono. La cernia presenta, inoltre, una testa massiccia e una bocca larga con labbra carnose. Le pinne pettorali sono larghe e la pinna caudale è arrotondata. La riproduzione avviene nei mesi estivi.

Coccio, Capone Gallinella, Pesce Gallinella

Muso appuntito con bocca grande, la mascella superiore è più sporgente dell'inferiore ed entrambe sono munite di piccoli denti appuntiti, il corpo è allungato ed assottigliato. Colorazione rosso-bruna sul dorso, biancastra sul ventre. Pinne violacee con lunghezza che varia da 30-75 cm. Ha le due pinne pettorali molto grandi, quando si aprono sembrano due ventagli.

Dentice

Il corpo è robusto (può arrivare a 100 cm.), ovale e compresso. Il capo è massiccio e presenta una robusta bocca armata di 4/6 denti caniniformi ben sviluppati su entrambe le mascelle. Le pettorali sono lunghe e appuntite e le caudali presentano lobi acuti. La colorazione è grigio-azzurra,

iridescente sul dorso, con macchie scure sui fianchi. I giovani hanno abitudini gregarie, gli adulti vivono solitari o a coppie.

Gronco

Il grongo ha un corpo allungato e robusto. La bocca è larga e si estende fino al centro dell'occhio. La mascella inferiore è leggermente più corta di quella superiore, i denti sono corti, appuntiti e robusti. La pelle è liscia e ricoperta di muco. L'apertura branchiale è grande e nella parte inferiore raggiunge il ventre. Ha pinna pettorale, una dorsale e una pinna ventrale. Il dorso è uniformemente grigio scuro, mentre la pancia è chiara. Il maschio non supera 1 metro di lunghezza, mentre la femmina può raggiungere i 3 metri e pesare più di 55 kg. Nel 1988 nello stretto di Messina è stato catturato un grongo che superava i 4 metri e pesava sui 60 kg. Il Grongo è carnivoro e si nutre di piccoli pesci che normalmente stanno a contatto del fondo, di grossi crostacei e polpi che caccia prevalentemente di notte. La riproduzione avviene in estate inoltrata.

Leccia

E' una specie pelagica dal corpo ovale, allungato e compresso ai lati, può raggiungere la lunghezza di 120 cm, e il peso di 10 kg. La pinna dorsale è formata da raggi liberi non uniti fra loro, le pinne sono appuntite. Il colore è grigio azzurro sul dorso, argentato sui fianchi. Possiede da 3 a 6 macchie nere ovali lungo la linea laterale, anche gli apici delle pinne possiedono una bordatura scura. Eccellente nuotatrice e predatrice, si ciba di latterini, sardine e acciughe. La leccia detta anche comunemente pesc stella per la sua forma particolare vive in tutto il mediterraneo dove si riproduce nella stagione estiva.

Mormora

Corpo allungato, compresso lateralmente e con testa grande acuminata, la bocca è situata inferiormente ed è abbastanza ampia, con labbra spesse, la loro lunghezza massima non supera i 30 cm. Presenta strisce verticali nere, e sottili righe verticali grigie sul fondo, che è di colore bianco argenteo dominante. Vive a stretto contatto di fondi sabbiosi o misti di sabbia e fango, al massimo a 20 m di profondità, nei mesi di giugno e luglio inizia la riproduzione; le uova sono galleggianti. La loro alimentazione è prevalentemente carnea ed è formata dagli organismi viventi nella sabbia e nel fango del fondo. Abbocca facilmente agli ami anche sottocosta a pochi centimetri d'acqua.

Occhiata

L'occhiata è un pesce che vive in grandi branchi, si può trovare sotto costa in tutti i periodi dell'anno, appartiene alla famiglia degli sparidi che si distinguono per il loro corpo allungato, assai compresso, coperto da grandi squame. E' diffusa quasi in tutti i mari e si nutre di molluschi, di crostacei, o di vegetali marini. L'occhiata è caratterizzata da quindici denti simili a incisivi in posizione anteriore. Predilige fondali rocciosi. Può raggiungere i 60 cm. di lunghezza e il peso di un kg.

Orata

L'orata (*Sparus aurata*) è uno sparide che si distingue per la fascia dorata che presenta sul capo, da cui prende il nome. Altra caratteristica peculiare è la grande macchia bruna che l'orata ha sul margine superiore dell'opercolo. L'orata vive isolata o in branchi non molto numerosi, in particolare i giovani vivono in gruppo, mentre gli adulti cacciano isolati, soprattutto in estate. È ermafrodita: sviluppa prima gli organi maschili e successivamente quelli femminili, dunque gli esemplari di taglia superiore ai 20-30 cm sono tutte femmine.

L'orata possiede sviluppati denti grazie ai quali è in grado di tritare molluschi, crostacei, balani e gasteropodi; tuttavia non è solo carnivora poiché si ciba talvolta anche di alghe. È un pesce longevo, in quanto vive fino a 20 anni, può superare i 5 Kg di peso e i 70 cm di lunghezza. L'orata vive in prevalenza su fondali sabbiosi o in praterie di Posidonia, a profondità che raggiungono i 100

m. Abita anche le lagune e gli stagni costieri, dove generalmente migra all'inizio della primavera per rimanervi fino all'inizio dell'inverno. È diffusa in tutto il bacino del Mediterraneo e nell'Atlantico orientale.

Rosetto, Pagello-Fragolino, Alboro

Corpo allungato, ovaliforme, ricoperto di grosse squame. Bocca obliqua, posta in basso, muso appuntito. Mascelle munite entrambe di alcune serie di denti appuntiti. Dotato di un'unica pinna dorsale e anale, pinna codale forcuta. Colorazione rosso-rosata-argentea più scura sul muso. Lunghezza 30-60 cm. Vive su fondali arenosi, viene pescato con reti a strascico e con le lenze.

Rombo chiodato, Rombo grande, Rombo maggiore

Il rombo è un pesce piatto dal corpo largo sprovvisto di squame, romboidale e asimmetrico, dalla pelle liscia e gli occhi sono entrambi sul lato sinistro del capo. Ha una bocca ampia, con denti piccoli e acuti. La colorazione è mimetica e varia a seconda del fondo su cui il pesce si sposta; sul dorso scuro possiede delle piccole macchie chiare e scure. Il rombo si nutre di pesci, calamari e crostacei e raggiunge i 70 cm di lunghezza e i 7 Kg di peso.

Salpa

Il corpo allungato, con dorso e ventre convesso, è ricoperto da grosse squame, peduncolo caudale sottile, coda bilobata, dentatura robusta, utilizzata per raschiare le alghe dagli scogli. La livrea sul dorso di colore grigio-azzurro con i fianchi argentati e con strisce dorate. La coda e le pinne sono brune. È un pesce principalmente erbivoro, ma si ciba anche di anellidi, crostacei, raggiunge una lunghezza di 50 cm.

Pesce Gallo

Corpo ovale compresso lateralmente ricoperto di piccole squame non visibili. Bocca grande obliqua, con testa altrettanto grande. Mascella inferiore più sporgente della superiore, entrambe sono munite di piccoli denti. Dispone di 2 pinne dorsali e 2 pinne anali, pinna codale a spatola. Presenza di numerosi scudetti ossei partenti dalla 2a. pinna dorsale e anale. Colorazione grigio-scura con un gosso opercolo nero al centro di ogni fianco. Lunghezza 30-60 cm.

Sargo, Saràgo comune, Sarago del Salviani, Saraco, Sparo

Corpo ovaliforme ricoperto di grosse squame. Muso appuntito, bocca terminale. Mascelle dotate entrambe di serie di denti. Dispone di un'unica pinna dorsale e anale, pinna codale forcuta. Colorazione grigio-argenteo, più chiaro sul ventre, caratterizzato da una larga fascia nera verticale alla base della coda ed un'altra simile sulla nuca. Lunghezza 30-45 cm. È un pesce di scoglio, simile al pagro, nella forma, ha carni saporite ma meno pregiate di questo.

Scorfano bastardo, Sebaste imperiale

Ha corpo ovale e affusolato, la testa è grossa, coperta di creste spinose, la bocca è molto ampia, terminale e obliqua, munita di denti villiformi. Le squame sono di diametro maggiore rispetto alle altre specie, la colorazione di fondo è rossa, ma varia a seconda dell'ambiente in cui vive, vi sono macchie più scure che possono divenire persino marroni e chiazze rosa che a volta sono quasi bianche o giallastre. Vive in acque più profonde, si trova da 20 a 200 metri ed oltre e spesso su fondali fangosi; le sue zone preferite sono sul ciglio della platea scogliosa al confine tra fango e rocce. Il suo mimetismo non è limitato all'assunzione dei colori dei fondali, ma si arricchisce anche di tutte quelle creste, barbigli ed escrescenze della cute che confondono i contorni del corpo e nascondono la fessura lineare delle labbra o il cerchio degli occhi. Un'arma decisiva è costituita dal veleno che sono in grado di produrre come arma di difesa e che inoculano tramite i raggi della pinna dorsale.

Sogliola

La sogliola ha una forma appiattita e può raggiungere anche i 50 cm di lunghezza. Il colore è grigio scuro sulla parte superiore e bianco in quella inferiore. Si può trovare su fondali sabbiosi del mar Mediterraneo. Il suo sapore è delicato e si può cuocere in diversi modi. Si vende intera e a filetti ed è facile trovarla anche surgelata.

Triglia

Il corpo è allungato e leggermente compresso lateralmente, la testa è grossa con bocca terminale poco protrattile e nella parte inferiore vi sono due barbigli tattili, la lunghezza massima si aggira intorno ai 20 cm. La colorazione cambia in base all'ambiente in cui vive, in genere è rosa dorata e vive sui fondi fangosi. Dalla metà di aprile ad agosto le femmine depongono le uova in vicinanza della costa su fondi fango-sabbiosi. Appena nate assumono tinte marroni rossastre, che poi si trasformano nella colorazione rosea-argentata. Si cibano di crostacei, molluschi, vermi, e pesci.

I molluschi del mar Mediterraneo

Il calamaro

Il calamaro è un mollusco cefalopode dal corpo allungato a forma di cono, sul dorso in posizione laterale si trovano due grandi pinne che nell'insieme formano un rombo, la testa sporge dal mantello con gli occhi in posizione laterale e attorno alla bocca si trovano quattro paia di braccia ed un paio di tentacoli che si allargano all'estremità a formare la cosiddetta clava, ricca di ventose poste in quattro serie. La conchiglia è interna e viene chiamata gladio, per via della sua forma. Il colore è rosa-violaceo, con punti più scuri bruno rossicci. Può raggiungere una misura di 30-40 cm e più comune attorno ai 15 cm. Spesso il calamaro viene confuso con il totano, si può facilmente riconoscere osservando le pinne, nel calamaro coprono metà della lunghezza totale del mantello, nel totano si trovano inserite all'estremità inferiore. E' una specie generalmente pelagica, ma non è raro trovarla in acque costiere specialmente in estate ed autunno in occasione della riproduzione. Depone uova tenute assieme in ammassi gelatinosi nastriformi che fissa a substrati sommersi. In Mediterraneo si trova in tutti i mari italiani, molto diffuso nelle nostre acque.

Può raggiungere 300 m di profondità, generalmente vive in mare aperto, a profondità comprese tra i 20 e 100 m. I tentacoli grazie alle loro ventose vengono usati per catturare le prede: pesci, altri molluschi e crostacei. Compie migrazioni giornaliere risalendo in superficie durante la notte e tornando in profondità nelle ore diurne.

Calamaretto

Il calamaretto è un mollusco cefalopode dal corpo allungato a forma di cono con l'estremità aguzza, sul dorso in posizione laterale si trovano due pinne strette che si dipartono da metà del corpo, la testa sporge dal mantello con gli occhi in posizione laterale e attorno alla bocca si trovano quattro paia di braccia ed un paio di tentacoli ricchi di ventose all'estremità. Il colore è bianco trasparente con puntini rosa violetti. Può raggiungere una misura di 12-14 cm e più comune attorno ai 3-7 cm. La conchiglia è interna ed ha la consistenza di un velo trasparente. Si può confondere col calamaro, se sono della stessa taglia, per essere sicuri si deve osservare l'estremità del corpo, in questo caso più aguzza. Si riproduce durante tutto l'anno le uova vengono deposte sul fondo e fissate ai substrati sotto forma di ammassi gelatinosi. Può raggiungere 350 m di profondità, normalmente si trova tra 20 e 100 m. Migra verso le coste in primavera d autunno quando la riproduzione è più intensa, anche se si tratta di una specie che si riproduce tutto l'anno. Si trova lungo tutte le nostre coste.

Canestrello

Il canestrello è un mollusco bivalve appartenente alla famiglia dei Pettinidi; il nome deriva dalla forma a "pettine" dovuta alle coste radiali generalmente ben visibili sulla conchiglia; questi molluschi posseggono moltissimi occhi e sono capaci di spostarsi molto velocemente, aprendo e chiudendo rapidamente le due valve. La conchiglia del canestrello è tondeggianti, leggermente allungata, è composta da due valve; le orecchiette (le due espansioni laterali) sono ineguali, quelle anteriori sono molto più grandi di quelle posteriori. Sulla superficie esterna vi sono evidenti striature a raggiera; esternamente ha un colore arancio con chiazze chiare e raggiunge una dimensione massima di 8 cm, ma è più frequente sui 5 cm. Si alimenta filtrando l'acqua e trattenendo il plancton e il materiale in sospensione. Le specie più piccole dei Pettinidi si distinguono dalla cappasanta, *Pecten jacobaeus*, per avere ambedue le valve convesse. Con il nome di canestrello si indica anche un'altra specie, *Chlamys opercularis*, che gli somiglia e si differenzia solo per la forma delle costolature della conchiglia e per il colore, vive nello stesso ambiente. Il canestrello vive sui fondi detritici e coralligeni o sabbiosi a profondità maggiori di 10 metri.

Cannolicchio o Cannello

Il cannolicchio è un mollusco bivalve che vive in posizione verticale infossato nella sabbia; ne esistono tre specie che hanno in comune la forma della conchiglia una sorta di tubo allungato, lunga fino a 15-17 cm, con i margini paralleli, diritti e taglienti. I Solenidi hanno conchiglia liscia, poco solida, equivalve, tubiforme e tronca alle due estremità: dall'estremità anteriore sporge il grosso piede, da quella posteriore i sifoni riuniti; questi animali scavano gallerie nella sabbia fino ad un metro di profondità, e in esse possono ritirarsi in caso di pericolo con l'aiuto del piede molto estensibile. La colorazione della conchiglia è giallastro-brillante con striature violacee; la taglia più frequente è di 12-15 cm, ma può raggiungere i 17 cm di lunghezza.

Cappasanta

La cappasanta è un mollusco bivalve munito di una conchiglia quasi circolare, a forma di ventaglio, composta da due valve diseguali, una appiattita o leggermente concava, l'altra convessa. Ciascuna valva è provvista di due espansioni laterali chiamate orecchiette, grandi, triangolari, dalla superficie lievemente ondulata. Le valve presentano dalle 14 alle 18 costole radiali che si irradiano dal punto in cui le due parti della conchiglia si uniscono. Le due valve sono tenute chiuse da un grosso muscolo adduttore, che è variamente apprezzato; alcuni lo eliminano perché gommoso, altri mangiano solo quello, come nei Paesi orientali. Il mantello porta un orlo di tentacoli provvisti di organi tattili ed olfattivi. La colorazione esterna della valva piatta è bruna o rossiccia, l'altra è biancastra ma può avere fascette brune o rosse. Sono frequenti anche esemplari con valva inferiore di color bianco o avorio, con venature appena brunastre. La cappasanta si nutre filtrando il plancton e detriti; può raggiungere i 13 cm di diametro, ma la taglia più frequente è di circa 10 cm. I Pettinidi, per la bellezza della loro conchiglia, sono molto ricercati dai collezionisti; il nome della famiglia deriva dalla forma a "pettine" dovuta alle costole radiali generalmente ben visibili sulla conchiglia; questi molluschi posseggono moltissimi occhi e sono capaci di spostarsi molto velocemente, aprendo e chiudendo rapidamente le due valve. La cappasanta è molto comune nei mari italiani, soprattutto nelle nostre acque; vive nei fondali sabbiosi e fangosi, tra i 25 e i 100 m di profondità. Gli individui giovani vivono ancorandosi al fondo attraverso dei filamenti, gli adulti vivono liberi sul fondo e si muovono spostandosi a scatti all'indietro; possono nuotare per lunghi tratti aprendo e chiudendo energicamente le valve per espellere con forza l'acqua.

Cozza Pelosa o Modiola

La cozza pelosa è un mollusco bivalve dalla conchiglia abbastanza solida formata da due valve di uguali dimensioni e di forma allungata, tondeggianti nella parte anteriore. La parte posteriore esterna della conchiglia è pelosa e mostra dei filamenti più o meno lunghi e fitti che possono essere presenti anche sulla parte anteriore. La colorazione esterna è brunastra, bruno-rossastra;

quella interna è madreperlacea, con riflessi violacei. Al massimo raggiunge una lunghezza di 6 cm, ma è frequente di 4.5 cm.

La cozza pelosa si nutre di plancton e materiale organico che ottiene filtrando l'acqua marina; quindi, se raccolta in acque inquinate, deve essere depurata. Si distingue dai mitili, le cozze comuni, per la presenza dei peli e per la forma meno regolare. La cozza pelosa vive attaccata con il robusto bisso a piccole profondità su vari tipi di fondali, preferendo però fissarsi nelle fessure delle rocce.

Cuore

Fa parte di un gruppo di molluschi la cui forma ricorda quella di un "cuore". La conchiglia è globulosa, leggermente obliqua, con una ventina di costole in rilievo, provviste di tubercoli variamente sviluppati a seconda della specie.

Il *Cardium tuberculatum* (cuore tubercolato) presenta sulle coste dei piccoli tubercoli; il *Cardium echinatum*, più grande, si riconosce per le sue 19-20 coste spaziate e sormontate di tubercoli bianchi che si staccano nettamente sul fondo della conchiglia di colore arancio-rosso ed ha un valore economico maggiore; il *Cardium aculeatum* (cuore spinoso) è invece provvisto di 20-23 costole sormontate da spine sempre più lunghe man mano che si procede verso il margine della conchiglia. Il colore è giallastro, grigio o biancastro, con qualche fascia più scura verso il margine. È una specie filtratrice, cioè si alimenta filtrando l'acqua e trattenendo plancton ed altro materiale organico in sospensione. Tutti i Cardidi sono forniti di un robusto piede di colore rosso intenso, molto muscoloso, che funge da organo scavatore e di spostamento. Il diametro medio della conchiglia è di circa 4-5 cm. I sessi sono separati e la fecondazione è esterna; l'accrescimento è abbastanza rapido, raggiunge la taglia commerciale in uno o due anni.

Il cuore è un mollusco che vive in ambienti ricchi di sedimenti ed in particolare nei fondali fangosi nella zona di marea, soprattutto in prossimità delle foci dei fiumi e nelle acque salmastre.

Dattero di mare

Il dattero di mare è un mollusco bivalve che deve il suo nome, a *lithos* (pietra) e *phagein* (mangiare), per la capacità di perforare le rocce sommerse e vivere al loro interno. È dotato di una conchiglia equivalve, composta cioè da due parti identiche fra loro, molto allungata e con le due estremità arrotondate. La forma allungata e il colore bruno castano ricordano il dattero, da cui il termine dattero di mare. Sulla faccia esterna delle valve sono ben evidenti le linee di accrescimento, che appaiono come sottili striature concentriche e radiali. Il guscio è leggero e ricoperto da una fine membrana molto aderente; il lato esterno delle valve, durante la permanenza in mare, è fosforescente, mentre l'interno è bianco-azzurrognolo, madreperlaceo.

Il dattero di mare può raggiungere le dimensioni massime di 8-10 cm ed è stato calcolato che raggiunge la lunghezza di 5 cm dopo circa 15-20 anni; tale crescita lentissima ha sempre scoraggiato qualsiasi tentativo di allevamento.

Il dattero di mare vive in gallerie scavate nelle rocce soprattutto calcaree, anche molto resistenti come graniti e marmi, sino alla profondità di una ventina di cm, con formazione di canali lisci fusiformi a parte centrale più globosa. Il dattero di mare è reperibile in tutti i mari del mondo, anche nei mari tropicali, all'interno delle barriere coralline; in particolare è reperibile e conosciuto in tutto il bacino del Mediterraneo, e nelle nostre acque.

Le popolazioni di dattero di mare possono raggiungere densità massime nelle pareti costituite da calcaree oolitico, fino a 300 individui/m², che si sviluppano perpendicolarmente, soprattutto lungo i primi metri di profondità (1-5 m). I fondali più minacciati dalla distruzione connessa alla pesca del dattero sono gli ambienti litoranei di falesia calcarea, che coincidono spesso con la localizzazione di numerosi parchi o riserve marine. Il sistema di perforazione chimica sembra essere un'esclusiva del genere *Lithophaga* in quanto gli altri bivalvi sono solo dei perforatori meccanici.

Fasolaro

Il fasolaro è un mollusco bivalve che vive sui fondali sabbiosi; è munito di una conchiglia ovale, formata da due valve che hanno circa le stesse dimensioni. La conchiglia è spessa, lucida e

percorsa da strisce concentriche sottilissime, e ha un colore bruno-rossiccio, bruno-roseo, con le zone radiali più scure. Internamente è biancastra, lucida, con bordi lisci ed ha una consistenza che la rende simile alla porcellana. Questo bivalve presenta un piede robusto che gli permette di seppellirsi nella sabbia. Il fasolaro può arrivare a misurare fino ad 8 cm, ma comunemente si trovano esemplari più piccoli, di 5-6 cm; non è raro trovare fasolari che riempiono per intero il palmo della mano di un uomo adulto. Il fasolaro non vive nei pressi della battigia, ma da qualche metro di profondità fino ad acque discretamente profonde, in fondali sabbiosi. I sifoni di questi animali sono abbastanza lunghi e ciò consente loro di seppellirsi sotto uno strato di sedimento abbastanza spesso.

Garagolo o Piede di pellicano

Il garagolo è un mollusco gasteropode dotato di una conchiglia dalla forma particolare, munita di quattro espansioni molto variabili per lunghezza e spessore, che lo fanno assomigliare ad un piede di pellicano, termine con il quale è maggiormente conosciuto.

La conchiglia è spessa e robusta, formata da 7-8 giri percorsi da un cordone noduloso; il colore della conchiglia è molto variabile, ma generalmente va dal giallo crema al marrone. Il garagolo scava con la conchiglia dentellata la sabbia per trarne i resti organici di cui si nutre, si riproduce in primavera. Può raggiungere una lunghezza massima di 6 cm, ma è comune intorno ai 3-4 cm. Il garagolo vive in gruppi molto numerosi sui fondali fangosi, dove si nutre di residui organici; preferisce vivere sulla superficie del limo e quasi mai interrato. La forma della conchiglia ha la funzione di garantire una maggiore superficie d'appoggio e consentire al gasteropode di muoversi sul limo molle, dove altrimenti affonderebbe. È molto comune in tutto il Mediterraneo e nelle nostre acque.

Lumachino o Bombolino

La lumachina di mare è un mollusco gasteropode con conchiglia tondeggianti, con un'apertura di forma semicircolare. La superficie esterna è liscia, il colore è giallo bruno e presenta delle macchioline irregolari più scure. Può raggiungere i 3 cm di lunghezza.

Appartiene alla famiglia dei Nassaridi; i molluschi appartenenti a questa famiglia si nutrono di organismi in decomposizione, di cui riescono a captare la presenza anche a notevole distanza; la lumachina infatti si nutre di animali morti o di bivalvi che uccide perforandone la conchiglia.

La riproduzione ha luogo nei mesi primaverili. Recenti dati indicano che vi è stato un calo della risorsa negli ultimi anni e non è da escludere che la causa sia da imputare ad un eccessivo prelievo ed ad una scorretta gestione che ha modificato gli equilibri tra specie della comunità bentonica.

Il bombolino si distingue abbastanza facilmente dal "falso bombolino" (*Hinia reticulata*), specie che presenta una conchiglia più allungata, superficie rugosa di colore grigio-bruno.

La lumachina vive infossata in fondali sabbiosi e fangosi; si trova in grandi quantità nella laguna veneta e nella fascia costiera adriatica. Vive normalmente immersa nella sabbia o fango facendo sporgere dal sedimento un'antenna sensoriale che usa per captare la presenza di cibo. Si trova nel Mediterraneo e nelle nostre acque.

Mitilo o Cozza

Il mitilo è un mollusco bivalve dalla forma allungata dotato di una conchiglia di color nero-violaceo; le valve sono bombate, uguali, di forma quasi triangolare e presentano sottili striature concentriche. All'interno il colore è viola-madreperlaceo e questo può variare in relazione al ciclo riproduttivo e al sesso. La colorazione degli individui maschili è bianco-giallastra, quella degli individui femminili tende al giallo-arancio. Il corpo del mitilo è molle, completamente rivestito dai lobi del mantello. La riproduzione avviene a fine inverno e in autunno, quando le acque raggiungono i 15°C. Dal guscio escono filamenti bruni assai robusti, chiamati bisso, mediante i quali l'animale si fissa alle rocce o ad altri sostegni. Le valve si chiudono grazie ad una cerniera che è un legamento elastico, stretto, allungato, di colore brunastro. La cozza è un animale filtratore che si nutre di plancton e particelle organiche in sospensione. Il mitilo può raggiungere la lunghezza di

11 cm, ma di regola sui mercati lo si trova di 6 cm; l'accrescimento dei mitili è più rapido in Adriatico rispetto agli altri mari italiani.

Il mitilo vive attaccato alle rocce o a substrati duri per mezzo del bisso, quel filamento o ciuffetto che vediamo uscir fuori lateralmente dalle valve dell'animale; questa struttura filamentosa gli impedisce di venir spazzato via dalle forti mareggiate. E' comune in Mediterraneo, e nelle nostre acque.

Moscardino

E' un mollusco cefalopode che appartiene agli ottopodi ed assomiglia ad un piccolo polpo, possiede otto braccia o tentacoli muniti di ventose, una di queste braccia svolge la nel maschio la funzione di organo copulatore e viene chiamata ectocotile. A differenza del polpo il moscardino possiede un'unica fila di ventose per ogni tentacolo, il colore è marroncino con riflessi grigio-brunastri, appena pescato emana un caratteristico odore di muschio, da cui deriva il nome di moscardino. Il corpo è a forma di sacco, ventralmente si dipartono i tentacoli che contornano la bocca, gli occhi sono in posizione laterale. Raggiunge una lunghezza massima di 35 cm compresi i tentacoli, il peso massimo si aggira attorno ai 700 g, le dimensioni ed il peso più comuni sono però 15-20 cm e 100-300 g.

Molto comune in tutto il Mediterraneo, è una specie stanziale ed è endemica del Mediterraneo. Vive su fondali sabbiosi e fangosi tra 15 e 90 m di profondità. Si nutre di molluschi bivalvi e crostacei, vive al massimo due anni, si riproduce tra Gennaio e Maggio, le femmine depongono circa 500 uova di 16 mm di diametro, i giovani sono bentonici come gli adulti.

Moscardino bianco

E' un mollusco cefalopode che appartiene agli ottopodi, assomiglia ad un piccolo polpo. Possiede otto braccia o tentacoli muniti di ventose, una di queste braccia svolge la funzione di organo copulatore nel maschio e viene chiamata ectocotile. A differenza del polpo il moscardino possiede un'unica fila di ventose per ogni tentacolo, il colore è marroncino con riflessi grigio-brunastri, appena pescato emana un caratteristico odore di muschio, da cui deriva il nome di moscardino. Il corpo è a forma di sacco, ventralmente si dipartono i tentacoli che contornano la bocca, gli occhi sono in posizione laterale. Raggiunge una lunghezza massima di 35 cm compresi i tentacoli, il peso massimo si aggira attorno ai 700 g, le dimensioni ed il peso più comuni sono però 15-20 cm e 100-300 g. Molto comune in tutto il Mediterraneo, vive su fondali sabbiosi e fangosi tra 100 e 300 m di profondità. A differenza del moscardino il moscardino bianco predilige fondali di maggiore profondità. Si nutre di molluschi bivalvi e crostacei, vive al massimo due anni, si riproduce in primavera ed estate, le femmine depongono circa 500 uova di 16 mm di diametro, i giovani sono planctonici. I maschi si trovano di solito a profondità maggiori delle femmine.

Murice o Ragusa

Il murice è un mollusco gasteropode che assomiglia ad una grossa lumaca, con una conchiglia robusta ornata di spine dalla forma inconfondibile, simile ad una clava. Possiede un'ampia apertura ovale con labbro sottile e dentellato. L'opercolo è corneo e spesso; la colorazione esterna varia dal giallo al bruno, l'apertura dal giallo all'arancio, il corpo è bruno, talvolta striato di nero. Le dimensioni medie del murice si aggirano attorno ai 5-7 cm. È carnivoro, si ciba di organismi morti e di molluschi, in particolare di ostriche e patelle, delle quali perfora il guscio secernendo una sostanza acida. Esistono due specie di murici, entrambe commestibili anche se di sapore diverso, una con sifone lungo e spine e l'altra di colore ancora più scuro, fino al bruno rossiccio, con sifone corto e senza spine. Anticamente da questi molluschi si ricavava la porpora, con la quale Fenici e Romani dipingevano le tuniche delle personalità più importanti; data la scarsa quantità di sostanza colorante che si poteva ottenere da ciascun animale (circa un grammo da 8000 molluschi) era necessario un numero elevatissimo di molluschi per tingere un solo capo. Il murice è comune in tutto il Mediterraneo, in particolare nelle nostre acque; vive su fondali fangosi in colonie molto numerose fino a 100 m di profondità. In primavera attacca le uova a scogli e rocce sommerse, in straordinarie quantità, racchiuse in nidamenti che erroneamente vengono chiamati "spugne". Di

questi nidamenti i pescatori si servono per catturare altri molluschi, adagiandoli in nasse calate sul fondo: su questi i murici si recano per aggiungere altre uova e possono essere catturati facilmente. Sono molto numerosi alla base delle palificazioni degli allevamenti di mitili, di cui si cibano.

Ostrica

L'ostrica è un mollusco bivalve con conchiglia esterna composta da due valve che hanno una forma variabile; generalmente sono tondeggianti e vengono tenute assieme da una sorta di cerniera.

La conchiglia è circolare, rugosa e ineguale; l'interno delle valve è liscio e di colore bianco, formato da materiale madreperlaceo. Esternamente la conchiglia è grigia, con macchie brune e viola. Può raggiungere al massimo il diametro di 15 cm, ma è molto comune trovarla attorno ai 6-9 cm. È una specie filtratrice, cioè si alimenta filtrando l'acqua e trattenendo plancton ed altro materiale organico in sospensione. L'ostrica (*Ostrea edulis*) è facilmente distinguibile dalle altre ostriche presenti sui nostri mercati per la forma delle valve, che sono essenzialmente tondeggianti; l'ostrica portoghese (*Crassostrea angulata*) e quella giapponese (*Crassostrea gigas*), entrambe conosciute con il nome di ostriche concave, hanno la conchiglia a forma ovale allungata con evidente concavità. Un'altra differenza è riscontrabile nel gusto delle carni.

L'ostrica vive sui fondali costieri, fino ad una profondità di 40 metri, appoggiata sul fango o attaccata alle rocce. Vive in banchi numerosi. Le ostriche concave sono più robuste, vivono in ambienti con forti variabilità dei parametri delle acque.

Patella

La patella è un mollusco con una sola valva (gasteropode), provvisto di un grosso piede a ventosa che si fissa sul substrato roccioso in maniera talmente salda da risultare praticamente impossibile da strappare. Esistono in tutti i mari del mondo circa 200 specie distinte di patelle, ma nel Mediterraneo ne sono presenti solo alcune. La più comune è la *Patella coerulea* con una conchiglia a cono, base molto larga e vertice aguzzo, che negli esemplari più grandi può apparire arrotondato a causa dell'erosione dovuta al moto ondoso. Le altre specie reperibili in Mediterraneo sono la *Patella aspera*, la *P. ferruginea*, la *P. safiana* e la *P. lusitanica*. Si assomigliano più o meno tutte, con la conchiglia dal bordo quasi circolare e l'apice che, a seconda della specie, risulta più o meno arrotondato. Da questa sorta di vertice, si irradiano verso il bordo basso delle striature molto evidenti. Compiendo piccolissimi spostamenti sulle scogliere in cui vive, "brucia" i microscopici ciuffetti di alghe. Le nostre coste abbondano di patelle, ma ad un occhio poco esperto potrebbero passare inosservate, poiché il colore della conchiglia è uguale a quello della roccia dove il mollusco vive. La patella sceglie un sito dove vivere e riesce a scavarsi nella roccia una sorta di nido circolare: una piccola depressione con un bordo che aderisce perfettamente all'orlo della sua conchiglia. Nei periodi di bassa marea essa aderisce alla roccia in maniera così perfetta da conservare acqua all'interno della conchiglia e riuscire a sopravvivere fino a che la marea non sarà di nuovo alta.

Piede di Pellicano o Crocetta

La crocetta è un gasteropode dalla forma molto particolare; ha una conchiglia spessa e molto robusta, formata da 7-8 giri percorsi da un cordone noduloso ed è munita di quattro espansioni, molto variabili per lunghezza e spessore, che la fanno assomigliare ad un piede di pellicano, termine con il quale è maggiormente conosciuto. L'apertura è allungata, diritta, piuttosto stretta e alla base si prolunga in un'altra digitazione. Questo mollusco possiede un opercolo corneo; l'altezza massima della conchiglia è 6 cm, ma è comune intorno ai 3-4 cm. La forma della conchiglia ha una sua precisa ragione: è fatta così, piatta, a forma di plantare di zampa, proprio per creare una maggior superficie d'appoggio e consentire al gasteropode di muoversi sul limo molle, dove altrimenti affonderebbe. È un mollusco gasteropode detritivoro. La colorazione è molto variabile, può essere beige, bruna, violacea; si rinvencono anche esemplari totalmente bianchi. Si riproduce in primavera. Le conchiglie costituiscono uno dei materiali preferiti per la fabbricazione di oggetti ornamentali. Il piede di pellicano vive in gruppi numerosi su fondali sabbiosi-fangosi lungo le coste pianeggianti; non si trova quasi mai interrato, preferisce spostarsi sul limo. Scava con la conchiglia

dentellata la sabbia per trarne i resti organici di cui si nutre, ma si ciba anche di plancton. E' molto comune in tutto il Mediterraneo.

Polpo

E' una specie bentonica, neritica, si trova cioè sul fondo nei pressi della costa. E' un mollusco cefalopode, che appartiene agli ottopodi, possiede otto braccia o tentacoli muniti di ventose, una di queste braccia assolve alla funzione di organo copulatore nel maschio e viene chiamata ectocotile. Il polpo è un organismo molto noto per la sua bellezza e capacità mimetica, possiede particolari cellule nell'epidermide, i cromatofori, che gli consentono di assumere i colori del substrato in cui si trova. Il corpo è a forma di sacco, ventralmente si dipartono i tentacoli che contornano la bocca, dietro la bocca si trova un particolare organo, il sifone, dal quale l'animale fa fuoriuscire l'acqua che viene pompata all'interno del mantello per la respirazione. Spingendo l'acqua con forza fuori dal sifone può compiere velocissimi balzi e, se spaventato, gettare una nuvola di inchiostro per confondere il predatore. Vive in mari caldi e temperati, distribuito in tutto il Mediterraneo, dalle acque costiere fino al limite della scarpata continentale, da 0 fino a 200 m di profondità, si adatta a diversi tipi di ambienti: rocce, barriera corallina o su fondali popolati da piante marine. Compie migrazioni stagionali ritirandosi più in profondità d'inverno, trascorre l'estate in acque meno profonde nei pressi della costa. La femmina depone le uova sul fondo e cessa di nutrirsi per prendersi cura delle uova fino alla schiusa, e spesso non sopravvive. I giovani trascorrono un periodo nel plancton poi migrano sul fondo, loro habitat definitivo. In Mediterraneo si hanno due periodi in cui la deposizione è più attiva, Aprile-Maggio ed Ottobre. Il polpo si nutre di molluschi e crostacei che cattura negli anfratti rocciosi.

Seppia

La seppia è un mollusco cefalopode con il corpo è ovale, schiacciato circondato da una pinna, da esso sporge il capo con dieci braccia, due delle quali, i tentacoli, sono più lunghe, retrattili e con la parte terminale ricca di ventose. Può raggiungere dimensioni massime di 35 cm, la colorazione è molto variabile e differisce tra maschi e femmine, i maschi presentano una linea bianca lungo tutta la pinna. Le seppie sono animali dotati di ottime capacità mimetiche e sono in grado di cambiare colore in brevissimo tempo. All'interno del corpo (nel mantello) possiedono una sacca piena di inchiostro che espellono nelle situazioni di pericolo, anche la conchiglia è interna e viene comunemente indicata col nome di "osso di seppia". In Mediterraneo esistono altre due seppie, *Sepia elegans* e *Sepia orbignyana*, entrambe di dimensioni più piccole, la seconda si può distinguere per la presenza di una spina nella parte posteriore dell'"osso" (conchiglia). Vive sui fondali costieri sabbiosi o melmosi e sulle praterie di posidonia, compie delle migrazioni riproduttive, in primavera ed autunno si avvicina alle coste per riprodursi. Depone uova che formano grappoli neri simili ad uva, chiamate "uva di mare", che attacca a diversi substrati, dalle uova dopo un periodo più o meno lungo a seconda della temperatura delle acque, nasce una seppiolina che dopo circa sei mesi raggiunge 100 g di peso.

Tartufo di mare

Il tartufo di mare è un mollusco bivalve dalla conchiglia solida, arrotondata con valve pressoché uguali. La forma delle valve è molto simile a quella delle comuni vongole, ma la superficie esterna invece di essere liscia, è attraversata da caratteristiche solcature; la superficie è caratterizzata da strie di accrescimento concentriche in rilievo e a forma di lamella, che formano delle nodosità simili a verruche (da cui il nome). La colorazione varia dal bianco-giallastro al marroncino chiaro; l'interno è bianco lucido. Può raggiungere i 5-6 cm di diametro, ma è frequente intorno ai 3-4 cm. Si nutre filtrando l'acqua di mare, trattenendone il fitoplancton; la riproduzione si verifica in maggio-giugno. Il tartufo di mare vive sui fondali sabbiosi, fangosi o detritici e tra le praterie di posidonia, fino a 20 m circa. Rimane infossato, lasciando sporgere i sifoni con cui respira e filtra il fitoplancton di cui si ciba; il tartufo non è un mollusco solitario, ma predilige vivere in colonia. È abbastanza comune nelle nostre acque ed è diffuso in tutto il Mediterraneo.

Totano

Il totano è un mollusco cefalopode dal mantello allungato a forma di sacco, dal quale sporge la testa con quattro paia di braccia ed un paio di tentacoli con ventose ed uncini. Gli occhi sono in posizione laterale rispetto al capo. Può essere facilmente confuso con il calamaro, dal quale differisce per grandezza ed inserzione delle pinne, che, in questo caso si dividono ai lati partendo dall'estremità del corpo, mentre nel calamaro occupano metà della lunghezza del mantello. Il colore è marroncino arancio. Può raggiungere eccezionalmente dimensioni di 50 cm, è più comune attorno ai 20 cm. E' una specie generalmente pelagica, vive al largo tra 100 e 600 m di profondità. Si sposta in banchi con numerosi individui e compie migrazioni giornaliere risalendo in superficie durante la notte e tornando in profondità nelle ore diurne. Preda catturando con i tentacoli pesci e crostacei. Depone uova tenute assieme in ammassi gelatinosi galleggianti che fluttuano nei pressi della superficie o cadono sul fondo. Si trova in tutti i mari italiani.

Tellina

La tellina è un mollusco bivalve dalla conchiglia più o meno triangolare, a valve leggermente disuguali, e dalla forma alquanto appiattita. Si nutre filtrando l'acqua e trattenendo, per mezzo di branchie a rete, piccolissimi organismi, particelle di detriti e particelle organiche in genere. La riproduzione avviene da novembre ad aprile e gli esemplari adulti possono raggiungere i 3 cm di lunghezza, più frequenti però attorno ai 2 cm. Una tellina di aspetto molto simile è *Donax semistriatus*, più allungato, che non raggiunge le dimensioni del *Donax trunculus* e che possiede, nella zona mediana posteriore, linee concentriche e linee radiali che formano una sorta di reticolo. La tellina è una specie molto comune nel Mediterraneo, soprattutto nelle nostre acque. Vive infossata nella sabbia delle zone litorali, fino ad una profondità di circa 15 metri, ma è più abbondante nei primi 3-4 metri vicino alla costa. Il mollusco, che dispone di un piede a forma di ascia, riesce a penetrare facilmente sotto il primo strato del fondo sabbioso (pochi centimetri) e qui staziona estroflettendo verso l'alto due sifoni: uno inalante l'altro esalante. Si trova quasi sempre in colonie.

Vongola

La vongola è un mollusco bivalve dalla conchiglia robusta formata da due valve uguali dalla forma arrotondata. Esternamente la conchiglia è bruno chiara, giallo-grigiastra, con raggi punteggiati, striati o composti da linee punteggiate o a zig-zag. La vongola, come pure gli altri bivalvi, è un mollusco filtratore; si nutre di tutto ciò che è presente nell'acqua di mare dove è pescata (piccoli organismi vegetali o animali) per mezzo di due appendici chiamate "sifoni". Specie simili a questa sono i due tipi di vongola verace (*Ruditapes decussatus*) e la vongola verace filippina (*Tapes philippinarum*), ed il longone (*Venerupis aurea*), diverse per dimensioni, per le caratteristiche esterne ed interne della conchiglia. È riconoscibile per la forma meno allungata, per le minori dimensioni e per i cerchi meno serrati della superficie esterna delle valve. La taglia massima che raggiunge è 5 cm, ma le dimensioni delle vongole pescate variano tra 2,5 cm e i 3,5 cm. La riproduzione avviene in primavera dopo il primo anno di vita: la larva che si sviluppa dopo la fecondazione esterna conduce vita planctonica per le prime due settimane, e poi si insedia sul fondo. I consorzi di autogestione delle vongole regolano lo sforzo di pesca e l'entità di prelievo di questa risorsa. La vongola vive infossata nei fondali sabbiosi o sabbio-fangosi della costa, in genere fino a 12 m di profondità, lasciando sporgere solamente i sifoni, organi che gli servono per filtrare l'acqua ricca di sostanze organiche in sospensione. La granulometria del fondo in cui vive è fine ed omogenea. La vongola vive aggregata in banchi in Mediterraneo, ed è abbastanza comune nelle nostre acque.

Vongola Verace

E' un mollusco bivalve dalla conchiglia robusta di colore bianco-grigio-giallastro con macchie e striature più scure. La colorazione interna è biancastra con una eventuale macchia violacea. La conchiglia è formata da due parti distinte e uguali, le valve sono tenute insieme da un meccanismo

a cerniera costituito da incastri. Nella vongola verace i cerchi concentrici sono molto serrati tra loro. Internamente la valva è liscia e presenta una striatura che forma un'ansa con un angolo orientato verso l'alto, dalla forma e dall'orientamento diverso nelle varie specie di vongole. Specie simili sono la vongola (*Chamelea gallina*), la vongola filippina (*Tapes philippinarum*) ed il longone (*Venerupis aurea*). La verace è riconoscibile dalla vongola per la forma più allungata e per i cerchi più marcati della superficie esterna delle valve. La vongola verace può raggiungere una dimensione massima di circa 6 cm, ma più comunemente la si trova di 3-4 cm. Si riproduce generalmente in luglio-agosto. Vive infossata nel fondo filtrando l'acqua che viene aspirata attraverso una delle due appendici (sifoni) che escono dalla conchiglia: in questo modo respira e si alimenta. La troviamo nei fondali costieri o lagunari poco profondi, sabbiosi, fangosi o melmosi e coperti di vegetazione.

5.4. Gli eventi enogastronomici

Nel comune di **Ragusa** si svolgono i seguenti eventi enogastronomici:

Campionato Pizza Ai Sapori Di Sicilia

L'evento si svolge verso la fine del mese di settembre presso il Castello di Donnafugata a Ragusa. Il campionato vede alternarsi pizzaioli che parteciperanno alla competizione nelle seguenti specialità: Pizza Classica; Pizza alla Pala; Pizza in Teglia; Pizza Larga; Pizza Acrobatica; Pizza Velocità.

Sagra del carrubo

L'evento si svolge nella prima settimana di ottobre presso. Oltre alla promozione anche un momento di riflessione sulla competitività del comparto agricolo.

Sagra delle Frittelle

L'evento si svolge nel mese di novembre per San Martino. La "Sagra della frittella" dà la possibilità di degustare in diversi punti della città le buonissime frittelle ma anche altri prodotti tipici in un centro storico illuminato dall'allegria. La manifestazione prevede un ricco programma fatto di musica, animazione oltre alle squisite degustazioni delle prelibate frittelle si prefigura come una vera e propria festa per tutti. Il centro di Ragusa, che ospita la IX edizione della sagra delle frittelle, si colorerà di note musicali degli ottimi artisti.

