

Appuntamenti In evidenza

## Ragusa. Scale del Gusto, 4a edizione, 19-21 ottobre

di: Redazione

19 ottobre 2018



Ragusa Ibla, al via la 4a edizione di **Scale del Gusto**, il festival gastronomico incentrato sulla tradizione siciliana, in scena **dal 19 al 21 ottobre**.

La rassegna avrebbe dovuto iniziare la settimana precedente, è stato però necessario un rinvio a causa dell'allerta meteo. Confermato il luogo dell'evento, come consuetudine lungo le storiche scale che uniscono *Ragusa Superiore* al quartiere barocco di *Ragusa Ibla*.

Ideato e promosso dall'associazione di promozione turistica **Sud Tourism**, il festival è riuscito in pochi anni ad entrare nel cuore dei siciliani e dei turisti, intercettando l'interesse regionale, puntando tutto sulle eccellenze enogastronomiche del territorio.



Si inizia **venerdì 19 ottobre** alle **ore 18,30** con l'apertura sul sagrato di Santa Maria delle Scale per dare il via ai sapori, gli odori, i colori che la nostra cucina e le nostre tradizioni creeranno tra mostre fotografiche allestite all'interno degli splendidi palazzi patrimoni Unesco, masterclass sui vini locali con esperti sommelier, laboratori per grandi e piccini, talk aperte come momento di approfondimento e le immancabili cene panoramiche, vere protagoniste di Scale del Gusto. E poi spazio ai prodotti e ai produttori con i vari banchetti disseminati lungo le scalinate. L'associazione Sud Tourism ha accolto le numerose richieste provenienti da più fronti ed ha deciso di raddoppiare le cene con chef provenienti da tutto il territorio regionale. Saranno due le location dove sarà possibile gustare, dall'antipasto al dessert, il meglio della cucina siciliana in un vero e proprio percorso enogastronomico che esalta i sensi.

Oltre alla già utilizzata terrazza di Largo Santa Maria, da quest'anno le cene con vista saranno organizzate ed ospitate anche sul Belvedere Santa Lucia, in questo caso in collaborazione con Pressh24. Durante la giornata di venerdì 19, saranno gli chef Gianni Digrandi del ristorante la Rosada di Ragusa e lo chef del ristorante Atmosphere di Vittoria, Marco Failla, a preparare le "cene con vista – assaggi di territorio". Il connubio tra arte barocca patrimonio mondiale dell'umanità ed eccellenze enogastronomiche troverà ampio spazio anche durante i "tour delle scale", vere e proprie visite guidate tra i monumenti Unesco con degustazioni.

Da segnalare alle 19,30 il "Talk & Food" con lo chef stellato **Claudio Ruta** in dialogo con la giornalista Gianna Bozzali.

Per tutta la durata della manifestazione sarà possibile utilizzare il comodo servizio navetta con cui partendo da Largo Santa Maria sarà possibile raggiungere Piazza della Repubblica e anche i Giardini Iblei. Tantissimi gli appuntamenti culturali attraverso i laboratori stilistici e le mostre anche all'interno della chiesa di Santa Maria dei Miracoli che dopo anni si svelerà a tutti i visitatori, così come il primo piano del palazzo della Cancelleria, anch'esso chiuso da anni e che grazie al lavoro di recupero sarà finalmente possibile visitare. Palazzo Cosentini invece, ospiterà durante la tre giorni dell'evento anche le degustazioni vinicole a cura con l'associazione "Strada del vino Cerasuolo di Vittoria" che farà scoprire le storie e le cantine delle terre del Cerasuolo. A fine serata spazio invece alla musica nei "Wine party a Palazzo" in programma domani sera e sabato sera a partire dalle ore 23:00.

---

Tutto il programma è on-line sul sito ufficiale della manifestazione [www.scaledelgusto.it](http://www.scaledelgusto.it).

**Download del pdf** -> programma scale del gusto 2018

Masterclass – Cene con vista – Talk & Food

\*info e prenotazioni: [prenotazioni@scaledelgusto.it](mailto:prenotazioni@scaledelgusto.it) – cell. 333.9747032

Tour delle Scale:

\*\*info e prenotazioni: cell. 393.0730058

Fermate: Santa Maria delle Scale – Piazza Repubblica – Giardini Iblei

VEN dalle 19:00 alle 24:00 SAB dalle 19:00 alle 01:00 DOM dalle 18:00 – 24:00

N.B. Gli orari potrebbero subire delle variazioni.

