



**Dove dormire**  
**Il palazzo storico affacciato sulla Pescheria**

Coloro che desiderano concedersi un soggiorno esclusivo a Catania possono optare per il **Boutique Hotel Asmundo di Gisira**, una struttura particolarissima e dalla forte personalità all'interno di un palazzo storico affacciato sul mercato della Pescheria. Poche le camere, tutte diverse. Bella la terrazza panoramica (via Gisira 40, telefono 095 0978894). Posizione centrale anche per il **Romano House**, quattro stelle in cui si riuniscono lo charme di una dimora settecentesca e le comodità e il design di un hotel contemporaneo. Cinquanta gli alloggi, fra camere e suite (via Giovanni di Prima 20 telefono 095 352061); la doppia con prima colazione da 119 euro). Fra i numerosi Bed & Breakfast suggeriamo **Inn the Garden**: gli ospiti alloggiano in tre camere, e hanno a disposizione il giardino interno della villa (via Etna 700 telefono 095 7234073, da 60 euro). — **m.c.c.**



**Dove mangiare**  
**I ravioli con cernia capperi e limoni o la zuppa di pesce**

A Catania segnaliamo **KmO** (via Antonino Longo 26, telefono 095 6177537) dove si possono provare le triglie alla fiamma e crudo di asparagi, il polpo locale in doppia cottura con lenticchia nera e burrata, che annunciano le paste fatte in casa tra ravioli di cernia, cavolfiore bianco, capperi e limone o i paccheri Damigella con ragù bianco di agnello, asparagi e lamponi. Da non perdere la zuppa di pescato locale, frutti di mare e pane croccante. I menu degustazione sono tre, da 20 a 35 euro. **Osteria antica marina** (via Pardo 29, telefono 095 348197) si trova tra il famoso mercato del pesce, il Duomo e il castello Ursino. Spaghetti con le cozze e alga mauro e treccine con gamberetti e pesto di mandorle. I secondi si scelgono al bancone del pesce. a.f.



IL LUOGO

# Al buio o sui tetti nuovi tour al monastero

La visita bendati e il percorso-indagine: gli itinerari nei "Benedettini" patrimonio Unesco e monumento simbolo di Catania

di **Isabella Di Bartolo**

Il monastero di San Nicolò l'Arena, nel cuore del centro storico etneo, è un libro dalle pagine di pietra. E racconta la storia di Catania, delle sue tante vite e rinascite, delle sue dominazioni e conquiste ergendosi in piazza Dante.

I Benedettini - così viene chiamato questo maestoso complesso monumentale - è un luogo dell'anima etnea che, ancora una volta, sorprende la città e si rinnova aprendo i suoi grandi portoni ai catanesi, ai turisti e soprattutto alle nuove generazioni che possono imparare a conoscere questo "gigante" decorato dai ghirigori emblema del tardo-barocco siciliano. Qui è possibile scoprire i resti di una donna preistorica rinvenuti nel cortile del monastero, o ammirare i resti di una casa romana all'interno del complesso o, ancora, passeggiare tra chiostri e giardini pensili.

Visitarlo significa scoprire i due chiostri, il piano cantinato del Cinquecento che è oggi la biblioteca della facoltà, la domus romana visibile camminando su strutture sospese, il Coro di notte che si affaccia sull'altare principale della chiesa di San Nicolò, il giardino dei novizi e ancora le cucine e le cantine del Settecento.

Quello etneo è tra i complessi monastici più grandi d'Europa, secondo solo a Mafra in Portogallo tra quelli di ordine benedettino, e, per la sua meraviglia d'arte e architettura,

insignito del riconoscimento Unesco nel 2002. A volerlo furono i catanesi stessi per ospitare i monaci benedettini in cerca di un luogo più sicuro, dopo varie scorribande dei briganti, e più prestigioso. Nacque così nel 1558 la prima sede del monastero dentro le mura intitolato a San Nicolò l'Arena. Il monastero dei Benedettini nel 1669 subì la devastazione di una colata che raggiunse Catania e danneggiò città e monumenti, distruggendo la chiesa dei Benedettini i quali, però, la ricostruirono più sfarzosa e così fecero ancora dopo il 1693 quando il terremoto del val di Noto colpì il monastero. La rinascita durò venti anni e ridiede lustro alle

colonne e alla fontana secentesche abbelliti dall'estro degli architetti Francesco Battaglia e Giovanni Battista Vaccarini che aggiunsero un terzo chiostro: collezioni artistiche, librerie, archeologiche e scientifiche; dipinti e cappelle; decorazioni e stucchi resero ricco il monumentale complesso con la sua chiesa. Vaccarini ideò le cucine e il Refettorio grande, oltre al progetto della Biblioteca con i suoi tesori che oggi è diventata Biblioteche riunita civica e Ursino Recupero.