Cheese Art

L'evento si svolge nel mese di maggio a Ragusa. La manifestazione si propone di creare in un villaggio del latte, con laboratori del gusto e con momenti convegnistici di approfondimento.

Nel comune di **Acate** si svolgono i seguenti eventi enogastronomici:

Sagra del pesce

Il 20 Agosto ad Acate, in provincia di Ragusa, si svolge la sagra del pesce.

Nel comune di **Chiaramonte Gulfi** si svolgono i seguenti eventi enogastronomici:

Sagra della Salsiccia

Si svolge di lunedì grasso, nell'ambito del Carnevale Chiaramontano; sono comprese nell'eventodegustazioni tipiche.

Sagra del Gallo

Si svolge il 17 agosto in c.da Muti. In un ambiente rurale e campestre si degusta il pollo cucinato secondo i canoni della semplicità e del buongusto, il tutto è corredato da buona musica e divertimento.

Sagra dell'Uva

Si svolge nella prima quindicina di settembre, durante il periodo della vendemmia, in contrada Roccazzo. Oltre alla presentazione e all'acquisto dell'Uva, si possono degustare i prodotti dolciari ottenuti dalla lavorazione del mosto, come i "Cuddiridduzzi" e la "Mustata", immersi nella semplicità e nel calore di un mondo rurale divenuto ormai un dolce ricordo.

Sagra della Focaccia

Si svolge il 13 agosto in C.da Piano dell'Acqua. E' una festa campestre con balli, giochi e gustose focacce, come si facevano una volta, inaffiati dal buon vino rosso della zona.

Sagra dell'olio d'oliva

Si svolge alla fine del mese di novembre nella Piazza di Chiaramonte. Celebra e promuove il rinomato olio DOP chiara montano con varie manifestazioni collaterali, convegni, incontri, visita ai frantoi per la degustazione del prodotto.

Nel comune di **Comiso** si svolgono i seguenti eventi enogastronomici:

Sagra del dolce e della Vendemmia

La Sagra della Vendemmia, è un grande evento popolare e culturale legato alla vendemmia e pigiatura del mosto, degustazione di prodotti e dolci tipici siciliani, manifestazioni folcloristiche. Si svolge a Pedalino frazione di Comiso, da cui dista solo 7 Km. La manifestazione si svolge nell'ultimo fine settimana del mese di settembre. Il Sabato la manifestazione inizia con la Sagra del Dolce Tipico Siciliano, dove vengono coinvolti tutti gli abitanti della frazione di Pedalino e dintorni. La domenica è dedicata interamente alla Sagra della Vendemmia: si inizia fin dal mattino con la raccolta dell'uva, si prosegue con la sfilata dei Carretti Siciliani e gruppi folcloristici per le vie del paese, quindi la benedizione dell'Uva, a seguire ha inizio il pranzo all'aia, momento storico della vendemmia con piatti tipici come "a pasta co capuliatu" (pasta col pomodoro secco), "i pipa arrustuti" (peperoni arrosto), "a sarduzza" (sardine impanate) e vino dell'annata precedente. Nel perimetro del sito adibito alla manifestazione della Sagra della Vendemmia, vengono allestiti degli stand di antiquariato, pezzi storici ed immagini di tutte le varie fasi della vendemmia.

Nel comune di **Giarratana** si svolgono i seguenti eventi enogastronomici:

Sagra della Cipolla

Evento di grande attrazione, con degustazione di piatti tipici a base di cipolla. La Sagra della cipolla si svolge il 14 Agosto a Giarratana, cittadina di origini antichissime, molto rinomata per la produzione di cipolle. Per l'occasione vengono allestiti degli stand, per le vie del paese, dove, questo ortaggio viene cucinato e servito in tutte le versioni possibili e immaginabili, cotta e cruda, e accompagnata da formaggi tipici ed ottimo vino. Per la manifestazione sono previsti spettacoli musicali e folkloristici in tutte le piazze, allestimento di mostre in vari palazzi, vengono commercializzati la cipolla e il torrione bianco, e viene effettuata la promozione di tutti i prodotti tipici locali e alla fine della serata si può assistere ad uno evento musicale di grande richiamo.

Festa della Montagna

E' una manifestazione che vede come protagonisti i prodotti tipici quali il miele, le erbe aromatiche, i formaggi, i prodotti a base di cipolla ed il torrone. L'evento si svolge durante le serate del Presepe Vivente e il giorno della sagra.

Nel comune di **Ispica** si svolgono i seguenti eventi enogastronomici:

Carotispica

Carotispica è una manifestazione densa di avvenimenti attraverso cui la città vuole legare in maniera ancora più marcata il suo nome alla carota. Per due giorni essa diviene protagonista assoluta del centro storico di Ispica, meta di un viaggio entusiasmante nella tradizione agricola e nella storia popolare alle quali si lega da decenni, nelle sue caratteristiche nutritive, nelle sue prospettive di commercializzazione e promozione, tra i profumi e i sapori di innovativi piatti a base di novella, tra il divertimento, i colori e l'arte che animano per l'occasione la città; Carotispica diventa anche occasione per ammirare il liberty dei Palazzi di Ispica, il barocco delle sue Chiese, le antiche atmosfere del Parco Forza e dei siti archeologici di più recente scoperta. L'evento promosso dall'amministrazione comunale è nato cinque anni fa per sviluppare e favorire la conoscenza e il consumo del prodotto principe dell'agricoltura ipsisca, la Carota novella. Convegni, degustazioni, spettacoli coinvolgono il centro storico della cittadina .

La notte dei Sapori

Nata nel 2005, l'evento, che ha visto crescere nel corso degli anni la propria popolarità, è una delle manifestazioni più attese del periodo estivo. Nel magnifico scenario del Parco Archeologico della Forza si snoda un itinerario enogastronomico ricco dei profumi e dei sapori più autentici della nostra terra, con i piatti più significativi della cucina tradizionale locale. La serata offre al visitatore, oltre alla degustazione dei prodotti gastronomici locali, numerose attrazioni nel campo dell'intrattenimento (spettacoli musicali, balli, esibizioni di artisti di strada e cabaret).

Sagra del Gelato

Dal 9 al 12 Agosto a Ispica, in provincia di Ragusa, si svolge la sagra del gelato.

Sagra "ra Tunnina"

Il primo fine settimana del mese di luglio a Ispica, in provincia di Ragusa, si svolge la sagra ra tunnina.

Sagra delle cozze

Il primo del mese di settembre a Ispica, in provincia di Ragusa, si svolge la sagra delle cozze.

Festa dell'uva

Il sei del mese di settembre a Ispica, in provincia di Ragusa, si svolge la festa dell'uva.

Nel comune di **Modica** si svolgono i seguenti eventi enogastronomici:

Eurochocolate

Si svolge nel mese di marzo nel comune di Modica, l'evento dedicato a tutti gli appassionati del cioccolato. Modica, polo sud del cioccolato, celebrerà anche quest'anno il cioccolato in tutte le sue forme.

Sagra Del Carrubo A Frigintini

Si svolge a Modica la prima settimana di ottobre. Oltre alla promozione anche un momento di riflessione sulla competitività del comparto agricolo dell'economia rurale. La sagra del Carrubbo è anche momento di promozione dei prodotti tipici modicani.

Le Pietanze di 'Carrube e Cavalieri

Tale evento si svolge nella seconda metà di ottobre nel comune di Modica.

Chocobarocco

Si svolge a Modica, in provincia di Ragusa, tra la fine di aprile e gli inizi di maggio.

Nel comune di **Monterosso Almo** si svolgono i seguenti eventi enogastronomici:

Sagra del pane e dei Sapori

Si svolge l'ultima domenica del mese di agosto in piazza San Giovanni a Monterosso Almo. L'evento consiste nella degustazione prodotti tipici locali con particolare riferimento al pane ed alla pasta realizzati secondo antiche ricette locali tramandate da padre in figlio.

Nel comune di **Pozzallo** si svolgono i seguenti eventi enogastronomici:

Sagra del Pesce

L'evento si svolge durante la settimana di ferragosto nella piazza principale del paese. Viene allestita una enorme padella dal diametro di 4 metri su un piano rialzato, dove il pesce viene cotto. Seppie, calamari, gamberoni e polpi. Sono parecchie migliaia le porzioni preparate ed alcune decine di migliaia i visitatori che reputano immancabile l'appuntamento. Naturalmente la sagra non è solo un'"abbuffata" di pesce ma offre anche appuntamenti musicali e culturali.

Sagra del gelato

Si svolge a Pozzallo, in provincia di Ragusa, durante i mesi estivi.

Sagra del cannolo

Si svolge a Pozzallo, in provincia di Ragusa, durante i mesi estivi.

Sagra della torta

Si svolge a Pozzallo, in provincia di Ragusa, durante i mesi estivi.

Nel comune di **Santa Croce Camerina** si svolgono i seguenti eventi enogastronomici:

Sagra ortofloricola - " Rassegna del gusto"

I protagonisti della rassegna del gusto sono il pane elemento principale delle "cene di S. Giuseppe" e le colture intensive sotto serra. L'evento si svolge nel mese di marzo a Santa Croce Camerina durante la festa religiosa di San Giuseppe.

"Pani pulitu" delle Cena di S. Giuseppe

Nelle "cene" di S. Giuseppe l'elemento fondamentale è rappresentato dal "Pani pulitu", cioè dal pane finemente lavorato dalle abili e creative mani delle donne di Santa Croce Camerina, le quali avvalendosi di strumenti semplici: il coltello, la forchetta, il pettine, intagliano, decorano e realizzano delle vere opere d'arte. La lavorazione artigianale del "pane votivo" è un'arte popolare, in cui il sacro si fonde con il profano. E' il risultato dell'esperienza storica di un territorio, evoluta attraverso un lento processo di apprendimento e adattamento, finalizzata ad esprimere il profondo legame tra Dio, l'uomo e la natura e a creare momenti di aggregazione e di socializzazione. E', inoltre, un'attività prevalentemente collettiva e familiare, nella quale la divisione dei compiti e dei ruoli rafforza i legami sociali e sanziona l'appartenenza al gruppo.

Nel comune di **Scicli** si svolgono i seguenti eventi enogastronomici:

Sagra del Pomodoro

Si svolge ogni anno tra la fine di aprile e gli inizi di maggio a Sampieri. Un intenso programma vedrà susseguirsi nella ridente frazione marinara molteplici attività. Folklore, Cultura, Sport, Gastronomia e Spettacoli, intratterranno i Turisti per 4 giorni, al fine di propagandare le bellezze paesaggistiche delle Città Barocche del Sud-Est della Sicilia, nel luogo in cui, incantevolmente, si trova incastonato Sampieri, antico borgo di pescatori.

Sagra della Testa di turco

Si svolge nel mese di maggio nel comune di Scicli in concomitanza con la Festa delle Milizie. La testa di turco è il dolce tipico di Scicli.

Sagra della Seppia

Si svolge a Donnalucata dal 18 al 20 giugno La "Sagra della Seppia".

Sagra delle Pizza

Si svolge nel mese di agosto a Donnalucata, in provincia di Ragusa.

Sagra del Pesce azzurro

Si svolge nel mese di agosto a Donnalucata, in provincia di Ragusa, la sagra del pesce azzurro. I prodotti della Sagra rappresentano al meglio i sapori della cucina tipica locale e sono lavorati e cucinati in maniera tradizionale.

Nel comune di **Vittoria** si svolgono i seguenti eventi enogastronomici:

Sagra dei Tre Rossi

E' la sagra dei tre prodotti locali tipici: Cerasuolo di Vittoria, pomodoro ciliegino e del gambero rosso.

Sagra della ricotta

Si svolge presso il parco extraurbano di Serra San Bartolo.

Sagra del cannolo

Si svolge presso la piazza Sorelle Arduino a Scoglitti.

Sagra del gelato

Si svolge presso la piazza Sorelle Arduino a Scoglitti.

Calici di Stelle

E' una degustazione dei vini locali presso la piazza Sorelle Arduino a Scoglitti ogni 10 agosto.

Nel comune di **Mazzarrone** si svolgono i seguenti eventi enogastronomici:

Sagra dell'uva

Gli abitanti del paese festeggiano l'evento ogni anno nel mese di settembre. Questa manifestazione, ha rappresentato negli ultimi tempi non solo un tradizionale evento folkloristico ma anche e soprattutto un valido mezzo per la spinta di un settore economico in forte crescita.

Festival Internazionale Uva da tavola IGP

L'evento si svolge nel mese di settembre. Una intensa manifestazione, che ha offerto un mix di spettacolo, intrattenimento, cultura incontri, iniziative sociali e sportive oltre che degustazioni e stand espositivi. Non solo promozione e commercializzazione dunque del pregiato prodotto così vitale per questo territorio, l'Uva da tavola. Una formula rinnovata per un'evento che negli anni si è accresciuto lasciando anche la denominazione di 'sagra'.

Nel comune di **Grammichele** si svolgono i seguenti eventi enogastronomici:

Salsiccia e sapori di Terravecchia è una caratteristica vetrina promozionale dei prodotti enogastronomici. L'evento si svolge tra il 6 e l'8 di settembre nell'area in cui è ubicato il Romitorio di Madonna del Piano ed in occasione dei festeggiamenti dedicati alla Natività di Maria.

Nel comune di **Licodia Eubea** si svolgono i seguenti eventi enogastronomici:

Sagra dell'uva

Si svolge a Licodia Eubea nel mese di settembre durante la prima settimana.

Nel comune di **Vizzini** si svolgono i seguenti eventi enogastronomici:

Sagra della ricotta e del formaggio

Tre giorni di gastronomia, folklore, arte, cultura e divertimento. Nata oltre 35 anni fa, oggi la «Sagra della ricotta e del formaggio» di Vizzini è diventato uno degli appuntamenti gastronomici più antichi ed importanti della Sicilia. Giunta alla trentacinquesima edizione, la Sagra attira ogni anno decine di migliaia di visitatori nel paese del Verga, ed il suo straordinario successo ha spinto

gli organizzatori a portare a tre le giornate dedicate ai prodotti tipici locali derivati dal latte. La Sagra si offre anche come appuntamento folkloristico, culturale e gastronomico di ampio respiro, proponendo non solo la degustazione e la vendita di ricotta preparata sul luogo e di formaggi a breve, media e lunga stagionatura, ma anche eventi in grado di far scoprire le mille facce della storia e della cultura locale vizzinese, insieme ai suoi tesori architettonici. Si svolge nel mese di aprile.

Nel comune di **Pachino** si svolgono i seguenti eventi enogastronomici:

Sagra del Pesce

Si svolge a Marzamemi nel mese di agosto.

Sagra del formaggio pecorino

Si svolge a Pachino nel mese di agosto.

Inverdurata

L'Inverdurata si svolge a maggio a Pachino. La visita ai mosaici realizzati con i prodotti tipici dell'agricoltura, verranno effettuate delle visite guidate didattiche in cooperative agricole, per analizzare il ciclo di lavorazione. In Piazza esposizione vendita e degustazione di prodotti tipici elaborati con l'ausilio dell'istituto alberghiero locale. Concorso di addobbi floreali, mostre di antiquariato, oggetti africani, pittura e decoupage, stile liberty a Pachino, foto degrado ambientale e immagini antiche della divina commedia. Previste inaugurazioni e premiazioni.

Nel comune di **Portopalo di Capo Passero** si svolgono i seguenti eventi enogastronomici:

Sagra del pesce

Dal 5 al 12 agosto a Portopalo di Capo Passero si svolge la sagra del pesce. Nell'ambito della Settimana del Mare, la Sagra del Pesce rappresenta l'appuntamento che richiama maggior affluenza di turisti a Portopalo. Sono migliaia infatti le persone che vengono ogni anno ad assaggiare le specialità marinare di Portopalo di Capo Passero. La Sagra del Pesce è il vero prototipo della festa paesana: buona cucina, vino, musica, balli e alla fine spettacolari fuochi d'artificio.

Sagra del Mucco

Si svolge tra il mese di maggio ed aprile nel comune di Portopalo di Capo Passero .

Bottarga Festival

Si svolge, nel mese di agosto, nel comune di Portopalo di Capo Passero.

Nel comune di **Rosolini** si svolgono i seguenti eventi enogastronomici:

La Notte degli Dei

“La Notte degli Dei” si svolge nel mese di dicembre, nel centro storico della città di Rosolini, con proposte di degustazione di vini e prodotti tipici delle aziende aderenti al circuito “Strada del vino e dei sapori del Val di Noto”.

"Sagra del Carrubo"

Si svolge, nel mese di settembre, nel comune di Rosolini.

"Sagra del Mosto"

Si svolge, nel mese di ottobre, nel comune di Rosolini.

5.5 I Circuiti SPA e del benessere

Poggio del Sole Resort

Il complesso turistico Poggio del Sole Resort nasce dall'accurata ristrutturazione nel 2006 di una originaria dimora ottocentesca e dei suoi edifici rurali annessi: l'elegante *villa padronale*, il *magazzino* delle derrate alimentari, le *stalle*, la *scuderia* e la *foresteria*. Con l'apertura delle nuove *camere* e *servizi* la struttura si è trasformata da antica dimora a confortevole resort, un felice connubio tra antico e moderno, tra armonie architettoniche differenti ma perfettamente integrate. La struttura antica ospita le tre suite, il raffinato *ristorante "Dell'Angelo"*, la *sala "Degli Archi"*, l'informale *Hosteria* e il *Lounge Bar Maizè*. La nuova costruzione comprende l'Hotel, la luminosa Sala Maestrale e, di prossima apertura, il Centro Benessere e il Centro Congressi. Completano la struttura la piscina scoperta, con punti di idromassaggio e il garage. Ubicato sulla strada che da Ragusa conduce al mare, *Poggio del Sole Resort* domina l'affascinante altopiano ibleo in un alternarsi di cave e colline, carrubi ed ulivi, in una fitta trama di muretti a secco. In posizione baricentrica tra i maggiori centri del Val di Noto, la struttura risulta prossima al barocco di Ragusa ma lontana abbastanza per vivere la natura di una terra antica.

L'albergo dispone di:

- 68 camere: 2 suite, 12 junior suite, 2 camere superior, 52 camere classic per un totale di 134 posti letto.
- Ristoranti: Ristorante dell'Angelo – gourmet, Hosteria - ristorante tipico con menù del territorio, Cantina per degustazioni - circa 400 etichette
- Bar: Lounge bar Maizè, Bar Hall
- Centro congressi
- Centro fitness & wellness, Piscina scoperta, Anfiteatro esterno - 500 posti, Ampio parcheggio, Garage con 40 posti macchina.

Donnafugata Golf Resort & Spa

Sorge nella tenuta di quasi 500 ettari di Donnafugata, nei pressi di Ragusa, ad un'ora dall'aeroporto di Catania ed a soli 17 km dall'aeroporto di Comiso, Pilo La Torre. La zona offre spiagge magnifiche ed un contesto storico, archeologico e naturalistico di notevole interesse. Il resort di nuova costruzione conserva in parte il fascino dell'antica tenuta, con la ristrutturazione di alcuni antichi edifici che ospitano le aree comuni. Offre 202 camere e suite con i migliori comfort, ristorante, vari bar, piscina coperta e scoperta, area benessere & sport.

La tenuta comprende due prestigiosi percorsi da campionato a 18 buche, il *Parkland Signature* by Gary Player e il Links Championship disegnato da Franco Piras. Completano l'offerta una moderna scuola di golf con 70 postazioni (coperte e scoperte), "tuition room" dotata di sistemi video, putting green e pitching green.

Club Baia Samuele

Baia Samuele è situato all'estremo sud della Sicilia, a 10 km da Modica, in una delle più belle zone della costa iblea nel comune di Scicli, nominato dall'Unesco patrimonio dell'umanità insieme ad altri

comuni simbolo del Barocco siciliano. Sorge al centro di un'ampia baia delimitata ad ovest dalla Punta Sampieri e ad est da un'antica fornace ora denominata "Fornace Montalbano".

La struttura dispone di diversi ristoranti nonché di un moderno Centro Congressi dotato delle migliori attrezzature, spazi per coffee break ed esposizioni. L'area dedicata al benessere naturale segue il prestigioso protocollo del metodo Marc Mességué. Su di una superficie di 1000 mq, accogliente ed elegante, le cure dedicate al corpo e al relax seguono l'impronta erboristica di successo che Marc Mességué realizza da anni nei suoi centri e dove fitoterapia ed estetica si armonizzano con sana alimentazione e movimento. L'idroterapia e i fanghi termali si affiancano a trattamenti ottenuti con principi attivi naturali.

PARTE TERZA

"IL PIANO DI SVILUPPO TURISTICO"

1. Studio sulla ipotesi di sviluppo turistico del Distretto

1.1 Analisi di mercato e della domanda

L'analisi di mercato e della domanda, attesa la sua rilevanza ed importanza ai fini del Piano, ha imposto lo sviluppo di attività desk, per l'acquisizione di dati ed informazioni da fonti certe, e al contempo degli approfondimenti, con particolare riferimento ai mercati internazionali, sulla percezione e la "reputation" della Sicilia nei confronti del grande pubblico. Il tutto legato alla metodologia di lavoro di seguito rappresentata con la finalità di fornire elementi utili per identificare, in esito all'analisi, la strategia di accesso al **turista/consumatore** (Key- insight), la strategia di posizionamento della **categoria** (key-drivers) e la strategia di sviluppo per la promozione e l'affermazione sul mercato della **marca**.

Sulla base dei predetti esiti l'analisi si sviluppa verso la definizione della strategia di portafoglio e pertanto fornisce gli orientamenti utili alla identificazione dei prodotti e dei segmenti sui quali il Distretto intende operare riaggregando attraverso un approccio ad "ombrello" l'offerta integrata del territorio e sviluppando, in chiave di sviluppo turistico, i cluster strategici rispetto ai quali si sono valorizzati gli attrattori e le risorse territoriali identificando, al contempo, i segmenti o macro aree di offerta territoriale integrata entro cui veicolare la strategia di prodotto e di mercato del Distretto turistico degli IBLEI. Un ulteriore approfondimento viene poi effettuato sul target per il quale in funzione della tipologia di riferimento viene proposta una ipotesi di base di parametri, e dei rispettivi indicatori, utili alla definizione degli standard e dei requisiti che l'offerta territoriale deve soddisfare per dare riscontro alle esigenze del sistema cliente. Infine la sintesi swot offre gli elementi e le direttrici di intervento entro cui il territorio del Distretto gioca la sua sfida e pertanto può comporre il suo equilibrio di sintesi tra prodotto "ideale", prodotto "reale", prodotto "comunicato" e prodotto "venduto".

1.1.1 Metodologia di lavoro

La metodologia utilizzata per la determinazione della strategia di sviluppo del distretto turistico, e della relativa scelta rispetto al posizionamento marketing, attuale e potenziale, poggia su uno specifico metodo di lavoro denominato "CBI: Creative Business Idea" che è finalizzato essenzialmente allo sviluppo di idee creative ed efficaci per il business. Il CBI, pertanto, ha rappresentato la base metodologica di lavoro rispetto alla quale il Distretto turistico ha determinato e condiviso, attraverso l'applicazione di specifici e innovativi processi di ricerca e analisi, una strategia di sviluppo turistico in grado di produrre valore aggiunto all'intero sistema socio-economico del territorio, oggetto dell'intervento.

Le principali tappe che hanno accompagnato le fasi di lavoro del Distretto turistico, rispetto al Creative Business Idea, sono le seguenti:

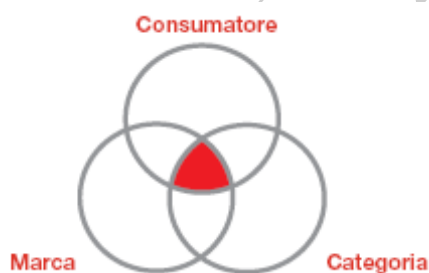
- Analisi del contesto competitivo e dell'attività di comunicazione di Regioni, Assessorati, Enti, sia sul territorio italiano, sia dei principali concorrenti internazionali, sulla base dell'analisi di case study estere (vedi raccolta concorrenza).
- Analisi del buying system del prodotto turismo/regione attraverso interviste one-to-one con titolari di Agenzie Viaggi e intermediari.
 - Interviste e analisi strategiche condotte con noti esperti nel settore della ricerca, della sociologia e della comunicazione.
- Audit presso giornalisti nazionali e internazionali, editori guide turistiche e tour operator;
- Definizione posizionamento marketing.

Nella fattispecie, il metodo di lavoro ha permesso di cogliere tendenze e insight sui tre principali macro-elementi del mercato, ovvero: Consumatore, Categoria e Marca.



Successivamente, dal confronto effettuato rispetto agli elementi caratterizzanti (Consumatore, Categoria e Marca) del Market Momentum e dalla sovrapposizione degli stessi, secondo il modello applicativo, di cui il grafico di seguito riportato restituisce una sintesi, è stato possibile definire e individuare il relativo posizionamento competitivo del Distretto, che rappresenta, ovviamente, la scelta strategica verso cui indirizzare energie e risorse al fine di sviluppare e rendere operativa ed effettiva l'offerta turistica integrata, attraverso la strategia di sviluppo del Piano.

Il metodo inoltre in luogo di un approccio prolisso e di elencazione perissequa di dati, informazioni e report, ha privilegiato una impostazione sintetica e finalizzata in favore della lettura con l'indicazione precisa delle fonti da cui vengono tratte le relative considerazioni concorrenti alle conclusioni di analisi.



1.1.2 Il Turista



In merito al primo macro-elemento del mercato, è stata sviluppata un'analisi del "Turista" finalizzata alla intercettazione e definizione dei suoi desideri e come questi ultimi si riflettano sul suo modo di vedere e concepire la vacanza.

In sintesi l'analisi ha permesso, in relazione al macro-elemento "Turista", di assumere e validare le seguenti considerazioni:

1.1.2.a. La vacanza è un tempo inestimabile

- Viviamo in un'epoca di "time compression": avere tempo è il vero lusso;
- La percezione che le persone hanno dei momenti di vacanza è cambiata: ogni istante vale oro ed è investito di grandi aspettative;
- A causa della contingenza economica ma anche per differenziare le esperienze i vacanzieri moderni sembrano prediligere più soggiorni brevi nell'arco dell'anno rispetto ad un minor numero di vacanze ma più lunghe(1).
- I principali motivi sono(2) :
 - impossibilità di assentarsi tanto tempo dal lavoro (86%);

- i soggiorni brevi sono l'ideale per coltivare interessi e conoscere posti diversi (73%);
- i soggiorni brevi costano meno e sono più accessibili (71%).

1) Fonte: *Ubertrends, Time compression, 2008*

2) Fonte: *Osservatorio Europcar/Doxa sugli Stili di vacanza degli italiani*.

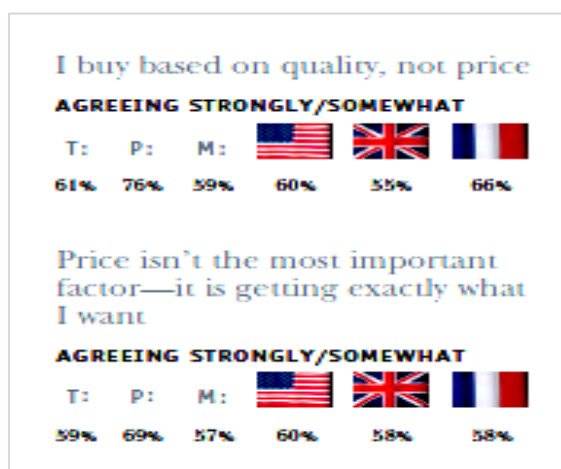
	U.S.		U.K.		France		Germany		China		India	
Please indicate how much you agree with each statement	Prosumers	Others	Prosumers	Others	Prosumers	Others	Prosumers	Others	Prosumers	Others	Prosumers	Others
% Agreeing Completely/Somewhat												
Base: Total Respondents	125	545	147	567	121	530	280	791	155	576	110	567
It's essential that I take at least one vacation a year that involves a "change of scene"	74%	60%	75%	67%	78%	71%	56%	56%	92%	75%	89%	71%
To me, a vacation that's just about "relaxation" is the best	67%	72%	57%	59%	74%	78%	59%	61%	75%	71%	83%	69%
Base: Total Respondents	382	1,600	435	1,692	361	1,639	833	2,325	393	1,686	315	1,701
Anything less than three weeks' holiday per year is too little	52%	45%	68%	62%	65%	68%	60%	58%	77%	65%	70%	58%

Fonte: *Travel and tourism, Prosumer Pulse - a global study, anticipating consumer demand, Eurorscg Worldwide.*

IL TEMPO PER SE STESSI È IL NUOVO LUSO
 "Luxury will be whatever you want it to be. After all, what constitutes luxury is closely related to what constitutes scarcity".

1.1.2.b. Una tendenza globale: il prezzo è relativo

- Le ricerche indicano un grande sviluppo di viaggi last minute, advance booking e low cost sia nel trasporto aereo sia negli altri vettori/settori (es. ricettivo, divertimenti, etc.);
- Al contempo, si registra una crescente attenzione alla qualità (che non va confusa con il concetto di "lusso");
- Il prezzo non è più indicatore assoluto del valore di qualcosa:
 - il prezzo alto non è più di per sé sinonimo di valore
 - il concetto di "buon" acquisto non è più basato solo sul basso prezzo tout-court.



Fonte: *KNOW, The future of value, Euro Rscg Worldwide Knowledge*

➤ ***Il vero valore di una cosa oggi risiede nel desiderio profondo di scoprire e selezionare:***

- Ha a che vedere con la volontà di cercare fuori dalle rotte consuete e con la capacità di saper scegliere;
- L'esperienza del valore è il risultato di un percorso individuale di ricerca e scelta.

➤ ***Allo stesso modo, la scelta di una vacanza non è più guidata solo dal valore percepito della meta:***

- Conta più di ogni altra cosa la possibilità di cogliere esperienze speciali, fare percorsi personali;
- Non a caso, ciò che più conta oggi non è essere stati in un posto, ma poter raccontare e condividere la propria esperienza personale di quel luogo;

1.1.2.c. Si naviga prima di viaggiare

- Il web consente al potenziale turista di cercare informazioni e entrare nella vacanza prima ancora di partire.
- Può visitare virtualmente luoghi, risorse e strutture.
- Il web, soprattutto con l'avvento del web 2.0, è anche una piazza virtuale dove scambiare informazioni ed opinioni con altri viaggiatori (blog, forum, etc.). Il 57% dei turisti europei, per esempio, raccoglie dai social network informazioni sulle mete dei propri viaggi. ⁽¹⁾
- Grazie all'avvento di numerosi siti di comparazione prezzi può confrontare diverse soluzioni e prenotare direttamente scavalcando il canale agenzia.
- Il turista assume un ruolo sempre più attivo, critico e consapevole.

(1) Fonte: Survey on the attitudes of Europeans towards tourism

Di seguito riportiamo un web mix di siti e motori di ricerca cui il turista fa riferimento preliminare alla scelta della meta per le sue vacanze.

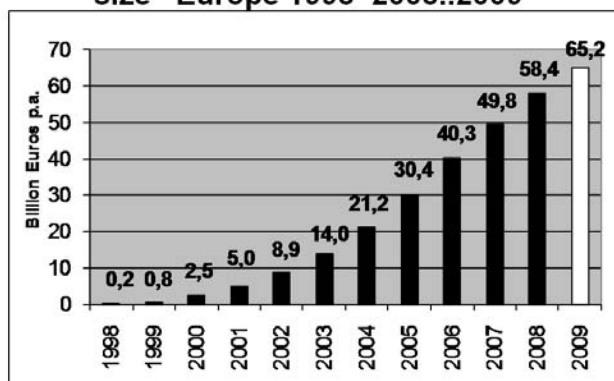


1.1.2.d. Il web è una piattaforma attiva

- Nel 2008 la vendita di viaggi online in Europa è cresciuta del 17% rispetto al 2007 raggiungendo il valore di 58,4 miliardi di Euro, pari al 22,5% dell'intero mercato (1);
- In Italia il travel online rappresenta il 5,4%, una percentuale ancora ridotta rispetto ai key market, ma con tassi di crescita stimati intorno al 13,9%, superiore alla media europea (11,4%);
- L'eliminazione delle commissioni di agenzia, la crescente offerta di soluzioni low cost, l'avvento del last minute, ha profondamente modificato l'approccio del turista che può costruirsi un viaggio su misura regalandosi anche vacanze lampo non programmabili con largo anticipo;
- La crescita delle OLTA (On Line Tourist Agencies), es. Expedia: questo comparto ha chiuso il 2009 con una quota di mercato sul volume totale di prenotazioni pari al 25,7% con un incremento complessivo del 12%;
- Si stima (fonte IRAT) che le vendite online in Europa nel 2010 potrebbero arrivare a 69 mld di euro che agli intermediari rimarrà invece una quota di mercato di circa il 29%

(1) Fonte: Trends in European Internet Distribution of Travel and Tourism Services 2009

Trends in overall online travel market size - Europe 1998-2008..2009



Source: Carl H. Marcussen, Centre for Regional and Tourism Research, www.crt.dk/trends, 23 March 2009.

ANNO	VENDITE ONLINE: % DEL MERCATO	VENDITE ONLINE: INCREMENTO %
1998	0,1%	
1999	0,4%	257%
2000	1,1%	216%
2001	2,3%	99%
2002	4,0%	77%
2003	6,5%	57%
2004	9,6%	51%
2005	12,9%	43%
2006	16,3%	32%
2007	19,6%	24%
2008	22,5%	17%
2009	25,7%	12%

1.1.2.e Emerge una nuova figura di turista

- *Nulla è più prezioso del tempo, e nulla c'è che più si sprechi :*

vacanze di valore ma più brevi

- *Nuova idea di lusso:*

momenti ed eventi inconsueti, accessibili a pochi, i piccoli lussi

- *Global Experience Seekers.*

voglia di sperimentare al di là del valore percepito della meta, emozioni da raccontare

- *Surfing the Net.*

non solo ricerca delle informazioni e offerte ma mezzo di confronto di soluzioni proposte, trovate. Navigare prima di partire, la sensazione di avere un ruolo attivo

- Quindi:

Il key-insight del turista è

**Andare alla scoperta di
esperienze uniche e di
valore**

1.1.3 La Categoria



In merito al secondo macro-elemento del mercato, ovvero la Categoria, e considerato che "Il turista è profondamente cambiato", è stata sviluppata un'analisi mirata alla individuazione dei driver utilizzati per la scelta delle mete turistiche e delle tendenze future del settore:

1.1.3.a. Dove va il turista oggi?

- Dopo il calo globale del 2009, nel 2010 si prevede per il settore un timido segnale di ripresa (+0,3%);
- I driver che guideranno la crescita sembrano essere:
 - **VALORE** ◇ anche la convenienza (oggi così importante) non deve più essere disgiunta dalla percezione di qualità;
 - **AUTENTICITÀ** ◇ possibilità di entrare in contatto profondo con il luogo;
 - **NOVITÀ** ◇ mete fuori dalla rotte consuete, gioielli nascosti da scoprire ed esplorare;
- La differenziazione non sta più nell'hardware, ma nel software;
- Il fattore umano, le relazioni, i significati sottili oggi contano più dei dati fisici oggettivi.

Fonte: Country Brand Index, 2009.

1.1.3.b. Andamento del turismo internazionale: posizionamento Italia

- L'Italia ricopre una buona posizione nella classifica mondiale delle destinazioni turistiche: nel 2008 è la 5a destinazione per arrivi e la 4a per introiti monetari (1);
- I principali mercati di provenienza del turismo italiano sono Germania, Usa, Regno Unito e Francia (1);

1) Fonte: Istat – dati relativi al 2008

ARRIVI INTERNAZIONALI (Milioni)	
1 FRANCIA	81,9
2 SPAGNA	59,2
3 USA	56
4 CINA	54,7
5 ITALIA	43,7
6 REGNO UNITO	30,7
7 GERMANIA	24,4
8 UCRAINA	23,1
9 TURCHIA	22,2
10 MESSICO	21,4

INTROITI (Miliardi di US \$)	
1 USA	96,7
2 SPAGNA	57,8
3 FRANCIA	54,2
4 ITALIA	42,7
5 CINA	41,9
6 REGNO UNITO	37,6
7 GERMANIA	36,0
8 AUSTRALIA	22,2
9 AUSTRIA	18,9
10 TURCHIA	18,5

Dati ENIT - 2008 Corporate Annual Report

I principali mercati di provenienza

Paese di origine	2006		2007		Variazioni	
	Arrivi	Presenze	Arrivi	Presenze	Arrivi	Presenze
Germania	8.961.197	46.401.151	8.943.586	46.497.062	-0,20%	0,21%
Stati Uniti d'America	4.844.707	12.078.835	4.996.537	12.678.463	3,13%	4,96%
Regno Unito	3.176.204	12.732.146	3.305.568	13.080.892	4,07%	2,74%
Francia	3.134.361	9.816.174	3.245.682	10.267.003	3,55%	4,59%
Spagna	1.788.325	4.480.574	1.976.899	5.306.063	10,54%	18,42%
Austria	1.803.623	7.750.180	1.833.428	7.893.293	1,65%	1,85%
Paesi Bassi	1.536.493	8.922.123	1.682.377	9.620.138	9,49%	7,82%
Svizzera	1.656.666	7.230.791	1.648.892	7.197.225	-0,47%	-0,46%
Giappone	1.648.220	3.198.038	1.474.014	2.882.194	-10,57%	-9,88%
Russia	720.758	2.555.305	954.345	3.405.731	32,41%	33,28%
Belgio	899.784	3.986.334	916.711	4.129.185	1,88%	3,58%
Cina	816.940	1.325.467	806.129	1.314.727	-1,32%	-0,81%

Dati Istat

1.1.3.c Andamento del turismo internazionale verso l'Italia

- Il calo degli arrivi è determinato soprattutto dalla riduzione dei flussi lungo raggio ed extra-euro (USA e Regno Unito) mentre i mercati dell'area euro ed i tradizionali bacini dell'incoming italiano fanno segnare incrementi;
- i decrementi interessano in particolare il Sud Italia ed in parte il Centro mentre il Nord Italia ha fatto registrare buone performance;
- a fronte del calo di turisti stranieri registrato a giugno luglio, il mese di agosto è stato sostanzialmente stabile e settembre ha visto un parziale recupero: il problema della destagionalizzazione è un problema a livello "nazionale"
- i maggiori decrementi hanno interessato il settore alberghiero dimostrando come gli stranieri si indirizzino sempre più verso forme di ricettività extra alberghiere ed alternative;
- la spesa dei turisti stranieri nel corso del 2008 è rimasta sostanzialmente stabile, con un - 0,1%.

Dati ENIT - 2008 Corporate Annual Report

1.1.3.d Dove va il turismo? Global Travel Trends 2009

MERCATO INTERNAZIONALE TOUR OPERATOR VERSO L'ITALIA

Per il 2009:

- il 62% degli operatori segnala una diminuzione della domanda mondiale dei viaggi organizzati;
- il 25,9% indica una stabilità;
- solo l'11,5% un aumento;
- Le maggiori criticità riguardano gli operatori della Spagna, del Regno Unito e degli USA. Più stabili, invece l'andamento dei Tour Operator austriaci. Meno variabile la domanda dei viaggi organizzati verso l'Italia dalla Francia, Belgio e dall'Olanda (1);

1) Dati Unioncamere di commercio Italia in collaborazione con Osservatore Nazionale del Turismo, 2009

MERCATO NAZIONALE ITALIA PER ITALIA

Anche se il turismo Italiano nel 2009 porta i segni della crisi economica:

- il primo semestre ha visto in testa: le località della Toscana (12.1%), dell'Emilia Romagna (10.2 %), del Lazio (9.4%) e del Trentino (8.6%);
- l'estate vede scegliere le mete in **Sicilia** (9.9%), Puglia (9%), Emilia Romagna (8.6%), Toscana (8.1%) e Sardegna (7.8%) (1).

1) Dati Unioncamere di commercio Italia in collaborazione con Osservatore Nazionale del Turismo, 2009

1.1.3.e Dove va il turismo oggi?

VINCE LA MOTIVAZIONE NON LA DESTINAZIONE

- Per l'Ipk World Travel Monitor le vacanze brevi a medio raggio, Short City Break alla scoperta delle città più belle rappresentano il 40% del totale dei pernottamenti in Europa e il 20% delle entrate derivanti dal turismo internazionale. Dati che si incrociano con la crescente domanda di viaggi culturali sia all'estero che in Italia;
- Il risultato di questa tendenza è il dynamic packaging possibilità di assemblare diverse componenti del viaggio per costruirsi in maniera autonoma la vacanza: la motivazione ("andrò in quel luogo perché c'è un concerto, la mostra, un evento, ecc.") prende il sopravvento sulla destinazione.

LE MODALITÀ

- Corto Raggio (soprattutto capitali europee): prevale ormai fai da te e dynamic packaging;
- Medio Raggio (Egitto, Malta, Tunisia, Grecia): ancora ci si affida ai tour operator ma con tendenza sempre più alla disintermediazione;
- Lungo Raggio (Stati Uniti, Mauritius, Thailandia, ecc.): ancora prevalenza dei tour operator.

1.1.3.f Gli Italiani in vacanza in Italia

- Nel 2009 secondo i dati ISNART – Unioncamere gli Italiani hanno fatto complessivamente 94,2 milioni di vacanze, di cui 71,7 milioni nelle destinazioni Italiane e 22,5 milioni in quelle estere;
- Senza sorprese il 73% delle vacanze principali, quelle più lunghe e onerose nel secondo semestre del 2009, si sono concentrate nei mesi di luglio (25,9%) e agosto (45,7%);
- Altre due punte più alte di flusso vengono registrate a settembre e durante le feste natalizie nel mese di dicembre. Il sud Italia resta la meta privilegiata, con il 43,7%;
- In termini di prodotto turistico, il secondo semestre del 2009 si caratterizza per le vacanze al mare.

Destinazione area-prodotto della vacanza principale (%)

	In Italia
Al mare	62,2
In campagna/collina	5,3
In montagna	16,9
Al lago	1,9
In città' d'arte/altre città'	11,8
In sito archeologico	0,2
In località termale	1,4
Altro	0,4
Totale	100,0

Fonte: Unioncamere – Isnat per Osservatorio Nazionale del Turismo

1.1.3.g I prodotti turistici scelti secondo le regioni di appartenenza

In pole position tra gli Italiani che viaggiano di più si confermano i lombardi, seguiti dai residenti della Campania, del Lazio e del Veneto.

In questi 4 gruppi di vacanzieri top gli indicatori di preferenza per tipologia geografica di destinazione/località si collocano nel seguente modo:

- mare lombardi (20,6%), campani (12,7%) e residenti nel Lazio (10,7%);
- campagna/collina lombardi (20,5%), laziali (13,9%)*;
- montagna lombardi (23,5%), veneti (13,8%) ed emiliano romagnoli (12,3%);
- lago lombardi (20,9%), laziali (14,2%) e veneti (11,7%);
- città lombardi e laziali (8,9%) **;
- siti archeologici lombardi (36,7%), laziali (26,3%) e veneti (12,8%);
- località termali lombardi (17,3%), laziali (16%) e campani (14%).

* siciliani (7,9%)

** siciliani (17,9%)

1.1.3.h Canali di comunicazione per la scelta delle vacanze degli Italiani

- Tra i canali di comunicazione che maggiormente influiscono sulla scelta della destinazione degli italiani intenzionati a trascorrere le vacanze "in casa" c'è l'esperienza diretta:
 - sia personale, che conta per il 47,4%;
 - sia indiretta (conoscenti) che pesa per il 32% ;
- Tra le motivazioni che spingono ad andare in vacanza, gli Italiani mettono al primo posto la bellezza dei luoghi e le opportunità di contatto con la natura.

Canale di comunicazione per la scelta della vacanza possibili più risposte; % sul totale vacanzieri	
	In Italia
C'ero già stato/esperienza personale	47,4
Consiglio/Racconti di amici/parenti/familiari	32,0
Informazioni su Internet	5,4
Consiglio dell'agenzia di viaggi	1,5
Non ho scelto io/hanno deciso altri	2,5
Offerte su Internet	2,2
Cataloghi/Depliant di agenzie di viaggi	1,4
Richiesto dai figli fino a 14 anni	1,9
Guide turistiche	0,5
Attrazioni/eventi sportivi	0,8
Pubblicità sulla stampa	0,5
Consiglio di enti/uffici turistici presso cui mi sono recato	0,4
Libri/Testi (non di turismo)	0,2
Eventi religiosi	0,5
Attrazioni/eventi musicali	0,4
Pubblicità in TV	0,1
Film/Documentari	0,1
Articoli/redazionali su periodici/Quotidiani	0,2
Mostre/Convegni/Fiere	0,3
Pubblicità su affissioni	0,0
Pubblicità alla radio	0,1

Fonte: Unioncamere – Isnat per Osservatorio Nazionale del Turismo

1.1.3.i Il turismo italiano in Italia – Primo trimestre 2010

- Per queste prossime vacanze gli italiani prevedono di spendere oltre 11,1 miliardi di euro. Di questi, 5,4 miliardi di euro resteranno in Italia con una previsione di spesa media procapite di 674,24 euro;
- Le previsioni vedono come prima destinazione il Trentino Alto Adige, seguito da Toscana e Lazio. La Sicilia è al 7° posto;
- Questi dati includono nella previsione gli spostamenti turistici legati alla Pasqua che riguarderanno – secondo le previsioni - un 30% della popolazione. La meta privilegiata sarà la montagna che peserà sulla scelta delle destinazioni per il 34,2% dei casi, seguita a ruota dai city break (29,2%) e dal mare (24,5%).

