

Dormire In evidenza

Occhipinti, un baglio nelle vigne del Val di Noto

di: Francesco Pensavecchio

18 marzo 2024



Un tour alla scoperta di **Ragusa** e del **Vallo di Noto** – il nome storico di un ampio territorio del sud-est in vigore per sei secoli dai normanni in poi – dovrebbe esser condotto in maniera ampia, unendo aspetti naturalistici e architettonici insieme. Le visite dovrebbero includere non solo le città barocche del patrimonio UNESCO, ma anche delle passeggiare tra le rocce bianche, i carrubi, le vigne, gli ulivi di tonda iblea, i mandorleti e i valloni fluviali. Nelle campagne, nelle case antiche, profuma la pietra pece e gli appezzamenti sono divisi da muretti a secco (anche questi patrimonio immateriale UNESCO) che rimodellano a scacchiera le tenute. Simili e allo stesso tempo diverse, terra e città formano un insieme di inscindibile dove ciascuna fornisce colori all'altro indispensabili.



Tra le dimore che ben rappresentano questo genere di ricerca, va segnalato il **Baglio Occhipinti** una struttura ricettiva dalla spiccata personalità realizzata dall'architetto **Fausta Occhipinti**. Trattasi di un relais di campagna con piscina circondato da 10 ettari di uliveti, orti e vigneti. Il caseggiato originale, un tipico baglio siciliano in pietra calcarea ragusana, è stato costruito a più riprese tra il XVII e il XIX secolo e si trova tra Acate e Marina di Acate, in contrada Fossa di Lupo. La ristrutturazione e l'adattamento contemporaneo, ultimati nel 2016, hanno focalizzato un elegante recupero della struttura rurale. Il corpo principale della casa padronale mette in luce un vecchio *palmento* con la vasca di raccolta dei mosti, oggi riadattato a living. Gli interni utilizzano elementi di arredo artigianali, come le ceramiche di Caltagirone, mobili d'antiquariato e maioliche.

Dodici le camere per gli ospiti, di cui due suite da 40 mq., cinque deluxe tra 32 e 40 mq.. Alcune si trovano al pian terreno e offrono un accesso al giardino o alla corte, altre si trovano al primo piano e offrono una vista sui vigneti. In ogni camera più finestre garantiscono la luce, amplificata dai soffitti alti in legno. I pavimenti in battuto di cemento bianco, o decorato con cementine originali, oppure in cotto fatto a mano, diventano parte dell'identità di ogni singola camera. Le sale da bagno sono realizzate in malta bianca per esaltare le pareti in pietra che, a volte fanno da fondale alla doccia sempre ampia e a filo pavimento. Nel rispetto della natura, la linea di cortesia è bio e a base di piante officinali siciliane. Cotone e spugne sono naturali e da filiera sostenibile con certificazione ambientale, i saponi bio sono fatti in casa.



Di particolare suggestione la colazione, servita al tavolo, immersi nel verde dei giardini all'ombra degli alberi: miele, frutta fresca di stagione appena raccolta, arance, pompelmi, mandarini, prugne, amarene, gelsi, fichi, fichi d'India, albicocche, sono a km zero. Il pane fatto in casa è a lievitazione naturale con le farine prodotte con grani antichi dalla famiglia Occhipinti. Da provare i biscotti della dispensa da accompagnare con le marmellate biologiche. Anche il salato si muove su questa scia: uova fresche biologiche – da fare in camicia, alla coque o a omelette – formaggi e salumi del territorio, tra cui pecorino di Vittoria, Caciocavallo Ragusano DOP, ricotta fresca, salsiccia secca, prosciutti, salame, lardo, conditi con olio evo degli alberi secolari della tenuta. Poi, centrifugati, spremute e latte di mandorla. La cucina è semplice e golosa e si ispira alle ricette della tradizione utilizzando materie prime locali. Ogni mattina viene esposto il menù giornaliero che alterna proposte di carne e pesce, ma anche vegetariane o vegane.



Tra le proposte, flan di verdure dell'orto, focacce ragusane (scacce) con verdure o pomodoro e cipolla, pasta fresca ripiena con ricotta e zucchine alla menta, filetto di suino con cipollotti in agrodolce bieta rossa e Nero d'Avola. Sul fronte vini, la carta è stata concepita partendo dalle aziende e dai vini legati alla famiglia, le etichette della sorella di Fausta, Arianna Occhipinti, e dello zio, Giusto Occhipinti dell'azienda COS. Poi, ovviamente, spazia su tutta la Sicilia e oltre.

Per chi vuole approfondire i sapori della tradizione, sono disponibili delle lezioni di cucina siciliana che prevedono la preparazione della pasta fresca, delle "scacce" ragusane, delle celebri arancine, o arancini, nella versione di Andrea Camilleri nei racconti del commissario Montalbano, e dei cannoli di ricotta. I prezzi partono da 280 euro a notte per due persone, inclusa la colazione.

Baglio Occhipinti

C.da Fossa di Lupo

97019 Vittoria (RG)

<https://www.baglioocchipinti.it>

Cantine vicine:

Az. Agr. Arianna Occhipinti

SP68 Vittoria-Pedalino Km. 3,3

97019 Vittoria (Rg)

<https://www.agricolaocchipinti.it>

Az. Agr. COS

S.P. 3 Acate – Chiaramonte, Km. 14,300

97019 Vittoria (Rg)

<https://www.cosvittoria.it>

Valle dell'Acate

Contrada Biddine Sottano

97011 Acate (Rg)

<https://www.valledellacate.com>

Tenuta Santo Spirito

Contrada Serra D'Elia

97019 Vittoria (Rg)

<https://www.tenutasantospirito.it>

Az. Agr. Planeta – Dorilli

SP87, Acate – Marina di Acate

97011 Acate (Rg)

www.planetaestate.it

Feudo Arancio

C.da Torrevecchia

97011 Acate (RG)

<https://www.feudoarancio.it>

