



# RAGUSA IBLA IN TUTTI I SENSI

## PRODOTTI E PRODUTTORI

- 1 Largo Santa Maria**  
Ragusa Latte (Ragusa)  
Consorzio Vastedda della Valle del Belice DOP  
Consorzio Piacentinu Ennese DOP  
Consorzio Provola dei Nebrodi DOP  
Consorzio Pecorino Siciliano DOP  
Consorzio Ragusano DOP  
Consorzio del Maiorchino
- 2 Sagrato Santa Maria**  
Ciokarrua (Modica)  
Delicatessen in drogheria (Ragusa)  
Birra Tari (Modica)  
Sanapu Sicilia (Modica)
- 3 Belvedere Santa Maria**  
Birrificio Bruno Ribadi (Cinisi)  
Pizzuta (Modica)  
Le Ragusane (Ragusa)  
Sfizi Golosi (Modica)
- 4 Via Scale**  
Cosi Dunci (Favara)  
Pastificio Minardo (Modica)  
'A Ricchigia (Bronte)  
Almo Miele (Monterosso Almo)  
Contadini di Sicilia (Acireale)

**Masterclass**  
Cene con vista  
Esperienze del gusto

\*info e prenotazioni  
www.scaledelgusto.it - cell. 333.9747032

**N.B.** Gli orari potrebbero subire delle variazioni

- 5 Palazzo Cancelleria**  
Blasco (Monterosso Almo)  
Ariadduci (Vittoria)  
La collina degli Iblei (Giarratana)  
Birra Paul - Bricius (Vittoria)  
Agosta - Miele dei monti iblei (Modica)  
Antico forno San Giorgio (Ragusa)  
1T (Marina di Ragusa)  
Caseificio Latte mio (Ragusa)  
ChocoHouse (Ragusa)  
Azienda Agricola Magazzè (Ragusa)  
Mulino tre Casuzze (Ragusa)  
Occhipinti Latticini di Fattoria (Ragusa)  
Kuva Mandorla (Monterosso Almo)
- 6 Salita Commendatore**  
Yblon Birrificio (Ragusa)  
Sfizi di Carne (Ragusa)  
Rosso di Sicilia (Ragusa)  
Agriturismo Tenuta Carbonara (Ragusa)  
Pinsère (Scicli)
- 7 Palazzo Cosentini - Il piano**  
Strada del vino Cerasuolo di Vittoria  
Strada del vino dell'Etna  
Strada del vino del Val di Noto
- 8 Antico Mercato Pubblico**  
Azienda Agricola Bussello (Modica)  
Forno A Maidda (Ragusa)  
Vinanti Vini (Comiso)  
Libero Contadino (Giarratana)  
Caffè Roma (Marina di Ragusa)  
Pastificio Licitra (Ragusa)  
Cantina Frasca (Modica)

**Servizio navetta di rientro da Ibla a Ragusa centro:**  
**PARTENZA** Chiesa Santissimo Trovato **B1**  
Fermata: Parcheggio Don Minzoni **B2**  
Fermata: Piazza del Popolo **B3**  
**ARRIVO** Piazza Cappuccini **B4**  
**VEN** dalle 23:00 alle 01:00  
**SAB** dalle 23:00 alle 02:00  
**DOM** dalle 22:00 alle 01:00

## PUNTI DI INTERESSE

- 9 Chiesa Santa Maria delle Scale**
- 10 Chiesa di Santa Lucia**
- 11 Belvedere Santa Lucia**
- 12 Intervallo**
- 13 Chiesa Santa Maria dell'Itria**
- 14 Pzza Repubblica**
- 15 Chiesa Anime Sante del Purgatorio**
- 16 Palazzo Sortino Trono**
- 17 Confraternita dei Cenacolari**

## ARTIGIANATO

- 18 Gli uomini del mare**
- 7 Palazzo Cosentini - I piano**  
La bottega di Athena  
Creazioni Gurrieri Gioielli  
Agata Treasures from Sicily

**Servizio navetta di rientro da Ibla a Ragusa centro:**  
**PARTENZA** Chiesa Santissimo Trovato **B1**  
Fermata: Parcheggio Don Minzoni **B2**  
Fermata: Piazza del Popolo **B3**  
**ARRIVO** Piazza Cappuccini **B4**  
**VEN** dalle 23:00 alle 01:00  
**SAB** dalle 23:00 alle 02:00  
**DOM** dalle 22:00 alle 01:00