Destinazione area-prodotto della vacanza gennaio-aprile 2010

	In Italia	All'Estero	Totale
In città d'arte/altre città	29,2	57,5	38,1
In montagna	34,2	7,3	25,6
Al mare	24,5	28,0	25,5
In campagna/collina	7,1	1,3	5,4
In località termale	2,3	1,2	1,8
Al lago	2,1	0,7	1,7
In sito archeologico	0,2	1,2	0,5
Altro	0,5	2,9	1,4
Totale	100,0	100,0	100,0

Fonte: Unioncamere – Isnat per Osservatorio Nazionale del Turismo

1.1.3.j Turisti internazionali in Italia via Tour Operator

- Per il 2010 i Tour Operator internazionali indicano un cambio di direzione ed un inizio di recupero: riguardo la domanda di turismo verso l'Italia per il prossimo anno il 45,8% degli operatori indica stabilità, il 40,7% segnala un aumento e solo il 13,5% prospetta una diminuzione;
- L'Italia si conferma la destinazione più richiesta dalla clientela dei Tour Operator internazionali: il 78% della clientela che si rivolge agli intermediari di viaggio a livello mondiale richiede la destinazione Italia;
- Seguono a grande distanza i Paesi competitor più diretti: la Francia (richiesta dal 41,5% della clientela) e la Spagna (25%) (1).

1) ISNART - Unioncamere per Osservatorio Nazionale del Turismo

Andamento previsto per la domanda di turismo verso l'Italia nel 2010

In aumento Stabile In diminuzione Totale

1.1.3.k I turisti internazionali in Italia – T.O. attraverso il Web 2.0

- Nel complesso, oltre la metà dei T.O. internazionali (55%) utilizza il web per commercializzare i propri pacchetti. In Europa tale quota sale al 63,3%;
- In particolare l'intermediazione è più attiva nei Paesi Scandinavi (84,1%), nei Paesi dell'Est (80,5%), in Belgio e Olanda (80%) e nel Regno Unito (74,3%);
- Sul totale delle vendite, quelle online costituiscono il 43,1% dei pacchetti commercializzati.

Fonte: ISNART - Unioncamere per Osservatorio Nazionale del Turismo

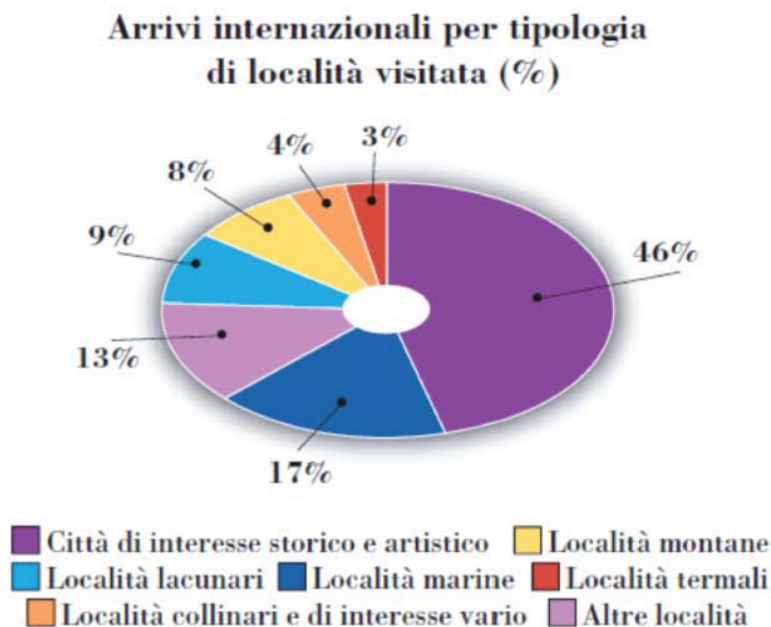
Quota delle vendite dei pacchetti online (%)

di Internet e di telefonia mobile

di telefonia mobile

1.1.3.k I turisti internazionali in Italia

Nonostante i numeri registrino un calo globale anche per quel che riguarda il turismo culturale, la tendenza del mercato rivolto sempre di più verso le city break è confermata anche dalla propensione dei turisti stranieri per le città di interesse storico e artistico.



Dati Istat per ENIT – 2008 Corporate Annual Report

1.1.3.l Prodotti turistici più venduti sul mercato Internazionale

- Le città d'arte sono infatti il principale prodotto venduto da tutti i Tour Operator internazionali, per le quali l'Italia conferma la sua forte competitività;
- Fanno eccezione gli Usa, che commercializzano in misura maggiore gli itinerari;
- Per i T.O. europei le città d'arte restano al top seguite dalle destinazioni balneari. L'offerta culturale dell'Italia si posiziona quindi più di ogni altro prodotto in pole position nella classifica delle vendite, sia come città d'arte che come itinerari e siti archeologici.

Fonte: ISNART - Unioncamere per Osservatorio Nazionale del Turismo

Prodotti turistici più venduti dai Tour Operator Europei verso l'Italia e nel mondo nel 2009 (%) % sul totale Tour Operator		
Europa	Mondo	Italia
Città d'arte	68,8	63,0
Mare	50,6	38,8
Itinerari	39,4	29,7
Laghi	36,7	27,6
Montagna	37,0	26,4
Turismo responsabile	29,1	23,0
Siti Archeologici	31,2	20,6
Enogastronomia	23,9	19,1
Montagna estiva	25,5	15,8
Agriturismo	18,2	15,2
Montagna invernale	24,2	14,8
Sport	20,0	14,2
Eventi	20,3	14,2
Terme	21,5	13,3
Business	18,2	13,3
Religioso	14,5	10,0
Meeting	12,7	7,3
Charter	17,3	6,7

1.1.3.m I prodotti verso tipologie di turismo sempre più diversificate

Sebbene, dunque, nel complesso le città d'arte siano il prodotto che incide maggiormente nelle vendite totali dall'estero verso l'Italia, l'analisi per singoli mercati evidenzia un panorama d'offerta del Paese non più e non solo legato al patrimonio culturale di indubbio valore, ma anche ad altri prodotti considerati di nicchia.

- Le città d'arte rappresentano il primo prodotto venduto verso l'Italia dai T.O. della Francia (59,5%), della Russia (43,7%), del Belgio e Olanda (30,6%), Norvegia e Svezia (rispettivamente 27,1%, 20,3%), e dai Tour operator indiani (46,8%);
- Gli itinerari sono il primo prodotto sul totale di quelli venduti verso l'Italia per gli intermediari giapponesi (45,5%) e statunitensi (32,8%);
- Il mare si posiziona al primo posto per i tour operator della Repubblica Ceca (57,2%), dell'Ungheria (39,5%) e della Svizzera (23,1%);
- Ai prodotti tradizionali, si affianca lo sport, (in particolare ciclismo 21,8% e sci 19,5%) che rappresenta il primo prodotto venduto sul totale Italia dagli intermediari danesi (43,6%) e inglesi (18%).

ISNART - Unioncamere per Osservatorio Nazionale del Turismo

Sulla base delle precedenti considerazioni e sempre in merito al presente macro-elemento del mercato, ovvero la Categoria, è stata quindi sviluppata un'analisi mirata alla individuazione dei canali di comunicazione prescelti. In tal senso, sono stati presi in esame i concorrenti più diretti, ovvero: le principali Regioni italiane e i Paesi più affini per tipologia di offerta turistica.

1.1.3.n La comunicazione delle altre Regioni in Italia



- Ogni regione italiana ha un proprio Portale del Turismo ufficiale, di patrocinio regionale, oltre che altri siti minori gestiti da privati;
- I portali che sono stati inaugurati di recente www.veneto.to, www.turismo.intoscana.it, www.torinopiupiemonte.com, www.turismo.vg.it, presentano, oltre ad una sezione informativa, anche delle funzionalità 2.0 (youtube canne, coinvolgimento Social Network come Facebook, Twitter,..) creando delle community al fine di fidelizzare l'utenza al servizio proposto;
- Il portale non è più solo informativo ma assume anche una funzione di e-commerce con molti link per la prenotazione di viaggi, pernottamenti, pacchetti vacanze, biglietti spettacoli.

1.1.3.o La comunicazione dei Paesi Europei



1.1.3.p Conclusioni sulla categoria

Rispetto a quanto fin qui illustrato e delineato con l'attività di analisi del presente macro-elemento, si è rilevata l'emergenza di due macro approcci:

➤ **un approccio DOMINANTE**

- Approccio "per meta";
- Mette al centro l'offerta turistica, puntando sulle caratteristiche fisiche dei luoghi e sulle diverse opportunità di svago;
- Dal punto di vista esecutivo, le campagne si somigliano molto e non riescono ad essere memorabili e distintive.

➤ **un approccio EMERGENTE**

- Approccio "per bisogno";
- Basato sulle attese emotive del turista;
- Dal punto di vista esecutivo, le campagne riescono ad essere più memorabili, anche se il linguaggio utilizzato è in generale poco innovativo e sorprendente.

In conclusione "vince la motivazione":

- La motivazione è più importante della destinazione.
- Le vacanze che vengono scelte e premiate maggiormente sono quelle in grado di offrire:

➤ **VALORE** anche la convenienza (oggi così importante) non deve più essere disgiunta dalla percezione di qualità;

➤ **AUTENTICITÀ** possibilità di entrare in contatto profondo con il luogo;

➤ **NOVITÀ** mete fuori dalla rotte consuete, gioielli nascosti da scoprire ed esplorare.

- La comunicazione non può solo essere descrittiva (immagini, "cartolina"), deve essere emotiva, coinvolgente offrire una promessa di Marca forte e distintiva;
- Short breaks, non solo più mare, ma soprattutto arte, cultura, enogastronomia: esperienze vere.

Il key-drivers della categoria è

**Valore, Autenticità,
Novità ed Emozione**

1.1.4 La Marca

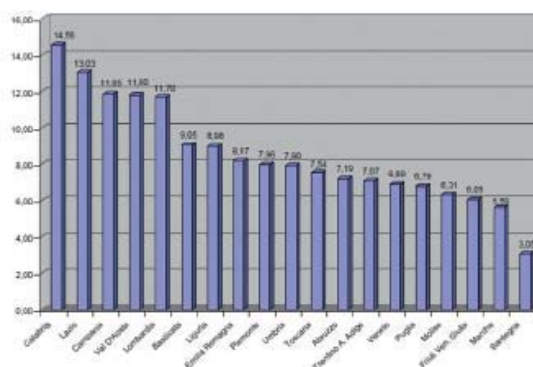


In merito alla Marca è stata sviluppata un'analisi mirata alla definizione dello scenario, della percezione e del posizionamento del prodotto/servizio offerto. In tal senso, sono state sviluppate attività di analisi e studio in merito a:

- flussi turistici provinciali, regionali, nazionali ed esteri;
- preferenze dei lettori rispetto alle testate turistiche;
- "Reputation" Sicilia rispetto ai pubblici specializzati. Nella fattispecie è stata sviluppata, dalla Mailander, una specifica indagine di tipo qualitativo, con la somministrazione di un questionario studiato ad hoc ad un numero selezionato di giornalisti della stampa nazionale, internazionale (europea ed extra europea) e operatori del settore turistico;
- "Reputation" Sicilia rispetto al grande pubblico. In questo caso l'indagine, di tipo quantitativa, è stata svolta on line su un target allargato di turisti.

1.1.4.a Analisi dei flussi turistici nazionali ed esteri verso la Sicilia

- Secondo i dati elaborati da parte dell'*Osservatorio Turistico della Regione Sicilia (2006-2007)*, si conferma **una prevalenza del movimento turistico nazionale rispetto a quello straniero** quasi per tutti i mesi eccetto i mesi di maggio e ottobre. Da questi si evince che **gli stranieri prediligono i mesi dell'anno climaticamente più miti e temperati**;
- Quanto riguarda le **permanenze medie**, quelle dei visitatori **stranieri risultano superiori rispetto a quelle degli italiani** ad esclusione dei mesi di agosto e settembre. I visitatori italiani con il maggior tasso di presenze¹, esclusi i turisti regionali, provengono dalla Calabria (14,56), seguono Lazio (13,03), Campania (11,85) e la Val d'Aosta (11,8). Ultima la Sardegna con soli 3,05.



Dati elaborati dall'Osservatorio Turistico della Regione Siciliana (2006-2007)

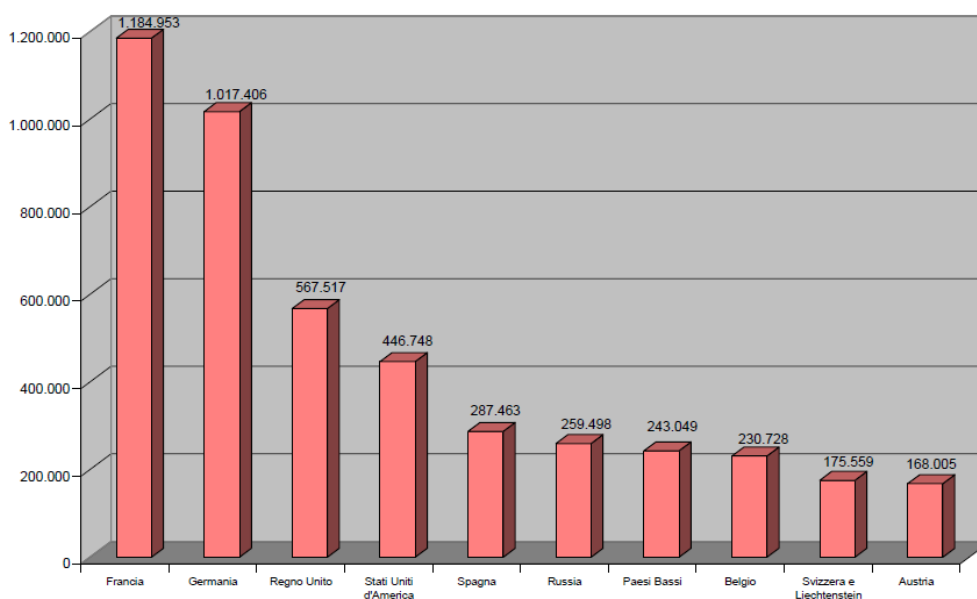
DISTRETTO TURISTICO DEGLI IBLEI

- Gli ospiti stranieri che hanno registrato il maggiore incremento di arrivi provengono principalmente dai paesi dell'ex Unione Sovietica, insieme a ciprioti, islandesi e israeliani. Incremento di arrivi anche per due gruppi di turisti dell'area Europa Centro-Occidentale: irlandesi e lussemburghesi. In netto calo invece le presenze di tedeschi e svizzeri, storicamente molto legati alla isola (ma va segnalato che questo trend negativo riguarda il flusso turistico da questi Paesi verso l'Italia in generale);
- L'area linguistica tedesca riserva però un'altra sorpresa: un inaspettato incremento dei turisti austriaci, che hanno quasi raddoppiato il numero dei pernottamenti. Per quanto riguarda le presenze degli ospiti dell'Europa Meridionale, il maggior incremento in assoluto è stato registrato dai turisti Spagnoli.

Europa Centro Occidentale	Arrivi				Presenze				Permanenza media	
	2006	2007	Var. ass.	Var. %	2006	2007	Var. ass.	Var. %	2006	2007
Germania	297.043	271.885	-25.158	-8,47%	1.120.400	1.017.406	-102.994	-9,19%	3,77	3,74
Francia	329.925	364.906	34.981	10,60%	1.124.067	1.184.953	60.886	5,42%	3,41	3,25
Regno Unito	126.811	133.628	6.817	5,38%	539.931	567.517	27.586	5,11%	4,26	4,25
Irlanda	14.022	19.445	5.423	38,67%	68.318	83.054	14.736	21,57%	4,87	4,27
Austria	44.075	47.484	3.409	7,73%	144.931	168.005	23.074	15,92%	3,29	3,54
Svizzera e Liecht.	58.728	57.974	-754	-1,28%	237.259	175.559	-61.700	-26,01%	4,04	3,03
Paesi Bassi	67.150	67.475	325	0,48%	237.259	243.049	5.790	2,44%	3,53	3,60
Belgio	55.653	57.277	1.624	2,92%	227.157	230.728	3.571	1,57%	4,08	4,03
Lussemburgo	3.195	4.388	1.193	37,34%	13.236	16.664	3.428	25,90%	4,14	3,80

Dati elaborati dall'Osservatorio Turistico della Regione Siciliana (2006-2007)

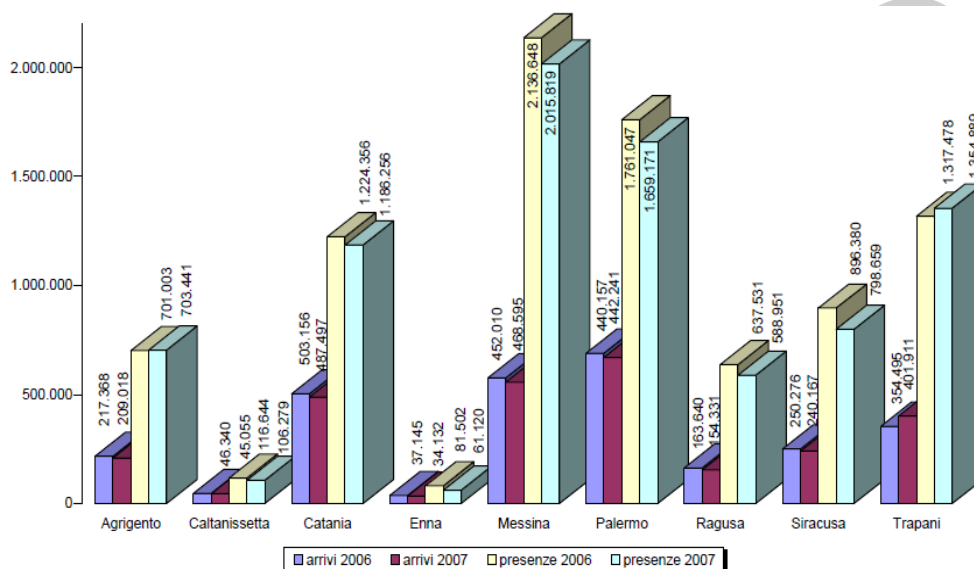
- Il flusso turistico proveniente dall'Asia ha fatto registrare soprattutto un calo di turisti giapponesi di oltre 6.000 unità e una perdita di turisti coreani pari al 38%;
- Dall'analisi emerge dunque che i visitatori più numerosi sono ancora francesi, tedeschi e inglesi.



Dati elaborati dall'Osservatorio Turistico della Regione Siciliana (2006-2007)

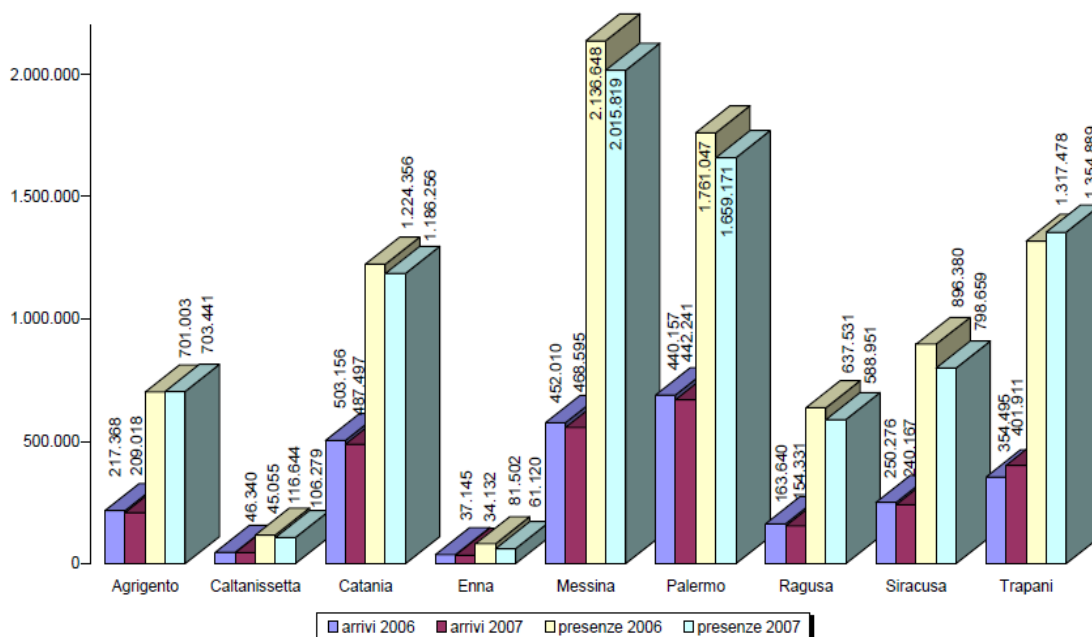
1.1.4.b Turismo italiano nelle province siciliane

- In tutte le province siciliane si è registrato un segno negativo degli arrivi, più o meno accentuato, ad eccezione della provincia di Trapani che ha avuto un incremento nel flusso di turisti di oltre il 10%. Le permanenze medie non hanno subito variazioni notevoli, ma hanno registrato un lieve calo in tutta la regione ad eccezione della provincia di Agrigento.



Dati elaborati dall'Osservatorio Turistico della Regione Siciliana (2006-2007)

- In tutte le province siciliane si è registrato un segno negativo degli arrivi, più o meno accentuato, ad eccezione della provincia di Trapani che ha avuto un incremento nel flusso di turisti di oltre il 10%. Le permanenze medie non hanno subito variazioni notevoli, ma hanno registrato un lieve calo in tutta la regione ad eccezione della provincia di Agrigento.



Dati elaborati dall'Osservatorio Turistico della Regione Siciliana (2006-2007)

DISTRETTO TURISTICO DEGLI IBLEI

La tabella1 indica le presenze dei turisti stranieri in ordine di maggior flusso per provincia, e consente di valutare l'interesse per il prodotto rispetto alla nazione di provenienza.

	FRANCIA	GERMANIA	SPAGNA	UK	BELGIO	SVIZZERA	CECOSLOV.	POLONIA	PAESI BASSI	RUSSIA	USA	GIAPPONE	Altri
AGRIGENTO	X	X	X	X							X	X	X
CALTANISSETTA		X	X		X		X				X		X
CATANIA	X	X	X	X					X		X		X
ENNA	X	X		X				X	X		X		X
MESSINA	X	X		X					X	X	X		X
PALERMO	X	X		X	X					X	X		X
RAGUSA	X	X		X	X	X					X		X
SIRACUSA	X	X	X	X						X	X		X
TRAPANI	X	X				X			X		X		X

1) Dati elaborati dall'Osservatorio Turistico della Regione Siciliana (2006-2007)

1.1.4.c Alcuni trend in evidenza

- L'Italia rimane una delle principali mete turistiche mondiali (ranking tra i primi TOP 5);
Fonte: ENIT – 2008 Corporate Annual Report;
- Le previsioni per il 2010 registreranno una timida espansione del settore pari a circa +0.3%;
Fonte: Country Brand Index, 2009;
- I principali mercati esteri di flusso verso l'Italia sono Germania, USA, Regno Unito e Francia;
Fonte: ISTAT
- I principali mercati esteri consolidati di flusso verso la Sicilia sono Francia, Germania, UK; Russia ed alcune ex repubbliche sovietiche si rivelano come flussi emergenti;
- Si afferma sempre di più la dicotomia Operatori turistici tradizionali vs le OLTA (On Line Travel Agencies) che si pongono sempre di più come protagoniste del mercato turistico (tra le prime Expedia);
- Si registra uno cambiamento della filiera turistica tradizionale: grazie alla Rete, alle OLTA e alle compagnie low cost è sempre più forte la tendenza dei viaggi home-taylor-made o dynaminc packaging;
- A registrare i maggiori incrementi sono i viaggi "corto raggio" nel senso dei City Break, anche verso le Città d'Arte;
- Assume sempre maggiore importanza la segmentazione del prodotto turistico (ampi miglioramenti verso i segmenti congress, famiglie e viaggi di nozze).

1.1.4.d Le preferenze dei lettori delle testate turistiche

- Per i lettori di *Travel + Leisure* (USA):
 - tra le 5 isole preferite in Europa, la Sicilia e Ischia occupano rispettivamente terzo e quarto posto;
- I risultati dei *Readers' Choice Awards 2008* di *Condé Nast Traveler* (UK):
 - nella top ten delle isole preferite nel Mediterraneo, Capri occupa il secondo posto, seguita dalla Sicilia al terzo e dalla Sardegna all'ottavo posto(1).

1 - Dati ENIT - 2008 Corporate Annual Report

1.1.4.e La "Reputation" Sicilia sui pubblici specializzati

Per la rilevazione della "Reputation" Sicilia rispetto ai pubblici specializzati, è stata sviluppata dalla Mailander srl, con la collaborazione dell'autore del presente piano, una specifica indagine di tipo qualitativo, attraverso la somministrazione di un questionario studiato ad hoc ad un numero selezionato di giornalisti della stampa nazionale, internazionale (europea ed extra europea) e operatori del settore turistico.

Di seguito si riporta l'elenco delle testate intervistate, attraverso la somministrazione di un questionario a testimoni privilegiati:

➤ **Testate estere**

Francia, *Le Figaro*; Svizzera, *RSI Radiotelevisione svizzera*; Spagna, *Antena 3TV*; Austria, *Kurier*; Germania, *Frankfurter Allgemeine Zeitung*, *Handelsblatt*, *Sueddeutsche Zeitung*; UK, *BBC*, *Financial Times*; Stati Uniti, *International Herald Tribune*

➤ **Testate italiane**

Repubblica.it, *Bell'Italia*, *Panorama Travel*, *InViaggio*, *VS*, *Donna Moderna*, *Qui Touring*

➤ **Le case editrici di Guide turistiche**

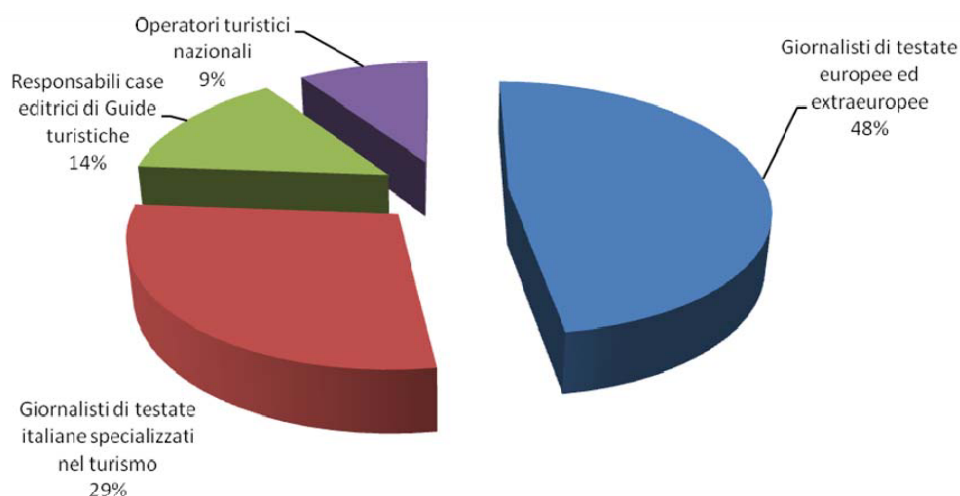
Hachette Tourisme, *Guide Merian*, *National Geographic Travel Books*

➤ **Gli operatori turistici**

Alpitour, *Relais & Chateaux*

Nella fattispecie sono state realizzate 21 interviste su un panel suddiviso in 4 gruppi:

- Giornalisti di testate europee ed extraeuropee
- Giornalisti di testate italiane specializzate nel turismo
- Responsabili di case editrici di Guide turistiche
- Operatori turistici nazionali



In merito ai **"Top of Mind"**, ovvero i "ricordi" spontanei sulla Sicilia espresso dagli intervistati (riviste specializzate), emerge quanto segue:

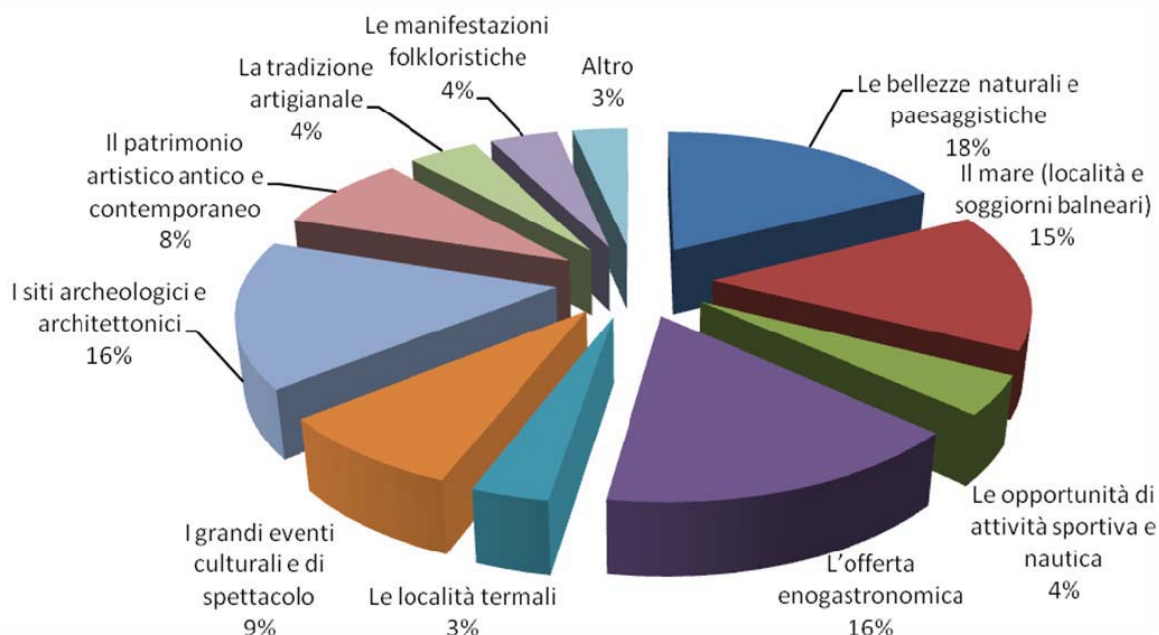
- E' emersa una netta coincidenza tra i "ricordi" espressi dagli intervistati italiani e gli intervistati stranieri: ricorrono molte volte parole come:

Sole Mare Storia Tradizione Enogastronomia

- tra gli Italiani emergono molti aggettivi legati alle impressioni sensoriali (golosa, carnale, succosa, profumo, luce, ecc.);
- tra gli stranieri sono numerosi i riferimenti all'ospitalità: ospitalità, comodità, accogliente;
- Una certa parte degli intervistati ha sottolineato qualità e caratteristiche che mostrano una percezione della Sicilia come una regione più moderna e più dinamica della sua immagine tradizionale;
- Emergono anche alcune osservazioni non totalmente positive, sia tra gli italiani che gli stranieri, con riferimento a problematiche di sicurezza e di infrastrutture.

In merito ai **"Plus"**, ovvero la percezione degli elementi di valore della Sicilia scaturita dall'attività di intervista ai pubblici specializzati, emerge quanto segue:

- Viene confermata la visione di una terra che ha nelle bellezze naturali e paesaggistiche, nella ricchezza dei siti archeologici e architettonici e nell'offerta gastronomica i suoi elementi di maggiore forza. A questi si aggiungono il mare, il patrimonio artistico antico e contemporaneo e i grandi eventi culturali e di spettacolo a completamento di un bouquet di "asset intangibili" che costituiscono il suo unico e inimitabile patrimonio.
-



Rispetto a quanto fin qui illustrato e delineato con l'attività di analisi e rilevazione condotta con i pubblici specializzati si conviene nel concludere quanto segue:

- La Sicilia è il luogo ideale per soggiorni all'insegna della natura, delle proposte enogastronomiche e del patrimonio artistico e storico;
- La Sicilia rappresenta il luogo del Mistero, dell'Emozione, della Passione, del Fascino e della Sensualità;
- La Sicilia è terra di persone accoglienti ideale per le vacanze e i soggiorni turistici;
- L'offerta turistica risulta pertanto unica e inesauribile ma non pienamente valorizzata.

Si rilevano altresì alcune criticità, ovvero le problematiche legate ai servizi (per gli Italiani soprattutto nell'ottica del corretto rapporto qualità/prezzo) e alla lontananza della destinazione (un aspetto su cui gli intervistati stranieri sono risultati molto sensibili).

Tali problematiche comunque risultano, per certi aspetti, compensate dalla dichiarata consapevolezza del forte impegno della regione e dei suoi abitanti nella soluzione delle proprie problematiche e del forte potere attrattivo rappresentato dalla programmazione di importanti eventi e manifestazioni che ne accrescono l'appeal verso i potenziali visitatori.

1.1.4.f La "Reputation" Sicilia presso il grande pubblico

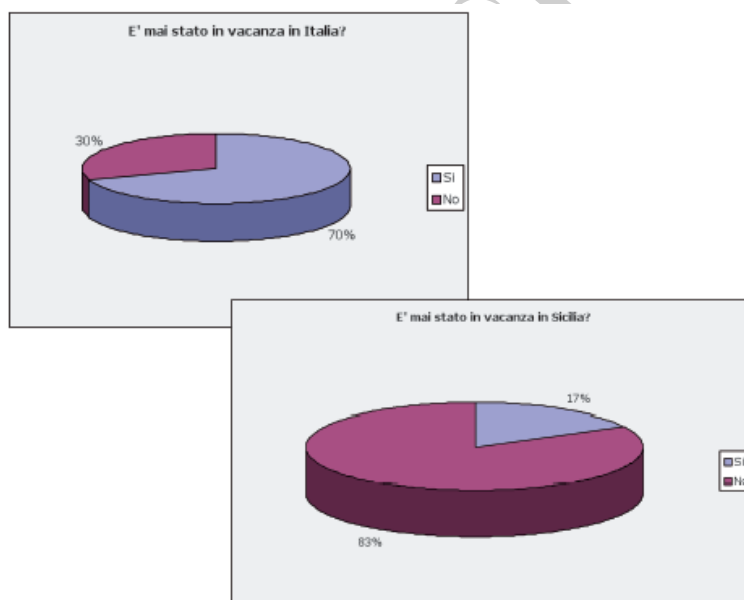
Per la rilevazione della "Reputation" Sicilia rispetto al grande pubblico è stata sviluppata dalla Mailander srl, con la collaborazione dell'autore del presente Piano, una specifica indagine di tipo quantitativa (398 interviste), ed è stata svolta on line su un target europeo ed extraeuropeo. Di seguito si riporta l'elenco delle nazionalità dei 398 intervistati:

➤ **Paesi Extra Europei**

Giappone, Cina, Stati Uniti, Argentina, Brasile, Canada

➤ **Europa**

Spagna, Francia, Gran Bretagna, Benelux, Olanda, Germania, Austria, Albania, Repubblica Ceca, Russia, Romania, Bulgaria, Estonia.



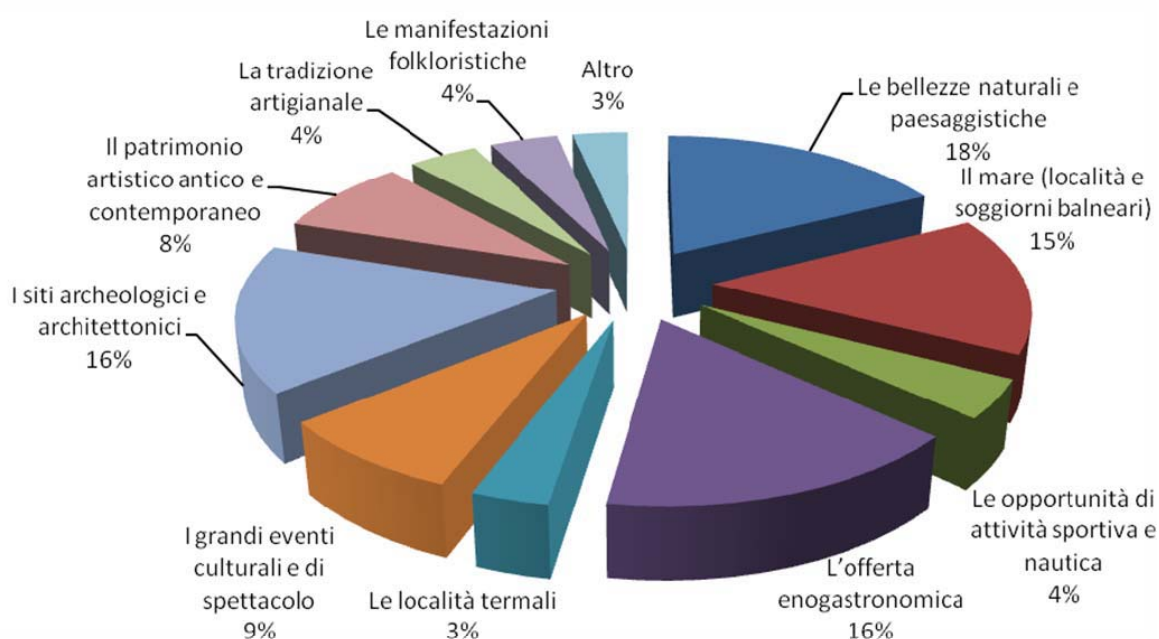
A seguito delle interviste effettuate si può affermare che la Sicilia appare come una meta ancora poco conosciuta rispetto alla destinazione Italia.

In merito ai **"Top of Mind"**, ovvero i "ricordi" spontanei sulla Sicilia espressi dagli intervistati (Grande Pubblico), emerge quanto segue:

- E' emersa una netta coincidenza tra i "ricordi" espressi dagli intervistati italiani e gli intervistati stranieri: ricorrono molte volte parole come, in ordine crescente di ricorrenza: Mare, Sole, Cucina, Natura, Colori, Padrino, Monumenti, Estate, Bellezza, Caldo, Scenari, Vacanza, Romantica, Arance, Felicità, Isola, Pittoresco, Storie, ...

In merito ai **"Plus"**, ovvero la percezione degli elementi di valore della Sicilia scaturita dall'attività di intervista al Grande Pubblico, emerge quanto segue:

- Viene confermata la visione di una terra ricca di bellezze da un punto di vista sia storico che paesaggistico;
- A questo si aggiungono come elementi primari mare e buona cucina (soprattutto nel target estero);
- Le vacanze in Sicilia non sono plus materiali ma una sensazione diffusa di essere in contatto con una realtà diversa, affascinante e misteriosa;
- Le grandi attrattive, però, a volte perdono di valore per via di criticità logistiche e inadeguatezza alle necessità dinamiche dei turisti stranieri moderni.



Rispetto a quanto fin qui illustrato e delineato con l'attività di analisi e rilevazione condotta con il grande pubblico si conviene nel concludere quanto segue:

- Sicilia, luogo ideale per gustare proposte enogastronomiche e arricchirsi con il suo patrimonio artistico e storico, fra i più stupefacenti al mondo;
- Sicilia come luogo del Mistero, della Storia, di Miti;
- Un'offerta unica e inesauribile ma non pienamente valorizzata.

Si rilevano altresì alcune problematiche, ovvero le criticità legate alle infrastrutture (primariamente i trasporti) e alla lontananza della destinazione (che però in alcuni casi viene considerata un plus, in termini di varietà dell'offerta).

Tali problematiche comunque risultano, per altri versi, compensate dal calore e dall'impegno della regione e dei suoi abitanti per rendere ogni vacanza un'esperienza indimenticabile.

1.1.4.g Conclusioni sulla marca

A seguito delle considerazioni su espresse, in sintesi si può affermare che rispetto al macro-elemento Marca:



1.1.5 Conclusioni

Pertanto, rispetto a quanto fin qui analizzato ed illustrato, ovvero:

- Se oggi il turista cerca un'esperienza unica, indimenticabile, che faccia assaporare nuove emozioni, nuove culture, realtà differenti dalla propria.
- Se la sua esigenza è di avvicinare e conoscere il territorio attraverso un contatto più immediato e più diretto con l'ambiente circostante.
- Se spesso predilige soggiorni brevi non solo a causa della contingenza economica ma anche per differenziare le loro vacanze.
- Se gradisce la tematizzazione dell'offerta, la creazione di circuiti tematici distribuiti sul territorio e durante tutto l'anno, organizzata e promossa attraverso il web.
- Se viaggia più spesso nell'arco dell'anno ma con soggiorni più brevi
- Se ricerca informazioni e prenota on line
- Se è interessato alle mete collegate dai voli low cost
- Se è attento alla qualità (che non significa soltanto "lusso")
- Se aumenta la sua sensibilità nei confronti dell'ambiente
- Se richiede servizi integrativi (centri benessere, attività sportive, accessibilità etc.).
- Se, quindi, la Sicilia e il Distretto degli IBLEI oggi sono:
 - Sole, Mare, Storia, Tradizione, Enogastronomia
 - Mistero, Emozione, Passione, Fascino, Sensualità

- un territorio unico dove ciascuno può trovare e vivere un'esperienza unica
- Il Mito in un'isola di luce

Se pertanto, volendo offrire una estrema sintesi grafica di quanto analizzato, verificato e dimostrato rispetto ai principali 3 macro-elementi del mercato, si riportano di seguito le relative risultanze riferite rispettivamente a: Turista, Categoria e Marca sono:



Il Distretto degli Iblei oggi esprime un potenziale di:

➤ **AVVENTURA**

➤ **SCOPERTA**

➤ **EMOZIONE**

➤ **PIACERE**

1.2 La strategia di Portafoglio

1.2.1 Principi e considerazioni per la scelta dei prodotti e dei segmenti sui quali operare

Una offerta territoriale, nel contesto del mercato turistico, si confronta con una domanda, e con una concorrenza, sulla base di un insieme di beni e servizi al pari di qualsiasi altro settore produttivo.

Il prodotto turistico presenta tuttavia delle caratteristiche peculiari che lo rendono differente da tutti gli altri prodotti commerciali:

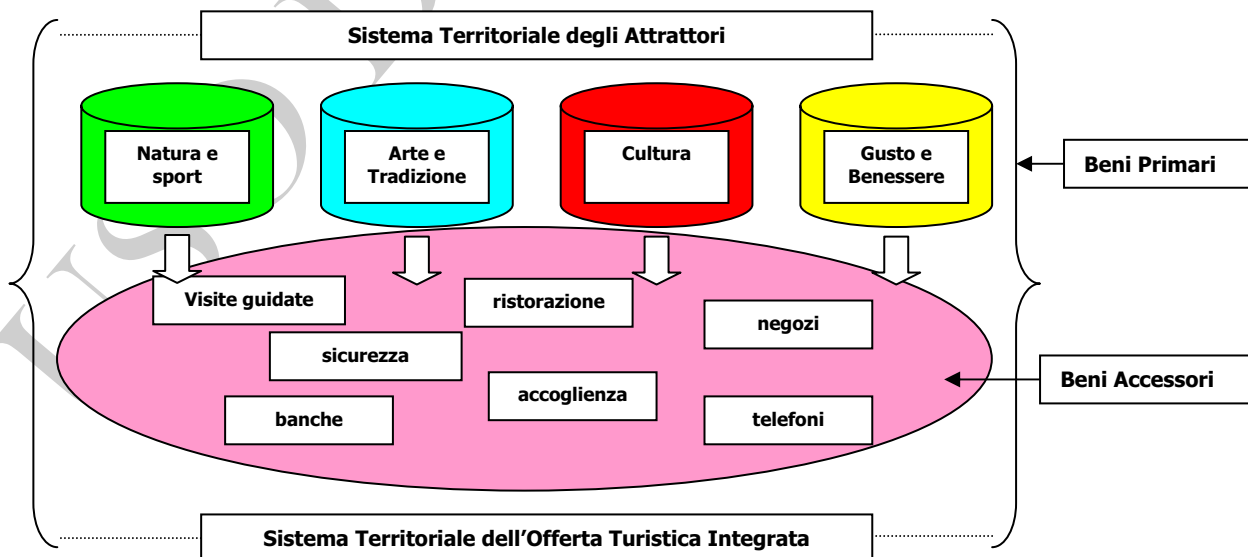
- E' un prodotto che implica, per la sua fruizione e consumo, una mobilità del consumatore/turista;
- E' un prodotto complesso che implica, per il suo confezionamento o per la sua composizione, un assemblaggio da parte di operatori e attori territoriali diversi;
- Non è identificabile quindi con il mare o la collina, né con l'albergo o il ristorante, ma con l'insieme di tutti questi elementi.

Inoltre, si deve tener presente che nel prodotto rientrano oltre ai beni e servizi primari, cioè quelli che costituiscono la principale motivazione per il viaggio, tutti i beni e servizi con cui un turista entra in contatto durante la vacanza.

Nella percezione del turista, infatti, costituiscono un insieme omogeneo anche altri elementi: la disponibilità di un servizio bancomat, la presenza di una farmacia, l'efficienza dei mezzi di trasporto, la percorribilità delle strade, la disponibilità di informazioni, ecc..