---

## **Venerdì 19 ottobre**

Ore 18:30 – Santa Maria delle Scale

### **Apertura IV edizione Scale del Gusto**

Saluti istituzionali e presentazione del programma 2018

Ore 19:00 – 23:00 – Le vie dei sensi

Santa Maria delle Scale – Via Scale – Belvedere

### **Gastronomi: entità di un territorio Assaggi e rivisitazioni del cibo di strada**

Via Scale – Palazzo della Cancelleria – Salita Commendatore

Prodotti e produttori

Conoscenza e degustazione delle produzioni agroalimentari di qualità

Ore 19:00 – 23:00 Chiesa Santa Barbara

### **Laboratorio stilistico**

La moda (ri)scopre il territorio e "illumina" A cura di Fabrizio Minardo

Ore 19:00 Palazzo Cosentini – secondo piano

### **Masterclass Frappato D.O.C.: giovani come il vino**

Degustazione guidata a cura di Baldo Casamichele, delegato Associazione Italiana Sommelier Ragusa

\*Partecipazione gratuita a numero limitato

Ore 19:00 – 22:00 Palazzo Cosentini – primo piano

**La fabbrica dei biscotti**

Laboratorio ludico ricreativo per bambini dai 4 agli 11 anni.

In collaborazione con il Movimento Italiano Casalinghe di Ragusa

Ore 19:00 – 24:00 Palazzo Cosentini – secondo piano

**Strade del vino Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G.. Il Vino: uno stile di “vite”: esperienze e degustazioni tra storie e cantine nelle terre del Cerasuolo,**

in collaborazione con Strada del vino del Cerasuolo di Vittoria dal Barocco al Liberty

Ore 20:00 Palazzo Sortino Trono

**Talk & Food**

La giornalista Gianna Bozzali dialoga con lo chef una stella Michelin Claudio Ruta del ristorante La Fenice \*Partecipazione gratuita a numero limitato

Ore 21:00 Largo Santa Maria

**Cena con vista, assaggi di territorio**

Quattro portate, dall'antipasto al dessert, per un viaggio nel gusto che coinvolge tutti i sensi.

A cura dello chef executive Gianni Digrandi

del ristorante La Rosada (Ragusa)

\*Quota partecipazione € 20,00 su prenotazione

Ore 21:30 Belvedere Santa Lucia

**Cena con vista, assaggi di territorio**

Quattro portate, dall'antipasto al dessert, per un viaggio nel gusto che coinvolge tutti i sensi.

A cura dello chef executive Marco Failla del ristorante Atmosphere Villa San Bartolo (Vittoria)

\*Quota partecipazione € 20,00 su prenotazione

Ore 23:00 Palazzo Cosentini

**Wine party a Palazzo**

Vini e Re-edit della musica contemporanea con il Dj Gabriele Farruggio

---

**Sabato, 20 ottobre**

Ore 17:00 – 23:00 – **Le vie dei sensi**

Santa Maria delle Scale – Via Scale – Belvedere

Gastronomi: entità di un territorio Assaggi e rivisitazioni

del cibo di strada

Via Scale – Palazzo della Cancelleria – Salita Commendatore

**Prodotti e produttori**

Conoscenza e degustazione delle produzioni agroalimentari di qualità

Ore 17:00 – 24:00 Chiesa Santa Barbara

**Laboratorio stilistico**

La moda (ri)scopre il territorio e “illumina” A cura di Fabrizio Minardo

Ore 17:00 – 24:00 Palazzo Cosentini – secondo piano

Strade del vino Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G.

**Il Vino: uno stile di “vite”: esperienze e degustazioni tra storie e cantine nelle terre del Cerasuolo,** in collaborazione con Strada del vino

del Cerasuolo di Vittoria dal Barocco al Liberty

Ore 18:00 – 21:00 Palazzo Cosentini – primo piano

**La vecchia fattoria**

Laboratorio ludico ricreativo per bambini dai 4 agli 11 anni. In collaborazione con CoRFiLaC

Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia

Ore 18:00 Partenza dall'infopoint di Santa Maria delle Scale

**Tour delle Scale** – Visita con guida multilingua alla scoperta di luoghi sconosciuti che raccontano storie secolari con degustazione e percorso aromatico

\*\*Quota partecipazione € 10,00

Ore 19:00 Palazzo Cosentini – secondo piano

**Masterclass Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G.: lunga vita al Cerasuolo.**

Degustazione a cura di Giovanni Carbone – Sommelier Fisar dal 2003

Salvo Di Bella – Delegato Associazione Italiana Sommelier Sicilia, \*Partecipazione gratuita a numero limitato

Ore 20:00 Palazzo Sortino Trono

**Talk & Food**

Il direttore di Video Regione, Salvatore Cannata dialoga con Lorenzo Ruta, executive chef della Taverna Migliore

\*Partecipazione gratuita a numero limitato

Ore 20:30 Partenza dall'infopoint di Santa Maria delle Scale

**Tour delle Scale** – Visita con guida multilingua alla scoperta di luoghi sconosciuti che raccontano storie secolari con degustazione e percorso aromatico

\*\*Quota partecipazione € 10,00

Ore 21:00 Largo Santa Maria

**Cena Agricola con vista, assaggi di territorio**

Quattro portate, dall'antipasto al dessert, per un viaggio nel gusto che coinvolge tutti i sensi.