## LE VIE DEI SENSI

- A Agli Archi**  
Trattoria  
Pzza Repubblica, 10  
**331.2537028**
- B La Terrazza dell'Orologio**  
Trattoria e Pizzeria  
Via Chiasso Arestia, 12/13  
**347.3908975**
- C Cucina & Vino**  
Trattoria  
Via Orfanotrofo, 91  
**0932.686447**
- D C'est la vie**  
Vineria e Piccola Cucina  
C.sso XXV aprile, 63  
**388.8083434**
- E Camùri**  
Ristorante  
C.so XXV aprile, 62  
**0932.1610468**
- F Enoteca Il Barocco**  
Enoteca Wine Bar  
C.sso XXV aprile, 33  
**0932.1910697**
- G Iudice Pasticcere**  
Pasticceria  
Via Giardino, 23  
**0932.1882071**

## MOSTRA FOTOGRAFICA

Venerdì 18 - Sabato 19 - Domenica 20  
Ore 17:00 - 24:00 | Palazzo Sortino Trono - I piano  
**Cinque anni di "Scale del Gusto"**

## SCALE PARALLELE

- eventi collaterali
- S1 SAN BARTOLOMEO - SISTEMI CULTURALI**  
Vallata Santa Domenica  
Venerdì 18 - Sabato 19 - Domenica 20  
ore 17:00 - 22:00  
**IEROPATIE**  
Mostra personale di Alberto Criscione  
Sabato 19 - Domenica 20  
Primo turno ore 16:00 - secondo turno ore 17:30  
**Un approccio positivo alla scultura**  
Laboratorio con l'artista e scultore Alberto Criscione  
\*Per info e prenotazioni 366.4026589
  - S2 MULINO LA TIMPA | TEMPO E NATURA**  
Vallata Santa Domenica  
Sabato 19 | ore 13:00  
**A pranzo con le tradizioni**  
A cura dello chef Gianni Digrandi  
Domenica 20 | ore 13:00  
**Pranzo della domenica**  
A cura dello chef Giovanni Galesi  
\*Per visite, info e prenotazioni:  
experience@latimpatempoenatura.it  
348.2409160 | 339.5067332
  - S3 ITRIA PALACE EXPERIENCE**  
Corso Don Minzoni, 6  
Venerdì 18 | ore 21:00  
**Le avventure di Modicio il Miricano, fava di cacao naufraga a qui**  
A cura di Maurizio Modica  
Sabato 18 | ore 19:30  
**EVO Generazione X**  
XperienceFood incontra i giovani olivicoltori  
A cura di Elena Cilia  
Domenica 20 | ore 11:30  
**Le eccellenze delle eccellenze**  
Xcelsa: aceto balsamico di Sicilia e tartufo siciliano  
\*Per info e prenotazioni  
info@itriapalace.it 379.1162673
  - S4 IBLA CLASSICA INTERNATIONAL**  
Teatro Donnafugata  
Domenica 20 | ore 18:00  
**Gran Gala della lirica**

**RINGRAZIAMENTI**  
L'Associazione Sud Tourism ringrazia il Comune di Ragusa, gli Enti, le Associazioni, le Aziende e tutti i privati cittadini per il sostegno e l'aiuto ricevuto

partner

partner tecnici

partner istituzionali

Ufficio Stampa | Grafica | Social | Web **mediaLive**

**SCALE DEL GUSTO**

RAGUSA IBLA  
IN TUTTI I SENSI

18/19/20  
OTTOBRE

quinta edizione  
scaledelgusto.it 2019

ore 17.00/24.00

#### PRODOTTI E PRODUTTORI

Un percorso alla scoperta della nostra terra che permetterà di confrontarsi con gli “artigiani del gusto” e degustare i loro prodotti

#### VILLAGGIO DEL GUSTO

L'essenza della sicilianità in ogni sua declinazione, un tuffo nella variegata cultura enogastronomica popolare. Anche per vegani e vegetariani

#### LE CENE CON VISTA

Affacciarsi nel gusto, immergersi nella bellezza. Quattro mani per quattro portate e scorci di inestimabile bellezza divengono teatro da vivere in tutti i sensi, a cura dell'Associazione Provinciale Cuochi Iblei in collaborazione con Slow Food Ragusa