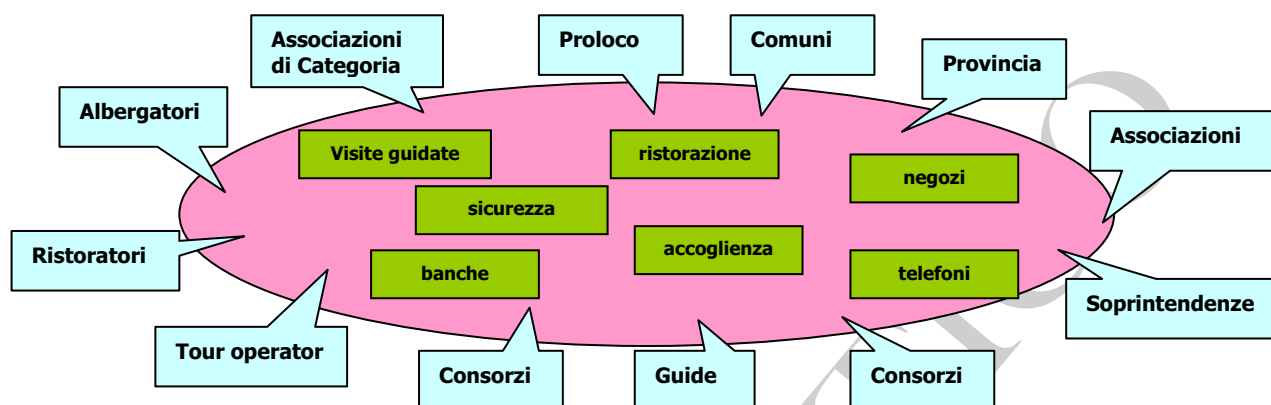
Pertanto, se da una parte gli attrattori territoriali, così come aggregati nei quattro cluster strategici, possono rappresentare i beni ed i servizi primari e pertanto i Key-drivers motivazionali per la scelta della nostra destinazione, dall'altra il Distretto dovrà presentarsi pronto a soddisfare al meglio, e non "deludere", i suoi "clienti" sul fronte dei beni e dei servizi accessori.

Questa peculiarità del prodotto turistico, la sua forte dipendenza dalla percezione soggettiva, genera la necessità di coordinare un numero di operatori elevato e disomogeneo.



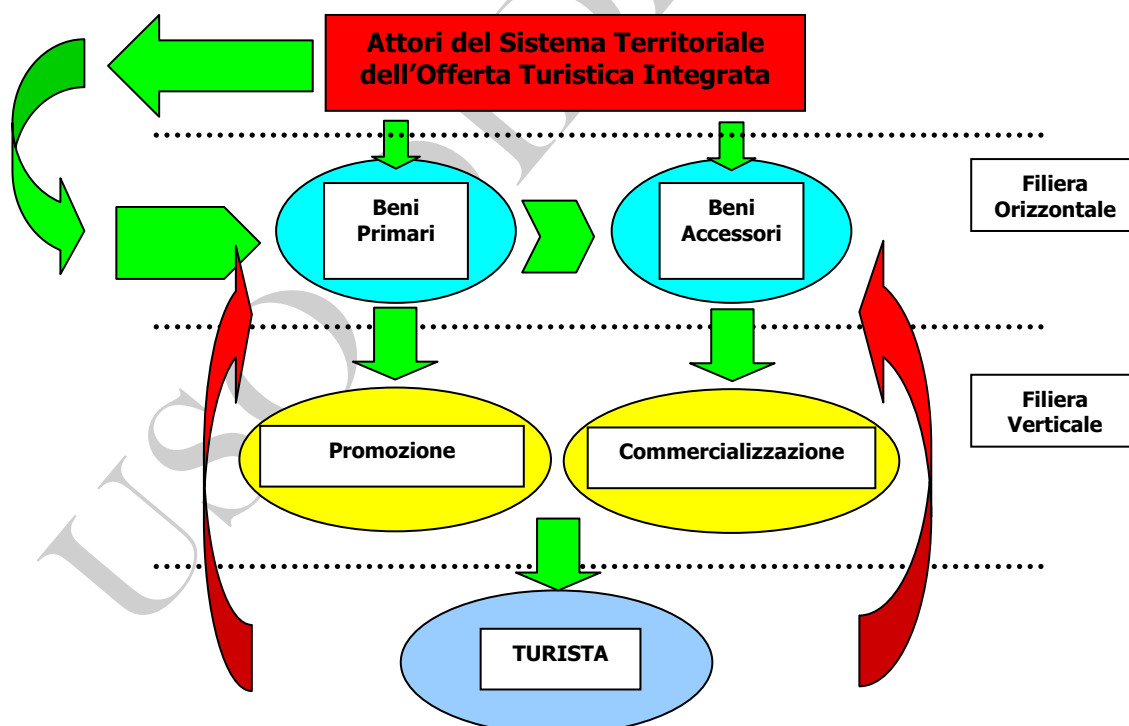
La figura sopra riportata riassume la complessità del prodotto turistico territoriale, mentre la figura seguente mostra le conseguenze di questo fenomeno nel processo di produzione.

Infatti, la "fabbrica" del prodotto turistico, dovendo assemblare beni e servizi tanto differenti, comprende l'intero territorio del Distretto e un elevato numero di "produttori". La complessità del processo produttivo nel turismo è quindi generata dal fatto che tutti gli attori interagiscono, più o meno consapevolmente, contribuendo a creare i prodotti turistici di una certa area.



Un'ulteriore complicazione deriva dal fatto che il cliente-turista non viene in contatto con il prodotto, come avviene per i beni di consumo, ma con una sua rappresentazione (depliant, brochure, servizi televisivi, ecc.) che genera il desiderio di viaggio.

Le aspettative del turista sono quindi elaborate sulla base di conoscenze mediate che se non corrette possono generare delusioni e frustrazioni durante il soggiorno.



La figura rappresenta la complessità del mercato turistico e la funzione del Distretto Turistico. Il processo produttivo consiste nell'assemblare i beni primari e accessori in maniera da creare il prodotto (filiera orizzontale). Tale attività vede protagonisti tutti gli attori che operano nel territorio.

Mentre, le attività di promozione e commercializzazione (filiera verticale) vedono la partecipazione sia di soggetti pubblici (Province, Comuni, CCIAA), sia di privati (rappresentanze di categoria, consorzi, ecc.).

Appare, quindi, evidente che coordinare le azioni di tutti gli attori per agire nel mercato in maniera efficace è un obiettivo particolarmente complesso che necessita della disponibilità e collaborazione di tutti gli attori coinvolti.

La costituzione del Distretto Turistico degli Iblei si è dotata quindi degli organi di governo, e degli strumenti, in grado di coordinare i vari attori dello sviluppo e supportare il processo evolutivo che vede un territorio divenire sistema; dispositivi di governo e strumenti in grado di ridurre la dispersione, l'eterogeneità e la frammentazione delle risorse nell'ambito di uno schema unitario e ordinato, capace di garantire la conservazione di quelle risorse ritenute distintive del sistema e fondamentali per la sua sopravvivenza nel tempo. Infatti, in termini generali, la vitalità di un sistema ed il suo sviluppo sono strettamente legati alla capacità dell'organo di governo di:

- interpretare correttamente la vocazione del territorio;
- progettare un'identità unica ed irripetibile;
- comunicare tale identità attraverso l'elaborazione di un'adeguata immagine e di trasmetterla efficacemente all'esterno.

Sul versante della DOMANDA, il Distretto Turistico degli Iblei tiene conto dell'evoluzione del mercato turistico, la crescente competizione internazionale, il modificato ruolo dei tour operator, la creazione di alleanze e modalità di cooperazione tra i diversi operatori turistici, debbono far riflettere su due elementi essenziali:

- la presenza di una domanda sempre più consapevole ed informata che attua un processo di valutazione delle destinazioni e delle strutture ricettive basato su specifici fattori di attrattività e di qualità;
- la realizzazione di offerte turistiche sempre più articolate e differenziate in grado di offrire un servizio di base rappresentato dal pernottamento e insieme di servizi accessori che soddisfino i bisogni di viaggio e di impiego del tempo libero.

Pertanto, se si vuole realizzare un prodotto turistico evoluto, accanto al nucleo di base, rappresentato dai servizi di pernottamento e soggiorno, si deve sviluppare un insieme di servizi periferici correlati con una serie di componenti (balneare, di intrattenimento, culturali, religiose, naturalistiche) in grado di soddisfare le diverse motivazioni di viaggio.

Da ciò la necessità di strutturare l'offerta turistica attraverso l'organizzazione di un "prodotto complesso" capace di intercettare l'attenzione di un turista oggi sempre più consapevole ed informato che, al momento della scelta della località, attua un processo di valutazione delle destinazioni sempre più articolato, imporrà al Distretto Turistico degli Iblei l'adozione di un processo teso ad "ordinare" ed a porre "a sistema" le grandi risorse del comprensorio al fine di elaborare un'offerta strutturata che è il risultato di un processo composto di interazione con le diverse componenti del territorio.

1.2.2 La carta di valorizzazione del territorio: strumento di governo e di gestione dello sviluppo e della "fabbrica" del prodotto turistico territoriale.

Appare opportuno, proprio nel contesto del presente paragrafo, evidenziare la portata e la rilevanza strategica di uno strumento operativo concepito sotto forma di carta di valorizzazione del territorio, sia sotto il profilo strettamente settoriale del turismo che, nel contesto più ampio, dello sviluppo socio economico.

E' infatti ben noto che l'approccio alle strategie di sviluppo del territorio può essere orientato sia alla dimensione di processo, come nella prassi più ricorrente e ampiamente applicata dai Programmi Operativi Comunitari, che alla dimensione di prodotto o di esito finale, come ad esempio nel caso dei cosiddetti obiettivi di servizio.

In altri termini, nel primo caso, gli obiettivi e i risultati correlati vengono definiti a priori e attraverso una strategia di intervento si prevedono ed attuano azioni concorrenziali e funzionali ai processi territoriali di sviluppo per l'ottenimento degli obiettivi e dei risultati prefissati; nel secondo caso, l'elemento che si tiene sotto controllo è, sulla base della performances dei sistemi locali e dello stato di partenza, l'avanzamento quantitativo, in incremento o decremento, e qualitativo, livelli, standard e requisiti, del risultato.

Le carte di valorizzazione del territorio sono pertanto degli strumenti per lo sviluppo che adottano un approccio strategico orientato al risultato: i principali elementi che compongono una carta sono le linee guida (la politica), il sistema di gestione (le norme o la governance) e i disciplinari tecnici di servizio (l'impegno degli aderenti o associati).

Così come nella fattispecie del presente PST, la componente rappresentativa istituzionale e sociale delinea, attraverso le linee guida, l'indirizzo politico per lo sviluppo del servizio turistico territoriale che, così come dichiarato successivamente nell'obiettivo generale, integra la dimensione più generale di sviluppo sociale ed economico e di tutela e valorizzazione delle identità materiali ed immateriali del territorio del Distretto degli Iblei.

Inoltre, sempre la stessa componente, attraverso il sistema di gestione, norma e codifica, le regole e i processi per il riconoscimento dell'impegno da parte degli associati o aderenti alla carta. Infine, i disciplinari tecnici, strumento a valle del processo aggregativo e negoziale di confronto con le altre componenti territoriali e i singoli operatori, forniscono evidenza dell'impegno di ciascun soggetto aderente o associato al rispetto degli standard e dei requisiti minimi del servizio territoriale.

Riprendendo quanto si afferma allo step o progetto specifico relativo alla promozione del marchio d'area ... "Le possibilità di affermare l'offerta territoriale degli Iblei sul settore turistico e quindi compiere l'obiettivo generale del piano passa anche, e soprattutto, dalla capacità del Distretto e di tutte le sue componenti di garantire un equilibrio tra il prodotto "obiettivo" (ideale), il prodotto disponibile (reale), il prodotto comunicato (promozione) e il prodotto venduto (mercato)"..., la Carta di Valorizzazione consente di tenere sotto controllo l'equilibrio citato.

Infatti nella definizione dei disciplinari tecnici, la Carta si caratterizza per la sua estrema flessibilità, ovvero per la possibilità di definire, anche su disciplinari diversi (cogenti o consequenziali), gli obiettivi di servizio ed il livello degli standard di partenza, nonché la cadenza del processo strategico del miglioramento continuo, al cospetto e nella consapevolezza pragmatica tra "l'ideale, il reale, la promozione e il mercato".

Si tratta quindi di posizionare, per ciascun disciplinare, la cosiddetta "asticella", ovvero il punto di partenza del sistema territoriale frutto del compromesso tra quello che si è e quello che si vorrebbe essere. Tutto ciò, trattando naturalmente il tema del turismo e del territorio, pervade ogni dimensione dello sviluppo: dall'ambiente alla sicurezza, dalla tutela alla valorizzazione, dalla mobilità all'informazione.

Ecco quindi che la carta di valorizzazione del territorio del distretto turistico degli Iblei assume, una volta definiti i disciplinari e i relativi punti di start territoriale, rilevanza nelle dinamiche di sviluppo sociale ed economico in quanto strumento che consente di fissare, partendo da un punto certo, quantitativamente e qualitativamente una strategia di miglioramento delle performances territoriali.

Essa inoltre è, al contempo, anche cruscotto dello sviluppo, in quanto può raccogliere fabbisogni ed esigenze implicite ed esplicite del sistema produttivo e sociale del territorio attraverso la lettura dei

livelli e degli standard di servizio per i quali il sistema medesimo può dare evidenza di impegno nei disciplinari.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, se il disciplinare di servizio dovesse prevedere, tra gli altri requisiti e nella fattispecie degli operatori delle strutture ricettive, la presenza di un sistema di gestione per l'ambiente conforme alla norma UNI EN ISO 14001, in quanto requisito estremamente rilevante per il target bersaglio dell'offerta territoriale, la carta può fornire evidenza esplicita di istanza o fabbisogno territoriale diffuso, dei predetti operatori, di interventi collettivi e pubblici di supporto e agevolazione per l'acquisizione del citato requisito.

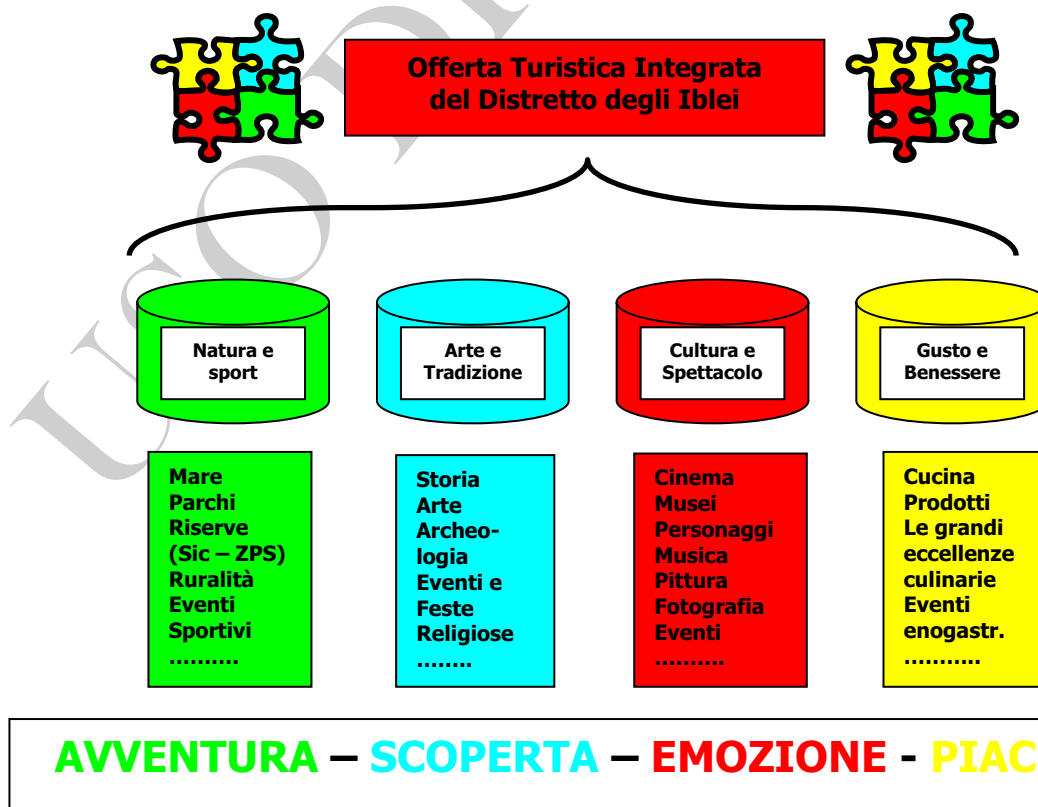
Alla stregua della predetta esemplificazione la tastiera dei parametri e degli indicatori della carta investendo, in contesto di offerta turistica integrata, in modo ampio e diffuso i vari processi territoriali sensibili alle dinamiche di sviluppo, viene a centrare, di fatto, l'obiettivo ed il risultato correlato ad un dato processo territoriale determinando, sullo stesso, il fabbisogno e quindi l'opportunità strategica di intervento collettivo o pubblico.

La Carta di valorizzazione del territorio del Distretto Turistico degli IBLEI è pertanto lo strumento cardine e strategico del presente Piano e, al contempo, dispositivo territoriale in grado di garantire il governo ed il presidio degli obiettivi di sviluppo integrati alla dichiarazione di obiettivo generale dello stesso.

1.2.3 La riagggregazione dell'offerta turistica del Distretto: un approccio "a ombrello" che lega Marca, Prodotti ed Eventi

L'approccio ad ombrello favorisce la definizione di un'immagine/identità globale che caratterizza il Distretto e il modo con cui si posiziona sul mercato, comunicando ai clienti potenziali quali benefici attendersi e agli operatori le linee guida dell'azione. E' **il punto di riferimento per i concetti dei singoli prodotti e per tutta la parte comunicazionale.**

Di seguito si fornisce un grafico esemplificativo di sintesi del processo di riagggregazione della offerta territoriale e degli attrattori così come valorizzati nella Parte Seconda del presente lavoro.



L'approccio c.d. *"a ombrello"*, con esplicito riferimento al Distretto Turistico degli Iblei, consente di:

- **collocare l'offerta turistica del "Distretto Turistico degli Iblei" all'interno di un più ampio mondo valoriale, unico e distintivo;**
- **comunicare un patrimonio unico e ad altissimo potenziale come quello del "Distretto Turistico degli Iblei" attraverso grandi concetti-chiave che rendano immediatamente percepibile la gamma di offerta della destinazione;**
- **veicolare una promessa "alta" di Marca che ha un effetto alone positivo su tutta l'offerta turistica (prodotti singoli ed eventi) rendendola tangibile ed esperibile;**
- **Una migliore sinergia tra tutte le leve di comunicazione, ottimizzando l'investimento media e la notorietà di Marca sia in Italia che all'Estero.**

1.2.4 I Macrosegmenti

La strategia di Portafoglio del Distretto è pertanto orientata verso la identificazione di 4 macrosegmenti:

- **Natura e Sport;**
- **Arte e Tradizione;**
- **Cultura e Spettacolo;**
- **Gusto e Benessere.**

Sul fronte della strategia di prodotto, tutti gli interventi previsti nella successiva sezione, concorrono alla definizione di un sistema integrato di offerta in grado di garantire al sistema cliente del distretto un prodotto "reale" quanto più conforme e vicino alle aspettative dei turisti e pertanto al cosiddetto prodotto "ideale".

Per quanto concerne invece la strategia di mercato, gli interventi previsti nel Piano alla successiva sezione, concorrono all'affermazione sui mercati nazionali ed internazionali dell'immagine del distretto che si propone come meta "affascinante" ed in grado di intercettare specifiche o trasversali esigenze di vacanza da parte del target (prodotto "comunicato"). Inoltre, sempre nell'ambito del Piano si prevede poi lo sviluppo, graduale e condiviso, dei processi commerciali in forma aggregata e collettiva (prodotto "venduto").

La figura sotto riportata esemplifica i macrosegmenti della strategia di portafoglio.



1.2.5 Il Target

Una volta delineata la strategia di portafoglio che conduce dai cluster strategici della Parte seconda ai Macrosegmenti, appare opportuno interrogarsi, e pertanto approfondire, il concetto di "target". Così come esplicitato in precedenza, il Distretto turistico degli IBLEI non segmenta la propria offerta, attuale e potenziale, sulla base di tipologie di turismo quali ad esempio: turismo sociale, culturale, enogastronomico, attivo, religioso, congressuale, di affari, agriturismo, benessere, etc.. Tutto ciò in quanto le considerazioni sviluppate in ordine ad una segmentazione siffatta fanno emergere legittime ed oggettive perplessità sulla effettiva e reale rispondenza tra tipologie e turisti. Più in particolare, e ad esempio, nell'ambito del turismo culturale ci si è chiesto se effettivamente i turisti che invadono le "città d'arte" in Italia ed all'estero coincidono con i soggetti omologabili alla relativa tipologia. È verosimile, infatti, che nella stragrande maggioranza dei casi la scelta dei turisti sulla destinazione "città d'arte" sia veicolata da motivazioni e sentimenti differenziati e variegati e pertanto non strettamente riconducibili alla figura del turista culturale. D'altro canto, è proprio in virtù di queste considerazioni che l'analisi di mercato, prima, ed il posizionamento strategico attraverso i precedenti macrosegmenti, dopo, offrono una lettura delle dinamiche del settore e dell'offerta distrettuale prevalentemente, se non esclusivamente, diretta al centro delle motivazioni che possono fare scattare la scelta di una destinazione, anziché un'altra, da parte del turista, evitando la sovrapposizione di congetture di tipo tecnico metodologico per le quali il turista dovrebbe essere comunque e sempre classificato. Al contrario, si lavora trasversalmente su tutta la platea del sistema cliente cercando e trovando la chiave di accesso che possa intercettare l'idea ed il sogno di vacanza che ciascun turista immagina e desidera trascorrere.

Il problema, semmai, è quello di riuscire a garantire, a valle della scelta di destinazione, un sistema territoriale che possa garantire, in termini di beni accessori, adeguati standard e requisiti ai vari turisti: dai giovani agli anziani, dai piccoli gruppi alle famiglie, dai single alle coppie.

Il focus pertanto rispetto al quale, già in questa fase, si è elaborato un sistema, esemplificativo e non esaustivo, di parametri e di indicatori, converge verso interrogativi che il Distretto si è posto, e si dovrà porre in forma rilevante, in ordine ai fabbisogni del target, così come identificabile per tipologie di soggetti, in termini di mobilità, accoglienza, sicurezza, soggiorno, ambiente, intrattenimento culturale, etc..

Di seguito si fornisce una identificazione, non esaustiva ma rappresentativa, del target per tipologie di soggetti (per la tipologia stranieri è opportuno rilevare che, oltre ad una specifica differenziazione legata alla provenienza ed alla matrice culturale, la stessa è poi ridefinibile in funzione della tipologia dei soggetti – americani giovani, giapponesi anziani, tedeschi single, etc.):

- COPPIE GIOVANI
- GRUPPI DI GIOVANI
- SINGOLI
- ANZIANI
- FAMIGLIE CON FIGLI
- STUDENTI
- LAVORATORI
- STRANIERI
- DISABILI

Sulla base di ciascuna delle tipologie di target su indicate le successive tabelle offrono evidenza di specifiche considerazioni in ordine agli indicatori di aspettativa rispetto ai relativi parametri come prima evidenziati. Il sistema vuole semplicemente assumere in questo contesto rilevanza metodologica, in quanto, seppur abbastanza ricco di approfondimenti e considerazioni di fondo, necessita, soprattutto in fase di sviluppo operativo del Piano una implementazione più dettagliata e puntuale.

DISTRETTO TURISTICO DEGLI IBLEI

MOBILITÀ			
COPPIE GIOVANI	- Treno - Servizi pubblici	- Aereo - Auto	- Motocicletta - Bicletta - Taxi
GRUPPI DI GIOVANI	- Treno - Servizi pubblici	- Aereo - Auto	- Motocicletta - Bicletta - Taxi
SINGOLI	- Treno - Servizi pubblici	- Aereo - Auto	- Motocicletta - Bicletta - Taxi
ANZIANI	- Treno - Servizi pubblici	- Aereo	- Taxi - Noleggio pullman
FAMIGLIE CON FIGLI	- Camper - Treno	- Servizi pubblici - Aereo	- Auto - Taxi
STUDENTI (scolaresche, stagisti, Erasmus)	- Treno - Servizi pubblici	- Aereo - Auto	- Motocicletta - Bicletta - Noleggio pullman
LAVORATORI	- Treno	- Servizi pubblici	- Aereo - Auto
STRANIERI	- Treno - Servizi pubblici	- Aereo - Auto	- Motocicletta - Bicletta - Taxi
DISABILI	- Servizi pubblici - Taxi	- Noleggio elettroscooter, piccoli mezzi elettrici monoposto, di facile uso, a velocità compatibile con quella del pedone	- Auto a noleggio con conducente - Noleggio pullman

TIPOLOGIA DI STRUTTURA TURISTICO-RICETTIVA			
COPPIE GIOVANI	- Villaggi turistici/Residence	- Camping - Alberghi	- Bed & Breakfast
GRUPPI DI GIOVANI	- Villaggi turistici/Residence - Camping	- Bed & Breakfast - Case vacanza/ appartamenti	- Affittacamere - Ostelli per la gioventù
SINGOLI	- Villaggi turistici/Residence - Camping	- Bed & Breakfast - Ostelli per la gioventù	- Affittacamere - Alberghi economici
ANZIANI	- Alberghi - Alloggi agro-turistici	- Villaggi turistici/Residence	- Centro benessere (beauty farm) - Multiproprietà
FAMIGLIE CON FIGLI	- Alberghi	- Alloggi agro-turistici	- Villaggi turistici/Residence - Multiproprietà
STUDENTI (scolaresche, stagisti, Erasmus)	- Casa dello Studente/ studentato	- Ostelli per la gioventù - Alberghi economici	- Villaggi turistici/Residence
LAVORATORI	- Alberghi	- Bed & Breakfast	- Residence
STRANIERI	- Alberghi - Alloggi agro-turistici	- Villaggi turistici/Residence	- Centro benessere (beauty farm)
DISABILI	- Alberghi - Alloggi agro-turistici	- Villaggi turistici/Residence	- Centro benessere (beauty farm) - Multiproprietà

DISTRETTO TURISTICO DEGLI IBLEI

ACCOGLIENZA E OSPITALITA'		
COPPIE GIOVANI	- Informazioni su itinerari turistici - Informazioni strutture ricettive	- Informazioni luoghi di attrazione - Informazioni servizi di pubblica utilità - Servizi di prenotazione
GRUPPI DI GIOVANI	- Informazioni locali notturni - Informazioni su itinerari turistici	- Informazioni servizi di pubblica utilità - Servizi di prenotazione
SINGOLI	- Servizi di prenotazione - Informazioni servizi di pubblica utilità	- Informazioni strutture ricettive - Informazioni locali notturni - Informazioni su itinerari turistici - Informazioni patrimonio storico-artistico - Informazioni luoghi di attrazione
ANZIANI	- Servizi di prenotazione - Informazioni su itinerari turistici specializzati	- Informazioni ristoranti - Informazioni strutture ricettive - Informazioni patrimonio storico-artistico
FAMIGLIE CON FIGLI	- Servizi di prenotazione - Informazioni servizi di pubblica utilità	- Informazioni ristoranti - Informazioni patrimonio storico-artistico - Informazioni luoghi di attrazione - Informazioni servizi di pubblica utilità
STUDENTI (scolaresche, stagisti, Erasmus)	- Informazioni servizi di pubblica utilità	- Informazioni spazi di fruizione culturale (biblioteche, sale studio, etc.) - Informazioni locali notturni
LAVORATORI	- Servizi di prenotazione	- Informazioni strutture ricettive - Informazioni ristoranti
STRANIERI	- Servizi di prenotazione - Informazioni servizi di guide in lingua - Informazioni servizi di interpretariato	- Informazioni strutture ricettive - Informazioni ristoranti - Informazioni patrimonio storico-artistico - Informazioni luoghi di attrazione - Informazioni servizi di pubblica utilità - Informazioni locali notturni
DISABILI	- Personale specializzato, dedicato all'accoglienza del disabile - Indicazioni specifiche per tour operator e agenzie di viaggio	- Informazioni su itinerari turistici dedicati - Informazioni sulle aree pubbliche con servizi dedicati - Informazioni strutture ricettive - Informazioni ristoranti - Informazioni patrimonio storico-artistico

PIANO DI SVILUPPO TURISTICO

DISTRETTO TURISTICO DEGLI IBLEI

SOGGIORNO			
COPPIE GIOVANI	- Costi del soggiorno - Disponibilità di servizi in camera	- Cura negli arredi - Aria condizionata/riscaldamenti	- Animazione - Prossimità di punti vendita di beni di prima necessità - Servizi di ristorazione personalizzati
GRUPPI DI GIOVANI	- Costi del soggiorno - Punti di ristoro self-service	- Aria condizionata/riscaldamenti - Animazione	- Prossimità di punti vendita di beni di prima necessità
SINGOLI	- Costi del soggiorno - Servizi di lavanderia	- Punti di ristoro self-service - Aria condizionata/riscaldamenti	- Animazione - Servizi internet - Prossimità di punti vendita di beni di prima necessità
ANZIANI	- Costi del soggiorno - Servizi di mezza pensione e di pensione completa - Aria condizionata/riscaldamenti - Servizi di lavanderia - Arredamento comodo e confortevole - Aria condizionata/riscaldamenti	- Servizi di mezza pensione e di pensione completa - Accessibilità e fruibilità degli spazi e delle attrezzature - Disponibilità di servizi in camera - Servizio ai tavoli	- Preparazione cibi sulla base di specifiche esigenze dietetiche - Garage o parcheggio dotato di sistemi di chiamata per il personale finalizzato all'operazione di scarico e trasporto dei bagagli - Punti di seduta - Parco giochi - Accessibilità e fruibilità degli spazi e delle attrezzature - Disponibilità di servizi in camera - Consumo pasti in orari personalizzati - Prossimità di punti vendita di beni di prima necessità - Presidio medico - Frequenza cambio biancheria
FAMIGLIE CON FIGLI	- Costi del soggiorno - Servizi di mezza pensione e di pensione completa - Aria condizionata/riscaldamenti - Servizi di lavanderia	- Garage o parcheggio - Servizi di babysitting - Animazione - Bambinopoli	- Preparazione cibi sulla base di specifiche esigenze dietetiche - Prossimità di punti vendita di beni di prima necessità - Presidio medico - Frequenza cambio biancheria
STUDENTI (scolaresche, stagisti, Erasmus)	- Costi del soggiorno - Servizi di mezza pensione e di pensione completa	- Aria condizionata/riscaldamenti	- Prossimità di punti vendita di beni di prima necessità - Presidio medico
LAVORATORI	- Costi del soggiorno - Servizi di mezza pensione e di pensione completa	- Aria condizionata/riscaldamenti - Servizi di lavanderia	- Prossimità di punti vendita di beni di prima necessità

PIANO DI SVILUPPO TURISTICO

- 355 -

Questo materiale è da intendersi ad esclusivo uso didattico. Qualsiasi altro utilizzo è vietato.

DISTRETTO TURISTICO DEGLI IBLEI

STRANIERI	- Costi del soggiorno - Aria condizionata/riscaldamenti	- Animazione - Parco giochi	- Servizi internet - Punti di ristoro self-service	- Prossimità di punti vendita di beni di prima necessità - Presidio medico
DISABILI	- Costi del soggiorno - Servizi di mezza pensione e di pensione completa - Aria condizionata/riscaldamenti - Servizi di lavanderia - Accessibilità e fruibilità degli spazi e delle attrezzature	-Disponibilità di servizi in camera per le disabilità - Servizio ai tavoli - Consumo pasti in orari personalizzati - Preparazione cibi sulla base di specifiche esigenze dietetiche	-Parcheggi riservati ad auto munite di contrassegno speciale per disabili - Garage o parcheggio dotato di sistemi di chiamata per il personale finalizzato all'operazione di scarico e trasporto dei bagagli - Punti di seduta	- Servizi aggiuntivi: personale per servizi di assistenza durante il soggiorno - Prossimità di punti vendita di beni di prima necessità - Presidio medico - Frequenza cambio biancheria

PIANO DI SVILUPPO TURISTICO

Questo materiale è da intendersi ad esclusivo uso didattico. Qualsiasi altro utilizzo è vietato.

SICUREZZA		
COPPIE GIOVANI	- Dispositivi di allarme e/o di chiamata in camera	- Sistemi di sorveglianza
GRUPPI DI GIOVANI	- Dispositivi di allarme e/o di chiamata in camera	- Sistemi di sorveglianza
SINGOLI	- Dispositivi di allarme e/o di chiamata in camera	- Sistemi di sorveglianza
ANZIANI	- Dispositivi di allarme e/o di chiamata in camera - Allocazione della camera nei pressi del "luogo sicuro statico" accessibile	- Assenza di barriere architettoniche - Cassette di sicurezza - Sistemi di sorveglianza - Presidio forze dell'ordine - Presenza nelle strutture di personale sanitario
FAMIGLIE CON FIGLI	- Dispositivi di allarme e/o di chiamata in camera - Allocazione della camera nei pressi del "luogo sicuro statico" accessibile	- Assenza di barriere architettoniche - Cassette di sicurezza - Sistemi di sorveglianza - Presidio forze dell'ordine - Presenza nelle strutture di personale sanitario
STUDENTI (scolaresche, stagisti, Erasmus)	- Dispositivi di allarme e/o di chiamata in camera	- Presenza nelle strutture di personale sanitario
LAVORATORI	- Dispositivi di allarme e/o di chiamata in camera	- Sistemi di sorveglianza
STRANIERI	- Dispositivi di allarme e/o di chiamata in camera - Cassette di sicurezza	- Presenza nelle strutture di personale sanitario
DISABILI	- Dispositivi di allarme e/o di chiamata in camera - Allocazione della camera nei pressi del "luogo sicuro statico" accessibile	- Assenza di barriere architettoniche - Cassette di sicurezza - Sistemi di sorveglianza - Presidio forze dell'ordine - Presenza nelle strutture di personale sanitario

DISTRETTO TURISTICO DEGLI IBLEI

	AMBIENTE		
COPPIE GIOVANI	- Pulizia ed igiene dei locali - Strutture a basso impatto ambientale	- Presenza aree verdi	- Attrazioni paesaggistiche e naturalistiche - Sport, attività, escursioni all'aria aperta
GRUPPI DI GIOVANI	- Pulizia ed igiene dei locali - Strutture a basso impatto ambientale	- Presenza aree verdi	- Attrazioni paesaggistiche e naturalistiche - Sport, attività, escursioni all'aria aperta
SINGOLI	- Pulizia ed igiene dei locali	- Strutture a basso impatto ambientale	- Attrazioni paesaggistiche e naturalistiche - Sport, attività, escursioni all'aria aperta
ANZIANI	- Pulizia ed igiene dei locali - Strutture a basso impatto ambientale	- Presenza aree verdi - Attrazioni paesaggistiche e naturalistiche	- Sport, attività, escursioni all'aria aperta - Prodotti ed alimenti di origine biologica
FAMIGLIE CON FIGLI	- Pulizia ed igiene dei locali - Strutture a basso impatto ambientale	- Presenza aree verdi - Attrazioni paesaggistiche e naturalistiche	- Sport, attività, escursioni all'aria aperta - Prodotti ed alimenti di origine biologica - Strutture, materiali e arredi non pericolosi o tossici per i bambini
STUDENTI (scolaresche, stagisti, Erasmus)	- Pulizia ed igiene dei locali - Strutture a basso impatto ambientale	- Presenza aree verdi	- Attrazioni paesaggistiche e naturalistiche - Sport, attività, escursioni all'aria aperta
LAVORATORI	- Pulizia ed igiene dei locali	- Strutture a basso impatto ambientale	- Attrazioni paesaggistiche e naturalistiche - Sport, attività, escursioni all'aria aperta
STRANIERI	- Pulizia ed igiene dei locali - Strutture a basso impatto ambientale	- Presenza aree verdi	- Attrazioni paesaggistiche e naturalistiche - Sport, attività, escursioni all'aria aperta
DISABILI	- Pulizia ed igiene dei locali - Strutture a basso impatto ambientale	- Presenza aree verdi	- Attrazioni paesaggistiche e naturalistiche - Sport, attività, escursioni all'aria aperta

INTRATTENIMENTO CULTURALE		
COPPIE GIOVANI	- Musica, spettacoli, eventi - Cinema	- Degustazioni enogastronomiche
GRUPPI DI GIOVANI	- Musica, spettacoli, eventi - Cinema	- Degustazioni enogastronomiche - Visite guidate
SINGOLI	- Musica, spettacoli, eventi	- Degustazioni enogastronomiche - Visite guidate
ANZIANI	- Musei - Teatro - Cinema - Feste religiose	- Mostre - Sagre - Degustazioni enogastronomiche - Visite guidate
FAMIGLIE CON FIGLI	- Musei - Teatro - Cinema - Mostre	- Sagre - Feste religiose - Visite guidate
STUDENTI (scolaresche, stagisti, Erasmus)	- Musei - Teatro - Musica e spettacoli	- Mostre - Eventi fieristici - Laboratori didattici
LAVORATORI	- Congressi, convegni, meeting - Musica, spettacoli, eventi - Musei - Laboratori didattici - Mostre	- Eventi fieristici - Sagre - Feste religiose
STRANIERI		
DISABILI	- Musei - Teatro - Musica, spettacoli, eventi - Cinema	- Degustazioni enogastronomiche - Visite guidate

1.2.6 Sintesi S.W.O.T.

Punti Forza	Punti di debolezza
- Forza attrattiva e ampia notorietà di alcune mete specifiche - Ricco e variegato patrimonio naturale, storico, artistico e culturale - Ampia differenziazione dell'offerta (non solo mare) - Un ampio calendario di manifestazioni di attrattiva turistica che percorre tutto l'arco dell'anno - Clima sempre "mite" e temperato	- Debole percezione di una immagine "unitaria" della destinazione Sicilia legata specificatamente al turismo - Mancanza di una linea di promozione integrata - Necessità di migliorare il rapporto qualità/prezzo - Eccessiva concentrazione stagionale dei flussi turistici nella stagione estiva - Sistema di trasporti interno e infrastrutture ancora con ampi margini di miglioramento - Collegamenti difficoltosi con alcune regioni italiane/Paesi stranieri - Eccessiva frammentazione dell'offerta
SISTEMA DI ACCESSIBILITA' DEL DISTRETTO - Porto turistico di Marina di Ragusa, di Pozzallo, di Scoglitti, di Donnalucata, di Punta secca, di Portopalo e di Pachino - Potenzialità del porto di Pozzallo - Potenzialità dell'aeroporto di Comiso, di imminente apertura - A 18 Siracusa – Gela: di prossima costruzione il tratto Rosolini – Gela - Raddoppio della SS 504 Ragusa-Catania	SISTEMA DI ACCESSIBILITA' DEL DISTRETTO - Livelli elevati di insicurezza stradale (variabilità della sezione stradale, passaggi a livello, etc..) - Attraversamento urbano di alcuni centri abitati (assenza di circonvallazioni in alcuni Comuni del Distretto) - Carente dotazione infrastrutturale particolarmente evidente nel sistema dei trasporti e della viabilità.
SISTEMA INSEDIATIVO - Presenza di un rilevante patrimonio storico (patrimonio UNESCO) utilizzabile a fini di sviluppo turistico del territorio; - Presenza di una progettualità tesa alla riqualificazione dei centri urbani - Mantenimento di un sistema insediativo di dimensioni equilibrate perché incentrato su città di media dimensione	SISTEMA INSEDIATIVO - Carenza di risorse economiche atte a garantire una completa riqualificazione dei centri urbani - Il non adeguato sviluppo dei servizi e delle infrastrutture di supporto al settore turistico e dei beni culturali.
AMBIENTE E SVILUPPO - Unicità del paesaggio - Presenza di numerose aree protette da valorizzare per la fruizione turistica	AMBIENTE E SVILUPPO - Minacce di riduzione degli arenili - Insufficiente valorizzazione della risorsa ittica
ECONOMIA E SVILUPPO - Significativa concentrazione di differenti attrattori turistici potenziali - Buona internazionalizzazione di alcune località - Bassa stagionalità delle presenze straniere	ECONOMIA E SVILUPPO - Bassa permanenza media - Stagione estiva troppo corta - Inadeguate reti di mobilità interna
MERCATO DEL LAVORO E WELFARE - Presenza di disoccupati con un elevato livello d'istruzione - Relativa omogeneità delle condizioni di vita sociale nei diversi comuni - Presenza di settori specifici in cui investire per la formazione e specializzazione di risorse umane (turismo/enogastronomia, ICT, agricoltura e agroalimentare, artigianato, alcuni settori industriali) - Buona propensione delle donne all'autoimpiego e al lavoro autonomo - Presenza di progettualità finalizzate all'inclusione sociale che potrebbe costituire buona prassi per programmi ordinari di intervento	MERCATO DEL LAVORO E WELFARE - Presenza di sotto-occupazione delle risorse umane nei settori dell'agricoltura - Permanenza e/o diffusione di forme atipiche di lavoro e di lavoro nero - Elevata incidenza della popolazione anziana

Opportunità	Minacce
- Promozione della marca "Distretto Turistico degli Iblei" - Promozione di luoghi e prodotti turistici con potenzialità inesprese o ancora non completamente valorizzati - Aumento del turismo culturale, naturalistico, enogastronomico e congressuale - Possibilità di fare leva sul ricco calendario di eventi per destagionalizzare i flussi turistici - Utilizzo del mezzo internet e dei media interattivi - Attivazione dei processi di aggregazione e integrazione fra gli operatori turistici e la componente pubblica	Concorrenza da parte di altri distretti turistici, di altre regioni italiane e di Paesi del Mediterraneo dotati di un'immagine e di un brand territoriale più forte
SISTEMA DI ACCESSIBILITA' DEL DISTRETTO - Sviluppo del sistema di distribuzione della produzione locale anche verso mercati esteri, attraverso il potenziamento delle infrastrutture di supporto (aeroporto di Comiso, Porto di Pozzallo). SISTEMA INSEDIATIVO - Presenza di città con dimensioni "medie" e sistemi territoriali omogenei, per cui ci sono le precondizioni favorevoli all'innesco di un processo sviluppo integrato a medio-lungo periodo. AMBIENTE E SVILUPPO - Presenza di una viabilità a monte da potenziare su cui convogliare il traffico veicolare della costa (vedi A18) ECONOMIA E SVILUPPO - Attrattori potenziali idonei a costruire un sistema di offerta turistica differenziato e integrato che avvicini mare ed entroterra - Qualificare la varietà delle forme di ricettività tipica del territorio - Accrescere il grado di internazionalizzazione - Le risorse finanziarie endogene (risorse statali e comunitarie, capitale privato straniero e nazionale). - La dimensione "euromediterranea" delle relazioni economiche e politiche - Congiuntura macroeconomica favorevole MERCATO DEL LAVORO E WELFARE - Valorizzazione del capitale umano, culturale e naturale del Distretto - Presenza di molti settori ancora da sviluppare, in cui le fasce deboli sul mercato del lavoro possono trovare nuovi bacini occupazionali	SISTEMA DI ACCESSIBILITA' DEL DISTRETTO - Scarsa attenzione ad attirare investimenti di capitali privati nella realizzazione di reti infrastrutturali SISTEMA INSEDIATIVO - Inadeguatezza nel breve-medio periodo, sotto il profilo sostanziale, delle azioni predisposte per la gestione innovativa dei rifiuti e per la salvaguardia dell'ambiente AMBIENTE E SVILUPPO - Rischi d'impatto ambientale nella riqualificazione ambientale del territorio ECONOMIA E SVILUPPO - Crescente competizione internazionale su segmenti importanti quali balneare, ma soprattutto, culturale e nazionale - Competizione regionale e nazionali di prossimità - Riduzione della durata media del soggiorno - Sistema industriale composto essenzialmente da imprese piccole e piccolissime, a rischio nell'affrontare le attuali sfide della globalizzazione dei mercati e dell'innovazione tecnologica - Congiuntura macroeconomica sfavorevole - Crisi dei settori produttivi industriali, artigianali e agricoli a causa delle difficoltà connesse ad un'adeguata commercializzazione del prodotto MERCATO DEL LAVORO E WELFARE - Attrazione di gruppi sociali marginali e aumento delle problematiche sociali e di sicurezza, se non inseriti in mirate politiche di inclusione sociale

2. Gli Obiettivi e la Strategia di Sviluppo

2.1 L'obiettivo Generale

Sulla base dei dati analitici sin qui riportati, nonché delle riflessioni e considerazioni correlate, emerge il potenziale turistico, seppure ancora parzialmente espresso, del territorio, che può rappresentare una chiave strategica nei processi di sviluppo sociale, economico e produttivo di tutta l'area territoriale del Distretto degli Iblei.

Innanzitutto, così come ampiamente documentato in precedenza, occorre evidenziare la presenza di una significativa varietà di risorse naturali, ambientali, culturali e storiche riconducibili ai quattro ambiti di attrattività territoriale. In tale contesto è sorprendente come in un territorio di relativa estensione ci sia una concentrazione di risorse "autentiche" tale da consentire al contempo una offerta che può svariare dal mare alla collina e alla montagna, dallo sport alla natura, dalla cultura all'enogastronomia e all'arte. Il tutto nello spazio di pochi chilometri. Uno scrigno che consente al territorio di porsi a pieno titolo quale destinazione in grado di offrire un servizio turistico integrato ed al contempo differenziato nel soddisfare esigenze complementari di segmenti turistici diversi.

