



SAPIENTI RESTAURI Ragusa, a sinistra, uno dei centri del Barocco Siciliano meglio conservati. Qui si cene sulla terrazza della Locanda Don Serafino (sotto, una camera), a Iola, la zona più antica della città. La cucina del relais La Sommità di Ostuni, con lo chef Sebastiano Lombardi.



CARATTERE SCHIETTO

Castro dei Volsci e Castrovillari

Nato dalla passione per la buona tavola e l'ospitalità delle proprietarie dell'omonimo ristorante romano in Campo de' Fiori, il **Ditirambo di Castro dei Volsci** è un albergo diffuso, i cui elementi sono dislocati in diverse case dell'antico borgo, recuperate e valorizzate. Sette le camere, suddivise in tre differenti complessi, la **Casa del Fabbro**, della **Sarta** e delle **Bamboline**. Una ristrutturazione fatta con grande passione con il risultato di aver ottenuto ambienti caldi e accoglienti arredati con oggetti e mobili antichi e letti in ferro battuto. In cucina e sulla tavola solo prodotti freschi di aziende locali, pane, paste, dolci fatti in casa. Intorno, l'aspro territorio della Ciociaria e, sul mare, a pochi chilometri, i gioielli poco frequentati di **Sperlonga** e di **Gaeta**.

Gli stessi concetti di cucina semplice e materia prima eccellente sono alla base della cucina della **Locanda di Alia**, in **Calabria**, a metà strada tra il **Monte Pollino** e la costa di **Sibari**, attenta ai sapori del territorio. Paste casalinghe, pescato fresco dello Jonio, maiale nero di Calabria, agnello del Pollino, marmellate e rosoli. Le quattordici camere, rigorosamente arredate una diversa dall'altra, affacciano tutte sul giardino.

TERRAZZE CON VISTA

Ostuni e Ragusa

Il nome. **La Sommità**, contiene già l'essenza di questo relais nel punto più alto di Ostuni con una magnifica vista sui vicoli e sulle mura della città. Il suo ristorante, **Cielo**, regno dello chef Sebastiano Lombardi, recentemente premiato con la prima stella Michelin, rivisita in chiave contemporanea i piatti della tradizione pugliese. D'estate la cena è servita nell'antico giardino spagnolo, tra aranci e ulivi, mentre tre antiche cisterne sono dedicate alla degustazione dei vini. Design differenti e atmosfere raffinate per le 15 camere e suite, a metà strada tra il mare della **Riserva di Torre Guaceto** e la campagna di Martina Franca e Alberobello.

La cucina del territorio è protagonista anche alla **Locanda Don Serafino di Ragusa**, nel cuore della Sicilia di Montalbano. Terrina di sgombero, lasagnetta di cacao amaro con ricotta, coniglio ai pisicchi di Bronte sono solo alcuni dei piatti che lo **Chef Vincenzo Candiano** propone seguendo le stagioni, serviti nelle sale dai soffitti a volta o sulla terrazza panoramica. A poche centinaia di metri, in un palazzetto dell'800, solo dieci camere, ovviamente di charme, affacciate sul meglio del Barocco siciliano, da Ibla a Modica, a Noto. **409**