#### LE STRADE DEL VINO

Banchi d'assaggio e masterclass per un percorso tra le cantine della nostra terra in collaborazione con La Strada del Vino Cerasuolo di Vittoria e AIS Sicilia

#### IL GUSTO DELLA LETTERATURA

Una combinazione armoniosa per esprimere il meglio della cultura e della genialità: autori e chef a confronto

#### LE ESPERIENZE DEL GUSTO

Incontri e approfondimenti guidati dagli chef, dai produttori e dagli esperti del settore

#### LE SCALE DEI TESORI

Riappropriarsi del patrimonio storico-architettonico ammirandolo fino a tarda sera in collaborazione con le Vie dei Tesori

#### LE VIE DEI SENSI

Scale del gusto guiderà il pubblico lungo un percorso enogastronomico tra i ristoranti, le gastronomie e le locande del quartiere barocco (guarda la mappa)

#### PORTE APERTE

I produttori apriranno al pubblico le porte delle loro aziende per dividerne storia (calendario su [www.scaledelgusto.it](http://www.scaledelgusto.it))

## VENERDÌ 18 OTTOBRE

#### Ore 18:00 - 24:00 | PRODOTTI E PRODUTTORI

Scopriamo la nostra terra con gli artigiani del gusto e i loro prodotti.
**Santa Maria delle Scale - Via Scale - Palazzo della Cancelleria - Salita Commendatore**

#### Ore 18:00 - 22:00 | AGR I LABORATORI

**I profumi della campagna iblea**
Laboratorio sensoriale delle Fattorie Educative Iblee sulle piante aromatiche e sulla preparazione del gomasio con il sesamo di Ispica presidio Slow Food.
A cura di Manuela Sarcia e Enzo Barone.
**Palazzo Cosentini - I piano**

#### Ore 18:00 - 24:00 | LE STRADE DEL VINO

Banchi d'assaggio
**Strada del Vino Cerasuolo di Vittoria dal Barocco al Liberty**
**Palazzo Cosentini - Sala Gialla - Il piano**

#### Ore 18:00 - 24:00 | LE SCALE DEI TESORI

Campanili visitabili:
- Chiesa di Santa Maria delle Scale
- Chiesa di Santa Maria dell'Itria
- Chiesa delle Anime Sante del Purgatorio
Ticket su [www.leviedeitesori.it](http://www.leviedeitesori.it)

Ore 19:00 - 23:00 | **VILLAGGIO DEL GUSTO**
Enogastronomia popolare, tradizionale e vegetariana.
**Antico Mercato Pubblico - Via del Mercato**

#### Ore 19:00 | LE ESPERIENZE DEL GUSTO

**Karrù, semi di prosperità**
Conoscenza, storia ed evoluzione del frutto d'oro degli Iblei, gustando lo “zanfarru di carrube” eseguito dallo chef Marco Giudice.
Interverranno Gianluca Pannocchietti di Radice Sicula, Giovanni Cicero di Ciokarua, Emilio Occhipinti di LBG Sicilia, con la partecipazione di Federica Genovese.
*\*Laboratorio gratuito con prenotazione obbligatoria*
**Confraternita dei Cenacolari - Via del Mercato**

Ore 20:00 | **LE ESPERIENZE DEL GUSTO**
**Verticale di Ragusano DOP: da giovane e delicato a vecchio e speziato**

Le fasi di produzione, le caratteristiche e le sfumature della stagionatura del Ragusano DOP, in abbinamento con le birre artigianali. A cura del CoRFiLaC, in collaborazione con il Consorzio Tutela Ragusano DOP.
Conduce Gianna Bozzali.

\*Laboratorio gratuito con prenotazione obbligatoria

**Confraternita dei Cenacolari - Via del Mercato**

Ore 20:00 | **IL GUSTO DELLA LETTERATURA**
**L'arancino, l'arancina, l'arancin\***
Dalla penna di Carlo Blangiforti alla cucina dello chef Carmelo Floridia, accompagnati da Alessandro D'Amato, scopriremo i segreti, la storia e il gusto della ricetta siciliana per eccellenza.
Ricetta tratta da “L'ingrediente segreto” (ed. Le Fate).
**Palazzo Sortino Trono**