Sull'altro versante si ravvisano, sulla base del trend positivo delle presenze turistiche, un costante e crescente appeal del territorio sui mercati nazionali ed internazionali che deve senz'altro essere accompagnato, supportato, ma soprattutto opportunamente "governato". E' indubbio infatti che lo sviluppo turistico del territorio e le performances positive registrate sono il frutto di una azione quasi spontanea, o invero parzialmente favorita da interventi puntuali e disaggregati, e pertanto fin'ora guidato più dalla domanda che da una precisa e strategica visione strutturata di offerta delle risorse e delle identità locali.

Il Distretto Turistico degli Iblei si presenta infatti come un territorio che possiede tutta la dotazione necessaria per esprimere il massimo potenziale turistico ma che, al contempo, non ha ancora raggiunto una completa ed efficiente dimensione di sistema anche perché denota l'assenza di un programma di sviluppo strategico che metta in sinergia tutte le sue componenti.

Il D.A. n. 4 del 16 febbraio 2010 dell'Assessorato Regionale al Turismo, rappresenta pertanto l'opportunità e l'occasione utile e funzionale per avviare ed attuare, sotto un'unica regia, il Distretto Turistico degli Iblei che si pone L'OBIETTIVO GENERALE DI:

POTENZIARE, QUALIFICARE, SVILUPPARE E PROMUOVERE L'OFFERTA TURISTICA INTEGRATA DEGLI IBLEI ATTRAVERSO UNA VISIONE SISTEMICA DI DESTINAZIONE ORIENTATA ALLA QUALITA' DEL SERVIZIO ED ALLA VALORIZZAZIONE DELLE IDENTITA' LOCALI IN GRADO DI RESTITUIRE IN MODO EQUO LE RISORSE SU TUTTI GLI ATTORI DELLA FILIERA E PERTANTO CONTRIBUIRE AI PROCESSI DI SVILUPPO SOCIO ECONOMICO DEL TERRITORIO.

2.2 La strategia di programma, gli obiettivi specifici e i risultati attesi

Per il conseguimento del citato obiettivo generale sono di seguito identificati gli step (ovvero progetti specifici) del processo principale e di quelli trasversali o di supporto che costituiscono l'intelaiatura e la strategia del Piano di Sviluppo Turistico. In entrambi i casi, per ogni step di processo, sono chiaramente definiti i rispettivi obiettivi specifici ed i risultati attesi.

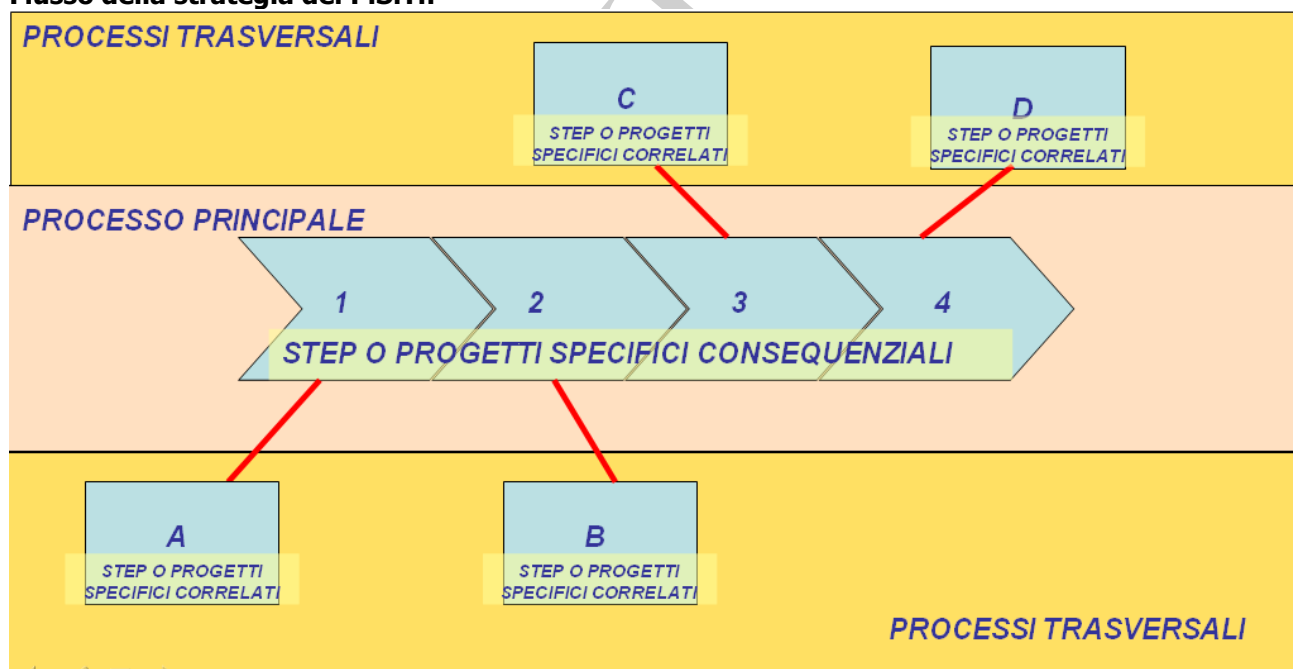
Il conseguimento dell'obiettivo generale prevede pertanto l'implementazione propedeutica dei seguenti step , o progetti specifici, del processo principale:

1. Verifica e Ritaratura del posizionamento strategico dell'offerta integrata territoriale;
2. Concepimento e Impianto della Carta di Valorizzazione del Distretto Turistico degli Iblei;
3. Sviluppo dei processi di aggregazione degli operatori economici locali e condivisione partecipata degli standard di servizio;
4. Implementazione del sistema territoriale di offerta e Certificazione del marchio d'area
5. Promozione del marchio d'area

Inoltre a supporto dei predetti step, o progetti specifici, intervengono, come azioni "trasversali e di supporto" i seguenti ulteriori step o progetti specifici:

- A. Costruzione del modello organizzativo per la gestione della funzione di tutela e promozione del marchio d'area da parte del Distretto turistico degli Iblei;
- B. Valorizzazione delle Risorse Umane da impegnare nella gestione dei servizi di tutela e promozione del marchio d'area;
- C. Sviluppo dei servizi di certificazione del marchio d'area;
- D. Monitoraggio quali quantitativo delle attività del PST.

Flusso della strategia del P.S.T.:



2.2.1 Step o Progetti specifici del processo principale, obiettivi e risultati correlati

2.2.1.1 Verifica e Ritaratura del posizionamento strategico dell'offerta integrata territoriale

2.2.1.1.A Descrizione

Il presente step o progetto specifico è finalizzato alla opportuna verifica e ritaratura del posizionamento strategico dell'offerta integrata territoriale del distretto in fase di esecuzione del Piano. In tale contesto si ritiene opportuno evidenziare che lo step assume rilevanza strategica nella ottimizzazione e nella piena operatività degli step di processo del Piano successivi al presente.

Infatti, nella considerazione che tra la fase di promozione del Distretto e quella di avvio delle attività previste nel Piano intercorrano gli opportuni tempi amministrativi per il riconoscimento del distretto prima e per la messa a bando delle risorse per l'attuazione del PST subito dopo, nonché i tempi tecnici di valutazione e di perfezionamento degli atti di concessione del finanziamento dei Piani, risulta quanto mai opportuno e necessario prevedere il presente step di verifica e ritaratura del posizionamento strategico dell'offerta integrata territoriale quale elemento cardine nell'attivazione di tutte le azioni e le attività previste a valle della presente.

Entrando quindi nel merito, il presente step o progetto specifico, partendo dai presupposti metodologici già precedentemente forniti nell'ambito della Strategia di Portafoglio, intende attivare, tra le componenti pubbliche e private del distretto turistico degli Iblei e naturalmente sulla base dell'impianto del proprio Piano di Sviluppo Turistico, una più approfondita riflessione, di carattere operativo, rispetto alle scelte, condivise e partecipate, sui prodotti e sui segmenti di mercato sui quali andare ad operare.

2.2.1.1.B Obiettivi operativi

- Riesame del posizionamento strategico del prodotto territoriale, ovvero taratura dell'offerta turistica integrata e dei segmenti di mercato;
- Riesame e verifica comparata, rispetto ai segmenti di mercato o target bersaglio, degli standard di servizio presenti e dei margini potenziali di miglioramento e di sviluppo;

2.2.1.1.C Risultati Attesi

- I Prodotti Turistici del Distretto;
- I segmenti di mercato;
- Standard di impianto della carta dei servizi e della strategia del miglioramento continuo;

2.2.1.1.D Soggetti Beneficiari delle azioni

- Associati al Distretto Turistico degli Iblei;
- Operatori del territorio;

2.2.1.1.E Tipologie di intervento previste

- Studi di approfondimento sulle dinamiche della domanda di mercato e dell'offerta territoriale;
- Focus group e interviste a osservatori privilegiati;
- Laboratori territoriali partecipati di condivisione e validazione;

2.2.1.1.F Impatto su Obiettivi Regionali

Finalità Legge n. 10 del 15/09/2005	Azione diretta a:
a) Sostenere attività e processi di aggregazione e di integrazione tra le imprese turistiche, anche in forma cooperativa, consortile e di affiliazione;	☒
b) attuare interventi necessari alla qualificazione dell'offerta turistica urbana e territoriale delle località ad alta densità di insediamenti turistico ricettivi;	☒
c) istituzione di punti di informazione e di accoglienza per il turista, anche telematici, secondo specifiche quantitative e qualitative coerenti	☐
d) sostenere lo sviluppo di marchi di qualità, di certificazione ecologica nonché la riqualificazione delle imprese turistiche con priorità alla standardizzazione dei servizi turistici;	☒
e) promuovere il marketing telematico del proprio distretto turistico per l'ottimizzazione della relativa commercializzazione in Italia e all'estero;	☐
f) promuovere le strutture ricettive, i servizi alle infrastrutture volte al miglioramento dell'offerta turistica;	☒

g) individuare e proporre particolari tipologie di architettura rurale ...

**Timing**

I ANNO	II ANNO	III ANNO
- Studi di approfondimento sulle dinamiche della domanda di mercato e dell'offerta territoriale; - Focus group e interviste a osservatori privilegiati; - Laboratori territoriali partecipati di condivisione e validazione;	//	//

2.2.1.2 Concepimento e Impianto della Carta di Valorizzazione del Distretto Turistico degli Iblei**2.2.1.2.A Descrizione**

In relazione ai risultati conseguiti nel precedente step o progetto specifico, la presente attività si sostanzia nella costruzione della carta di valorizzazione del Distretto e nella sua successiva validazione ed adozione. La carta di Valorizzazione del territorio del Distretto è infatti lo strumento operativo attraverso il quale gli Associati al Distretto delineano la "politica" dell'offerta turistica integrata del territorio e pertanto acclarano i cardini di riferimento entro cui orientare gli standard di servizio. La carta pertanto nel rappresentare un mezzo, e non un fine, dovrà essere estremamente coerente con le scelte strategiche di posizionamento, di prodotto e di mercato, ed al contempo tener conto degli standard presenti ed attuali di offerta dei servizi turistici, onde favorire l'approccio e l'accesso al sistema integrato dell'offerta ad una platea quanto più ampia possibile di operatori territoriali. D'altro canto, anche la componente pubblica e privata delle rappresentanze associate al distretto non è estranea al processo di composizione dell'offerta territoriale, ma anzi estremamente determinante, non solo attraverso un ruolo di indirizzo e di animazione, ma anche, e soprattutto, attraverso un ruolo di carattere operativo orientato all'innalzamento degli standard di servizio riferiti ai parametri, ed agli indicatori correlati, di propria pertinenza, quali a titolo esemplificativo, ma non esaustivo, la sicurezza, la tutela e la salvaguardia e la fruizione delle risorse ambientali e culturali, la mobilità interna, etc. . Quindi la carta di valorizzazione conterrà le linee guida per lo sviluppo, nello step successivo, dei disciplinari di impegno al soddisfacimento degli standard di impianto dei servizi territoriali, sia per la componente degli operatori che per la componente di rappresentanza istituzionale, sociale e produttiva del Distretto, e al contempo il Sistema di Gestione della dinamica territoriale afferente il soddisfacimento degli standard nonché la disciplina di riferimento rispetto al presidio ed al governo del processo di gestione, tutela e promozione dei servizi turistici territoriali assimilabili al marchio d'area. Infatti, elemento qualificante della presente azione e di composizione definitiva del processo di costruzione della carta è la sua validazione ed approvazione interna. Quest'ultima attività è naturalmente correlata al progetto specifico "trasversale e di supporto" relativo ai servizi di certificazione del marchio d'area in quanto, propedeuticamente ai successivi step del servizio medesimo, la certificazione del marchio d'area comporta una prima validazione da parte dell'organismo di terza parte.

Altro step o progetto specifico trasversale, correlato alla presente azione, è quello relativo alla Costruzione del modello organizzativo per la gestione della funzione di tutela e promozione del

marchio d'area da parte del Distretto turistico degli Iblei. Tale azione, nell'integrare e supportare il processo di validazione e adozione della carta, determina, in funzione del Sistema di Gestione adottato, le modalità operative e organizzativo- gestionali del Distretto per la gestione del suddetto ruolo.

2.2.1.2.B Obiettivi operativi

- Delineare l'impianto della Carta di valorizzazione del Territorio del Distretto;
- Validare la documentazione di sistema

2.2.1.2.C Risultati Attesi

- Linee guida della Carta;
- Sistema di gestione della Carta;
- Validazione della Documentazione di Sistema della Carta di Valorizzazione del territorio del Distretto Turistico degli Iblei;

2.2.1.2.D Soggetti Beneficiari delle azioni

- Associati al Distretto Turistico degli Iblei;
- Operatori del territorio;

2.2.1.2.E Tipologie di intervento previste

- Sviluppo e implementazione delle linee guida e del sistema di gestione della carta;
- Laboratori territoriali partecipati di condivisione e validazione;
- Raccordo organizzativo con processi "trasversali e di supporto", progetto: Sviluppo dei servizi di certificazione del marchio d'area e progetto "Costruzione del modello organizzativo per la gestione della funzione di tutela e promozione del marchio d'area da parte del Distretto turistico degli Iblei";

2.2.1.2.F Impatto su Obiettivi Regionali

Finalità Legge n. 10 del 15/09/2005	Azione diretta a:
a) Sostenere attività e processi di aggregazione e di integrazione tra le imprese turistiche, anche in forma cooperativa, consortile e di affiliazione;	☒
b) attuare interventi necessari alla qualificazione dell'offerta turistica urbana e territoriale delle località ad alta densità di insediamenti turistico ricettivi;	☒
c) istituzione di punti di informazione e di accoglienza per il turista, anche telematici, secondo specifiche quantitative e qualitative coerenti	☒
d) sostenere lo sviluppo di marchi di qualità, di certificazione ecologica nonché la riqualificazione delle imprese turistiche con priorità alla standardizzazione dei servizi turistici;	☒
e) promuovere il marketing telematico del proprio distretto turistico per l'ottimizzazione della relativa commercializzazione in Italia e all'estero;	☒
f) promuovere le strutture ricettive, i servizi alle infrastrutture volte al miglioramento dell'offerta turistica;	☒
g) individuare e proporre particolari tipologie di architettura rurale ...	☒

Timing

I ANNO	II ANNO	III ANNO
▪ Sviluppo e	//	//

implementazione delle linee guida e del sistema di gestione della carta; ▪ Laboratori territoriali partecipati di condivisione e validazione; ▪ Raccordo organizzativo con processi "trasversali e di supporto";		

2.2.1.3 Sviluppo dei processi di aggregazione degli operatori economici locali e condivisione partecipata degli standard di servizio

2.2.1.3.A Descrizione

Il presente step o progetto specifico può essere considerato come vera e propria azione di sviluppo operativo e diffuso della "politica territoriale" di composizione del sistema dell'offerta turistica integrata. Infatti l'elemento complementare e di compimento della Carta di Valorizzazione Territoriale del Distretto è rappresentato dalla definizione dei disciplinari di servizio correlati alla "politica del sistema". Più in particolare, e naturalmente in relazione al posizionamento strategico dell'offerta territoriale, rispetto ai quattro cluster di offerta, al target e al sistema competitivo, nonché coerentemente con le linee guida di impianto della carta, dovrà essere acclarato, nel contesto dei disciplinari, l'impegno degli operatori, che intervengono a vario titolo nella filiera di riferimento della specifica tipologia di offerta, al soddisfacimento dei requisiti e degli standard richiesti dal sistema cliente. A titolo esemplificativo e non esaustivo, così come peraltro indicato nei precedenti capitoli, per ogni tipologia di offerta, di cui al cluster strategico, e rispetto al target di riferimento, i disciplinari dovranno determinare lo/gli standard o/gli indicatore/i di servizio rispetto ai seguenti parametri: mobilità, tipologia di struttura ospitante, accoglienza/ospitalità, soggiorno, sicurezza, ambiente, intrattenimento culturale, sportivo e del tempo libero.

Nella logica di processo, rispetto alla quale è impiantata la strategia del PST, la definizione dei disciplinari di servizio si pone a valle della promozione, sul territorio del distretto e nei confronti degli operatori della filiera e/o dell'indotto, della documentazione di base della carta. Ovvero del manifesto, concepito dalla componente delle rappresentanze istituzionali sociali e produttive nel contesto del precedente step, o progetto specifico, di presentazione al territorio della "politica" per il potenziamento, la valorizzazione, lo sviluppo e la promozione dell'offerta turistica integrata degli IBLEI. Il piano di promozione interno assume pertanto rilevanza strategica nel contesto del presente step in quanto determina e sviluppa il processo di aggregazione e la campagna associativa, da parte dei singoli operatori del territorio e delle altre rappresentanze settoriali, ai principi fondanti e di riferimento del Distretto Turistico degli Iblei, lasciando peraltro libera agli operatori la facoltà di aderire ai suddetti principi anche non associandosi.

L'adozione dei disciplinari di servizio dovrà essere effettuata attraverso un processo aperto e partecipativo di mediazione dei livelli di standard al cospetto della realtà produttiva presente, delle sue potenzialità e delle esigenze del target e della componente competitiva del mercato. Si tratta di una attività estremamente sensibile di ricerca dell'equilibrio ottimale tra le variabili su espresse che comporta un necessario rinforzo formativo ed informativo in favore degli operatori della filiera, ma anche dell'indotto, che permetta di consolidare e affermare la necessità di "fare sistema" in un contesto caratterizzato da forte propensione all'individualismo. Un vero e proprio processo di crescita culturale e professionale e di condivisione allargata e consapevole della vision del Distretto degli Iblei.

La definizione dei disciplinari consolida il processo di costruzione della Carta di Valorizzazione del Territorio del Distretto e, al contempo, il processo di aggregazione territoriale tra gli operatori della filiera che partecipano attivamente alla validazione ed adozione dello strumento.

Elementi qualificanti della presente azione, che intervengono a valle della promozione interna, del consolidamento della carta e dell'ampliamento della base associativa e degli aderenti al marchio d'area, sono: lo sviluppo della strategia e del Piano di promozione e di comunicazione dell'offerta turistica integrata degli IBLEI e il Piano degli audit interni di Verifica.

Il Piano di Promozione e di Comunicazione, la cui elaborazione dovrà essere attivata sin dalla fase di avvio del presente progetto specifico e che deve essere mantenuta distinta dalla promozione interna della "politica" dell'offerta integrata, assolve tuttavia la duplice funzione di elemento catalizzatore e di forte richiamo sugli operatori territoriali, da una parte, e di strumento di inserimento e sviluppo commerciale dell'offerta territoriale sul mercato. La sua struttura sarà pertanto concepita, naturalmente in coerenza con le politiche e le azioni promozionali adottate dalla Regione, per veicolare, e mantenere nel tempo, la comunicazione dell'offerta turistica territoriale verso le aree ed i relativi sistemi distributivi più "sensibili", come target, al prodotto/servizio offerto. In tale contesto si ritiene infatti opportuno e necessario, al fine di massimizzare le risorse dell'investimento promozionale, correlare ed integrare strettamente la strategia di promozione alla strategia commerciale, di cui chiaramente la prima è elemento imprescindibile e condizione necessaria, ma non sufficiente, se non complementata alla strategia distributiva e di vendita. In altri termini occorrerà ovviare al rischio di una strategia promozionale disaggregata e autoreferenziale rispetto agli obiettivi commerciali di vendita del prodotto/servizio turistico degli Iblei. Al contrario, la promozione, dovrà intervenire a valle, o meglio in simultaneità, rispetto alla strategia di vendita per la quale, non sempre e non solo al cospetto della tipologia di prodotto o di servizio turistico, è utile identificare l'acquirente nel singolo turista/consumatore. E anche in questo caso, come abbiamo avuto modo di osservare rispetto alle dinamiche del mercato on line del turismo nazionale ed internazionale, siamo sempre e comunque al cospetto di organizzazioni dotate di sistemi, più o meno sviluppati e affermati, di distribuzione del prodotto/servizio, quali ad esempio expedia o altri. A parere di chi scrive, sono proprio queste le organizzazioni, oltre naturalmente ai tour operator, da identificare come partner commerciali strategici e nei confronti dei quali delineare strategie commerciali portando, in dote, risorse per la promozione del prodotto/servizio territoriale. Un Piano di comunicazione e di promozione costruito secondo le linee strategiche su indicate consente inoltre, e al contempo, di identificare obiettivi e risultati misurabili e verificabili nel tempo e di valutare l'impatto prodotto in termini di incremento di fatturato.

Il piano degli audit interni è strumento connesso al sistema di gestione del marchio d'area e pertanto determina le modalità ed i termini operativi di implementazione dell'attività di verifica, che il Distretto degli Iblei deve presidiare nei confronti degli associati o aderenti al marchio d'area, per il soddisfacimento e la raccolta delle evidenze riferiti agli standard ed ai requisiti adottati con i disciplinari tecnici. A titolo esemplificativo e non esaustivo, il Piano consta, chiaramente sulla base delle indicazioni contenute nella documentazione di sistema (più in particolare relativamente al Sistema di gestione adottato e validato dall'organismo di terza parte), delle seguenti sezioni: Sintesi operativa; Relazione completa; Pianificazione annuale degli audit; Contesto e processo della verifica degli standard e dei requisiti di cui ai disciplinari tecnici da parte del servizio di audit interno; più i relativi allegati.

Il presente step o progetto specifico è, come quello precedente, correlato al progetto specifico "trasversale e di supporto" relativo ai servizi di certificazione del marchio d'area in quanto, propedeuticamente allo step di certificazione del marchio, la presente azione comporta una seconda validazione da parte dell'organismo di terza parte.

Al contempo la presente azione è correlata al progetto specifico, o step trasversale di supporto, relativo alla "Valorizzazione delle Risorse Umane da impegnare nella gestione dei servizi di tutela e promozione del marchio d'area", che si pone in sequenza logica rispetto al varo del modello organizzativo del Distretto.

2.2.1.3.B Obiettivi operativi

- Promuovere "la Politica" e i principi cardini di riferimento del sistema di offerta turistica integrata del Distretto degli Iblei;
- Coinvolgere ed aggregare gli operatori economici, sociali ed istituzionali, della filiera turistica del Distretto e dell'indotto territoriale correlato, attraverso una intensa attività di informazione, formazione e di confronto partecipato e condiviso;
- Definire, per i quattro cluster strategici, i disciplinari tecnici di impegno, dei soggetti aderenti al marchio d'area, per il soddisfacimento degli standard e dei requisiti richiesti dal sistema cliente;
- Comporre e validare la Carta di Valorizzazione del territorio del Distretto degli Iblei;
- Definire la strategia e il Piano di promozione e di comunicazione dell'offerta turistica integrata del Distretto;
- Definire il Piano degli audit interni;

2.2.1.3.C Risultati Attesi

- Coinvolgimento degli operatori locali e incremento della base associativa e degli aderenti al marchio d'area;
- Carta di Valorizzazione del territorio del Distretto Turistico degli Iblei;
- Piano di Comunicazione e Promozione dell'offerta turistica integrata del Distretto Territoriale degli IBLEI;
- Piano degli Audit interni;

2.2.1.3.D Soggetti Beneficiari delle azioni

- Associati al Distretto Turistico degli Iblei;
- Istituzioni locali e regionali;
- Operatori del territorio;
- Cittadini;
- Operatori del mercato turistico;
- Turisti

2.2.1.3.E Tipologie di intervento previste

- Implementazione e sviluppo della Promozione/Comunicazione Interna delle linee guida e della "politica" di sviluppo territoriale dell'offerta turistica integrata;
- Attività seminariali di informazione/formazione degli operatori locali;
- Laboratori territoriali partecipati di condivisione e validazione dei disciplinari tecnici;
- Implementazione del Piano di Promozione strategica dell'offerta integrata territoriale;
- Implementazione del Piano degli audit Interno
- Raccordo organizzativo con processi "trasversali e di supporto", progetto: Sviluppo dei servizi di certificazione del marchio d'area e progetto: Valorizzazione delle Risorse Umane da impegnare nella gestione dei servizi di tutela e promozione del marchio d'area;

2.2.1.3.F Impatto su Obiettivi Regionali

Finalità Legge n. 10 del 15/09/2005	Azione diretta a:
a) Sostenere attività e processi di aggregazione e di integrazione tra le imprese turistiche, anche in forma cooperativa, consortile e di affiliazione;	☒
b) attuare interventi necessari alla qualificazione dell'offerta turistica urbana e territoriale delle località ad alta densità di insediamenti turistico ricettivi;	☒

DISTRETTO TURISTICO DEGLI IBLEI

c) istituzione di punti di informazione e di accoglienza per il turista, anche telematici, secondo specifiche quantitative e qualitative coerenti	☒
d) sostenere lo sviluppo di marchi di qualità, di certificazione ecologica nonché la riqualificazione delle imprese turistiche con priorità alla standardizzazione dei servizi turistici;	☒
e) promuovere il marketing telematico del proprio distretto turistico per l'ottimizzazione della relativa commercializzazione in Italia e all'estero;	☒
f) promuovere le strutture ricettive, i servizi alle infrastrutture volte al miglioramento dell'offerta turistica;	☒
g) individuare e proporre particolari tipologie di architettura rurale ...	☒

Timing

I ANNO	II ANNO	III ANNO
▪ Implementazione e sviluppo della Promozione/Comunicazione Interna delle linee guida e della "politica" di sviluppo territoriale dell'offerta turistica integrata; ▪ Attività seminariali di informazione/formazione degli operatori locali; ▪ Laboratori territoriali partecipati di condivisione e validazione dei disciplinari tecnici; ▪ Implementazione del Piano di Promozione strategica dell'offerta integrata territoriale; ▪ Implementazione del Piano degli audit Interno ▪ Raccordo organizzativo con processi "trasversali e di supporto"	//	//

2.2.1.4 Implementazione del sistema territoriale di offerta e Certificazione del Marchio D'Area

2.2.1.4.A Descrizione

Il presente step o progetto specifico interviene a valle ed in successione temporale rispetto alla adozione della Carta di Valorizzazione del Territorio del Distretto Turistico degli Iblei, di cui al precedente step o progetto specifico. La presente Attività consiste nella implementazione del

Sistema territoriale di Offerta Turistica Integrata, ovvero nella messa a regime da parte di tutti gli operatori aggregati, sia in forma di associati al Distretto che di aderenti alla Carta, dei requisiti e degli standard discendenti dalla adozione dei disciplinari tecnici di servizio di cui al precedente step. In altri termini gli operatori territoriali che hanno manifestato la propria disponibilità e pertanto intendono uniformarsi al sistema integrato di offerta turistica del Distretto devono assicurare, in relazione al/ai rispettivo/i disciplinare/i di riferimento, il soddisfacimento degli standard minimi e dei requisiti previsti nella logica di allineamento del sistema con i desiderata del/i target turistico/i prescelto/i. Sul fronte della dinamica gestionale, afferente alla funzione di rilascio e tutela del marchio da parte del Distretto, l'attività è orientata verso la valutazione diretta, effettuata dagli auditor del Distretto, del possesso dei requisiti prescritti dai disciplinari da parte degli aderenti o associati al marchio d'area. In pratica, sulla base del piano degli audit interni di cui alla precedente azione, il Distretto verificherà il possesso dei requisiti, raccogliendo e valutando le evidenze previste, e pertanto potrà riconoscere la/e struttura/e dell'operatore richiedente conforme, ovvero non conforme, agli standard del sistema.

Sul versante della validazione e certificazione, da parte di un organismo terzo indipendente riconosciuto ai sensi della Norma Europea EN 45011, del marchio d'area, in successione alla implementazione del sistema territoriale di offerta turistica integrata ed alla verifica degli standard e dei requisiti dei soggetti aderenti effettuata attraverso il processo di audit interno del Distretto, l'azione prevede un audit certificativo esterno attinente sia al sistema gestionale del Distretto che alla verifica dei requisiti e degli standard da parte degli operatori aderenti. In linea di massima, l'organismo di certificazione effettua un audit finalizzato alla verifica di conformità del sistema di gestione adottato dal Distretto e, in successione un audit finalizzato al riscontro diretto della conformità ai disciplinari da parte dei soggetti aderenti al marchio d'area. Solitamente quest'ultima tipologia di verifica viene effettuata su un campione di organismi aderenti pari alla radice quadrata del numero complessivo degli stessi. In esito alle predette verifiche e sulla base delle risultanze delle attività di audit riportate nell'apposito verbale, l'organismo di certificazione procederà alla emissione del certificato di conformità del marchio d'area del Distretto Turistico degli IBLEI.

Il presente step o progetto specifico è, come quello precedente, correlato al progetto specifico "trasversale e di supporto" relativo ai servizi di certificazione del marchio d'area in quanto connesso alla attività di audit certificativo e conseguenziale emissione del certificato di conformità.

Al contempo la presente azione è correlata al progetto specifico, o step trasversale di supporto, relativo alla "Valorizzazione delle Risorse Umane da impegnare nella gestione dei servizi di tutela e promozione del marchio d'area", che si pone in forma integrata rispetto alle attività di audit interno del distretto.

2.2.1.4.B Obiettivi operativi

- Implementare il sistema territoriale di offerta turistica integrata del Distretto degli IBLEI;
- Verificare il possesso dei requisiti ed il soddisfacimento degli standard minimi previsti dai disciplinari tecnici di servizio (Audit Interno);
- Ottenere il certificato di conformità del marchio d'area;
- Rendere operativa la funzione di tutela e gestione del Marchio da parte del Distretto;

2.2.1.4.C Risultati Attesi

- Validazione interna del sistema territoriale dell'offerta turistica integrata del Distretto Degli IBLEI;
- Marchio d'Area;
- Consolidamento delle funzioni e del ruolo del Distretto;

2.2.1.4.D Soggetti Beneficiari delle azioni

- Associati al Distretto Turistico degli Iblei;
- Istituzioni locali e regionali;
- Operatori del territorio;

- Cittadini;
- Operatori del mercato turistico;
- Turisti

2.2.1.4.E Tipologie di intervento previste

- Attività di audit interne;
- Attività di audit da parte dell'organismo di terza parte;
- Attività di affiancamento del personale addetto alla verifica del sistema;
- Attività interne e gestionali degli organi collegiali del Distretto;
- Raccordo organizzativo con processi "trasversali e di supporto", progetto: Sviluppo dei servizi di certificazione del marchio d'area e progetto: Valorizzazione delle Risorse Umane da impegnare nella gestione dei servizi di tutela e promozione del marchio d'area;

2.2.1.4.F Impatto su Obiettivi Regionali

Finalità Legge n. 10 del 15/09/2005	Azione diretta a:
a) Sostenere attività e processi di aggregazione e di integrazione tra le imprese turistiche, anche in forma cooperativa, consortile e di affiliazione;	☒
b) attuare interventi necessari alla qualificazione dell'offerta turistica urbana e territoriale delle località ad alta densità di insediamenti turistico ricettivi;	☒
c) istituzione di punti di informazione e di accoglienza per il turista, anche telematici, secondo specifiche quantitative e qualitative coerenti	☒
d) sostenere lo sviluppo di marchi di qualità, di certificazione ecologica nonché la riqualificazione delle imprese turistiche con priorità alla standardizzazione dei servizi turistici;	☒
e) promuovere il marketing telematico del proprio distretto turistico per l'ottimizzazione della relativa commercializzazione in Italia e all'estero;	☒
f) promuovere le strutture ricettive, i servizi alle infrastrutture volte al miglioramento dell'offerta turistica;	☒
g) individuare e proporre particolari tipologie di architettura rurale ...	☒

Timing

I ANNO	II ANNO	III ANNO
//	▪ Attività di audit interne; ▪ Attività di audit da parte dell'organismo di terza parte; ▪ Attività di affiancamento del personale addetto alla verifica del sistema; ▪ Attività interne e gestionali degli organi collegiali del Distretto; ▪ Raccordo organizzativo con processi "trasversali e di supporto"	▪ Attività di audit interne; ▪ Attività di audit da parte dell'organismo di terza parte; ▪ Attività di affiancamento del personale addetto alla verifica del sistema; ▪ Attività interne e gestionali degli organi collegiali del Distretto; ▪ Raccordo organizzativo con processi "trasversali e di supporto"

2.2.1.5 Promozione del Marchio D'Area

2.2.1.5.A Descrizione

La certificazione del marchio d'area, nella logica di processo della strategia del piano di sviluppo Turistico, rappresenta il compimento di quella che potremmo definire "la strategia di prodotto" di una organizzazione complessa che intende affermarsi ed inserirsi sul mercato.

L'azione complementare e di sviluppo alla "strategia di prodotto" è pertanto rappresentata dalla "strategia di Promozione o di Mercato", ovvero delle linee programmatiche di intervento per la Comunicazione e la Commercializzazione.

Il primo obiettivo di una azione promozionale dell'offerta turistica integrata del Distretto degli IBLEI è senz'altro quello di migliorarne e potenziarne l'informazione.

Tale fine deve essere perseguito con ogni mezzo disponibile, sia di tipo tradizionale, come partecipazione a fiere ed eventi del settore, alla pubblicità sui media, etc., sia attraverso l'impiego di strumenti tecnologicamente avanzati.

I mercati internazionali, in quanto non attratti nella stessa misura di quelli nazionali, devono essere maggiormente attenzionati attraverso il WEB che si afferma sempre più come strumento di comunicazione ampiamente diffuso ed estremamente capillare.

Il Distretto Turistico degli IBLEI dovrà pertanto dotarsi di un portale d'area, tracciato sui maggiori motori di ricerca, di facile fruizione e individuazione da parte degli utenti, costantemente aggiornato e completo di tutte le informazioni utili, in grado di rappresentare in modo unitario ed omogeneo l'offerta territoriale e di affermare la propria immagine nei portali turistici regionali e nazionali.

Al contempo, sul territorio occorre potenziare e migliorare gli elementi di informazione e di promozione per indirizzare correttamente i turisti e renderli edotti di tutta l'offerta territoriale. Sarebbe quindi opportuno non solo migliorare il sistema della cartellonistica ma anche di potenziare e coordinare in modo unitario i punti di Informazione e Assistenza (IAT), uffici delle proloco, punti pubblici di accesso a internet.

Altro elemento essenziale, come peraltro già evidenziato nei precedenti step o progetti semplici, è il necessario rinforzo informativo e formativo degli operatori di settore rispetto alla acquisizione di consapevolezza di essere parte integrante di un progetto "industriale" e di rispettare, non per vincolo di norma, standard di servizio dell'offerta quale elemento di allineamento e adeguamento alla domanda.

Le possibilità di affermare l'offerta territoriale degli Iblei sul settore turistico e quindi compiere l'obiettivo generale del piano passa anche, e soprattutto, dalla capacità del Distretto e di tutte le sue componenti di garantire un equilibrio tra il prodotto "obiettivo" (ideale), il prodotto disponibile (reale), il prodotto comunicato (promozione) e il prodotto venduto (vendita).

Sulla base di quanto esposto risulta evidente che il presente step o progetto specifico sia caratterizzato da una struttura più complessa rispetto ai precedenti in quanto integra, ad ombrello, una serie di interventi a "grappolo", o meglio di tipo lineare convergenti e concorrenti alla implementazione della "Strategia di Promozione o di Mercato" dell'offerta Turistica Integrata del Distretto degli IBLEI.

2.2.1.5.B Obiettivi operativi**2.2.1.5.B.1 Posizionare ed incrementare la conoscenza del Distretto Turistico degli IBLEI nei mercati e nei segmenti di domanda in obiettivo**

Tutti gli elementi di comunicazione che costituiscono la "marca" della offerta territoriale devono essere potenziati e diffusi sul mercato turistico, con particolare riguardo per quello internazionale, attraverso la veicolazione delle risorse e dei prodotti presenti sui segmenti obiettivo:

- Turisti che hanno già visitato il territorio;
- Turisti che non hanno mai visitato il territorio ma che possono essere interessati a visitarlo;
- Turisti escursionisti, ovvero quelli che visitano altri territori della regione e che possono essere attratti a fare escursioni giornaliere;
- Turisti regionali, ovvero gli abitanti della stessa regione che possono determinare flussi interessanti anche nei periodi di bassa stagione.

Risultati Attesi

	Elementi di quantificazione dell'obiettivo
1	Numero di uscite sui media
2	Impatto delle azioni di comunicazione (n. utenti informati)
3	Livello di notorietà del brand (indagini ad hoc)
4	Incremento delle presenze turistiche nelle strutture ricettive (+10% nei tre anni)
5	Incremento dei visitatori dei siti turistici (+20% nei tre anni)

2.2.1.5.B.2 Potenziare e promuovere il sistema integrato dell'offerta

Al pari delle precedenti azioni di taratura ed aggregazione dell'offerta territoriale rispetto a standard e requisiti del prodotto/servizio, il ruolo del distretto turistico degli IBLEI sarà quello di fare sviluppare e rendere più competitivo tutto il portafoglio dell'offerta. In tale contesto i prodotti turistici dovranno essere ben concepiti, appetibili per il sistema cliente, accessibili in termini di informazione e di acquisto, ma soprattutto, ben gestiti dal sistema locale in chiave organizzativa. Quindi, sia nel caso di offerte singole che in quello di pacchetti integrati, nella consapevolezza che il soddisfacimento degli standard di servizio non può rappresentare da solo elemento integrativo dell'offerta, il Distretto dovrà mettere in campo sinergie e raccordi organizzativi utili alla gestione di nuove modalità di fruizione e "packaging" territoriale. A titolo esemplificativo e non esaustivo, si prospettano alcuni strumenti di riferimento: biglietto unico per l'accesso ai siti archeologici o alle aree naturalistiche; i circuiti delle città tardo barocche; la creazione di "pass" di diversa durata; etc..

Infine il distretto troverà continuità e sinergia tematica e territoriale aprendosi alle altre realtà regionali che presentano caratteristiche simili ed omogenee rispetto alla propria offerta.

Risultati Attesi

	Elementi di quantificazione dell'obiettivo
1	Potenziamento e creazione di nuovi itinerari tematici (+ di 10 nel triennio)
2	Incremento delle presenze turistiche nelle strutture ricettive (+10% nei tre anni)
3	Incremento dei visitatori dei siti turistici (+20% nei tre anni)
4	Incremento della spesa media del turista (+10% nei tre anni)

2.2.1.5.B.3 Potenziare il sistema di informazione turistica

Il territorio del Distretto oggi si presenta con una dotazione minima e destrutturata di punti di informazione che necessita senz'altro di interventi di potenziamento e di miglioramento. In questo contesto il Distretto Turistico degli Iblei non è orientato verso la gestione operativa dei singoli punti di informazione presenti o attivabili a livello locale, quanto piuttosto al ruolo di "service e coordinamento" degli stessi attraverso la seguente piattaforma di servizi:

- il lay-out "standard" dei locali e del personale (divise) e l'organizzazione del punto informativo per favorire una immagine coordinata del Distretto;

- il materiale informativo e promozionale del territorio;
- assistenza tecnica per l'accesso ai sistemi informatici di supporto all'interrogazione-aggiornamento di strumenti comuni come il portale del Distretto e altre iniziative e progetti in essere sul territorio locale e regionale;
- attività di sensibilizzazione, formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio di informazione a livello locale.

Risultati Attesi

	Elementi di quantificazione dell'obiettivo
1	Creazione del portale del Distretto
2	Numero di "stazioni" informative del territorio a livello locale (+ 15 nei tre anni)
3	Numero di addetti dedicati all'informazione e all'assistenza turistica (+20 nei tre anni)

2.2.1.5.B.4 Potenziare il sistema di vendita/commercializzazione dei prodotti turistici

Come già emerso nel contesto dell'analisi di mercato, oggi il turista che vuole acquistare il prodotto territoriale, ovvero un servizio correlato in quanto già pernotta nel territorio, lo deve potere fare rapidamente sulla base della conoscenza del servizio e delle modalità di acquisto (soggiorno/escursione). Il piano prevede quindi di intervenire su due fronti:

- Per favorire la vendita al turista nel luogo di residenza: attività di aggiornamento/formazione dei consorzi turistici locali e agenzie di viaggio incoming sulle caratteristiche dei vari mercati; affiancamento tecnico e cofinanziamento alla costruzione di pacchetti turistici integrati; creazione di eventi che favoriscano l'incontro tra domanda e offerta (partecipazione a fiere, organizzazione di Workshop itineranti); creazione di strumenti a supporto del trade;
- Per favorire la vendita al turista in loco: potenziare il sistema di vendita per tutti quei servizi che il turista potrebbe acquistare durante la sua vacanza: escursioni, visite guidate, biglietteria, etc..Verranno quindi definite diverse modalità di informazione/acquisto dei servizi: punti di informazione turistica, strutture ricettive, Internet, cellulare, etc..;
- Per entrambi i casi: dopo una prima attività sperimentale e in funzione dei risultati ottenuti si potrà decidere se ci sono le condizioni per la creazione di una piattaforma centralizzata di e-booking del Distretto.

Risultati Attesi

	Elementi di quantificazione dell'obiettivo
1	Incremento delle presenze turistiche nelle strutture ricettive (+10% nei tre anni)
2	Incremento dei visitatori dei siti turistici (+20% nei tre anni)
3	Incremento della spesa media del turista (+10% nei tre anni)

2.2.1.5.B.5 Incrementare la penetrazione sul mercato italiano e sui mercati esteri

Attraverso le attività di promozione strettamente connesse e correlate al sistema distributivo e di vendita commerciale la finalità è quella di incrementare la conoscenza dell'offerta territoriale del distretto degli IBLEI sul mercato nazionale ed internazionale con conseguente incremento dei pernottamenti e delle escursioni sul territorio.

Risultati Attesi

	Elementi di quantificazione dell'obiettivo
1	Incremento delle presenze turistiche nelle strutture ricettive (+10% nei tre anni)
2	Incremento dei visitatori dei siti turistici (+20% nei tre anni)

2.2.1.5.B.6 Incrementare la spesa media dei turisti

Oggi non siamo in grado di quantificare e di qualificare, nell'ambito territoriale del Distretto, la spesa media del turista. Tuttavia anche attraverso le verifiche dirette effettuate con operatori e rappresentanze del settore si può ben sostenere che la spesa si concentra essenzialmente sulla

fascia costiera e sui servizi principali, ovvero ricettività, ristorazione e servizi correlati alla balneazione. L'incremento della spesa media del turista passa pertanto attraverso una strategia di ampliamento della platea dei servizi offerti mettendo a sistema e coordinando servizi complementari (anche verso la parte collinare e montana) e creando pertanto nicchie di mercato che possano favorire la nascita nuove attività imprenditoriali e pertanto la crescita occupazionale.

Le principali direttive strategiche per il conseguimento del presente obiettivo sono:

- il potenziamento ed il miglioramento del sistema di informazione sul territorio;
- integrare nel pacchetto vacanza una ampia gamma di prodotti e servizi correlati già prenotabili in concomitanza con il pacchetto;
- ampliare l'offerta dei prodotti e dei servizi correlati.

Risultati Attesi

	Elementi di quantificazione dell'obiettivo
1	Incremento della spesa media del turista (+10% nei tre anni)

2.2.1.5.C Tipologie di intervento previste

2.2.1.5.C.1 Attività di Co-marketing:

I flussi turistici del distretto degli Iblei sono già caratterizzati dalla presenza di turisti "individuali" o di "piccoli gruppi", pertanto è prevedibile che in una prima fase e sul medio termine per i tour operator, anche se potenzialmente molto sensibili al self-packaging (composizione fai-da-te del pacchetto di viaggio) e quindi ai voli low-cost, non si presenti una rilevante azione. Diversa, invece, è la logica di medio-lungo termine in cui non si può escludere, purtroppo, lo sviluppo di strutture più adeguate al turismo organizzato (villaggi, resort, ecc.).

Questa azione prevede comunque il supporto indistinto allo sviluppo delle attività di compagnie aeree e tour operator.

