

Borghi d' (A)mare: Marzameni e la ricetta dei cavatelli con la bottarga

Il suo nome deriva dall'arabo *Marsa al hamen* e significa "rada delle tortore". Il perché è facilmente intuibile soprattutto in primavera, quando questi delicati uccelli si fermano numerosi nel centro storico. Marzameni, situato nell'estrema parte meridionale della Sicilia, in provincia di Siracusa, ha origini che risalgono attorno all'anno Mille, quando il primo insediamento arabo si è sviluppato intorno a una tonnara, principale fonte di sostentamento per i pescatori. In seguito, la tonnara di Marzameni è diventata la seconda più importante della Sicilia, dopo quella di Favignana, ed è stata dismessa solo pochi anni fa, rimanendo comunque un'attrazione per quanti si lasceranno incantare da questo borgo dal fascino antico, dalle atmosfere quasi africane. Proprio il tonno è uno degli ingredienti principali della cucina locale e viene ancora cucinato secondo tradizioni antichissime. Tra le eccellenze, ci sono anche i pomodori ciliegino di Pachino e il celebre Nero d'Avola. Un'altra caratteristica di Marzameni, inoltre, è quella di essere divisa in due parti, di cui una appartiene al Comune di Pachino e l'altra a quella di Noto. Il nostro percorso di visita parte dalla centrale **Piazza Regina Margherita**, cuore del borgo marinaro. Qui si affaccia il **Palazzo del Principe di Villadorata**, residenza estiva del nobiluomo proprietario della tonnara, che domina la piazza e due chiese, entrambe dedicate al patrono della città, San Francesco di Paola. Tutt'attorno, si sviluppano le case dei pescatori, che accompagnano il visitatore verso i due porticcioli di **Fossa** e **Balata**. Quest'ultimo, in particolare, ha fatto da set a registi del calibro di Giuseppe Tornatore, Gabriele Salvatores e i fratelli Taviani. Di fronte si trovano le piccole e incontaminate **Isola Grande** e **Isola Piccola**.

Proprio le spiagge lambite dal mare turchese sono un'altra eccellenza del borgo. Di fronte si trova la **Spinazza**, in parte libera e in parte attrezzate. Poco distante, spicca la bella spiaggia di **Pachino** con la sua sabbia candida.





SECONDO GIORNO: Escursione all'Oasi Faunistica di Vendicari

In poco più di un quarto d'ora, percorrendo prima la SP85 e poi la SP19 da Marzamemi e Noto, arriviamo alla **Riserva Naturale Orientata Oasi Faunistica di Vendicari** (www.riserva-vendicari.it) una spettacolare zona umida costiera di 1450 ettari istituita nel 1984 e habitat naturale di aironi, cigni reali, oche e fenicotteri e altri uccelli migratori che nidificano nelle aree paludose. Il mare, invece, con fondali bassi ricchi di posidonia, è popolato da tartarughe marine e pesci multicolori. Si possono scegliere tre diversi itinerari da fare a piedi. **L'Itinerario Verde**, di circa 5 km, parte dalla Cittadella Maccari, vicino alla spiaggia di San Lorenzo, e tocca la Trigona, le Necropoli bizantine e la Tonnara di Vendicari. **L'Itinerario Arancio**, invece, si snoda per 4,38 km e consente di visitare la Tonnara, la Torre Sveva, a spiaggia di Vendicari e quella di Calamosche. Infine, **l'Itinerario Blu**, tocca la zona nord della Riserva, partendo dalla spiaggia di Eloro, gli scavi della

città greca per poi arrivare alle spiagge di Marianelli e di Calamosche.





LA RICETTA: Cavatelli con bottarga, mandorle e ciliegini

Piatto tradizionale della costa meridionale della Sicilia, tra Avola, Marzameni e Porto Palo di Capopassero, realizzato con ingredienti del territorio.

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr di cavatelli freschi, o 300 di cavatelli secchi



- 100 gr di bottarga di tonno
- 50 gr di mandorle
- 10 pomodori ciliegini
- 2 spicchi di aglio
- Olio EVO
- Prezzemolo
- Pepe

Fate rosolare in una padella l'aglio con l'olio EVO, poi aggiungete i pomodorini lavati e tagliati in quattro e fate cuocere a fuoco medio. A metà cottura, aggiungete le mandorle spellate e tagliate a pezzetti e fate cuocere ancora per 10 minuti. Nel frattempo, lessate i cavatelli, scolateli al dente e versateli nella padella con un po' dell'acqua di cottura. Aggiungete una generosa spolverata di bottarga grattugiata. Saltate per un paio di minuti e servite con una spolverata di pepe e di prezzemolo tritato.

Il vino: Nassa IGT delle Terre Siciliane, un bianco dal colore paglierino e dal sapore aromatico e fruttato. **Dove Comprare:** Feudo Ramaddini, Contrada Lettieria, Marzameni (SR), tel 0931/1847100.

COME ARRIVARE

Con auto a seguito si può raggiungere in traghetto **Palermo** o **Catania** da Genova, Livorno, Civitavecchia e Napoli con Grimaldi Lines (www.grimaldi-lines.com), TTT Lines (www.tttlines.com) e GNV (www.gnv.it). Si deve poi raggiungere Siracusa con la A19 Palermo-Catania in direzione Catania, poi si prende l'autostrada Siracusa -Gela, con uscita Noto e la SP19 seguendo le indicazioni prima per Pachino, poi per Marzameni.

DOVE MANGIARE

***Cortile Arabo**, Piazza Villadorata, Marzameni, tel 0931/841678. Lo chef Massimo Ciaquinta realizza piatti ispirati alla tradizione siciliana a base di pesce ed erbe provenienti dall'erbario del ristorante. Prezzo a persona da € 40 a € 55.

***Al Boccone**, via Regina Elena 7, Marzameni, tel 0931/8411438. Locale dall'atmosfera intima curata con arredi in pietra a vista e terrazza sul mare. Offre un menù di pesce con ampia scelta di vini siciliani. Prezzo medio da € 30 a € 44.

DOVE DORMIRE

***B&B Suliccenti**, viale Calleri 97, Marzameni, tel 347/5782779. Struttura a conduzione familiare in posizione strategica. Le camere sono arredate in stile moderno e funzionale, molto colorate. Doppia con colazione da € 70 a € 100, quadrupla da € 130 a € 150.

***B&B Le Maree**, via Montoneri 18, Marzameni, tel 327/4540457. Bella e curata struttura su tre livelli con camere di diversa tipologia arredate in colori naturali, tutte con balcone privato con tavolo e poltroncine. A pochi passi dalla spiaggia. A disposizione, sala comune, piscina e ampia hall con vetrate a vista sulla baia. Doppia con colazione da € 100.

INFO: www.marzameni.com e www.siracusaturismo.net