Ore 20:30 | **LE STRADE DEL VINO** | masterclass
**I Rosati di Vittoria: produttori e vitigni**
Conduce Luigi Salvo, direttore vinocibo.com e delegato Associazione Italiana Sommelier Palermo.
*\*gratuita a numero limitato con prenotazione obbligatoria*
**Palazzo Cosentini - Sala Bacco - Il piano**

Ore 21:00 | **LE CENE CON VISTA**
Cena di quattro portate a cura degli chef Gianni Digrandi e Francesco Molè.
*\*Prenotazione obbligatoria - Quota di partecipazione 25€*
**Largo Santa Maria**

Ore 21:30 | **LE CENE CON VISTA**
Cena di quattro portate a cura degli chef Angelo Di Tommasi e Valerio Mallia.
*\*Prenotazione obbligatoria - Quota di partecipazione 25€*
**Belvedere Santa Lucia**

Ore 21:30 | **LE STRADE DEL VINO** | masterclass
**Le espressioni del frappato nel territorio del Cerasuolo di Vittoria**
Conduce Luigi Salvo, direttore vinocibo.com e delegato Associazione Italiana Sommelier Palermo.
*\*gratuita a numero limitato con prenotazione obbligatoria*
**Palazzo Cosentini - Sala Dioniso - Il piano**

Ore 22:30 | **LE STRADE DEL VINO** | masterclass
**Il Cerasuolo di Vittoria tradizionale: zone ed espressione di un grande vino**
Conduce Luigi Salvo, direttore vinocibo.com e delegato Associazione Italiana Sommelier Palermo.
*\*gratuita a numero limitato con prenotazione obbligatoria*
**Palazzo Cosentini - Sala Bacco - Il piano**

Dalle ore 23:30 | **SCALE DEL GUSTO PARTY**
**Dai vini ai vinili**
Selezione musicale curata da Angelo Distefano.
**Palazzo Cosentini - Il piano**

### SABATO 19 OTTOBRE

#### Ore 17:00 - 24:00 | PRODOTTI E PRODUTTORI

Scopriamo la nostra terra con gli artigiani del gusto e i loro prodotti.
**Santa Maria delle Scale - Via Scale - Palazzo della Cancelleria - Salita Commendatore**

Ore 17:00 - 24:00 | **VILLAGGIO DEL GUSTO**
Enogastronomia popolare, tradizionale e vegetariana.
**Antico Mercato Pubblico - Via del Mercato**

Ore 17:00 - 24:00 | **LE STRADE DEL VINO**
Banchi d'assaggio
**Dal Cerasuolo di Vittoria alla Strada del vino dell'Etna**
**Palazzo Cosentini - Sala Gialla - Il piano**

Ore 17:00 | **LE ESPERIENZE DEL GUSTO**
**L'agrigelato: dalla stalla alla coppetta**
Per conoscere i metodi di preparazione e i sapori autentici del gelato a Km0. Preparazione e degustazione del gelato a base di latte vaccino e del sorbetto alla frutta a cura di Giuseppe La Ciacera di Mmiria sapore siculo.
*\*Laboratorio gratuito con prenotazione obbligatoria*
**Confraternita dei Cenacolari - Via del Mercato**

Ore 17:30 | **LE ESPERIENZE DEL GUSTO**
**Le scale dei formaggi DOP Siciliani**
La selezione Ager esalta le eccellenze casearie siciliane: Vastedda della Valle del Belice DOP, Piacentinu Ennese DOP, Provola dei Nebrodi DOP, Pecorino Siciliano DOP, Ragusano DOP e Maiorchino. Un valzer di sapori in abbinamento alle confetture e ai vini, tra sapori che identificano i territori di origine e i saperi secolari delle comunità locali.
A cura di Giuseppe Licitra del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente - UniCt.
Conduce Michelangelo Barbagallo.
*\*Laboratorio gratuito con prenotazione obbligatoria*
**Largo Santa Maria**

Ore 17:30 | **Viaggi narrativi per bambini dai 3 ai 90 anni**
**Racconti dall'isola magica**
La Sicilia e i suoi colori: il fico d'India, l'arancia, il limone, l'alice, il pistacchio, il pomodoro ci insegnano ad amare e rispettare la natura.
A cura della Magic Teacher Elisa Giummarra del centro linguistico “Once upon a time - Hocus&Lotus”.
*\*Partecipazione gratuita su prenotazione: 320.4515750*
**Palazzo Cosentini - I piano**