Nei confronti dei TO e soprattutto delle compagnie aeree (regolari, charter, low cost) si ritiene opportuno, in luogo, o meglio, in complementarietà all'azione autonoma del Distretto trovare alleanze strategiche con altri Distretti territoriali o tematici riconosciuti (anche perché la logica dei Distretti non sempre coincide con la visione territoriale di quei soggetti potenziali partner, che ragionano invece per punti di accesso – gli aeroporti – e i resort e le attrattive in un intorno di 60-90 minuti dell'aeroporto).

L'azione verso TO e compagnie aeree si ritiene debba essere sviluppata nel contesto di alleanze strategiche con altri Distretti Territoriali e/o Tematici, quantomeno con quelli che come il presente gravitano sugli aeroporti di Comiso e Catania ed eventualmente anche sui porti di Pozzallo, Augusta e Catania, per far sì di avere una massa critica e rilevante per il confronto e quindi potere distribuire gli eventuali benefici sui rispettivi territori di riferimento.

L'azione di co-marketing prevede quindi le seguenti due principali di attività:

- *la collaborazione, insieme a tour operator della regione, o compagnie aeree, per l'attivazione di nuovi voli su Comiso, secondo i piani d'investimento varati dagli stessi operatori;*
- *la collaborazione, insieme a tour operator italiani e/o stranieri, per la promozione di voli e serate promozionali verso agenti di viaggio di località di origine della domanda.*

2.2.1.5.C.2 Creazione di prodotti turistici integrati:

Il Distretto Turistico degli Iblei, include nella propria gamma dei servizi territoriali, un servizio di supporto e di assistenza tecnica in favore degli operatori turistici, sia in forma singola che associata, finalizzato alla creazione di prodotti turistici integrati.

Inoltre verranno realizzati dei momenti collettivi di rinforzo informativo e formativo finalizzati al potenziamento delle competenze degli operatori in questo contesto e dei tavoli territoriali di definizione di specifici pacchetti turistici integrati sia rispetto ai quattro cluster strategici che trasversali agli stessi. L'obiettivo è infatti quello di sviluppare sistemi di accesso all'immenso

patrimonio delle risorse territoriali integrando in un unico, e flessibile pacchetto, diverse tipologie di servizio: ospitalità e soggiorno, mobilità, fruizione del patrimonio, assistenza alla visita, e altro.

2.2.1.5.C.3 Partecipazione Fiere:

Una volta compiuta la fase finalizzata al compimento della strategia di prodotto, che può sempre e comunque essere rinforzata come ad esempio attraverso la predetta azione, il Distretto ha consapevolezza di tutti gli elementi (prodotto e target) utili e funzionali per la sua Promozione Turistica. La partecipazione a fiere pertanto rappresenta un'azione info-promozionale dell'offerta turistica integrata del territorio. Le principali fiere internazionali dedicate risultano le seguenti:

- BIT (Milano);
- Dolce Vita (Londra);
- L'Italie à Table (Nizza);
- ITB (Berlino);
- SITC (Barcellona);
- IMEX (Francoforte);
- TTI (Rimini);
- TOP RESA (Deauville);
- SALONE NAUTICO (Genova);
- WTM (Londra)

Naturalmente oltre ad altri eventi fieristici di minor rilevanza ma comunque sempre validamente interessanti e rispetto ai quali, al pari dei precedenti, il Distretto deve valutare l'opportunità di una sua partecipazione in funzione delle proprie caratteristiche e anche al cospetto della programmazione regionale.

Il Distretto pertanto, sulla base degli elementi scaturienti dalla strategia di prodotto, assumerà il ruolo di presentare al meglio, durante la fase di sviluppo della strategia di mercato, nell'ambito dei predetti eventi, la propria offerta territoriale.

Successivamente, anche in relazione ai risultati ed agli esiti della prima partecipazione e alla adeguata presenza di un certo numero di pacchetti integrati e di operatori interessati, verrà, a regime, strutturato un calendario annuale delle partecipazioni.

2.2.1.5.C.4 Ideazione e Produzione di supporti informativi:

E' del tutto evidente che il distretto, neo-costituito, e quindi in fase preliminare di avvio, nonché oggetto di una serie di interventi di processo finalizzati alla definizione ed al consolidamento della propria offerta territoriale, non sia nelle condizioni di disporre di una sintesi grafica di rappresentazione omogenea ed al contempo incisiva e rappresentativa della sue principali caratteristiche.

Inoltre, così come previsto allo step o progetto specifico "Sviluppo dei processi di aggregazione degli operatori economici locali e condivisione partecipata degli standard di servizio", la presente attività sottende al Piano di Comunicazione e Promozione dell'offerta turistica integrata degli IBLEI.

L'azione prevede quindi i seguenti ambiti di intervento:

- lo sviluppo dei mezzi di informazione del Distretto funzionale a supportare la visita dei turisti sul territorio e promuovere il territorio e le sue risorse;
- la realizzazione grafica dei materiali da produrre attraverso una consulenza grafica dedicata;
- la produzione e la stampa di tutti i materiali (cartacei e multimediali).

2.2.1.5.C.5 Informazione turistica locale:

Come già evidenziato nella descrizione dell'obiettivo di riferimento, il Distretto dovrà assumere altresì il ruolo di coordinamento e di supporto alla rete dei punti di informazione turistica esistente o che si verrà a costituire nel territorio.

L'azione prevede i seguenti interventi:

- distribuzione del materiale informativo (prodotto nell'azione precedente) a tutti i punti di informazione esistenti e in altri punti di interesse e contatto tra domanda e offerta;
- azione di sensibilizzazione/aggiornamento degli operatori addetti agli uffici informazione in merito al ruolo ricoperto, all'importanza di valorizzare ciascun sub sistema in un'ottica unitaria, all'uso degli specifici strumenti. Questa azione verrà affiancata da momenti formativi per migliorare le lingue straniere, far conoscere in modo approfondito le risorse del territorio, ecc.;
- istituzione di un servizio di call center del Distretto, in italiano e in inglese, che dovrà fornire le prime informazioni turistiche sul sistema, dirottando poi il potenziale turista verso i singoli Comuni o aggregazione di operatori o comunque verso il sito Internet per trovare ulteriori approfondimenti;
- ideazione e produzione di un minimo di "allestimento" leggero (pannelli, posters, corner per depliants, ecc.) da poter distribuire in tutti i punti di informazione turistica al fine di renderli in parte omogenei nell'immagine al pubblico;
- istituzione di un servizio di info point presso l'atrio arrivi degli aeroporti di Comiso e di Catania, nonché presso il porto di Pozzalo. Tale servizio sarà utile sia per il turista che arriva all'aeroporto, o al porto, e che ha già prenotato la sua vacanza nel territorio del Distretto, sia per quel turista che arriva sprovvisto di prenotazione ricettiva, o anche senza aver scelto la destinazione da visitare al fine di fornire le informazioni e i servizi di prenotazione necessari.

2.2.1.5.C.6 Pubbliche relazioni:

L'Azione prevede l'attivazione di un ufficio stampa: il principale obiettivo dell'ufficio stampa sarà quello di costruire e fidelizzare un forte sistema di relazioni con il target decisori, con particolare riguardo per gli operatori dei media, di riferimento per i gruppi bersaglio del programma che si rendono disponibili ed attivi diffondere e disseminare, ciascuno per le proprie specifiche realtà di appartenenza le informazioni del Distretto. Il risultato atteso in relazione al predetto obiettivo sarà quello di costruire un portafoglio, con relativo database, di rapporti fidelizzati e pertanto una rete di supporto alle attività info-promozionali previste dal Piano di comunicazione e Promozione.

L'attività consiste in una intensa azione di pubbliche relazioni atta a garantire la massima diffusione possibile delle informazioni sul Distretto sia nei confronti dei target turistico che degli operatori. Fare arrivare da più fonti informazioni sul **Distretto turistico degli Iblei** per sviluppare e consolidare la sua immagine.

In tale contesto assume estrema rilevanza l'ideazione e la realizzazione di redazionali concepiti in modo coerente e declinati sulle diverse tipologie di testate e per i diversi paesi. Naturalmente in relazione ai paesi di riferimento i redazionali dovranno essere tradotti in lingua.

In sintesi l'ufficio stampa assolverà principalmente alle seguenti funzioni:

- sviluppo dei rapporti e delle relazioni con i media da coinvolgere nelle attività promozionali e di comunicazione del Distretto;
- creazione del portfolio relazionale e del relativo database per i gruppi target da coinvolgere;
- redazione di 50 comunicati stampa/redazionali per ogni anno di attività diffusi attraverso i canali di comunicazione tradizionali e via internet;
- pianificazione e gestione dei comunicati stampa e dei redazionali;
- realizzazione di rassegne stampa.

Inoltre nell'ambito della presente attività si prevede l'organizzazione di educational per la stampa italiana e straniera e l'organizzazione di conferenze stampa a livello nazionale ed internazionale.

Nell'ambito delle pubbliche relazioni, verranno organizzati degli educational per la stampa italiana e straniera (circa 5 educational all'anno per un totale di dieci partecipanti tra giornalisti, opinion leader e operatori turistico).

Si prevede infine l'organizzazione di una conferenza stampa di lancio della destinazione sul mercato italiano, appena sia completata la fase di start-up.

L'azione prevede inoltre l'organizzazione di serate promozionali destinate ad agenti di viaggio, tour operator, cral e associazioni, con la diretta partecipazione degli operatori del STT. Dopo la

presentazione della destinazione, seguirà un incontro con gli operatori della domanda, infine una cena con degustazione di prodotti tipici. La scelta della destinazione dipenderà dai contatti commerciali presi nella prima fase delle attività di PR, dalle potenzialità del mercato, dai previsti investimenti pubblicitari e di ufficio stampa. Si cercherà di concentrare comunque tutte queste azioni in un'unica area, al fine di massimizzare gli investimenti e i risultati ottenibili.

2.2.1.5.C.7 Pubblicità:

L'azione prevede l'acquisto di spazi pubblicitari su riviste del turismo e di nicchia e affissioni sui mercati italiani e sui mercati stranieri (dando la preferenza alle priorità derivanti dal Piano di comunicazione).

Il Distretto farà promozione inoltre presso i luoghi di "transito" e passaggio verso la destinazione, quindi acquisterà spazi pubblicitari sui traghetti in arrivo verso i principali porti regionali e del territorio e presso gli aeroporti di Catania e Comiso.

2.2.1.5.C.8 Valorizzazione delle produzioni tipiche:

Le produzioni tipiche rappresentano un valore aggiunto nel "sistema integrato di offerta territoriale" della destinazione: va quindi perseguita con continuità un'integrazione tra turismo e produzioni tipiche di qualità perché il beneficio è reciproco.

Si prevede pertanto l'attivazione di un tavolo di lavoro dedicato alla valorizzazione turistica dei prodotti tipici che opererà rispetto alle seguenti dimensioni o ambiti:

- individuare le sinergie possibili tra turismo e prodotti tipici a livello locale e individuare i progetti utili a migliorare questa sinergia (eventi di degustazione nelle masserie o presso siti particolari, dimostrazioni durante eventi, visite ai produttori locali, presso le aziende vitivinicole, ecc.).
Nell'ambito di questo punto si evidenzia la necessità di definire accordi e misure di promozione dei prodotti tipici presso il circuito della ristorazione locale (vedi Carta di Valorizzazione);
- individuare le fonti di finanziamento dedicate al settore, e proporre e sviluppare progetti da mettere a bando per la valorizzazione in chiave turistica delle produzioni tipiche;
- valorizzare gli eventi enogastronomici e creare veri e propri portali sul territorio di presentazione dell'offerta enogastronomica;
- produzione di materiale ad hoc per la valorizzazione dei circuiti enogastronomici e dei prodotti tipici esistenti;
- valorizzazione, attraverso attività di comunicazione, degli eventi enogastronomici del territorio (produzione del calendario degli eventi enogastronomici, promozione di eventi, ecc.);
- studio di fattibilità per la creazione di una "vetrina del territorio", ovvero un punto di informazione turistica, esposizione di prodotti tipici e vendita di prodotti tipici da aprire sul territorio nel medio-termine;
- azioni di co-marketing insieme ai produttori di prodotti tipici che partecipano a iniziative ed eventi a livello nazionale e internazionale. Tra le azioni in programma si elencano la sponsorizzazione di educational di giornalisti enogastronomici sul territorio in collaborazione con associazioni di prodotti tipici, la sponsorizzazione di "cene" o eventi enogastronomici o dimostrativi nell'ambito di fiere a cui partecipano i produttori tipici locali.

2.2.1.5.C.9 Web Marketing:

L'attività di web marketing prevede sugli anni di sviluppo del programma due tipologie di intervento:

- la creazione e mantenimento di un portale turistico del territorio, o il potenziamento di portali eventualmente già on line;
- la promozione del portale su siti turistici nazionali e internazionali.

Il portale, nei primi anni di attività, sarà orientato verso la dimensione "emozionale" e informativa, senza la creazione di strumenti di commercio elettronico: quindi una "vetrina" del territorio dinamica e aggiornata con eventi, proposte e novità.

Il portale del turismo rappresenterà per tutti i turisti (attuali e potenziali), per gli operatori del trade (agenzie viaggio, tour operator, cral e associazioni), la stampa consumer e trade, gli operatori del territorio, la porta di accesso alle informazioni turistiche del Distretto. Obiettivo è quello di fornire il maggior numero di informazioni possibili, sempre aggiornate, e completamente scaricabili dal web. Il portale verrà sviluppato in concomitanza con l'avvio del presente progetto specifico e verrà via via aggiornato.

Sarà tradotto, in un primo momento, in tre lingue straniere (tedesco, inglese e francese). Avrà la funzione di promuovere in chiave turistica il territorio, le sue peculiarità, fornire le informazioni utili per la prenotazione della vacanza, le indicazioni sui pacchetti e prodotti turistici integrati, i servizi sul territorio, gli eventi, gli itinerari e le escursioni, i prodotti tipici, ecc.. Sarà un portale relativamente semplice e con un'interfaccia grafica che ne faciliti la navigazione.

2.2.1.5.C.10 Gli eventi territoriali:

Il Piano di Sviluppo Turistico del Distretto degli IBLEI, come già evidenziato precedentemente, è orientato su due dimensioni di sviluppo: la linea degli interventi interni, funzionali alla "strategia di prodotto", e la linea degli interventi esterni, funzionali alla "strategia di mercato". La promozione del marchio d'area, con le attività alla stessa correlate, è l'azione strategica del Piano che concorre alla diffusione della conoscenza nei mercati nazionali ed internazionali della "marca" degli Iblei ed all'inserimento sul mercato della sua offerta turistica integrata.

Considerando la rilevanza qualitativa e quantitativa degli eventi espressi dal territorio del Distretto non organizzata in forma strutturata e sistemica e, al contempo, l'importanza del potenziale che gli stessi rivestono nella dinamica attrattiva sui turisti si ritiene opportuno dare evidenza, nell'ambito del Piano e rispetto alla sua strategia di impianto, della nuova dimensione organizzativa ed attuativa degli stessi. D'altro canto l'assenza di una siffatta modalità nel contesto del Piano e nella logica organizzativa delle funzioni del Distretto denoterebbe, già di per sé, una scarsa consapevolezza e condivisione, da parte dei promotori, degli elementi fondanti del distretto stesso.

Il Distretto Turistico degli Iblei, così come concepito, assolverà pertanto, nel contesto ed al contempo della esecuzione delle attività previste dal piano, la funzione fondamentale di coordinare (sul fronte delle linee di intervento per la strategia di prodotto) e promuovere sui mercati nazionali ed esteri (sul fronte delle linee di intervento per la strategia di mercato) gli "EVENTI" territoriali così come clusterizzati per le rispettive pertinenze tematiche.

Più in particolare, il Distretto Turistico degli Iblei svolgerà le seguenti attività principali:

- Valorizzazione degli eventi territoriali nell'ambito dei cluster strategici di offerta turistica integrata del distretto (attività in essere in quanto connessa alla stesura del piano);
- Costruzione del calendario stagionale degli eventi territoriali;
- Definizione degli standard e dei requisiti di servizio correlati alla realizzazione degli eventi (strategia di prodotto);
- Coordinamento esecutivo nella fase realizzativa degli eventi: gestione tecnica e operativa (strategia di prodotto);
- Coordinamento e gestione integrata della comunicazione e della promozione degli eventi: immagine coordinata, stampa e distribuzione dei supporti info-promozionali, ufficio stampa distrettuale, rapporti con i media, etc.. (strategia di mercato);
- Costruzione di un albo di soggetti "qualificati" (attraverso standard e requisiti di qualità), che rappresentino la filiera produttiva e dei servizi di supporto per gli eventi, dal quale potere attingere con sicurezza e in trasparenza;
- Monitoraggio, verifica e controllo dei risultati ottenuti dallo/dagli evento/i;

Il Distretto consentirà quindi la fattiva e concreta sinergia collaborativa tra le rappresentanze pubbliche e private associate generando nel contesto specifico degli eventi e della strategia di

Piano cui gli stessi si integrano un indotto economico rilevante e un potenziamento strategico dell'immagine sui mercati dell'offerta turistica integrata degli IBLEI.

Le responsabilità decisionali e operative attinenti alla gestione degli eventi si integrano pertanto al modello organizzativo del Distretto medesimo.

2.2.1.5.D Soggetti Beneficiari delle azioni

- Associati al Distretto Turistico degli Iblei;
- Istituzioni locali e regionali;
- Operatori del territorio;
- Cittadini;
- Operatori del mercato turistico;
- Giornalisti;
- Opinion leader;
- Turisti.

2.2.1.5.E Impatto su Obiettivi Regionali

Finalità Legge n. 10 del 15/09/2005	Azione diretta a:
a) Sostenere attività e processi di aggregazione e di integrazione tra le imprese turistiche, anche in forma cooperativa, consortile e di affiliazione;	☒
b) attuare interventi necessari alla qualificazione dell'offerta turistica urbana e territoriale delle località ad alta densità di insediamenti turistico ricettivi;	☒
c) istituzione di punti di informazione e di accoglienza per il turista, anche telematici, secondo specifiche quantitative e qualitative coerenti	☒
d) sostenere lo sviluppo di marchi di qualità, di certificazione ecologica nonché la riqualificazione delle imprese turistiche con priorità alla standardizzazione dei servizi turistici;	☒
e) promuovere il marketing telematico del proprio distretto turistico per l'ottimizzazione della relativa commercializzazione in Italia e all'estero;	☒
f) promuovere le strutture ricettive, i servizi alle infrastrutture volte al miglioramento dell'offerta turistica;	☒
g) individuare e proporre particolari tipologie di architettura rurale ...	☒

Timing

I ANNO	II ANNO	III ANNO
//	▪ Attività di Co-Marketing ▪ Creazione di prodotti turistici integrati ▪ Partecipazione a Fiere ▪ Ideazione e produzione di Supporti Informativi ▪ Informazione Turistica Locale ▪ Pubbliche Relazioni ▪ Pubblicità ▪ Valorizzazione delle produzioni Tipiche ▪ WEB- Marketing ▪ Eventi Territoriali	▪ Attività di Co-Marketing ▪ Creazione di prodotti turistici integrati ▪ Partecipazione a Fiere ▪ Ideazione e produzione di Supporti Informativi ▪ Informazione Turistica Locale ▪ Pubbliche Relazioni ▪ Pubblicità ▪ Valorizzazione delle produzioni Tipiche ▪ WEB- Marketing ▪ Eventi Territoriali

2.2.2 Step o Progetti specifici dei processi trasversali o di supporto, obiettivi e risultati correlati

2.2.2.A Sviluppo del modello organizzativo per la gestione della funzione di tutela e promozione del marchio d'area da parte del Distretto turistico degli Iblei

2.2.2.A.1 Descrizione

Come già evidenziato in occasione della esposizione dei progetti specifici relativi al processo principale il Distretto Turistico degli Iblei dovrà assolvere, tra le funzioni ed i ruoli allo stesso assegnati, anche quello di tutela e di promozione del marchio d'area. Attraverso il presente step o progetto specifico trasversale e di supporto il Distretto, nel contesto dell'azione di validazione e di adozione delle documentazione base della carta di valorizzazione, dovrà altresì validare, in funzione del Sistema di Gestione adottato, le modalità operative e organizzativo-gestionali per il presidio ed il governo dei processi correlati alla funzione di tutela e di promozione. La costruzione del modello organizzativo per il presidio del suddetto ruolo, che non va' assolutamente intesa nella logica e nella dimensione della governance del Distretto, consiste nella implementazione e ingegnerizzazione dei processi produttivi, interni al distretto, funzionali alla erogazione del servizio di tutela e di promozione. In altri termini le modalità, gli standard di servizio, gli input di processo e gli output correlati delle fasi propedeutiche e consequenziali che consentono ad una organizzazione di fornire al proprio sistema cliente un servizio, come nella fattispecie del contesto in esame. A titolo esemplificativo e non esaustivo, il presente progetto specifico è funzionale per quanto concerne alla tutela del marchio, alla identificazione delle modalità di sviluppo del processo di rilascio del marchio d'area che è compreso tra la fase di richiesta e quella finale di rilascio del certificato. Quindi occorrerà implementare le specifiche tecniche, le modalità, i tempi, gli standard e la modulistica, affinché l'utente del servizio possa avere evidenza e trasparenza del processo in tutte le sue fasi: dalla richiesta, alla verifica dei requisiti, alla accettazione della stessa, alla gestione degli audit, alla produzione delle evidenze di cui ai disciplinari, ed infine alle modalità di rilascio del certificato, nonché delle modalità relative al mantenimento. In egual misura, anche per quanto concerne la funzione di promozione e di marketing territoriale il processo di erogazione del servizio dovrà essere, nell'ambito del presente progetto specifico, ingegnerizzato e strutturato secondo le medesime modalità già su esposte a titolo esemplificativo. La definizione del modello organizzativo di erogazione dei servizi è elemento imprescindibile di efficacia e di efficienza organizzativa nonché di governo e presidio degli standard di erogazione da parte del Distretto.

2.2.2.A.2 Obiettivi operativi

- Ingegnerizzazione dei processi di erogazione dei servizi di tutela e di promozione del marchio d'area;
- Costruzione e validazione di un modello organizzativo conforme ai criteri ed ai principi di qualità;

2.2.2.A.3 Risultati Attesi

- Modalità, tempi, modulistica dei processi di erogazione;
- Standard di servizio;

2.2.2.A.4 Soggetti Beneficiari delle azioni

- Associati al Distretto Turistico degli Iblei;
- Istituzioni locali e regionali;
- Operatori del territorio;
- Cittadini;
- Operatori del mercato turistico;
- Turisti

2.2.2.A.5 Tipologie di intervento previste

- Analisi dei processi di erogazione dei servizi;

- Progettazione e implementazione dei processi di erogazione del servizio;
- Laboratori territoriali partecipati di condivisione e validazione;

2.2.2.A.6 Impatto su Obiettivi Regionali

Finalità Legge n. 10 del 15/09/2005	Azione diretta a:
a) Sostenere attività e processi di aggregazione e di integrazione tra le imprese turistiche, anche in forma cooperativa, consortile e di affiliazione;	☐
b) attuare interventi necessari alla qualificazione dell'offerta turistica urbana e territoriale delle località ad alta densità di insediamenti turistico ricettivi;	☒
c) istituzione di punti di informazione e di accoglienza per il turista, anche telematici, secondo specifiche quantitative e qualitative coerenti	☐
d) sostenere lo sviluppo di marchi di qualità, di certificazione ecologica nonché la riqualificazione delle imprese turistiche con priorità alla standardizzazione dei servizi turistici;	☒
e) promuovere il marketing telematico del proprio distretto turistico per l'ottimizzazione della relativa commercializzazione in Italia e all'estero;	☐
f) promuovere le strutture ricettive, i servizi alle infrastrutture volte al miglioramento dell'offerta turistica;	☐
g) individuare e proporre particolari tipologie di architettura rurale ...	☐

Timing

I ANNO	II ANNO	III ANNO
▪ Analisi dei processi di erogazione dei servizi; ▪ Progettazione e implementazione dei processi di erogazione del servizio; ▪ Laboratori territoriali partecipati di condivisione e validazione;	//	//

2.2.2.B Valorizzazione delle Risorse Umane da impegnare nella gestione dei servizi di tutela e promozione del marchio d'area**2.2.2.B.1 Descrizione**

Il varo del modello organizzativo di gestione dei servizi di tutela e promozione del marchio d'area da parte del distretto consente di avere le specifiche operative di erogazione e pertanto fornisce evidenza delle modalità e dei termini organizzativi di gestione dei processi correlati. La identificazione dei processi e delle loro specifiche tecniche consente di delineare il quadro e il mix professionale di pertinenza preposto alla loro implementazione operativa. Il presente step o progetto specifico è pertanto finalizzato alla identificazione ed alla valorizzazione delle risorse umane che dovranno garantire l'operatività nella erogazione del servizio. Partendo quindi dalle specifiche tecniche dei processi sarà possibile identificare il mix professionale e il sistema di competenze tecniche e operative che ciascuna figura dovrà possedere per l'implementazione del servizio. In linea di massima, già in questa fase, è possibile identificare due macro famiglie professionali, ovvero le figure addette ai servizi di tutela e quelle dedicate ai servizi di promozione

e marketing territoriale. In termini quantitativi, e a titolo indicativo, si può desumere, anche sulla base del dislocamento territoriale del servizio che deve essere presente in tutte le realtà territoriali aderenti per ovvie ragioni di prossimità rispetto all'utenza, che il fabbisogno complessivo di unità professionali sia stimabile intorno alle 40 unità per i servizi di tutela e 20 per quello di promozione e marketing territoriale. Inoltre, presumendo la dislocazione territoriale di 20 unità operative avremo poi ulteriori 20 figure di coordinamento delle rispettive unità territoriali nonché le 5 unità dello staff di direzione generale. Per ogni figura professionale identificata verranno quindi implementati, secondo l'approccio per competenze (competence based), i dizionari di competenze quale elemento base di riferimento per il loro reclutamento, previo rinforzo e aggiornamento professionale specifico rispetto alle fasi del processo di erogazione del servizio di rispettiva pertinenza. In questa sede, e naturalmente ponendo riserva di una taratura più dettagliata in fase esecutiva, è possibile delineare l'architettura di due percorsi di potenziamento e/o aggiornamento delle competenze professionali, ovvero un primo relativo a "Tecnico dei sistemi di gestione per la qualità e di certificazione di prodotto/servizio", e un secondo relativo a "Tecnico dei servizi di promozione turistica e di marketing territoriale".

Entrambi i percorsi sono strutturati su tre blocchi modulari di potenziamento e aggiornamento di competenze: competenze di base e trasversali, competenze specialistiche e competenze operative. Per queste ultime, che risultano rilevanti al pari delle altre ma tuttavia essenziali per l'acquisizione del ruolo, si prevede uno sviluppo on the job attraverso la modalità del work experience.

In relazione al presente step o progetto specifico si evidenzia quindi la valenza dell'impatto socio-economico della strategia del Piano che, proprio in relazione all'obiettivo generale dichiarato, fornisce esplicita evidenza di incremento e consolidamento sul territorio del bacino occupazionale in quanto le attività formative previste prevedono, già a monte, una collocazione a ruolo dei soggetti beneficiari. Inoltre appare altresì opportuno fornire, già in questa sede, evidenza della totale sostenibilità economica, finanziaria e sociale dell'operazione che potrebbe, se non specificata, alimentare l'idea di una volontà, non presente e scongiurata, di creazione di sacche di precariato. E' del tutto evidente infatti, anche in relazione alle altre componenti organizzative e strategiche del piano nonché delle numerose esperienze consolidate e maturate, a livello nazionale, in materia di marchi d'area, che i servizi di tutela e di promozione del marchio d'area resi al sistema cliente del Distretto debbano prevedere rientri tariffari commisurati al servizio richiesto ed erogato dal Distretto medesimo. In tale contesto, pur favorendo in fase di avvio la base associativa e degli aderenti attraverso l'investimento collettivo, risulta estremamente strategico, e corretto sotto il profilo della trasparenza dei rapporti territoriali, prevedere, in relazione all'avanzamento delle evidenze di risultato del piano, un sistema progressivo per la messa a regime dei rientri tariffari. Corretto appare infatti, in una fase di impianto l'investimento collettivo o pubblico che, attraverso un più dettagliato programma di fattibilità economica e finanziaria di cui ci si riserva lo sviluppo in una fase più strettamente operativa, deve naturalmente prevedere un suo rientro graduale e un obiettivo temporale per la messa a regime.

2.2.2.B.2 Obiettivi operativi

- Mappatura del mix professionale di presidio e gestione dei servizi di tutela e promozione;
- Identificazione degli operatori;
- Potenziamento e aggiornamento delle competenze degli operatori dei servizi di tutela e promozione;
- Acquisizione del ruolo degli operatori e messa a regime del sistema;

2.2.2.B.3 Risultati Attesi

- Dizionari di competenza delle figure professionali da impiegare nei servizi di tutela e promozione del marchio d'area;
- Qualificazione e valorizzazione del capitale umano;
- Inserimenti lavorativi;
- Erogazione dei servizi di tutela e promozione;

2.2.2.B.4 Soggetti Beneficiari delle azioni

- Associati al Distretto Turistico degli Iblei;
- Istituzioni locali e regionali;
- Operatori del territorio;
- Cittadini;
- Operatori del mercato turistico;
- Turisti

2.2.2.B.5 Tipologie di intervento previste

- Implementazione dei dizionari di competenza;
- Informazione e animazione territoriale;
- Bilancio di competenze, orientamento e selezione candidati;
- Formazione e work experience;
- Accompagnamento e follow up professionale;
- Erogazione servizi di tutela e promozione del marchio d'area;

2.2.2.B.6 Impatto su Obiettivi Regionali

Finalità Legge n. 10 del 15/09/2005	Azione diretta a:
a) Sostenere attività e processi di aggregazione e di integrazione tra le imprese turistiche, anche in forma cooperativa, consortile e di affiliazione;	☐
b) attuare interventi necessari alla qualificazione dell'offerta turistica urbana e territoriale delle località ad alta densità di insediamenti turistico ricettivi;	☒
c) istituzione di punti di informazione e di accoglienza per il turista, anche telematici, secondo specifiche quantitative e qualitative coerenti	☒
d) sostenere lo sviluppo di marchi di qualità, di certificazione ecologica nonché la riqualificazione delle imprese turistiche con priorità alla standardizzazione dei servizi turistici;	☒
e) promuovere il marketing telematico del proprio distretto turistico per l'ottimizzazione della relativa commercializzazione in Italia e all'estero;	☒
f) promuovere le strutture ricettive, i servizi alle infrastrutture volte al miglioramento dell'offerta turistica;	☒
g) individuare e proporre particolari tipologie di architettura rurale ...	☒

Timing

I ANNO	II ANNO	III ANNO
▪ Implementazione dei dizionari di competenza; ▪ Informazione e animazione territoriale; ▪ Bilancio di competenze, orientamento e selezione candidati; ▪ Formazione;	▪ Formazione e work experience; ▪ Accompagnamento e follow up professionale; ▪ Erogazione servizi di tutela e promozione del marchio d'area;	▪ Formazione e work experience; ▪ Accompagnamento e follow up professionale; ▪ Erogazione servizi di tutela e promozione del marchio d'area;

2.2.2.C Sviluppo dei servizi di certificazione del marchio d'area**2.2.2.C.1 Descrizione**

Il presente step o progetto specifico è funzionale, e pertanto finalizzato, allo sviluppo dei servizi consulenziali e di audit esterno necessari per la certificazione del marchio d'area. Così come è possibile rilevare dai rispettivi step del processo strategico principale (con particolare riguardo per il secondo, terzo e quarto), le attività di raccordo organizzativo con l'organismo terzo di certificazione si sviluppano in tre momenti consequenziali. Il primo, in concomitanza con la validazione e l'adozione da parte del Distretto della documentazione di base della carta di valorizzazione (linee guida e sistema di gestione), che determina la prima validazione esterna di conformità della documentazione di sistema. Il secondo, in concomitanza alla validazione ed adozione dei disciplinari tecnici di servizio che completa il processo di costruzione della carta, in virtù del quale viene effettuata dall'organismo di certificazione la seconda validazione di conformità e pertanto l'emissione del piano dei controlli. Il terzo, in concomitanza alla implementazione del sistema e a valle degli audit interni, che di fatto determina l'emissione del certificato di conformità del marchio d'area. Le attività del presente progetto specifico sono pertanto strettamente correlate con le fasi di avanzamento della strategia territoriale di prodotto, ovvero di composizione dell'offerta turistica integrata del territorio, e raccordano i servizi esterni dell'organismo di certificazione alle attività interne del Distretto nel processo di sviluppo e condivisione del prodotto territoriale.

Appare inoltre opportuno proprio nel contesto del presente progetto specifico evidenziare la portata e la rilevanza strategica di uno strumento operativo quale il marchio d'area, concepito sotto forma di carta di valorizzazione del territorio, sia sotto il profilo strettamente settoriale del turismo che, nel contesto più ampio, dello sviluppo socio economico. E' infatti ben noto che l'approccio alle strategie di sviluppo del territorio può essere orientato sia alla dimensione di processo, come nella prassi più ricorrente e ampiamente applicata dai Programmi Operativi Comunitari, che alla dimensione di prodotto o di esito finale, come ad esempio nel caso dei cosiddetti obiettivi nazionali e regionali di servizio. In altri termini, nel primo caso, gli obiettivi e i risultati correlati vengono definiti a priori e attraverso una strategia di intervento si prevedono ed attuano azioni concorrenziali e funzionali ai processi territoriali di sviluppo per l'ottenimento degli obiettivi e dei risultati prefissati; nel secondo caso, l'elemento che si tiene sotto controllo è, sulla base della performances dei sistemi locali e dello stato di partenza, l'avanzamento quantitativo, in incremento o decremento, e qualitativo, livelli, standard e requisiti, del risultato.

Le carte di valorizzazione del territorio sono pertanto degli strumenti per lo sviluppo che adottano un approccio strategico orientato al risultato: i principali elementi che compongono una carta sono le linee guida (la politica), il sistema di gestione (le norme o la governance) e i disciplinari tecnici di servizio (l'impegno degli aderenti o associati). Così come nella fattispecie del presente PST, la componente rappresentativa istituzionale e sociale delinea, attraverso le linee guida, l'indirizzo politico per lo sviluppo del servizio turistico territoriale che, così come dichiarato nell'obiettivo generale, integra la dimensione più generale di sviluppo sociale ed economico e di tutela e valorizzazione delle identità materiali ed immateriali del territorio del Distretto degli Iblei. Inoltre, sempre la stessa componente, attraverso il sistema di gestione, norma e codifica, le regole e i processi per il riconoscimento dell'impegno da parte degli associati o aderenti alla carta. Infine, i disciplinari tecnici, strumento a valle del processo aggregativo e negoziale di confronto con le altre componenti territoriali e i singoli operatori, forniscono evidenza dell'impegno di ciascun soggetto aderente o associato al rispetto degli standard e dei requisiti minimi del servizio territoriale.

Riprendendo quanto già affermato allo step o progetto specifico relativo alla promozione del marchio d'area ... "Le possibilità di affermare l'offerta territoriale degli Iblei sul settore turistico e quindi compiere l'obiettivo generale del piano passa anche, e soprattutto, dalla capacità del Distretto e di tutte le sue componenti di garantire un equilibrio tra il prodotto "obiettivo" (ideale), il prodotto disponibile (reale), il prodotto comunicato (promozione) e il prodotto venduto (mercato)"..., la Carta di Valorizzazione consente di tenere sotto controllo l'equilibrio citato. Infatti nella definizione dei disciplinari tecnici, la Carta si caratterizza per la sua estrema flessibilità, ovvero

per la possibilità di definire, anche su disciplinari diversi (cogenti o consequenziali), gli obiettivi di servizio ed il livello degli standard di partenza, nonché la cadenza del processo strategico del miglioramento continuo, al cospetto e nella consapevolezza pragmatica tra “l’ideale, il reale, la promozione e il mercato”. Si tratta quindi di posizionare, per ciascun disciplinare, la cosiddetta “asticella”, ovvero il punto di partenza del sistema territoriale frutto del compromesso tra quello che si è e quello che si vorrebbe essere. Tutto ciò, trattando naturalmente il tema del turismo e del territorio, pervade ogni dimensione dello sviluppo: dall’ambiente alla sicurezza, dalla tutela alla valorizzazione, dalla mobilità all’informazione. Ecco quindi che la carta di valorizzazione del territorio del distretto turistico degli Iblei assume, una volta definiti i disciplinari e i relativi punti di start territoriale, rilevanza nelle dinamiche di sviluppo sociale ed economico in quanto strumento che consente di fissare, partendo da un punto certo, quantitativamente e qualitativamente una strategia di miglioramento delle performances territoriali. Essa inoltre è, al contempo, anche cruscotto dello sviluppo, in quanto può raccogliere fabbisogni ed esigenze implicite ed esplicite del sistema produttivo e sociale del territorio attraverso la lettura dei livelli e degli standard di servizio per i quali il sistema medesimo può dare evidenza di impegno nei disciplinari. A titolo esemplificativo e non esaustivo, se il disciplinare di servizio dovesse prevedere, tra gli altri requisiti e nella fattispecie degli operatori delle strutture ricettive, la presenza di un sistema di gestione per l’ambiente conforme alla norma UNI EN ISO 14001, in quanto requisito estremamente rilevante per il target bersaglio dell’offerta territoriale, la carta può fornire evidenza esplicita di istanza o fabbisogno territoriale diffuso, dei predetti operatori, di interventi collettivi e pubblici di supporto e agevolazione per l’acquisizione del citato requisito. Alla stregua della predetta esemplificazione la tastiera dei parametri e degli indicatori della carta investendo, in contesto di offerta turistica integrata, in modo ampio e diffuso i vari processi territoriali sensibili alle dinamiche di sviluppo, viene a centrare, di fatto, l’obiettivo ed il risultato correlato del processo territoriale determinando, sullo stesso, il fabbisogno e quindi l’opportunità strategica di intervento collettivo o pubblico. La Carta di valorizzazione del territorio del Distretto Turistico degli IBLEI è pertanto lo strumento cardine e strategico del presente Piano e, al contempo, dispositivo territoriale in grado di garantire il governo ed il presidio degli obiettivi di sviluppo integrati alla dichiarazione di obiettivo generale dello stesso.

2.2.2.C.2 Obiettivi operativi

- Validare la conformità della documentazione di sistema della carta di valorizzazione del distretto degli Iblei;
- Validare la carta di valorizzazione del distretto degli Iblei ed emettere il piano dei controlli;
- Certificare il marchio d’area;
- Raccordare il processo di composizione dell’offerta turistica integrata con il processo di validazione e di certificazione dell’organismo di certificazione;

2.2.2.C.3 Risultati Attesi

- Conformità della documentazione di sistema della Carta;
- Conformità della Carta;
- Certificazione del Marchio d’Area;

2.2.2.C.4 Soggetti Beneficiari delle azioni

- Associati al Distretto Turistico degli Iblei;
- Istituzioni locali e regionali;
- Operatori del territorio;
- Cittadini;
- Operatori del mercato turistico;
- Turisti

2.2.2.C.5 Tipologie di intervento previste

- Consulenza organizzativa;
- Audit di certificazione;

2.2.2.C.6 Impatto su Obiettivi Regionali

Finalità Legge n. 10 del 15/09/2005	Azione diretta a:
a) Sostenere attività e processi di aggregazione e di integrazione tra le imprese turistiche, anche in forma cooperativa, consortile e di affiliazione;	☒
b) attuare interventi necessari alla qualificazione dell'offerta turistica urbana e territoriale delle località ad alta densità di insediamenti turistico ricettivi;	☒
c) istituzione di punti di informazione e di accoglienza per il turista, anche telematici, secondo specifiche quantitative e qualitative coerenti	☒
d) sostenere lo sviluppo di marchi di qualità, di certificazione ecologica nonché la riqualificazione delle imprese turistiche con priorità alla standardizzazione dei servizi turistici;	☒
e) promuovere il marketing telematico del proprio distretto turistico per l'ottimizzazione della relativa commercializzazione in Italia e all'estero;	☒
f) promuovere le strutture ricettive, i servizi alle infrastrutture volte al miglioramento dell'offerta turistica;	☒
g) individuare e proporre particolari tipologie di architettura rurale ...	☒

Timing

I ANNO	II ANNO	III ANNO
▪ Raccordo organizzativo con l'organismo terzo di certificazione ▪ Consulenza organizzativa ▪ Audit di certificazione	▪ Raccordo organizzativo con l'organismo terzo di certificazione ▪ Consulenza organizzativa ▪ Audit di certificazione	▪ Raccordo organizzativo con l'organismo terzo di certificazione ▪ Consulenza organizzativa ▪ Audit di certificazione

2.2.2.D Monitoraggio quali-quantitativo delle attività del PST**2.2.2.D.1 Descrizione**

La principale finalità di un'attività costante di monitoraggio e controllo del livello qualitativo delle azioni di progetto consiste nella possibilità di verificare, in itinere, il livello di validità parziale e complessivo dell'intervento, e conseguentemente di strutturare le eventuali azioni correttive che permettano di elevare la performance di realizzazione nell'ottica di un miglioramento costante e continuo della qualità dell'intervento proposto.

Per lo sviluppo delle attività di monitoraggio il Distretto intende ispirarsi al modello delle VISION 2000 che interviene sui processi di sviluppo delle attività del Piano facenti capo alla struttura operativa e di governo del Distretto medesimo, nonché dei soggetti terzi incaricati della loro esecuzione.

Tale strumento, nella misura in cui individua e circoscrive l'ambito della valutazione ad una o più attività specifiche, ed in ordine ad uno o più soggetti responsabili consente:

- di effettuare un monitoraggio procedurale in termini di rilevazione quantitativa delle attività realizzate e di avanzamento "fisico" dell'iter progettuale del Piano;
- di realizzare un monitoraggio qualitativo in termini di coerenza, pertinenza, efficacia, efficienza, che restituisca, in corso d'opera, il livello qualitativo di realizzazione dell'intervento rispetto ad uno

standard precedentemente individuato e adottato, e di conseguenza la conformità o la non conformità dell'azione rispetto allo stesso standard.

In ordine alla valutazione quantitativa, gli organi della struttura di governo del Distretto, attraverso le attività di monitoraggio, potranno certificare, nei confronti della Regione Siciliana (Organismo cofinanziatore del Piano), gli stati di avanzamento fisico e procedurale delle attività progettuali del Piano.

Per quanto concerne la valutazione qualitativa, gli organi della struttura di governo del Distretto, attraverso le attività di monitoraggio, potranno valutare le performance realizzative, nei confronti della Regione Siciliana (Organismo cofinanziatore del Piano), rispetto ai parametri di coerenza, pertinenza, efficacia, efficienza, con particolare riguardo alla pertinenza degli impatti prodotti rispetto alla programmazione regionale, nelle modalità prescritte agli artt. 6 e 9 dell'allegato al D.A. n. 4 del 16 febbraio 2010.

In tal senso, si evidenzia che il sistema di valutazione applicato sarà descritto dettagliatamente in un'apposita procedura (Valutazione del servizio offerto e della soddisfazione del cliente) in coerenza con quanto previsto dalla Norma UNI EN ISO 9001:2008, per la quale si prevede altresì il riconoscimento di conformità attraverso la certificazione del Sistema di Gestione per la Qualità del Distretto resa da un Organismo di terza parte.

Tale procedura sviluppa l'applicazione di specifici strumenti funzionali alla rilevazione del livello di soddisfazione del sistema cliente individuato, nei singoli step o progetti specifici, del processo principale e di quelli trasversali o a supporto previsti dal Piano.

Inoltre, la valutazione del Piano prevede un iter che anticipa l'erogazione del servizio e continua fino alla sua conclusione secondo tre distinti momenti valutativi, con diversi obiettivi: Valutazione ex-ante, Valutazione in itinere, Valutazione ex-post.

Valutazione ex-ante: si configura come momento preliminare di misurazione dei dati in ingresso all'intera attività di valutazione, in quanto - con riferimento alle diverse tipologie di clienti - certifica le situazioni in ingresso per l'erogazione dei servizi del Distretto.

Valutazione in itinere: corrisponde alla fase di realizzazione dell'attività e produce risultati parziali. Serve a seguire i diversi momenti operativi di attuazione del Piano, ed intervenire per modificarne, se necessario, l'andamento, nonché per verificare la corrispondenza con gli standard predefiniti.

Valutazione ex-post: viene realizzata in corrispondenza temporale con il termine dell'attività e/o ad una certa distanza di tempo dalla conclusione dell'iniziativa. Serve a verificare gli esiti dell'intervento in relazione agli obiettivi finali predeterminati, individuandone i punti di forza e di debolezza.

I principi di tale sistema valutativo saranno sintetizzati nel documento "La Politica per la Qualità del Distretto Turistico degli Iblei", il quale funge da dichiarazione ufficiale per l'interno e per l'esterno delle garanzie che il Distretto offre nell'erogazione dei servizi previsti, sia in fase di esecuzione del Piano che dopo la messa a regime dello stesso.

La politica per la qualità del Distretto Turistico degli Iblei sarà pertanto orientata ad assicurare che i servizi erogati siano tesi a soddisfare tutte le esigenze esplicite ed implicite del sistema cliente individuato, con un approccio orientato alla correzione ma soprattutto alla prevenzione dei problemi, in un'ottica di innovazione e di miglioramento continuo.