Oggi il complesso è affidato all'Ateneo che, a sua volta, ha concesso a un gruppo di giovani che hanno dato vita all'associazione Officine culturali, la gestione di visite speciali tra i suoi dedali, le sale, i chiostri e la chiesa di San Nicolò. Il monastero è così aperto tutti i giorni, mattina e pomeriggio, e offre tour di ogni genere: dalle passeggiate sui tetti per scoprire il paesaggio architettonico del complesso e della chiesa, ai percorsi teatralizzati e a quelli intitolati all'architetto De Carlo per scoprire il grande restauro, ancora, al monastero "oscuro", ovvero al buio: un viaggio a occhi bendati attraverso il monastero sfruttando i sensi per esplorare gli ambienti maestosi dell'edificio e le sue splendide architetture. "Il sigillo spezzato" è un tour misterioso di due ore: un puzzle game che coinvolge giocatori-visitatori reali che, attraverso indizi ed enigmi, dovranno cimentarsi in una vera indagine ripercorrendo le storie di uomini, monaci e personaggi storici reali.



▲ **L'edificio**  
 Due scorci del monastero dei Benedettini di Catania

**Il vino**  
**Nerello e Cappuccio per un rosso figlio dell'Etna**

di **Maria Antonietta Pioppo**

E come elegante. E come Etna. Due parole per sintetizzare Vico, l'Etna rosso dalla cantina Tenute Bosco di Sofia Bosco. Si tratta di uno dei vini di punta prodotto da uve provenienti dalla contrada Santo Spirito, nonché una selezione di Nerello mascalese e Cappuccio da vigne pre-phillossera sul versante settentrionale del vulcano. Corpo e finezza sono le sue caratteristiche date anche da un affinamento in botti di rovere da settecento litri della durata di 12-14 mesi e uno successivo di dodici in bottiglia. Ogni vino realizzato da questa cantina altro non è che una dedica al vulcano. È proprio qui che Sofia e suo marito hanno riportato in produttività vigneti di oltre cento anni.

Complessivamente vi sono dieci ettari di cui quattro ad alberello. Anche la cantina è stata strutturata in modo da poter "custodire" e lavorare le uve nel miglior modo possibile. Tra le varietà coltivate oltre al Nerello mascalese e al Cappuccio, anche il Carricante, varietà autoctona a bacca bianca.

Vico, che prende il nome dall'omonima vigna, viene prodotto utilizzando per lo più mascalese e una piccola parte di cappuccio. È strutturato e allo stesso tempo elegante, fortemente identitario del proprio territorio di appartenenza. Il colore è tra il rubino e il granato, mentre all'olfatto è la mineralità che lo contraddistingue. Si riconoscono sentori fruttati che rimandano a note di fragola, frutti di bosco e ciliegia. E poi ancora la parte speziata che viene fuori in maniera pungente ma mai invadente: dal pepe bianco a quello rosa, per chiudere con i chiodi di garofano e, in profondità, qualche traccia di vaniglia. Al palato l'attacco è fresco sapido con un tannino vivace e vellutato. Lo sviluppo gustativo vede prevalere la parte delle durezze con freschezza, sapidità e tannino che si alternano e contrastano, sempre con eleganza, la parte dell'alcolicità e della morbidezza.

Si abbinano bene formaggi stagionati, primi succulenti anche con sughi a base di carne, selvaggina e carni in umido. Buono il connubio con i tonnacchioli alle erbe dell'Etna di San Giorgio e il Drago uno dei ristoranti di riferimento di Randazzo.

► **La scheda**  
 Vico, l'Etna rosso della cantina Tenute Bosco ottenuto da Nerello mascalese e Cappuccio