Ore 18:00 - 24:00 | **LE SCALE DEI TESORI**
Campanili visitabili:
- Chiesa di Santa Maria delle Scale
- Chiesa di Santa Maria dell'Itria
- Chiesa delle Anime Sante del Purgatorio
Ticket su [www.leviedeitesori.it](http://www.leviedeitesori.it)

Ore 18:00 | **APPROFONDIMENTI CULTURALI**
**Il Food Tourism fra identità e narrazione**
Modera e introduce Marco Platania del Dipartimento di Scienze della Formazione UniCt.
Interverranno: Ivano Mistretta di Cotumè, Ketty Garcia di La Cook Agency, Pina Sozio di Gambero Rosso, Ornella Tuzzolino di Windstar Cruises.
**Terrazza Intervallo - Via Scale**

Ore 18:00 | **APPROFONDIMENTI CULTURALI**
**Il Food Tourism fra identità e narrazione**
Modera e introduce Marco Platania del Dipartimento di Scienze della Formazione UniCt.
Interverranno: Ivano Mistretta di Cotumè, Ketty Garcia di La Cook Agency, Pina Sozio di Gambero Rosso, Ornella Tuzzolino di Windstar Cruises.
**Terrazza Intervallo - Via Scale**

Ore 18:00 | **APPROFONDIMENTI CULTURALI**
**Il Food Tourism fra identità e narrazione**
Modera e introduce Marco Platania del Dipartimento di Scienze della Formazione UniCt.
Interverranno: Ivano Mistretta di Cotumè, Ketty Garcia di La Cook Agency, Pina Sozio di Gambero Rosso, Ornella Tuzzolino di Windstar Cruises.
**Terrazza Intervallo - Via Scale**

Ore 19:00 | **LE ESPERIENZE DEL GUSTO**
**Pasta fatta in casa: la semplicità che fa la differenza**
Protagonista assoluta della convivialità siciliana, la pasta fresca conserva in sé i ricordi e i sapori della famiglia. Una sessione di ravioli e tortelli a cura di Paolo Antoci di Liccumì'a, con la partecipazione di Martina Lombardo e Stefania Annese di Gambero Rosso.
*\*Laboratorio gratuito con prenotazione obbligatoria*
**Confraternita dei Cenacolari - Via del Mercato**

Ore 19:00 | **Viaggi narrativi per bambini dai 3 ai 90 anni**
**Bees like Flowers** (incontro e laboratorio in inglese)
La storia dell'ape Britney che racconta la sua meravigliosa vita tra fiori e alveari.
A cura della Magic Teacher Elisa Giummarra del centro linguistico “Once upon a time - Hocus&Lotus”.
*\*Partecipazione gratuita su prenotazione: 320.4515750*
**Palazzo Cosentini - I piano**

Ore 19:00 | **IL GUSTO DELLA LETTERATURA**
**Decido di fare una crema, dolce, veloce e morbida... quello che si dà ai bambini per tenerli quieti**
Un “biancomangiare al latte di mandorle” preparato dallo chef Claudio Ruta accompagnerà il racconto della scrittrice Giuseppina Torregrossa, conversando con Elisa Rizza Moncada.
Ricetta tratta da “L'assaggiatrice” (ed. Rubettino).
**Palazzo Sortino Trono**

Ore 20:00 | **LE STRADE DEL VINO** | masterclass
**Gli spumanti del "Cerasuolo": metodo charmat e metodi classici**
Conduce Mariagrazia Barbagallo, area didattica Associazione Italiana Sommelier Sicilia.
*\*gratuita a numero limitato con prenotazione obbligatoria*
**Palazzo Cosentini - Sala Bacco - Il piano**

Ore 21:00 | **A CENA CON GLI STELLATI**
**Le stelle illuminano le scale**
Cena in live cooking con gli executive chef Claudio Ruta, Vincenzo Candiano e Accursio Capraro.
*\*Prenotazione obbligatoria - Quota di partecipazione 70€*
**Belvedere Santa Lucia**

Ore 21:00 | **LE STRADE DEL VINO** | masterclass
**Il Cerasuolo di Vittoria Classico nel tempo: contrade e selezioni di annate**
Conduce Mariagrazia Barbagallo, area didattica Associazione Italiana Sommelier Sicilia.
*\*gratuita a numero limitato con prenotazione obbligatoria*
**Palazzo Cosentini - Sala Dionisio - Il piano**