2.2.2.D.2 Obiettivi operativi

- Definire e costruire un impianto metodologico per la rilevazione delle performance quali-quantitative

- Definire e costruire gli strumenti operativi a supporto dell'impianto metodologico per la rilevazione delle performance quali-quantitative
- Monitorare l'avanzamento fisico e procedurale delle attività del PST;
- Valutare le performance qualitative delle attività del PST;
- Redigere "La Politica per la Qualità del Distretto Turistico degli Iblei";
- Redigere il Sistema di Gestione per la Qualità del Distretto Turistico degli Iblei

2.2.2.D.3 Risultati Attesi

- Criteri e modalità di rilevazione dello stato di avanzamento delle attività progettuali e delle performance realizzative del Distretto
- Strumenti operativi di rilevazione dello stato di avanzamento delle attività progettuali e delle performance realizzative del Distretto
- Attività di rilevazione dello stato di avanzamento delle attività progettuali
- Strumenti operativi di rilevazione dello stato di avanzamento delle attività progettuali e delle performance realizzative del Distretto
- Dossier, secondo l'approccio del miglioramento continuo, di eventuali interventi correttivi

2.2.2.D.4 Soggetti Beneficiari delle azioni

- Associati al Distretto Turistico degli Iblei;
- Istituzioni locali e regionali;
- Operatori del territorio;
- Cittadini;
- Operatori del mercato turistico;
- Turisti

2.2.2.D.5 Tipologie di intervento previste

- Attività di rilevazione dello stato di avanzamento delle attività progettuali
- Attività di rilevazione delle performance realizzative del Distretto

2.2.2.D.6 Impatto su Obiettivi Regionali

Finalità Legge n. 10 del 15/09/2005	Azione diretta a:
a) Sostenere attività e processi di aggregazione e di integrazione tra le imprese turistiche, anche in forma cooperativa, consortile e di affiliazione;	☐
b) attuare interventi necessari alla qualificazione dell'offerta turistica urbana e territoriale delle località ad alta densità di insediamenti turistico ricettivi;	☒
c) istituzione di punti di informazione e di accoglienza per il turista, anche telematici, secondo specifiche quantitative e qualitative coerenti	☐
d) sostenere lo sviluppo di marchi di qualità, di certificazione ecologica nonché la riqualificazione delle imprese turistiche con priorità alla standardizzazione dei servizi turistici;	☒
e) promuovere il marketing telematico del proprio distretto turistico per l'ottimizzazione della relativa commercializzazione in Italia e all'estero;	☐
f) promuovere le strutture ricettive, i servizi alle infrastrutture volte al miglioramento dell'offerta turistica;	☒
g) individuare e proporre particolari tipologie di architettura rurale ...	☐

Timing

I ANNO	II ANNO	III ANNO
▪ Criteri e modalità di rilevazione dello stato di avanzamento delle attività progettuali e delle performance realizzative del Distretto ▪ Strumenti operativi di rilevazione dello stato di avanzamento delle attività progettuali e delle performance realizzative del Distretto ▪ Attività di rilevazione dello stato di avanzamento delle attività progettuali ▪ Attività di rilevazione delle performance realizzative del Distretto ▪ Dossier, secondo l'approccio del miglioramento continuo, di eventuali interventi correttivi	▪ Attività di rilevazione dello stato di avanzamento delle attività progettuali ▪ Attività di rilevazione delle performance realizzative del Distretto ▪ Dossier, secondo l'approccio del miglioramento continuo, di eventuali interventi	▪ Attività di rilevazione dello stato di avanzamento delle attività progettuali ▪ Attività di rilevazione delle performance realizzative del Distretto ▪ Dossier, secondo l'approccio del miglioramento continuo, di eventuali interventi

3. La Governance del distretto turistico degli Iblei**3.1 Premessa**

Attraverso l'allegato al D.A n. 4 del 16 febbraio 2010 recante i criteri e le modalità per il riconoscimento dei Distretti Turistici, la Regione Siciliana - Assessorato per il Turismo, lo Sport e lo Spettacolo – intende promuovere un nuovo modello delle politiche locali per lo sviluppo territoriale e il loro coordinamento con la programmazione regionale.

L'opportunità, e al contempo la sfida, che il dispositivo regionale propone è la composizione su base regionale di distretti turistici locali in grado di contribuire fattivamente alle finalità ricomprese nel comma 3 dell'articolo 6 della legge 15 settembre 2005 n. 10, ovvero:

- a) Sostenere attività e processi di aggregazione e di integrazione tra le imprese turistiche, anche in forma cooperativa, consortile e di affiliazione;
- b) attuare interventi necessari alla qualificazione dell'offerta turistica urbana e territoriale delle località ad alta densità di insediamenti turistico ricettivi;
- c) istituzione di punti di informazione e di accoglienza per il turista, anche telematici, secondo specifiche quantitative e qualitative coerenti
- d) sostenere lo sviluppo di marchi di qualità, di certificazione ecologica nonché la riqualificazione delle imprese turistiche con priorità alla standardizzazione dei servizi turistici;
- e) promuovere il marketing telematico del proprio distretto turistico per l'ottimizzazione della relativa commercializzazione in Italia e all'estero;

- f) promuovere le strutture ricettive, i servizi alle infrastrutture volte al miglioramento dell'offerta turistica;
- g) individuare e proporre particolari tipologie di architettura rurale ...

Naturalmente la composizione dei distretti prevede un coinvolgimento sia degli enti pubblici, nella qualità di rappresentanze Istituzionali del territorio e pertanto soggetti concorrenti alla definizione delle politiche di settore e facilitatori dei processi di sviluppo, che i privati, in quanto soggetti interessati al potenziamento ed allo sviluppo delle attività imprenditoriali connesse alla filiera turistica e alla promozione e commercializzazione dei prodotti/servizi turistici del territorio.

Il dispositivo regionale prevede poi la possibilità di comporre e costituire due diverse tipologie di Distretti: i Territoriali e quelli Tematici.

Sulla base della doverosa premessa di inquadramento generale del contesto di riferimento entro cui viene a determinarsi la composizione del Distretto Turistico degli Iblei, rispondente alla tipologia Territoriale, il modello organizzativo, attesa la diversa tipologia dei soggetti e dei rispettivi interessi rappresentati da parte degli stessi, deve essere atto a garantire:

- **il pieno coinvolgimento e la partecipazione attiva di tutti i soggetti coinvolti, pubblici e privati, nella scelta delle strategie di sviluppo e nella assunzione delle decisioni correlate (Principio della partecipazione attiva);**
- **la rilevanza e la tutela del principio di garanzia delle finalità di utilità collettiva e sociale dei processi di sviluppo derivanti dall'azione del Distretto (Principio della sostenibilità sociale e della crescita collettiva e diffusa su tutto il territorio);**
- **la piena operatività e la snellezza esecutiva dell'azione del Distretto (Principio di efficacia e di efficienza esecutiva).**

Il lungo processo di composizione del Distretto Turistico degli IBLEI, così come rappresentato nella introduzione del PST, ha corroborato e maturato i presupposti e gli elementi chiave di riferimento di un modello organizzativo e di governance atto a garantire coerenza e applicabilità dei principi su menzionati. Al contempo i promotori si sono costantemente confrontati in ordine alla più pertinente modalità e forma aggregativa funzionale alla definizione del distretto sia nel contesto ex ante, che ex post, del riconoscimento. Soprattutto la componente di rappresentanza pubblica, che risulta di fatto la principale protagonista della dinamica compositiva del distretto, valutando l'opportunità offerta dal dispositivo regionale di costituirsi entro i 45 giorni successivi dal riconoscimento a fronte dell'impegno da assumere in capo ai rappresentanti delle Amministrazioni Pubbliche, non supportato in fase dai rispettivi organi collegiali di riferimento, ha assunto la decisione di addivenire, prima della scadenza del termine di presentazione delle istanze di riconoscimento, alla formale costituzione, pertanto deliberata dai rispettivi organi competenti, del Distretto Turistico degli Iblei.

Tutto ciò offre all'Amministrazione Regionale, anche al cospetto delle altre candidature, certezza di confronto con una realtà territoriale matura e pronta alla sfida sulla base di un forte e condiviso mandato territoriale collettivo conferito dagli organi comunali e provinciali di espressione del massimo consenso pubblico. In tale fattispecie è opportuno inoltre dare atto e enfasi alla quasi totale unanimità espressa dalle forze politiche rappresentate nei consigli comunali e provinciale a fronte del dispositivo statutario che evidentemente riproduce un modello organizzativo ispirato e garante dei principi posti a cardine dell'azione del Distretto medesimo.

In uno alla determinazione della struttura statutaria del Distretto e nelle more degli adempimenti amministrativi di competenza della componente pubblica, quest'ultima ha, sempre coerentemente

ai principi fondanti di cui in precedenza, delineato la tipologia della base associativa privata sia per la fase costitutiva che per le successive.

Più in particolare la struttura statutaria definita dalla componente pubblica prevede due tipologie di associati, ovvero quelli ordinari e i sostenitori. Tra gli ordinari vengono quindi distinti i fondatori. Dovendo pertanto procedere alla identificazione dei privati da annettere in qualità di soci ordinari fondatori, la Provincia Regionale di Ragusa, su mandato degli altri enti pubblici fondatori del distretto, ha prodotto in data 21 maggio 2010 un avviso pubblico per sollecitare manifestazioni di interesse da parte di soggetti privati da annettere alla fase costitutiva del distretto degli Iblei.

L'aspetto più rilevante, in questa sede, è però rappresentato dalla tipologia dei soggetti ammessi a partecipare all'avviso pubblico, ovvero organizzazioni rappresentative delle unità produttive del settore turistico o del sistema infrastrutturale dei trasporti connessi al turismo. Con ulteriore rafforzamento territoriale sotteso dal requisito richiesto di avere sede legale nel territorio del distretto.

La componente pubblica, nella identificazione della tipologia e dei requisiti dei soggetti ammessi a partecipare alla fase costitutiva del Distretto, si muove in un solco di coerenza rispetto ai principi fondanti e legittima un confronto con la componente privata portatrice di interessi diffusi, collettivi e rispondenti al fabbisogno territoriale, fugando ogni possibilità di abilitare soggetti singoli, e pertanto portatori di interessi individuali ed estranei al territorio, anche se rilevanti sotto il profilo della capacità economica e finanziaria.

Il distretto si orienta pertanto, in funzione della forma statutaria prescelta, verso una dimensione di confronto tra le rappresentanze territoriali di espressione pubblica e privata, comunque portatrici di interessi diffusi e collettivi, delineando un mix di ruoli e competenze differenziato in fase di esecuzione del Piano e al contempo equilibrato nell'esercizio della funzione decisionale.

E' opportuno inoltre evidenziare che la sintesi degli equilibri sottesa dall'architettura dello statuto dell'associazione distretto turistico degli IBLEI consente altresì di valorizzare e includere il ruolo dei singoli operatori. Non tanto sulla dimensione decisionale, di indirizzo strategico politico e di esecutività delle azioni del PST, bensì rispetto alla composizione dell'offerta turistica integrata degli IBLEI, ovvero della strategia di prodotto, e rispetto alla promozione e commercializzazione del prodotto/servizio territoriale, ovvero della strategia di mercato. Quindi il singolo operatore, che gode dei servizi e dei benefici dell'azione del distretto, contribuisce direttamente alla qualificazione, al potenziamento ed allo sviluppo competitivo del sistema territoriale dell'offerta in pertinenza rispetto alla propria dimensione ed esprime il proprio fabbisogno di supporto e sostegno attraverso le sue rappresentanze. L'architettura statutaria del distretto risulta pertanto includente di ogni realtà produttiva del territorio che si identifica e si scommette condividendo le strategie di sviluppo del distretto medesimo, concepite su una dimensione di equa rappresentatività e trovando equilibrio e sintesi tra tutte le componenti del sistema sociale e produttivo del territorio.

Sulla base degli elementi sin qui espressi è pertanto possibile affermare che il Distretto Turistico degli Iblei è espressione diretta del territorio e della sua collettività che ne ha condiviso, nelle sedi istituzionali preposte e rispetto alle proprie rappresentanze datoriali e produttive, forma e contenuto.

Il Distretto Turistico degli Iblei si è pertanto costituito il giorno 11 giugno 2010 sotto forma di associazione semplice, non riconosciuta e senza scopo di lucro, con oggetto sociale e finalità coerenti alla programmazione regionale. La istanza di riconoscimento nei confronti dell'Amministrazione Regionale viene prodotta dal suo legale rappresentante su mandato dell'assemblea costituente composta da 21 enti pubblici e 10 organizzazioni private.

3.2 La struttura di governo dell'Associazione Distretto Turistico degli IBLEI

In premessa si è evidenziata la logica, il processo decisionale e i fondamenti di principio rispetto ai quali il territorio si è approcciato alla composizione del Distretto Turistico.

Lo statuto e l'atto costitutivo, definiti sulla base dei predetti presupposti ed in coerenza rispetto al Piano di Sviluppo, delineano gli organi di riferimento della governance adottata.

Essenzialmente il Distretto Turistico degli Iblei è organizzato attraverso i seguenti organi di governo:

- **Assemblea dei soci**
- **Comitato strategico e di rappresentanza**
- **Comitato direttivo**

3.2.1 L'assemblea dei soci

L'assemblea dei soci rappresenta il massimo organo decisionale dell'Associazione Distretto Turistico degli IBLEI.

Essa rappresenta pertanto evidente espressione della garanzia, per gli associati, del **Principio di Partecipazione Attiva** identificato, in premessa, tra gli elementi cardine del Distretto.

Tutti gli associati, ordinari e sostenitori, hanno il diritto di presenziare ai lavori dell'Assemblea e di intervenire, nel rispetto dei rispettivi ruoli loro assegnati dallo statuto (e secondo la logica ampiamente motivata in premessa), sulla vita del Distretto partecipando attivamente e fornendo supporto e contributo contenutistico, strategico e di sviluppo.

Le principali funzioni dell'Assemblea ordinaria (cfr. articolo 9 dello statuto), che assume le proprie determinazioni sulla base dei voti espressi dai soci ordinari, così come definiti dall'art. 6 dello statuto, sono:

- approvazione degli indirizzi e delle linee generali dei programmi annuali di attività (Piano di Sviluppo Turistico);
- elezione del Comitato Direttivo;
- deliberazioni sulle questioni attinenti alla gestione sociale che eccedono l'ordinaria amministrazione;
- approvazione del Bilancio preventivo e del rendiconto economico, finanziario e patrimoniale dell'anno precedente;
- decisioni su eventuali controversie relative ai regolamenti e sulla loro compatibilità con i principi ispiratori dello statuto;
- esame dei ricorsi presentati dagli associati avverso le decisioni di espulsione e di sospensione adottate dal comitato direttivo.

Le principali funzioni dell'Assemblea straordinaria (cfr. articolo 9 dello statuto), che assume le proprie determinazioni sulla base dei voti espressi dai soci ordinari, così come definiti dall'art. 6 dello statuto, sono:

- modifiche allo statuto;
- scioglimento dell'Associazione, nomina dei liquidatori, devoluzione del patrimonio.

3.2.2 Il Comitato Strategico e di Rappresentanza

Il Comitato Strategico e di Rappresentanza è l'organo di governo deputato alla funzione di indirizzo politico-strategico nella qualità di garante e tutore del principio di utilità collettiva e sociale dei processi di sviluppo derivanti dall'azione del Distretto, ovvero **del Principio della sostenibilità sociale e della crescita collettiva e diffusa su tutto il territorio**, così come identificato in premessa tra gli elementi cardine del Distretto.

Tutti i **soci fondatori di estrazione pubblica** ricoprono da disposizione statutaria, attraverso i propri rappresentanti, le cariche sociali previste per il Comitato Strategico e di Rappresentanza.

Le principali funzioni del Comitato Strategico e di Rappresentanza (cfr. articolo 10 dello statuto), che assume le proprie determinazioni sulla base dei voti espressi dai suoi componenti/consiglieri, sono:

- fornire gli indirizzi strategici e di sviluppo per la stesura del Piano delle attività del Distretto turistico (Piano di Sviluppo Turistico);
- verifica ed approvazione del Piano delle Attività (PST);
- verifica e monitoraggio degli obiettivi annuali e pluriennali;
- garantire i rapporti tra l'Associazione e gli associati e tra gli organi della struttura di governo dell'Associazione stessa attraverso la verifica e la ratifica di tutti gli atti ascrivibili al contesto dei predetti rapporti tra le componenti su menzionate;
- ogni altra attività coerente con la finalità di indirizzo strategico dell'Associazione.

3.2.3 Il Comitato Direttivo

Il Comitato Direttivo è l'organo di governo deputato alla esecutività dell'azione del Distretto e pertanto garante del **Principio di efficacia e di efficienza esecutiva**, così come identificato in premessa tra gli elementi cardine del Distretto.

Tutti i soci ordinari di estrazione privata possono ricoprire, attraverso i propri rappresentanti, le cariche sociali previste per il Comitato Direttivo, che viene eletto dall'Assemblea dei soci e prevede cinque cariche: presidente, vicepresidente e tre consiglieri.

Il presidente del Comitato Direttivo ha la rappresentanza Legale dell'Associazione.

Le principali funzioni del Comitato Direttivo (cfr. articolo 11 dello statuto), che assume le proprie determinazioni sulla base dei voti espressi dai suoi componenti/consiglieri, sono:

- fornire le specifiche tecniche e metodologiche per la stesura del Piano delle attività del Distretto turistico (Piano di Sviluppo Turistico);
- programmazione e realizzazione delle attività (PST);
- controllare il piano delle attività in raccordo con la direzione generale;
- monitorare gli obiettivi annuali e pluriennali fornendo il sistema dei parametri e degli indicatori per la rilevazione dei dati;
- deliberare la convocazione dell'Assemblea;
- garantire l'esecuzione delle deliberazioni dell'Assemblea;
- decidere le quote associative;
- redigere il bilancio di previsione ed il rendiconto economico, finanziario e patrimoniale;
- deliberare sulle domande di ammissione degli associati;
- provvedere agli affari di ordinaria amministrazione, ivi compresa la determinazione delle quote suppletive per l'utilizzazione di determinati servizi o per la partecipazione a determinate attività;
- adottare i provvedimenti disciplinari previsti dallo statuto;
- svolgere ogni altra attività coerente con le finalità esecutive dello stesso.

La struttura di Governo dell'Associazione Distretto Turistico degli Iblei presenta un modello organizzativo conforme agli indirizzi contenuti nel dispositivo regionale di riconoscimento, in quanto fornisce in modo pertinente, coerente ed efficace, rispetto alla forma aggregativa assunta in fase e non già rispetto ai singoli ruoli degli aderenti in fase e successivamente, evidenti indicazioni in ordine:

- **alla regolamentazione dei rapporti e degli impegni assunti dai soggetti aderenti rispetto alle azioni concordate** (la presenza di uno statuto sottoscritto dagli associati offre evidenza oggettiva della disciplina dei rapporti tra gli stessi, nonché dei diritti/doveri discendenti dalla qualità di associati rispetto alle azioni previste nel PST);
- **alle responsabilità assegnate a ciascuno dei soggetti aderenti e del regime sanzionatorio per eventuali inadempienze** (così come evidenziato al precedente punto, lo statuto fornisce esplicita ed oggettiva evidenza delle responsabilità, dei ruoli e del regime sanzionatorio che in funzione della condizione di associato, ordinario o sostenitore, ciascuna componente assume nel contesto del Distretto; al contempo in relazione all'atto costitutivo ed alle successive ed eventuali determinazioni dell'Assemblea dei Soci, ciascun associato, così come da disciplina statutaria, ha evidenza oggettiva delle responsabilità e dei ruoli assunti, nonché del regime sanzionatorio, nella qualità di componente di organi di governo ovvero di soggetto che ricopre cariche sociali);
- **al sistema autonomo di controllo delle azioni concertate con l'indicazione delegato al controllo** (gli articoli 9, 10 e 11 dello statuto sottoscritto dai soci fondatori, attribuiscono, in pertinenza e coerenza rispetto ai ruoli dell'Assemblea, del Comitato Strategico e di Rappresentanza e del Comitato Direttivo, precise funzioni di autocontrollo rispetto all'operato del Distretto: l'Assemblea per quanto attiene agli aspetti di bilancio; il Comitato Strategico e di Rappresentanza rispetto agli obiettivi annuali e pluriennali del Piano delle attività di ricaduta e rilevanza territoriale rispetto agli obiettivi ed alla strategia di sviluppo sociale ed economico del territorio; il Comitato Direttivo rispetto agli obiettivi annuali e pluriennali del Piano delle attività in ordine alle ricadute settoriali).

3.3 La struttura operativa dell'Associazione Distretto Turistico degli IBLEI

La struttura operativa del distretto è incardinata sulla Direzione Generale, che è già presente nella norma statutaria e svolge il ruolo di cerniera organizzativa sia rispetto ai tre organi della struttura di governo che rispetto alla dimensione più strettamente operativa oggetto della seguente esposizione.

Il Direttore generale gestisce pertanto l'equilibrio tra le varie componenti della dinamica associativa traducendo, in termini operativi e gestionali, l'applicazione dei principi cardine di riferimento del Distretto e assolvendo le seguenti principali funzioni statutarie (cfr. articolo 12 dello statuto):

- redazione del Piano delle Attività del Distretto Turistico degli IBLEI (PST), sulla base degli indirizzi strategici e di sviluppo forniti dal Comitato strategico e di Rappresentanza e delle specifiche tecniche e metodologiche indicate dal Comitato Direttivo;
- presidia e coordina le attività previste dal Piano (PST);
- presenza e fornisce supporto tecnico ed organizzativo alle sedute dei Comitati e dell'Assemblea;
- coordina le attività operative, gestionali e amministrative del distretto;
- impartisce disposizioni organizzative operative;
- svolge ogni altra attività coerente con le finalità del ruolo della Direzione Generale.

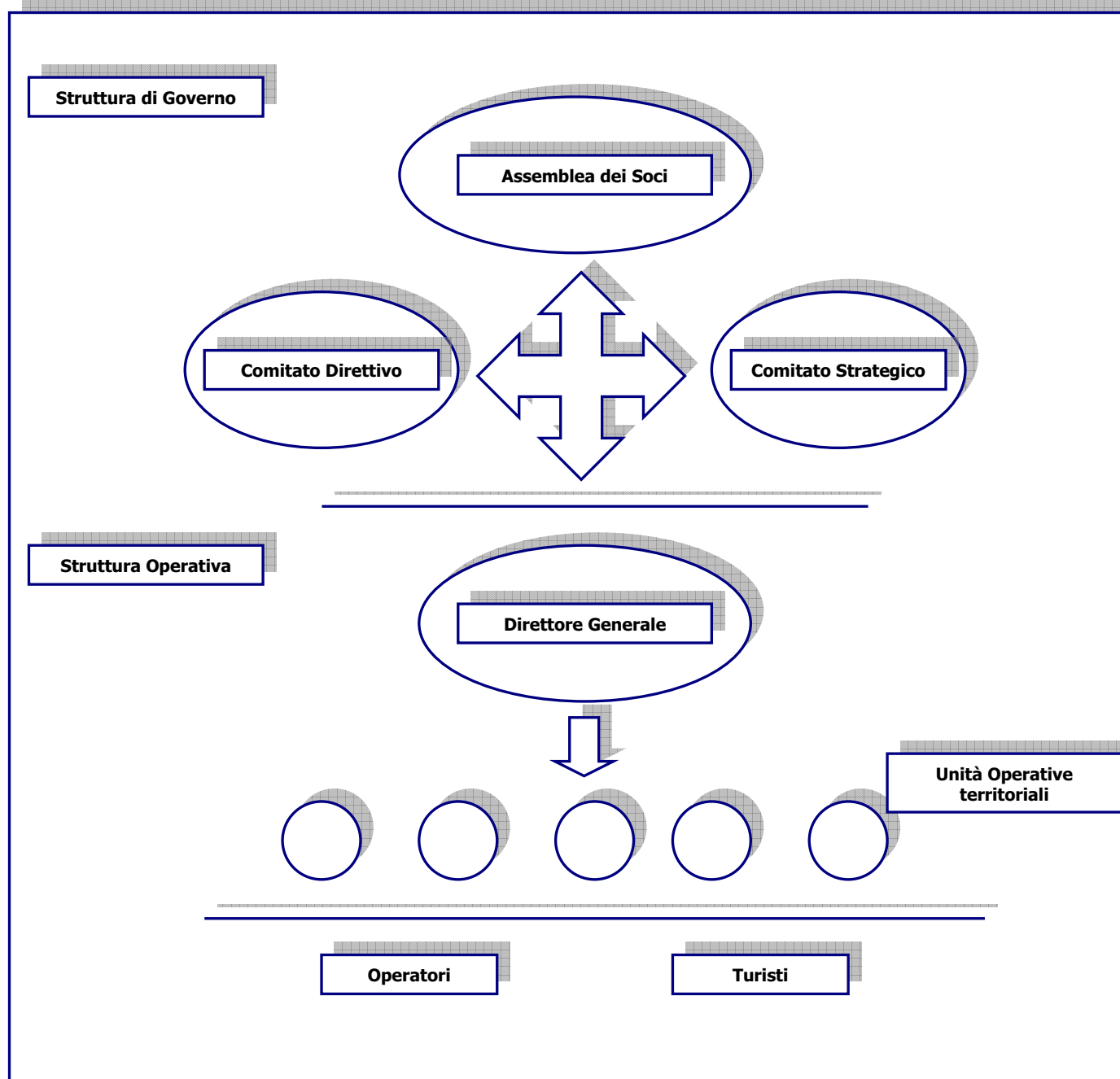
Come già evidenziato nel contesto della strategia del Piano di Sviluppo Turistico, e più in particolare nell'ambito dello step o progetto specifico relativo alla costruzione del modello organizzativo per la gestione della funzione di tutela e promozione del marchio d'area, nonché del successivo, ovvero quello relativo alla Valorizzazione delle risorse umane da impegnare nella gestione dei servizi di tutela e promozione del marchio d'area, l'architettura della struttura operativa del Distretto prevede, sulla base dell'area di Direzione Generale, la creazione di unità operative dislocate presso sedi indicate dagli enti pubblici associati, e comunque baricentriche rispetto ai territori di rispettiva competenza. A regime, il Distretto garantirà una presenza capillare

su tutto il territorio di riferimento e una adeguata prossimità all'interfaccia utente, sia sul fronte degli operatori che su quello dei turisti. Si è già, in occasione delle esposizioni degli interventi o progetti specifici precedentemente richiamati, fornito evidenza delle specifiche tecniche afferenti la costruzione della struttura organizzativa in termini di processi di erogazione dei servizi e delle competenze correlate, tuttavia in questa sede appare opportuno delineare gli aspetti più rilevanti ai fini della chiara identificazione della struttura operativa ipotizzata. La struttura operativa prevede pertanto:

- n. 1 Ufficio della Direzione Generale, ubicato presso sedi indicate dalla Provincia Regionale di Ragusa o dal Comune capoluogo, che presenta la seguente struttura di base:
 - Direzione Generale;
 - Servizi logistici e segreteria organizzativa;
 - Servizi amministrativi;
 - Servizi tecnici di gestione per la qualità e del marchio d'area;
 - Servizi tecnici di Promozione turistica e di Marketing Territoriale;
- N.20 Unità Operative Territoriali, ubicate presso sedi indicate dai comuni associati al distretto, che presentano la seguente struttura di base:
 - Servizio tecnico di gestione per la qualità e del marchio d'area;
 - Servizi tecnici di Promozione turistica e di Marketing Territoriale;

Il modello organizzativo adottato, anche al cospetto del presente Piano di Sviluppo Turistico che è stato approvato in fase costitutiva da tutti gli associati e pertanto adottato da Distretto Turistico degli Iblei, garantisce, contestualmente al riconoscimento da parte della Amministrazione Regionale, la piena operatività del Distretto medesimo nella attuazione degli interventi previsti, ottemperando quindi alle opportune esigenze di snellezza nella esecutività delle azioni presenti nella strategia di Piano in quanto la Direzione Generale risulta già in fase dotata di tutti gli strumenti necessari all'attuazione.

Flusso di esemplificazione del modello organizzativo



3.4 Le Fasi di Sviluppo della governance del Distretto Turistico degli Iblei

In relazione alle tappe previste dal dispositivo regionale per il riconoscimento dei Distretti e per la piena operatività del Piani di Sviluppo, appare opportuno rappresentare, rispetto al modello organizzativo esposto ai precedenti paragrafi la dinamica evolutiva della governance distrettuale coerentemente alle diverse fasi previste. Più in particolare possiamo identificare nel processo tre distinte fasi, ovvero quella di **avvio**, di **sviluppo** e di **consolidamento o messa a regime**.

3.4.1 La Fase di Avvio

Come già evidenziato in precedenza, nell'ambito della fase di avvio, le rappresentanze istituzionali del Distretto Turistico degli IBLEI, ovvero i soggetti pubblici promotori, hanno assunto la determinazione di dare luogo, prima della scadenza del termine per l'istanza di riconoscimento, alla forma associativa del Distretto e pertanto di costituirsi in Associazione semplice priva di personalità giuridica e senza fini di lucro. Sulla base della determinazione assunta la componente pubblica ha poi selezionato le organizzazioni private da annettere alla fase costitutiva del Distretto. Tutto ciò, oltre che per le considerazioni e le motivazioni indicate nella premessa, consente al Distretto di presentarsi, al cospetto dell'Amministrazione Regionale preposta al suo riconoscimento, con una struttura organizzativa e gestionale già consolidata e pertanto omogenea rispetto ad un organismo unitario dotato di tutti gli organi di governo e di operatività esecutiva. Al contempo il Distretto Turistico degli Iblei propone un Piano di Sviluppo Turistico esecutivo già approvato ed adottato e pertanto immediatamente "cantierabile". Inoltre appare opportuno segnalare che all'interno della norma statutaria sussistono altresì le condizioni per una dinamica di trasformazione della forma associativa laddove i soci o l'Amministrazione Regionale la ritenesse opportuna, senza cagionare peraltro la struttura e l'impostazione della governance del Distretto medesimo.

Nella fase d'avvio, il Distretto Turistico del Iblei ha di fatto già identificato forma e sostanza della sua azione. Pertanto, nelle more ed in attesa del riconoscimento regionale il Distretto potrà, attesa l'assenza di prescrizioni ostative nel dispositivo regionale di riconoscimento, eventualmente e comunque svolgere tutte le attività prescritte dalla norma statutaria.

3.4.2 La Fase di Sviluppo

La Fase di Sviluppo consiste principalmente nella esecuzione delle attività previste dal PST secondo la correlata impostazione strategica. Più in dettaglio si tratta della messa in opera degli step o progetti specifici di processo afferenti alla cosiddetta Strategia di Prodotto e di Mercato e di quelli relativi ai processi trasversali o di supporto afferenti le azioni di rinforzo e di sostegno al processo principale. Come già illustrato nella esposizione della precedente fase di avvio, il PST è immediatamente cantierabile, ovvero la struttura operativa che fa capo all'Ufficio di Direzione Generale è già nelle condizioni di implementare le azioni e le attività previste secondo la logica di processo rispetto alla quale è strutturata la strategia del PST, che naturalmente integra, alla fase di sviluppo, il compimento e la progressiva implementazione della struttura operativa (vedasi progetti specifici di processo principale e trasversale).

Inoltre è opportuno evidenziare che già la norma statutaria consente, agli associati verso il Distretto e viceversa, di fornire supporto tecnico, logistico ed organizzativo (cfr. articolo 6 dello Statuto) per attività coerenti e pertinenti rispetto alla natura ed all'esperienza dell'associato. In ogni caso e comunque, la Direzione Generale adotterà specifici disciplinari e capitolati, conformi alla normativa vigente, contenenti nel dettaglio le specifiche tecniche, gli obiettivi e i risultati attesi per ciascun progetto specifico ove ricorra l'esigenza di un supporto esterno.

3.4.3 La Fase di Consolidamento o messa a regime

La fase di consolidamento o messa a regime del Distretto si concretizza in esito al compimento degli obiettivi e dei risultati previsti con la strategia del PST. A prescindere dalla eventuale dinamica di trasformazione della sua natura giurida, ovvero da un eventuale incremento delle attività statutarie anche verso una dimensione di natura commerciale (peraltro già prospettata e ipotizzata nel contesto delle attività relative al progetto di Promozione), il Distretto, che a parere di chi scrive dovrà sempre e comunque garantire i principi cardine di riferimento indicati in premessa, dovrà comunque, a regime, avere una sua sostenibilità economica. Il PST e i costi correlati alla sua implementazione sono stati pertanto concepiti secondo una logica di investimento e non di spesa, in quanto il Distretto nasce, si sviluppa e si afferma solo se è in grado di dare concretezza alla sua Mission e pertanto affermarsi, sul territorio, come organismo funzionale al sostegno dello sviluppo settoriale e territoriale grazie alla qualità ed all'efficacia dei servizi che rende disponibili per gli attori locali, sia a livello delle rappresentanze che dei singoli operatori. In tale contesto appare evidente ed opportuno presentare il ruolo del Distretto nel territorio, già in fase di impianto e sviluppo, nella prospettiva del processo progressivo di rientro tariffario dei servizi resi dallo stesso. Tale progressione dovrà pertanto essere commisurata agli esiti ed ai risultati concreti che il distretto, in fase di sviluppo, riuscirà ad ottenere. In altri termini, la sostenibilità economica e finanziaria del Distretto, che non deve precludere nella fase a regime la possibilità di concorrere a provvidenze e finanziamenti che le fonti, sia pubbliche che private, di natura regionale, nazionale ed europea, renderanno disponibili, è già insita nella sua struttura organizzativa e statutaria ed in virtù della stessa i servizi di tutela e promozione del marchio d'area (ovvero commercializzazione se le condizioni lo dovessero consentire) resi al sistema cliente del territorio del distretto devono prevedere rientri tariffari e commisurati al servizio richiesto e reso dal Distretto stesso. In tale contesto, pur favorendo in fase di avvio la base associativa e degli aderenti attraverso l'investimento collettivo, risulta estremamente strategico, e corretto sotto il profilo della trasparenza dei rapporti territoriali, prevedere, in relazione all'avanzamento delle evidenze di risultato del piano, un sistema progressivo per la messa a regime dei rientri tariffari. Corretto appare infatti, in una fase di impianto l'investimento collettivo o pubblico che, attraverso un più dettagliato programma di fattibilità economica e finanziaria di cui ci si riserva lo sviluppo in una fase più strettamente operativa, deve naturalmente prevedere un suo rientro graduale e un obiettivo temporale per la messa a regime del sistema di offerta dei servizi distrettuali.

Nella fase di consolidamento o di messa a regime il Distretto eserciterà la piena operatività attraverso la sua struttura operativa e la funzione di governo attraverso i propri organi collegiali così come previsti dalla norma statutaria.

4. Il Cronoprogramma delle attività

	1° ANNO				2° ANNO				3° ANNO				
	I° TRIM.	II° TRIM.	III° TRIM.	IV° TRIM.	I° TRIM.	II° TRIM.	III° TRIM.	IV° TRIM.	I° TRIM.	II° TRIM.	III° TRIM.	IV° TRIM.	
INTERVENTI DEL PROCESSO PRINCIPALE	1) Verifica e ritaratura del posizionamento strategico dell'offerta integrata territoriale												
	- Studi di approfondimento sulle dinamiche della domanda di mercato e dell'offerta territoriale;												
	- Focus group e interviste a osservatori privilegiati;												
	- Laboratori territoriali partecipati di condivisione e validazione;												
	2) Concepimento e impianto della Carta di Valorizzazione del Distretto Turistico degli IBLEI												
	- Sviluppo e implementazione delle linee guida e del sistema di gestione della carta;												
	- Laboratori territoriali partecipati di condivisione e validazione;												
	- Raccordo organizzativo con processi "trasversali e di supporto";												
	3) Sviluppo dei processi di aggregazione degli operatori economici locali e condivisione partecipata degli standard di servizio												

DISTRETTO TURISTICO DEGLI IBLEI

	1° ANNO				2° ANNO				3° ANNO			
	I° TRIM.	II° TRIM.	III° TRIM.	IV° TRIM.	I° TRIM.	II° TRIM.	III° TRIM.	IV° TRIM.	I° TRIM.	II° TRIM.	III° TRIM.	IV° TRIM.
- Implementazione e sviluppo della Promozione/Comunicazione Interna delle linee guida e della "politica" di sviluppo territoriale dell'offerta turistica integrata;												
- Attività seminariali di informazione/formazione degli operatori locali;												
- Laboratori territoriali partecipati di condivisione e validazione dei disciplinari tecnici;												
- Implementazione del Piano di Promozione strategica dell'offerta integrata territoriale;												
- Implementazione del Piano degli audit Interno												
- Raccordo organizzativo con processi "trasversali e di supporto";												
4) Implementazione del sistema territoriale di offerta e Certificazione del Marchio d'Area												
- Attività di audit interne;												
- Attività di audit da parte dell'organismo di terza parte;												
- Attività di affiancamento del personale addetto alla verifica del sistema;												
- Attività interne e gestionali degli organi collegiali del Distretto;												

DISTRETTO TURISTICO DEGLI IBLEI

	1° ANNO				2° ANNO				3° ANNO			
	I° TRIM.	II° TRIM.	III° TRIM.	IV° TRIM.	I° TRIM.	II° TRIM.	III° TRIM.	IV° TRIM.	I° TRIM.	II° TRIM.	III° TRIM.	IV° TRIM.
- Raccordo organizzativo con processi "trasversali e di supporto";												
5) Promozione del marchio d'Area:												
- Attività di Co-Marketing												
- Creazione di prodotti turistici integrati												
- Partecipazione a Fiere												
- Ideazione e produzione di Supporti Informativi												
- Informazione Turistica Locale												
- Pubbliche Relazioni												
- Pubblicità												
- Valorizzazione delle produzioni Tipiche												
- WEB- Marketing												
- Gli Eventi Territoriali												

INTERVENTI TRASVERSALI O A SUPPORTO												
A) Sviluppo del Modello di erogazione dei servizi												
- Analisi dei processi di erogazione dei servizi;												
- Progettazione e implementazione dei processi di erogazione del servizio;												
- Laboratori territoriali partecipati di condivisione e validazione;												
B) Valorizzazione delle risorse umane												
- Implementazione dei dizionari di												

PIANO DI SVILUPPO TURISTICO

Questo materiale è da intendersi ad esclusivo uso didattico. Qualsiasi altro utilizzo è vietato.

DISTRETTO TURISTICO DEGLI IBLEI

	1° ANNO				2° ANNO				3° ANNO			
	I° TRIM.	II° TRIM.	III° TRIM.	IV° TRIM.	I° TRIM.	II° TRIM.	III° TRIM.	IV° TRIM.	I° TRIM.	II° TRIM.	III° TRIM.	IV° TRIM.
competenza;												
- Informazione e animazione territoriale;												
- Bilancio di competenze, orientamento e selezione candidati;												
- Formazione e work experience;												
- Accompagnamento e follow up professionale;												
- Erogazione servizi di tutela e promozione del marchio d'area;												
C) Sviluppo dei servizi di Certificazione del Marchio d'Area												
- Consulenza organizzativa;												
- Audit di certificazione;												
D) Monitoraggio quali-quantitativo delle attività del PST												
- Impianto metodologico e strumenti operativi;												
- Rilevazione performance realizzative;												

DISTRETTO TURISTICO DEGLI IBLEI

CRONOPROGRAMMA COMPLESSIVO				
AZIONI	ATTIVITÀ	I ANNO	II ANNO	III ANNO
STEP 0 PROGETTI SPECIFICI DEL PROCESSO PRINCIPALE	1) Verifica e ritaratura del posizionamento strategico dell'offerta integrata territoriale	▪ Studi di approfondimento sulle dinamiche della domanda di mercato e dell'offerta territoriale; ▪ Focus group e interviste a osservatori privilegiati; ▪ Laboratori territoriali partecipati di condivisione e validazione;	//	//
	2) Concepimento e impianto della Carta di Valorizzazione del Distretto Turistico degli IBLEI	▪ Sviluppo e implementazione delle linee guida e del sistema di gestione della carta; ▪ Laboratori territoriali partecipati di condivisione e validazione; ▪ Raccordo organizzativo con processi "trasversali e di supporto";	//	//
	3) Sviluppo dei processi di aggregazione degli operatori economici locali e condivisione partecipata degli standard di servizio	▪ Implementazione e sviluppo della Promozione/Comunicazione Interna delle linee guida e della "politica" di sviluppo territoriale dell'offerta turistica integrata; ▪ Attività seminariali di informazione/formazione degli operatori locali; ▪ Laboratori territoriali partecipati di condivisione e validazione dei disciplinari tecnici; ▪ Implementazione del Piano di Promozione strategica dell'offerta integrata territoriale; ▪ Implementazione del Piano degli audit interno ▪ Raccordo organizzativo con processi "trasversali e di supporto";	//	//

PIANO DI SVILUPPO TURISTICO

Questo materiale è da intendersi ad esclusivo uso didattico. Qualsiasi altro utilizzo è vietato.