A cura dei gastronomi Paolo Lore ce, Lamin Sawane e Marco Brugaletta del ristorante Delicatessen in Drogheria (Ragusa)

\*Quota partecipazione € 20,00 su prenotazione

Ore 21:00 Palazzo Cosentini

**Masterclass Ragusano D.O.P.**

Il formaggio Ragusano D.O.P. in ogni sua declinazione incontra erbe aromatiche e birre artigianali.

A cura del CoRFiLaC – Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia

e del Consorzio Tutela Ragusano D.O.P.

\*Partecipazione gratuita a numero limitato

Ore 22:00 Belvedere Santa Lucia

**Cena con vista, assaggi di territorio**

Quattro portate, dall'antipasto al dessert, per un viaggio nel gusto che coinvolge tutti i sensi.

A cura dello chef executive Lorenzo Ruta del ristorante Taverna Migliore (Modica)

\*Quota partecipazione € 20,00 su prenotazione

Ore 23:00 Palazzo Cosentini

**Wine Party**

Vini e Re-edit della musica contemporanea con il DeeJay Andrea Sascaro.

---

**Domenica, 21 ottobre**

Ore 16:00 – 23:00 Le vie dei sensi

Santa Maria delle Scale – Via Scale – Belvedere

**Gastronomi: l'entità di un territorio. Assaggi e rivisitazioni del cibo di strada**

Via Scale – Palazzo della Cancelleria – Salita Commendatore

**Prodotti e produttori**

Conoscenza e degustazione delle produzioni agroalimentari di qualità

Ore 17:00 – 23:00 Chiesa Santa Barbara

**Laboratorio stilistico**

La moda (ri)scopre il territorio e "illumina" A cura di Fabrizio Minardo

Ore 17:00 Partenza dall'infopoint di Santa Maria delle Scale

**Tour delle Scale** – Visita con guida multilingua alla scoperta di luoghi sconosciuti che raccontano storie secolari con degustazione e percorso aromatico

\*\*Quota partecipazione € 10,00

Ore 17:00 – 24:00 Palazzo Cosentini – secondo piano

**Strade del vino Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G.**

**Il Vino: uno stile di "vite": esperienze e degustazioni tra storie e cantine nelle terre del Cerasuolo**

in collaborazione con Strada del vino del Cerasuolo di Vittoria dal Barocco al Liberty

Ore 19:00 – 22:00 Palazzo Cosentini – primo piano

**La fabbrica dei biscotti**

Laboratorio ludico ricreativo per bambini dai 4 agli 11 anni.

In collaborazione con il Movimento Italiano Casalinghe di Ragusa

Ore 18:00 Palazzo Sortino Trono

**L'olio di oliva: oro verde del Mediterraneo**

Strategie, sviluppo e proprietà nutraceutiche dell'olio extravergine d'oliva.

In collaborazione con Svi.med. e Consorzio di Tutela dell'olio extravergine d'oliva DOP Monti Iblei

Ore 19:00 Santa Maria delle Scale

**Il Turismo enogastronomico ed enologico**

Valorizzare il territorio attraverso l'agroalimentare: strategie per la destagionalizzazione turistica, in collaborazione con Accademia Nazionale della Cucina.

Ore 19:00 Partenza dall'infopoint di Santa Maria delle Scale

**Tour delle Scale** – Visita con guida multilingua alla scoperta di luoghi sconosciuti che raccontano storie secolari con degustazione e percorso aromatico

\*\*Quota partecipazione € 10,00

Ore 20:00 Palazzo Sortino Trono

**Talk & Food**

Il giornalista e direttore **Wine in Sicily**, Francesco Pensovecchio dialoga con Giuseppe Causarano e Antonio Colombo, chef patron ristoranti VotaVota. \*Partecipazione gratuita a numero limitato

Ore 21:00 Largo Santa Maria

**Cena con vista, assaggi di territorio**

Quattro portate, dall'antipasto al dessert, per un viaggio nel gusto che coinvolge tutti i sensi. A cura dello chef executive Riccardo Cilia del ristorante Tocco d'oro (Comiso)

\*Quota partecipazione € 20,00 su prenotazione

Ore 21:30 Belvedere Santa Lucia

**Cena con vista, assaggi di territorio**

Quattro portate, dall'antipasto al dessert, per un viaggio nel gusto che coinvolge tutti i sensi. A cura dell'executive chef Giuseppe Causarano e Antonio Colombo dei ristoranti VotaVota (Marina di Ragusa e Sampieri) \*Quota partecipazione € 20,00 su prenotazione

Ore 22:00 Palazzo Cosentini – secondo piano

**Proiezione del Film "Terramatta"**

Storia del Novecento raccontata da un ex bracciante e cantoniere siciliano semianalfabeta ma di grande capacità narrativa.

Diretto da Costanza Quatriglio, prodotto da Chiara Ottaviano per Cliomedia Officina e Istituto Luce.

Ore 22:30 Palazzo Sortino Trono

Chiusura IV Edizione saluti istituzionali



La chiesa di San Giorgio a Ragusa Ibla