Ore 22:00 | **LE CENE CON VISTA**
Cena di quattro portate a cura degli chef Concetto Cicero e Marco Failla.
*\*Prenotazione obbligatoria - Quota di partecipazione 25€*
**Largo Santa Maria**

Ore 22:00 | **LE STRADE DEL VINO** | masterclass
**Altri territori del Sud-Est siciliano: Etna e Val di Noto**
Conduce Maria Grazia Barbagallo, area didattica Associazione Italiana Sommelier Sicilia.
*\*gratuita a numero limitato con prenotazione obbligatoria*
**Palazzo Cosentini - Sala Bacco - Il piano**

Dalle ore 23:30 | **SCALE DEL GUSTO PARTY**
**Dai vini ai vinili**
Selezione musicale curata da DonColfit e Marco Guastella dei Baciamolemani.
**Palazzo Cosentini - Il piano**

<b>DJ SET SULLE SCALE</b>
<i><b>Sagrato Santa Maria</b></i> Venerdì - Peppe Cannia Sabato - Yves Klein Domenica - Michele Criscione
<i><b>Palazzo Cancelleria (balcone)</b></i> Venerdì - Mario Dipasquale Sabato - Andrea Dipasquale Domenica - Tommaso Ferrisi
<i>*Musica itinerante lungo le scale.</i>

### DOMENICA 20 OTTOBRE

Ore 17:00 – 23:00 | **PRODOTTI E PRODUTTORI**
Scopriamo la nostra terra con gli artigiani del gusto e i loro prodotti.
**Santa Maria delle Scale - Via Scale - Palazzo della Cancelleria - Salita Commendatore**

Ore 17:00 – 23:00 | **VILLAGGIO DEL GUSTO**
Enogastronomia popolare, tradizionale e vegetariana.
**Antico Mercato Pubblico - Via del Mercato**

Ore 17:00 - 23:00 | **LE STRADE DEL VINO**
Banchi d'assaggio
**Dal Cerasuolo di Vittoria alla Strada del vino del Val di Noto**
**Palazzo Cosentini - Sala Gialla - Il piano**

Ore 17:00 | **LE ESPERIENZE DEL GUSTO**
**L'olio: espressione di profumi e sapori**
Dalla Tonda Iblea alle cultivar più rappresentative di Sicilia: un laboratorio sensoriale per conoscere le caratteristiche dell'Olio Extra Vergine di Oliva.
Condotta da Giuseppe Cicero, agronomo - Capo Panel, con la partecipazione di Giuseppe Arezzo, presidente Consorzio DOP Monti Iblei.
*\*Laboratorio gratuito con prenotazione obbligatoria*
**Confraternita dei Cenacolari - Via del Mercato**

Ore 17:30 | **Viaggi narrativi per bambini dai 3 ai 90 anni**
**Racconti dall'isola magica**

La Sicilia e i suoi colori: il fico d'India, l'arancia, il limone, l'alice, il pistacchio, il pomodoro ci insegnano ad amare e rispettare la natura.
A cura della Magic Teacher Elisa Giummarra del centro linguistico “Once upon a time - Hocus&Lotus”.
*\*Partecipazione gratuita su prenotazione: 320.4515750*
**Palazzo Cosentini - I piano**

Ore 18:00 | **LE ESPERIENZE DEL GUSTO**
**Verticale della Provola dei Nebrodi DOP**
I profili aromatici e sensoriali incontrano i degustatori senza perdere l'identità storica: dalla piacevole dolcezza della provola fresca al piccante della provola sfoglia, agli esplosivi sentori di agrumi della provola al limone verdicello.
A cura di Giuseppe Licitra del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente - UniCt.
Conduce Michelangelo Barbagallo.
**Largo Santa Maria**

Ore 18:00 - 24:00 | **LE SCALE DEI TESORI**
Campanili visitabili:
- Chiesa di Santa Maria delle Scale
- Chiesa di Santa Maria dell'Itria
- Chiesa delle Anime Sante del Purgatorio
Ticket su [www.leviedeitesori.it](http://www.leviedeitesori.it)