DISTRETTO TURISTICO DEGLI IBLEI

CRONOPROGRAMMA COMPLESSIVO		I ANNO	II ANNO	III ANNO
AZIONI	ATTIVITÀ			
	4) Implementazione del sistema territoriale di offerta e Certificazione del Marchio d'Area	//	- Attività di audit interne; - Attività di audit da parte dell'organismo di terza parte; - Attività di affiancamento del personale addetto alla verifica del sistema; - Attività interne e gestionali degli organi collegiali del Distretto; - Raccordo organizzativo con processi "trasversali e di supporto"	- Attività di audit interne; - Attività di audit da parte dell'organismo di terza parte; - Attività di affiancamento del personale addetto alla verifica del sistema; - Attività interne e gestionali degli organi collegiali del Distretto; - Raccordo organizzativo con processi "trasversali e di supporto"
	5) Promozione del marchio d'Area	//	- Attività di Co-Marketing - Creazione di prodotti turistici integrati - Partecipazione a Fiere Ideazione e produzione di Supporti Informativi - Informazione Turistica Locale - Pubbliche Relazioni - Pubblicità - Valorizzazione delle produzioni Tipiche - WEB- Marketing - Eventi Territoriali	- Attività di Co-Marketing - Creazione di prodotti turistici integrati - Partecipazione a Fiere Ideazione e produzione di Supporti Informativi - Informazione Turistica Locale - Pubbliche Relazioni - Pubblicità - Valorizzazione delle produzioni Tipiche - WEB- Marketing - Eventi Territoriali

5. II Programma finanziario

TAB. 42 - PROGRAMMA FINANZIARIO DEL PIANO DI SVILUPPO TURISTICO

AZIONI		ANNO I	ANNO II	ANNO III	TOTALE
1	Progetti del processo Principale				
	1	Verifica e ritaratura del posizionamento strategico dell'offerta integrata territoriale	€ 200.000,00	€ 0,00	€ 200.000,00
	2	Concepimento e impianto della Carta	€ 250.000,00	€ 0,00	€ 250.000,00
	3	Sviluppo dei processi di aggregazione	€ 800.000,00	€ 100.000,00	€ 1.000.000,00
	4	Implementazione del Sistema Territoriale di Offerta e Certificazione del Marchio d'Area	€ 0,00	€ 700.000,00	€ 1.000.000,00
	5	Promozione del Marchio d'Area (*)	€ 0,00	€ 11.000.000,00	€ 21.500.000,00
		totale (Euro)	€ 1.250.000,00	€ 11.800.000,00	€ 23.950.000,00
2	Progetti dei processi trasversali o di supporto				
	A	Sviluppo del Modello Organizzativo	€ 200.000,00	€ 0,00	€ 200.000,00
	B	Valorizzazione delle Risorse Umane(**)	€ 500.000,00	€ 900.000,00	€ 2.300.000,00
	C	Sviluppo dei Servizi di Certificazione del marchio d'Area	€ 100.000,00	€ 50.000,00	€ 200.000,00
	D	Monitoraggio qualiquantitativo del PST	€ 150.000,00	€ 150.000,00	€ 450.000,00
		totale (Euro)	€ 950.000,00	€ 1.100.000,00	€ 3.150.000,00
		TOTALE delle Azioni (1)	€ 2.200.000,00	€ 12.900.000,00	€ 27.100.000,00
		Spese di funzionamento e gestione	€ 350.000,00	€ 650.000,00	€ 1.650.000,00
		Spese generali	€ 80.000,00	€ 100.000,00	€ 280.000,00
		Spese progettazione PST	€ 150.000,00	€ 0,00	€ 150.000,00
		TOTALE dei costi diretti per il programma (2)	€ 580.000,00	€ 750.000,00	€ 2.080.000,00
		Totale Generale Piano (Euro)	€ 2.780.000,00	€ 13.650.000,00	€ 29.180.000,00
		Totale Quota Regionale(Euro)	€ 2.780.000,00	€ 8.450.000,00	€ 18.780.000,00
		Totale Quota Distretto (Euro) (*) (**)	€ 0,00	€ 5.200.000,00	€ 10.400.000,00

(*) Il Distretto interviene sulla voce di bilancio con un importo pari a 5.000.000,00 di euro/anno a copertura parziale dei costi per gli eventi territoriali

(**) Il Distretto interviene sulla voce di bilancio con un cofinanziamento in natura pari a 200.000,00 euro/anno a copertura parziale dei costi per le Risorse Umane

TAB. 43 - PIANO FINANZIARIO

Cofinanziamento	ANNO I		ANNO II		ANNO III		TOTALE	
	€	%	€	%	€	%	€	%
Regione Siciliana	2.780.000,00	100,00%	8.450.000,00	61,90%	7.550.000,00	59,22%	18.780.000,00	64,36%
Distretto	-	0,00%	5.200.000,00	38,10%	5.200.000,00	40,78%	10.400.000,00	35,64%
Totale	2.780.000,00	100,00%	13.650.000,00	100,00%	12.750.000,00	100,00%	29.180.000,00	100,00%

INDICE DELLE TABELLE

	N. pag.
Tab. 1 – Popolazione residente dei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei al 01.01.09 – Fonte: dati ISTAT	34
Tab. 2 – Popolazione straniera residente nei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei al 01.01.09 – Fonte: dati ISTAT	35
Tab. 3 – Densità abitativa dei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei al 01.01.09 - Fonte: dati ISTAT	37
Tab. 4 – Distribuzione popolazione al 01.01.09 - Fonte: dati ISTAT	39
Tab. 5 – Riepilogo della Popolazione residente nei Comuni del Distretto Turistico degli iblei al 31/12/2009 – Fonte: Ufficio Anagrafe di ogni singolo Comune coinvolto	40
Tab. 6 – Riepilogo dell'estensione territoriale dei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei al 01.01.09 – Fonte: dati ISTAT	46
Tab. 7 – Riepilogo esercizi commerciali presenti nei comuni del Distretto turistico degli Iblei nei mesi maggio e giugno 2010– Fonte: certificati uffici attività produttive di ciascun comune.	47
Tab. 8 - Capacità degli esercizi ricettivi per tipo di alloggio nei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei – Anno 2008 – Fonte ISTAT	48
Tab. 9 – Riepilogo della capacità complessiva degli esercizi ricettivi nei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei – Anno 2008 – Fonte ISTAT	53
Tab. 10 - Imprese attive in unità al 30.09.09 nelle province di Ragusa, Siracusa e Catania – Fonte Movimprese 2009	56
Tab. 11 - Unità locali delle imprese per settore di attività economica (ateco 2007), sistema locale del lavoro e comuni del Distretto Turistico degli Iblei (con almeno 5000 abitanti). Anno 2007 (<i>Valori assoluti</i>)	57
Tab. 12 - Addetti alle unità locali delle imprese per settore di attività economica (ateco 2007), sistema locale del lavoro e comuni del Distretto Turistico degli Iblei (con almeno 5000 abitanti). Anno 2007 (<i>Valori assoluti</i>)	58
Tab. 13 - Occupati interni per Sistema Locale del Lavoro e settore di attività economica nel Distretto Turistico degli Iblei - Anni 2001-2005	59
Tab. 13a – Riepilogo degli occupati interni nel Distretto Turistico degli Iblei	59
Tab. 13b - Crescita occupazionale in percentuale (%) nel Distretto Turistico degli Iblei	60
Tab. 14 – Occupati e disoccupati nel 2008 per SLL nel Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: dati ISTAT	61
Tab.15 - Valore aggiunto ai prezzi base, per Sistema Locale del Lavoro e settore di attività economica nel Distretto Turistico degli Iblei - Anni 2001-2005 - <i>Valori a prezzi correnti (milioni di euro)</i>	62
Tab. 15a - Riepilogo del Valore aggiunto nel Distretto Turistico degli Iblei	62
Tab. 15b - Crescita valore aggiunto in percentuale (%)nel Distretto Turistico degli Iblei	63
Tab. 16 – Numero unità locali nelle province di Catania Ragusa e Siracusa - Fonte: Movimprese 2009 (cfr Tab. 10)	64
Tab. 17 – Numero unità locali ed addetti nel Distretto Turistico degli Iblei al netto del settore agricolo e altre categorie ATECO - Fonte: Istat 2007 SLL (cfr Tab. 11-12)	64
Tab. 18 – Numero occupati interni nel Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: Istat 2005 SLL (cfr Tab. 13 – 13a – 13b)	64
Tab. 19 – Valore aggiunto nel Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: Istat 2005 SLL (cfr Tab. 15 – 15a - 15b) – Valori in milioni di euro	65
Tab. 20 – Posti letto e numero totale degli esercizi nel Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: Istat 2008	65
Tab. 20a – Posti letto e numero totale degli alberghi suddivisi per tipo di alloggio nel Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: Istat 2008 (cfr Tab. 8)	66
Tab. 20b – Posti letto e numero totale degli esercizi complementari suddivisi per tipo di alloggio nel Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: Istat 2008 (cfr Tab. 8)	67

	N. pag.
Tab. 21 – Arrivi e presenze negli esercizi alberghieri per provincia (Ragusa, Catania e Siracusa) e residenza della clientela. Anno 2007. Fonte ISTAT.	68
Tab. 22 - Arrivi e presenze negli esercizi complementari per provincia (Ragusa, Catania e Siracusa) e residenza della clientela. Anno 2007. Fonte ISTAT	69
Tab. 23 - Numero dei pernottamenti dei viaggiatori stranieri per provincia visitata (Ragusa, Catania e Siracusa). Serie 2004-2008. Dati in migliaia. Fonte ISTAT	69
Tab. 24 - Numero dei viaggiatori italiani per provincia di residenza (Ragusa, Catania e Siracusa). Serie 2004-2008. Dati in migliaia. Fonte ISTAT	69
Tab. 25 - Assunzioni a tempo determinato a carattere stagionale previste dalle imprese per il 2008, per settore di attività, regione e provincia Fonte – Excelsior-Unioncamere	70
Tab. 26 - Assunzioni a tempo determinato a carattere stagionale previste dalle imprese per il 2009, per settore di attività, regione e provincia. Fonte –Excelsior-Unioncamere	70
Tab. 27 – Numero complessivo degli esercizi ricettivi nel Distretto Turistico degli Iblei – Fonte: Istat 2008	71
Tab. 28 – Numero complessivo degli alberghi per categoria nel Distretto Turistico degli Iblei – Fonte: Istat 2008	71
Tab. 29 – Numero complessivo degli alberghi per categoria nel Distretto Turistico degli Iblei – Fonte: Istat 2008	71
Tab. 30 – Arrivi e presenze negli esercizi alberghieri per provincia (Ragusa, Catania e Siracusa) e residenza della clientela. Anno 2007. Fonte ISTAT.	71
Tab. 31 - Arrivi e presenze negli esercizi complementari per provincia (Ragusa, Catania e Siracusa) e residenza della clientela. Anno 2007. Fonte ISTAT	72
Tab. 32 - Numero dei pernottamenti dei viaggiatori stranieri per provincia visitata (Ragusa, Catania e Siracusa). Dati in migliaia. Fonte ISTAT 2008	72
Tab. 33 - La dotazione infrastrutturale del Distretto Turistico degli Iblei – Fonte: Atlante delle infrastrutture CNEL 2008	74
Tab. 34 - Il sistema stradale del Distretto Turistico degli Iblei – Fonte: Atlante delle infrastrutture CNEL 2008	75
Tab. 35 – La rete ferroviaria nel Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: Atlante delle Infrastrutture CNEL 2008	80
Tab. 36 – I porti del Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: Atlante delle Infrastrutture CNEL 2008	80
Tab. 37 – Dati del porto di Pozzallo - Fonte: Pagine azzurre e Savasta Service S.r.l.	82
Tab. 38 – Merci e passeggeri al Porto di Pozzallo dal 2006 al 2008 - Fonte: Capitaneria di Porto	83
Tab. 39 – Il sistema aeroportuale del Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: Atlante delle infrastrutture CNEL 2008 e Wikipedia	86
Tab. 40 – La rete ciclabile del Distretto Turistico degli Iblei – Fonte: Map Data Tele Atlas	89
Tab. 41 - Elenco della tipologia dei prodotti tipici del Distretto Turistico degli Iblei – Fonte: A.A.A. Saperi e gusti di Sicilia	259
Tab. 42 - Programma Finanziario del Piano di Sviluppo Turistico	407
Tab. 43 - Piano Finanziario	408
Matrice 1 - Capacità ricettiva al 07/06/2010 nella Provincia di Ragusa– Fonte: Provincia Regionale di Ragusa – Settore XVI – Servizio Turismo	54
Matrice 2 - Riepilogo dei requisiti minimi	54

INDICE DEI GRAFICI

	N. pag.
Grafico 1 – Popolazione, distinta in maschi e femmine residente, al 01.01.09 nel Distretto Turistico degli Iblei – Fonte: dati ISTAT – Valori e percentuali	35
Grafico 2 – Popolazione straniera, distinta in maschi e femmine residente, al 01.01.09 nei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei – Fonte: dati ISTAT – Valori e percentuali	36
Grafico 3 – Densità abitativa e superficie dei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei al 01.01.09 – Fonte: dati ISTAT	38
Grafico 4 – Estensione territoriale dei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei al 01.01.09 – Fonte: dati ISTAT	42
Grafico 5 – Numero totale dei posti letto e numero totale degli esercizi ricettivi nei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei – Anno 2008 – Fonte ISTAT	51
Grafico 6 – Numero totale dei posti letto e numero totale degli alberghi nei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei – Anno 2008 – Fonte ISTAT	52
Grafico 7 – Numero totale dei posti letto e numero totale degli esercizi complementari nei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei – Anno 2008 – Fonte ISTAT	52
Grafico 8 – Occupati interni per settore di attività economica nel Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: dati ISTAT	60
Grafico 9 – Crescita occupazionale in percentuale nel Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: dati ISTAT	60
Grafico 10 – Occupati e disoccupati nel 2008 nel Distretto Turistico degli Iblei – Fonte: dati ISTAT	61
Grafico 11 – Andamento Valore aggiunto per settore di attività economica nel Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: dati ISTAT	63
Grafico 12 – Andamento Valore Aggiunto in percentuale nel Distretto Turistico degli Iblei - Fonte: dati ISTAT	64
Grafico 13 – Merci sbarcata al Porto di Pozzallo dal 1998 al 2008 – Fonte: Savasta Service S.r.l.	84
Grafico 14 – Merci imbarcata al Porto di Pozzallo dal 1998 al 2008 – Fonte: Savasta Service S.r.l.	84
Grafico 15 – Incremento merce in/out al Porto di Pozzallo dal 1998 al 2008 – Fonte: Savasta Service S.r.l.	85
Grafico 16 – Navi commerciali approdate al Porto di Pozzallo dal 1998 al 2008 – Fonte: Savasta Service S.r.l.	85
Grafico 17 – Passeggeri al Porto di Pozzallo dal 2006 al 2008 – Fonte: Capitaneria di Porto	86

INDICE DELLE FOTO E DELLE FOTO SATELLITARI

	N. pag.
Foto 1 - L'Aeroporto di Comiso "Vincenzo Magliocco" – Fonte: Wikipedia	88
Foto satellitare 1 - Comune di Ragusa – Distribuzione degli edifici e zone urbane - Fonte: Google Maps	43
Foto satellitare 2 - Comune di Modica – Distribuzione degli edifici e zone urbane - Fonte: Google Maps	43
Foto satellitare 3 - Comune di Vittoria – Distribuzione degli edifici e zone urbane - Fonte: Google Maps	44
Foto satellitare 4 - Comune di Pozzallo – Distribuzione degli edifici e zone urbane - Fonte: Google Maps	44
Foto satellitare 5 - Comune di Portopalo di Capo Passero – Distribuzione degli edifici e zone urbane - Fonte: Google Maps	45
Foto satellitare 6 - Comune di Grammichele – Distribuzione degli edifici e zone urbane - Fonte: Google Maps	45
Foto satellitare 7 - L'Aeroporto di Comiso "Vincenzo Magliocco" – Fonte: Google Maps	87

INDICE PLANIMETRIE

	N. pag.
Planimetria n. 1 – Il territorio del Distretto Turistico degli Iblei	41
Planimetria n. 2 - Inquadramento Generale dei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei. – Fonte Google Maps	73
Planimetria n. 3 - Strade Statali dei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei. – Fonte Google Maps	76
Planimetria n. 4 - Strade extraurbane dei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei. – Fonte Google Maps	76
Planimetria n. 5 - Strade urbane di collegamento dei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei. – Fonte Google Maps	77
Planimetria n. 6 - La rete ferroviaria dei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei. – Fonte Google Maps	78
Planimetria n. 6a- La rete ferroviaria dei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei. – Fonte Google Maps	79
Planimetria n. 7 – Il sistema portuale dei Comuni del Distretto Turistico degli Iblei. – Fonte Google Maps	81
Planimetria n. 8 – Il porto di Pozzallo – Pagine azzurre e Savasta Service S.r.l.	82
Planimetria n. 9 – La rete ciclabile – Fonte: Google Maps	89

APPENDICE

- **Certificati dell'Ufficio
Anagrafe dei Comuni**
- **Certificati dell'Ufficio delle
Attività Produttive dei Comuni**

COMUNE DI MONTEROSSO ALMO
PROVINCIA DI RAGUSA

UFFICIO ANAGRAFE E STATO CIVILE

L'UFFICIALE DI ANAGRAFE

CERTIFICA

Che la consistenza demografica della popolazione residente al 31.12.2009 è di
n. 3257 abitanti.

Monterosso almo li 11.06.2010



L'UFFICIALE DI ANAGRAFE DELEGATO
Giovanni Castellino
[Handwritten signature]



CITTA' DI VITTORIA
SETTORE "SERVIZI DEMOGRAFICI"
e-mail ufficio.anagrafe@comune.vittoria.rg.it
Tel. 0932 514343 – fax. 0932 802035

Prot. n°2755/SS.DD.

Addì, 1/06/2010

Al Dirigente del Settore

Cultura Turismo Sport e Tempo Libero

Oggetto: Distretto Turistico degli Iblei.

In risposta alla Vostra nota prot.n.1083/C dell'1/06/2010, si comunica che la consistenza demografica di questo Comune, riferita al 31/12/2009, così come si evince dal Mod.Istat AP11 è la seguente:

M:31407

F:31340

MF:62747

L'Istruttore Direttivo Amministrativo
Signora A. Campoccia



Il Dirigente del Settore Servizi Demografici
Dott.ssa E. Ragusa



COMUNE DI SCICLI
Provincia di Ragusa
SERVIZIO DEMOGRAFICO

Prot. N° 23 / s .

del 04/06/2010

ALLO SVILUPPO ECONOMICO
S E D E

Oggetto: Distretto Turistico degli Iblei: Comunicazione

Vista la nota del 31/05/2010 della Provincia Regionale di Ragusa,
Visti gli atti d'ufficio

SI CERTIFICA

che la consistenza demografica al 31/12/2009 è di n. 27.060 -



IL RESPONSABILE
DEI SERVIZI DEMOGRAFICI
ISTRUTTORE TURISTICO
(Dott.ssa Concetta Iuliano)



COMUNE DI SANTA CROCE CAMERINA
(PROVINCIA DI RAGUSA)

SERVIZI DEMOGRAFICI

Via Cammino, 95 - tel. 0932/914149 - fax 0932/821177 - e-mail anagrafe@comune.santa-croce-camerina.rg.it

L'Ufficiale di Anagrafe, visti gli atti d'Ufficio, attesta che alla data del 31/12/2009 la popolazione residente in questo Comune era di 9821 abitanti.

Addì 04/06/10



L'Ufficiale di Anagrafe
(Ragusa Rosanna)



CITTA' DI ISPICA

(Prov. di Ragusa)

Ufficio Anagrafe e Stato Civile

Tel. 0932/701203 - Telefax 0932/701254

Prot. N. 0049922 C-276

Ispica, li 04-06-2010

04.06.2010

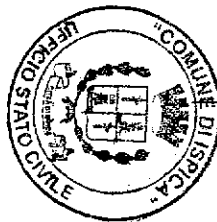
L'UFFICIALE DI ANAGRAFE

Visti gli atti d'ufficio

ATTESTA

che la popolazione residente al 31/12/2009 è di 15.356.

Si rilascia il presente per uso amministrativo a richiesta dell'Ufficio Turismo Sport e Spettacolo di questo Comune.



L'Ufficiale d'Anagrafe

Ins. Carmela Fronterre



CITTA' DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

STAFF SEGRETERIA GENERALE

1° Servizio Elettorale, Anagrafe e Stato Civile

C.so Italia, 72 - Tel. 0932-676201 - Fax 0932- 245500 - E-mail anagrafe@comune.ragusa.gov.it

L'UFFICIALE DI ANAGRAFE

Visti gli atti d'ufficio

ATTESTA

Che la popolazione residente in questo Comune, alla data del 31/12/2009,
è di 73.333 unità.

Ragusa 08 giugno 2010



L'UFFICIALE DI ANAGRAFE



COMUNE DI POZZALLO
PROVINCIA DI RAGUSA

Piazza Municipio, 1 - Tel. 0932794111 - Fax 0932794220

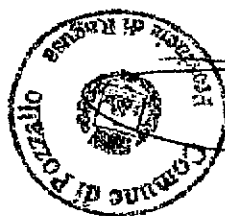
Cod. Fiscale e partita IVA 00170330880

Sito web: comunedipozzallo@comune.pozzallo.rg.it

L'Ufficiale di Anagrafe
Visti gli atti d'ufficio

Attesta e certifica che la popolazione residente al 31.12.2009 è di n. 19.116 abitanti,

I suddetti sono dati ufficiali forniti all'ISTAT dall'Ufficio Comunale di Statistica.



L'Ufficiale di Anagrafe

Ufficiale di Anagrafe delegato
(Luigi Anemartina)



CITTA' DI MODICA
Servizio demografico elettorale e statistico
C.so Umberto n.149, Tf. 0932/759618 fax 0932/759620
E - mail servizi.demografici@comune.modica.rg.it



IL FUNZIONARIO

VISTI gli atti d'ufficio;

VISTE le note mensili e annuali trasmesse all'ISTAT sulla popolazione residente a Modica;

certifica

che la popolazione residente a Modica al 31/12/2009 ammonta complessivamente a 54988 abitanti di cui 26533 maschi e n. 28455 femmine

Modica 03/06/2010

Il funzionario
dott. stefano indelicato



COMUNE DI COMISO

PROVINCIA DI RAGUSA

SETTORE 2° - SERVIZI DEMOGRAFICI

☎ 0932.748241 ☎ 0932.963586 ✉ settoredemografico@comune.comiso.rg.it

Il dirigente dei Servizi demografici

Visto il decreto 16.02.2010 dell'Assessorato regionale del Turismo, Sport e Spettacolo avente ad oggetto "Criteri e modalità per il riconoscimento dei distretti turistici" pubblicato sulla Gurs del 16.04.2010;

Visto l'art.5 comma 2 dell'allegato al decreto;

Vista in particolare la lettera b) che richiede una specifica certificazione dell'Ufficio Anagrafe sulla consistenza demografica del Comune al 31.12.2009;

Visti i dati anagrafici risultanti alla data del 31.12.2009;

certifica

ai fini della partecipazione del decreto di cui sopra che alla data del 31.12.2009, la popolazione residente del Comune di Comiso era pari a n. 30.365 abitanti, di cui 14.890 maschi e 15.475 femmine.

Comiso, li 8 giugno 2010

Il dirigente incaricato del II settore
(dott. Antonio Brancato)





COMUNE DI GIARRATANA

PROVINCIA DI RAGUSA

UFFICI DEMOGRAFICI

UFFICIO ANAGRAFE

L'Ufficiale d'Anagrafe

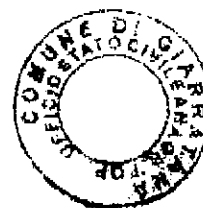
Visti i registri della popolazione residente

CERTIFICA

Che la popolazione residente di questo Comune, alla data del 31-12-2009, è di 3200.

Giarratana, li 01-06-2010

L'Ufficiale d'Anagrafe
D'ordine del Sindaco
(Ravioia Saru)



COMUNE DI ACATE
PROVINCIA DI RAGUSA

UFFICIO ANAGRAFE

L'UFFICIALE DI ANAGRAFE

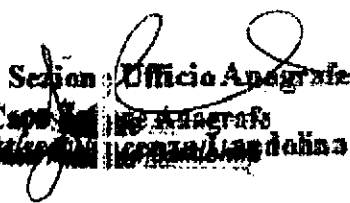
Visto il Registro ISTAT AP/10, relativo al movimento della popolazione residente

ATTESTA

che la popolazione residente al 31/12/2009 è di n.9321 abitanti di cui n. 4781 maschi e n.4538
femmine.

ACATE 14/06/2010



Il Capo Sezione Ufficio Anagrafe
Il Capo Sezione Anagrafe
Dott.  
Dott. 



COMUNE DI CHIARAMONTE GULFI
PROVINCIA DI RAGUSA

SERVIZI DEMOGRAFICI

Certificazione

Vi ti gli atti d'ufficio e le risultanze anagrafiche,

si attesta

che la popolazione residente al 31/12/2009 è di n. 8210 cittadini.

Chiaramonte Gulfi 03/06/2010

Il Responsabile Servizi demografici
Nicosia Antonio



Questo materiale è da intendersi ad esclusivo uso didattico. Qualsiasi altro utilizzo è vietato.

DAL COMUNE DI VIZZINI

N. FAX : 0933965680

11 GIU. 2010 10:13 PI

**Municipio della Città di Vizzini****L'UFFICIALE D'ANAGRAFE**

Visti gli atti d'ufficio

CERTIFICA

che La popolazione residente in questo Comune alla
data del 31/12/2009 è la seguente:

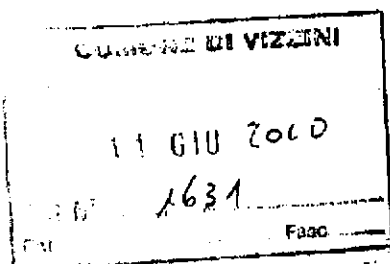
Maschi 9197

Femmine 3558

Totale 6755,==

Si rilascia a richiesta del Signor
di parte.

Vizzini, li 11 GIU 2010

**L'UFFICIALE D'ANAGRAFE**
(Ventura Gianni)



COMUNE DI GRAMMICHELE
PROVINCIA DI CATANIA
UFFICIO ANAGRAFE

L'ufficiale d'Anagrafe

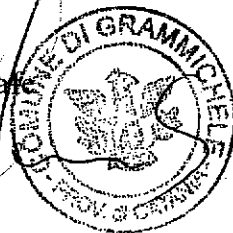
visti gli atti esistenti in ufficio

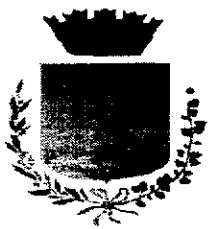
ATTESTA

che la popolazione residente al 31/12/2009 era di 13.804 (tredicimilaottocentoquattro).

Grammichele, li 01/06/2010

L'Uff.le D'Anagrafe
(G.IUDICA)





COMUNE DI LICODIA EUBEA
Provincia di Catania

Servizi Demografici-Ufficio Anagrafe

Cod.Fisc.82001570876

P.IVA:01793570878

C.A.P. 95040

L'Ufficiale d'Anagrafe

Visti gli atti d'Ufficio,
Visti i Registri Anagrafici
Visti i modelli ISTAT P2 e P3

ATTESTA

CHE ALLA DATA DEL 31.12.2009 IL NUMERO TOTALE DELLA POPOLAZIONE
RESIDENTE E' DI **3054** ABITANTI .

LICODIA EUBEA, li 07/06/2010.



UFFICIALE D'ANAGRAFE

(Eluisa Mastrandrea)



COMUNE DI MAZZARRONE
PROVINCIA DI CATANIA

L'UFFICIALE D'ANAGRAFE

Visti gli atti d'Ufficio;

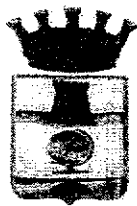
CERTIFICA

Che la popolazione residente, nel Territorio Comunale, alla data del 31 dicembre 2009
ammonta a 3.903 unità,-

Mazzarrone 03 Giugno 2010.-



L'UFFICIALE D'ANAGRAFE
(Per. Per. Francesco Pelligrà)



Città di Pachino
Provincia di Siracusa



Settore IX
Pubblica Istruzione- Servizi Demografici

Ufficio Anagrafe

POPOLAZIONE RESIDENTE ALLA DATA DEL 31/12/2009:

MASCHI	10.835	FEMMINE	11.067	TOTALE	21.902



L'UFF. DI ANAGRAFE
delegato
Pellegrino Corrado



**COMUNE DI PORTOPALO DI CAPO PASSERO
PROVINCIA DI SIRACUSA**

**AREA AFFARI GENERALI
SERVIZI DEMOGRAFICI**

L'Ufficiale d'Anagrafe

Visti gli atti d'Ufficio

CERTIFICA

-Che, la popolazione residente in Questo Comune alla date di seguito riportate, era la seguente:

-al censimento 2001 n°3.500;

-al 31/12/2009 n° 3.767;

-al 31/05/2010 n°3.798.

Portopalo di C. P. li 10/06/2010



L'Ufficiale d'Anagrafe

[Handwritten signature]
L'Ufficiale d'Anagrafe



Comune di Rosolini

Provincia di Siracusa

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO ANAGRAFE

- Visto il decreto 16/02/2010 dell'Assessorato del Turismo, dello Sport e dello Spettacolo, avente per oggetto "Criteri e modalità per il riconoscimento dei distretti turistici", pubblicato sulla GURS del 16/04/2010;
- Visto l'art. 5, comma 2 dell'allegato al decreto;
- Vista in particolare la lett. B, che richiede una specifica certificazione dell'Ufficio Anagrafe sulla consistenza demografica del Comune al 31/12/2009;
- Visti i dati anagrafici risultanti alla data del 31/12/2009;

CERTIFICA

Ai fini della partecipazione al decreto di cui sopra, che alla data del 31/12/2009 la popolazione del Comune indicato era pari a n. **21.768** abitanti.



Il Responsabile dell'Ufficio Anagrafe

CICERO GIUSEPPE



COMUNE DI MONTEROSSO ALMO
(Provincia di Ragusa)
<<Ufficio delle Attività Economiche e Produttive>>

C.A.P. 97010
P.I. - 00177300886

Fel. 0932 970261 Fax 0932 970488

Il Responsabile dell'Arca Finanziaria

Visti gli atti d'Ufficio;

Certifica

Che alla data odierna, il numero degli esercizi commerciali presenti nel territorio del nostro comune è pari a 73 (settantatre).

Si rilascia per tutti gli usi consentiti dalla legge.

Monterosso Almo, il 7 Giugno 2010

Il Responsabile del Procedimento
(Dott. Salvatore Incolano)

Il Responsabile dei Servizi Finanziari
(Dott.ssa Maria Rita Morello)



I.S./i.r.
C/Attività/Commercio/CertificazioneCommercianti



CITTÀ DI VITTORIA
SETTORE SVILUPPO ECONOMICO
UFFICIO COMMERCIO

Prot. 3.500/S.S.E.

Vittoria, li 03.06.2010

Al Settore Cultura Turismo Sport e Tempo Libero
SEDE

OGGETTO: Numero esercizi commerciali.

In riferimento alla nota prot. n.1083/C 01.06.2010, si comunica il numero degli esercizi commerciali presenti nel territorio comunale e della frazione di Scoglitti:

Esercizi di vicinato	n.1114
Medie strutture	n.83
Grandi strutture	n.3
Pubblici esercizi n.	n.220

IL RESP.LE DELL'ISTRUTTORIA
(C. Motta)



IL DIRIGENTE
(Dott.ssa A. Di Rosa)



COMUNE DI SCICLI

Provincia di Ragusa

SETTORE SVILUPPO ECONOMICO



IL CAPO SETTORE

- Visto il D. A. n. 4 del 16 febbraio 2010, pubblicato in G.U.R.S. n. 19 del 16 aprile 2010, con il quale l'Assessorato Regionale del Turismo, dello Sport e dello Spettacolo ha approvato i criteri e le modalità per il riconoscimento dei distretti turistici;
- Vista la delibera di G.C. N. 140 del 27/05/2010 con la quale il Comune di Scicli ha aderito al Distretto Territoriale degli Iblei;
- Vista la delibera del C.C. N. 41 del 03/06/2010 con la quale è stato approvato lo schema di Statuto della costituenda Associazione "Distretto Turistico degli Iblei";
- Vista la comunicazione con la quale la Provincia Regionale di Ragusa ha richiesto, fra l'altro, la certificazione relativa al numero degli esercizi commerciali presenti nel territorio comunale alla data del presente certificato;
- Considerato che detto certificato costituisce componente sostanziale del Piano di Sviluppo Turistico per il soddisfacimento dei requisiti minimi territoriali prescritti all'art. 3 dell'allegato al D. A. n. 4 del 16/02/2010;
- Ritenuto opportuno provvedere in merito;
- Visti gli atti d'Ufficio;

CERTIFICA

Che gli esercizi commerciali presenti nel territorio del Comune di Scicli sono numero 630 (seicentotrenta).

Scicli, li 04/06/2010



Il Capo Settore
D.ssa Enza G. Spataro

DA : SERVIZIO SOCIALI S. CROCE
7 GIU-2010 11:12 UH I

N. TEL : 0932821977

08 GIU. 2010 11:51 P6



COMUNE DI SANTA CROCE CAMERINA
Provincia di Ragusa
Ufficio Commercio e Attività Produttive

Il Responsabile del Procedimento

Visti gli atti d'ufficio,

CERTIFICA

che alla data odierna sono ubicati in questo Comune n. 350 esercizi commerciali.

S. Croce Camerina, li 07/06/2010



Il Responsabile del Procedimento

(Firma)



Prot. N. 0019869/ce 366
Del 04-05-2010

CITTA' DI ISPICA
Prov. di Ragusa
UFFICIO COMMERCIO

DISTRETTO TURISTICO DEGLI IBLEI
NUMERO ESERCIZI COMMERCIALI PRESENTI NEL TERRITORIO DEL COMUNE DI
ISPICA

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Vista la richiesta Prot. N. 0032688 del 31/05/2010, della Provincia Regionale di Ragusa, inerente il Piano di Sviluppo Turistico della costituenda Associazione Distretto Turistico degli Iblei;

Visti gli atti in possesso di questo Ufficio Commercio

ATTESTA E CERTIFICA

che alla data odierna gli esercizi commerciali presenti nel territorio di questo Comune, sono complessivamente N. **348**, distinti per settori e voci merceologiche così come segue:

COMMERCIO SU AREE PRIVATE

1) ESERCIZI DI VICINATO

SETTORE ALIMENTARE	N.37
SETTORE NON ALIMENTARE	N.173
SETTORE MISTO	N. 7
PUNTI VENDITA GIORNALI E RIVISTE ESCLUSIVI	N.2
PUNTI VENDITA GIORNALI E RIVISTE NON ESCLUSIVI	N.6
ESERCIZI PER ATTIVITA' DI OTTICO	N.2
RIVENDITE DI MONOPOLIO	N.11
FARMACIE E PARAFARMACIE	N. 5
TOTALI ESERCIZI	N. 243

2) MEDIE STRUTTURE DI VENDITA

SETTORE ALIMENTARE	N. 1
SETTORE NON ALIMENTARE	N. 14
SETTORE MISTO	N. 6
TOTALE	N. 21

3) GRANDI STRUTTURE DI VENDITA

SETTORE NON ALIMENTARE

N.2



4) SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

RISTORANTI	N.20
BAR	N.27
RISTORANTI – BAR con annessa attività di intrattenimento e svago	N. 8
BAR ANALCOLICI	N. 1

TOTALE ESERCIZI N. 56

5) ATTIVITA' RICETTIVE

AGRITURISMO	N.6
BED AND BREAKFAST	N.9
VILLAGGIO ALBERGO	N.3
CASA VACANZE	N.4
TURISMO RURALE	N.1
IMPIANTI PER LA BALNEAZIONE	N.3

TOTALE ESERCIZI N. 26

Ispica li 02/06/2010



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
(Dott.ssa Carmela Dimartino)



CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

SETTORE XI

**Planificazione Sviluppo Economico del Territorio
4° Servizio - SPORTELLO UNICO ATTIVITA' PRODUTTIVE**

Centro Direzionale Zone Antidurata di S. Maria Nuova - tel. 0932 876400/1/2/3/4 - fax 0932 876471 e-mail: sporthellounico@comune.ragusa.it

OGGETTO: ATTESTAZIONE

Il sottoscritto responsabile dello
Sportello Unico Attività Produttive del Comune di Ragusa

Visto l'Ordinamento Regionale Enti Locali della Sicilia

Visti gli Atti d'ufficio

ATTESTA

che gli esercizi commerciali attivi, che insistono nel territorio del Comune di Ragusa comprese le frazioni di Marina di Ragusa e S. Giacomo, sono complessivamente 2.671 così distinte:

- n. 2.069 esercizi commerciali disciplinati dalla L.R. n. 28/99
- n. 502 esercizi di somministrazione disciplinati dalla Legge n. 287/91

Si rilascia il presente attestato in carta libera per gli usi per i quali a legge non prescrive il bollo

Ragusa 07 giugno 2010

IL RESPONSABILE DELLO
SPORTELLO UNICO ATTIVITA' PRODUTTIVE
Gran, Ragusa





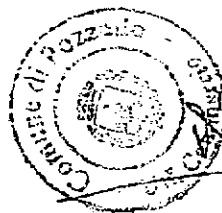
COMUNE DI POZZALLO
Provincia di Ragusa

Servizio Attività Produttive

OGGETTO: Elenco attività produttive.

Si attesta che nel territorio di questo Ente sono localizzate attività produttive così come appresso:

- Esercizi commerciali n. 524;
- Bar's n. 87;
- Ristoranti n. 57.



Funzionario Responsabile
D. Blandino



CITTA' DI MODICA



Provincia di Ragusa

VII Settore - Sviluppo Economico

Sezione Commercio Artigianato e Agricoltura

Ufficio Commercio su Aree Pubbliche e private

Corso Umberto I n. 454

Patrimonio dell'Umanità

Prot. n° 151/0-2.
01-06-2010

IL DIRIGENTE

Vista la nota mezzo fax del 01/06/2010

Visti gli atti di questo ufficio;

CERTIFICA CHE

Sul territorio di Modica insistono n° 1314 attività commerciali;

Modica 01/06/2010

Il Responsabile dell'ufficio

Sig. ra Angela Scivoletto

IL DIRIGENTE

Dott. Giorgio Muriana Triborio

COMUNE DI COMISO

(Provincia di Ragusa)

Assessorato Attività Produttive

Cod. Fisc. n° 82000870889

P. IVA n° 00671280881

SETTORE 12

Servizio 2 - Sportello Unico Attività Produttive e P.I.P.



Via degli Studi, 20 - tel. +39932748318 - e mail: sportellounico@comune.comiso.rg.it

Prot. n. 057/12
del 08/06/2010

IL DIRIGENTE

VISTI gli atti d'ufficio;

ATTESTA

che, ad oggi, gli esercizi commerciali del Comune di Comiso sono pari a 651.

Comiso, lì 08/06/2010



IL DIRIGENTE INCARICATO
D.ssa Lucia Mallo

COMUNE DI GIARRATANA

Tel.: 0932 975966 - Fax: 0932 975236

PROVINCIA DI RAGUSA

C.F.: 80001350888 - P.IVA: 00171970888

UFFICIO COMMERCIO

IL FUNZIONARIO RESPONSABILE

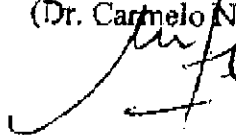
Visti gli atti d'Ufficio

CERTIFICA

Che alla data odierna insistono nel territorio di questo Comune n.54 esercizi commerciali.

Giarratana, li 01.06.2010

IL FUNZIONARIO RESPONSABILE
(Dr. Carmelo Nifosi)



Questo materiale è da intendersi ad esclusivo uso didattico. Qualsiasi altro utilizzo è vietato.



COMUNE DI ACATE

PROVINCIA DI RAGUSA

UFFICIO SVILUPPO ECONOMICO
S.U.A.P.

IL RESPONSABILE

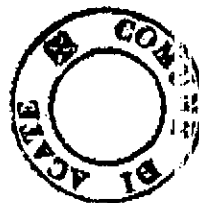
Del Servizio suddetto;
Visti gli atti d'Ufficio;

certifica

Che alla data odierna gli esercizi commerciali attivi in questo Comune sono Nr. 147.

Acate li 07/06/2010

IL RESPONSABILE
(Dott.ssa Concetta Oliveri)





COMUNE DI CHIARAMONTE GULFI
PROVINCIA DI RAGUSA

Area Attività Produttive

Prot. n.

II

Oggetto: Distretto Turistico degli Iblei.

CERTIFICAZIONE

Visti gli atti d'Ufficio ;

Si certifica che gli esercizi commerciali presenti nel territorio del Comune di Chiaramonte Gulfi sono suddivisi come di seguito:

Esercizi di vicinato :

- Settore Alimentare n. 41
- Settore non Alimentare n. 83
- Settore Misto n. 19

Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande :

- Ristoranti, pizzerie, trattorie, ecc. n. 15
- Bar, Caffè, Gelaterie, Pasticcerie n. 20

Esercizi senza somministrazione di bevande alcoliche di cui alla Tipologia B: n. 3

Centro Commerciale Comunale n. 1



Il Responsabile dell'Area Attività Produttive

COMUNE DI Vizzini(Provincia Regionale di CATANIA)

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO COMMERCIO/ANNOA

- Visto il decreto 16.2.2010 dell'Assessorato del Turismo, dello Sport e dello Spettacolo, avente ad oggetto "Criteri e modalità per il riconoscimento dei disretti turistici", pubblicato sulla Gurs del 16.4.2010.
- Visto l'art. 5 comma 2 dell'allegato al decreto;
- Visto in particolare la lett. b) che richiede una specifica certificazione dell'ufficio annona sul numero degli esercizi commerciali esistenti sul territorio del Comune al 31.12.2009;
- Visti i dati risultanti dai registri in possesso di questo ufficio alla data del 31.12.2009;

CERTIFICA

ai fini della partecipazione al decreto di cui sopra, che alla data del 31.12.2009 il numero degli esercizi commerciali del Comune indicato in intestazione era pari a 164.



IL RESPONSABILE SERVIZIO/UFFICIO COMMERCIO/ANNOA

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Sebastiano Maggio



COMUNE DI GRAMMICHELE
Provincia di Catania

SETTORE SVILUPPO ECONOMICO, AMBIENTE E SICUREZZA

Prot. n. 957/2010

del 03/06/2010

Oggetto: attività economiche Grammichele



Si certifica che le attività commerciali presenti nel Comune di Grammichele, alle data del 03/06/2010, sono così suddivise:

Esercizi di vicinato, pizzerie da asporto, gelaterie, pasticcerie, ecc	233
Pubblici esercizi (bar e ristoranti)	32
Attività ricettive (agriturismo, affitta camere, b&b)	4
Totale	269

Il Resp. del Servizio
Calogero Zapparrata



Il Resp.le del Settore
Arch. G. Cimino



COMUNE DI LICODIA EUBEA

PROV. DI CATANIA

e-mail: polizia.municipale@comune.licodiaeubea.ct.it

Comando di Polizia Municipale

Cod.Fisc. 82001570876
Tel. e fax 0933 963359

P.IVA 01793570878

C.A.P. 95040

Prot. n. _367/P.M.

li, 07/06/2010

IL COMANDANTE

Visti gli atti d'ufficio:

CERTIFICA

che nel territorio comunale, alla data odierna, sono presenti n. 38 esercizi commerciali.



IL COMANDANTE ff.
Franco Santagati



COMUNE DI MAZZARRONE
PROVINCIA DI CATANIA

POLIZIA MUNICIPALE

Prot. N° 4641 /P.M.

Mazzarrone, lì 03 GIU. 2010

IL DIRIGENTE

- Vista la nota nr. 32688 del 31/05/2010 della Provincia Regionale di Ragusa;
- Visti gli atti d'Ufficio ;

CERTIFICA

Che alla data di oggi, gli esercizi commerciali esistenti e presente nel territorio di questo comune sono di Nr. 62 unità, compresi Nr. 14 Esercizi Pubblici.

Tanto si doveva.



IL DIRIGENTE
(B. Guastella Com.te della P.M.)



Città di Pachino

Provincia di Siracusa



UFFICIO COMMERCIO
E ATTIVITA' PRODUTTIVE

Prot . 19385

IL RESPONSABILE DI SERVIZIO 1° SETTORE Istr. Dir. Marino Cugno Garrano Giovanni

Premesso che la Provincia regionale di Ragusa, Assessorato Turismo, Spettacolo e Politiche giovanili, con nota prot. 0032688 del 31-05-2010 avente per oggetto "Distretto Turistico degli Iblei", in relazione alle scadenze ed alla cogenza dei termini prescritti dal D.A. n. 4 del 16-02-2010 ha chiesto la certificazione d'ufficio attestante il numero degli esercizi commerciali presenti nel territorio di questo Comune;

Visti gli atti d'ufficio,

CERTIFICA

Che alla data odierna nel territorio comunale di Pachino (SR) sono presenti n. 506 esercizi commerciali.

Pachino, 07-06-2010



Responsabile di servizio del 1° settore
Dir. Marino Cugno Garrano Giovanni



COMUNE DI PORTOPALO DI CAPO PASSERO
(PROVINCIA DI SIRACUSA)

"DISTRETTO TURISTICO DEGLI IBLEI"

SCHEDA
RILEVAZIONE DATI ESERCIZI COMMERCIALI E RICETTIVI

IL RESPONSABILE DEI SERVIZI ATTIVITA' PRODUTTIVE

Per la finalità della costituenda associazione denominata **"Distretto Turistico degli Iblei"**, alla quale questo Comune aderisce, giusta deliberazione di G.C. n. 38 del 28-05-2010, e per il riconoscimento da parte dell'Assessorato Regionale del Turismo, dello Sport e dello Spettacolo;
Visti gli atti d'Ufficio

CERTIFICA

che gli esercizi attività produttive operanti in questo territorio comunale sono così distinti:

1. Commercio su aree private

A. Esercizi di vicinato	Alimentare	5	Non alimentare	31	Misto			totale
B. Medie strutture di vendita						01		01
C. Grandi strutture di vendita								
D. Centri commerciali								
TOTALE ESERCIZI COMMERCIALI SU AREE PRIVATE						N° 37		

2. Commercio su aree pubbliche

A. Utilizzate quotidianamente durante tutta la settimana					Totale	
B. Utilizzate solo in uno o più giorni della settimana un giorno al mese	Alimentare	2	Non alimentare	48	Totale	50
C. Su qualsiasi area purché in forma itinerante		11		1	Totale	12
TOTALE COMPLESSIVO ESERCIZI COMMERCIALI SU AREE PUBBLICHE					N°	62

3. Somministrazione di alimenti e bevande

A. Ristoranti , trattorie, tavole calde, pizzerie , birrerie ed esercizi similari	20
B. Bar , caffè, gelaterie, pasticcerie ed esercizi similari	19
C. Sale da ballo, sale da gioco , locali notturni, stabilimenti balneari, esercizi similari	2
D. Esercizi di cui alla tipologia B. senza somministrazione di bevande alcoliche	
TOTALE COMPLESSIVO ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE E INTRATTENIMENTO	41

4. Punti vendita per la stampa quotidiana e periodica

A. Esclusivi	2
B. Non esclusivi	0

Questo materiale è da intendersi ad esclusivo uso didattico. Qualsiasi altro utilizzo è vietato.

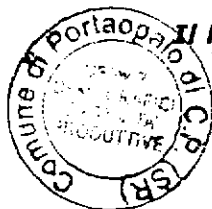
PROV. (SR)

5.	Esercizi per l'attività di ottico	1
6.	Impianti per la distribuzione di carburante	1
7.	Rivendite di monopolio	2
8.	Farmacie e Parafarmacie	2

ESERCIZI RICETTIVI

9.	Esercizi ricettivi all'area aperta(Camping)	2
10.	Bed & Breakfast	3
11.	Affittacamere	2
12.	Alberghi	7
13.	Villaggi Turistici	1

Portopalo di Capo Passero li 10-06-2010



**Il Responsabile dei Servizi Attività Produttive
(Rag. Santino Quartarone)**

COMUNE DI

ROSOLINI

(Provincia Regionale di

SIRACUSA)

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO COMMERCIO/ANNOA

- Visto il decreto 16.2.2010 dell'Assessorato del Turismo, dello Sport e dello Spettacolo, avente ad oggetto "Criteri e modalità per il riconoscimento dei distretti turistici", pubblicato sulla Gurs del 16.4.2010;
- Visto l'art. 5 comma 2 dell'allegato al decreto;
- Vista in particolare la lett. b) che richiede una specifica certificazione dell'ufficio annona sul numero degli esercizi commerciali esistenti sul territorio del Comune al 31.12.2009;
- Visti i dati risultanti dai registri in possesso di questo ufficio alla data del 31.12.2009;

CERTIFICA

ai fini della partecipazione al decreto di cui sopra, che alla data del 31.12.2009 il numero degli esercizi commerciali del Comune indicato in intestazione era pari a 11.912.

IL RESPONSABILE SERVIZIO/UFFICIO COMMERCIO/ANNOA



In Responsabile del Servizio
Agata Tramontana

[Handwritten signature of Agata Tramontana]