Ore 18:00 | **APPROFONDIMENTI CULTURALI**
**Processi e ipotesi di riattivazione urbana**
Modera e introduce Francesco Nicita, Fondazione Arch Ragusa.
Intervengono: Roberto Collovà della Facoltà di Architettura UniPa, Carlo Colloca del Dipartimento di Scienze Politiche e Sociali UniCt, Francesco Mannino di Officine Culturali, Roberto Covolo di Ex Fadda (Brindisi).
**Terrazza Intervallo - Via Scale**

# RAGUSA IBLA IN TUTTI I SENSI

Ore 18:30 | **LE ESPERIENZE DEL GUSTO**
**La scaccia: il rito**
Al pomodoro e formaggio, di ricotta e fave o con la melanzana: la scaccia è la pietanza ragusana per eccellenza. Un laboratorio storico-culinario per imparare a fare e gustare la tradizione.
A cura di Vincenzo Giummarra del Panificio Giummarra, introduce Barbara Conti, con la partecipazione di Vittorio Sartorio dell'Accademia Italiana della Cucina Ragusa.
*\*Laboratorio gratuito con prenotazione obbligatoria*
**Confraternita dei Cenacolari – Via del Mercato**

Ore 19:00 | **IL GUSTO DELLA LETTERATURA**
**La caponata di melanzane con salsa San Bernardo, una celestiale mistura**
Così la describe la scrittrice Costanza Di Quattro che ci condurrà in una calda giornata d'agosto, accompagnata da Giada Giaquinta, sulle note di Mario Incudine e dai profumi della caponata preparata dallo chef Marco Failla Ricetta tratta da “La mia casa di Montalbano” (ed. Baldini+Castoldi).
**Palazzo Sortino Trono**

Ore 19:00 | **Viaggi narrativi per bambini dai 3 ai 90 anni**
**Bees like Flowers** (incontro e laboratorio in inglese)
La storia dell'ape Britney che racconta la sua meravigliosa vita tra fiori e alveari.
A cura della Magic Teacher Elisa Giummarra del centro linguistico “Once upon a time - Hocus&Lotus”.
*\*Partecipazione gratuita su prenotazione: 320.4515750*
**Palazzo Cosentini - I piano**

Ore 19:30 | **LE ESPERIENZE DEL GUSTO** | masterclass
**La birra: cenni storici, ingredienti e produzione**
Dalla preparazione del mosto al processo produttivo; le tipologie di fermentazione; gli stili e il servizio.
Masterclass guidata da Vincenzo Tubolino, Associazione Italiana Sommelier Sicilia.
*\*Laboratorio gratuito con prenotazione obbligatoria*
**Palazzo Cosentini – Sala Bacco - Il piano**

Ore 20:30 | **LE STRADE DEL VINO** | masterclass
**Tecniche cibo-vino: le strade del vino della Sicilia orientale incontrano i cinque formaggi DOP dell'Isola**
Selezione a cura dell'Enoteca Regionale Siciliana di Piedimonte Etneo.
Conduce Fabio Gulino, delegato provinciale Associazione Italiana Sommelier Ragusa.
**Palazzo Cosentini - Sala Dioniso - Il piano**

Ore 20:30 | **LE CENE CON VISTA**
Cena di quattro portate a cura degli chef Ludovica Raniolo e Salvina Scottino.
Entrée: verticale di ricotta allo zafferano, preparata dallo chef Corrado Assenza, Caffè Sicilia di Noto.
*\*Prenotazione obbligatoria - Quota di partecipazione 25€*
**Largo Santa Maria**

Ore 21:00 | **LE CENE CON VISTA**
Cena con vista a cura degli chef Simona Gazzano e Triscia Vinzi.
Entrée: verticale di ricotta allo zafferano, preparata dallo chef Corrado Assenza | Caffè Sicilia di Noto.
*\*Prenotazione obbligatoria - Quota di partecipazione 25€*
**Belvedere Santa Lucia**

Ore 21:30 | **LE ESPERIENZE DEL GUSTO** | masterclass
**Principi e tecniche di abbinamento birra e cibo**
Le tecniche del servizio; i metodi di degustazione; i bicchieri e le temperature; la tradizione e i nuovi stili (Belgio, Germania, U.K, U.S.A., Italia).
Masterclass condotta da Vincenzo Tubolino, Associazione Italiana Sommelier Sicilia.
*\*Laboratorio gratuito con prenotazione obbligatoria*
**Palazzo Cosentini - Sala Bacco - Il piano**