Agrigento citta’ dei Templi. Isola delle meraviglie, la Sicilia. Sempre pronta a svelare qualcuno dei suoi segreti, a raccontare storie, a far parlare i protagonisti di avventure a 360°. Come succede ad Agrigento nell’anno in cui la *Città dei Templi* diventa Capitale della Cultura. L’occasione è ghiotta per scoprire le eccellenze artistiche, naturalistiche e, perché no, gastronomiche di questo territorio. Si parte proprio da Agrigento sito UNESCO e, per tutto il 2025, concentrato di spettacoli, eventi, mostre per “farsi abbracciare dalla cultura” come recita lo slogan scelto per promuovere questo *annus mirabilis*.

L’immersione totale nelle sue atmosfere magiche parte dal Parco Archeologico. Accanto alle rovine di santuari e fortificazioni, i templi dedicati alle divinità dell’Olimpo – Giunone, Ercole, Giove, Concordia- raccontano la grandezza e la potenza della antica Akragas. Ma il Parco conserva altri tesori come il **Giardino della Kolymbethra**, alle spalle del **tempio dei Dioscuri**. Qui il FAI ha ricavato un’oasi naturalistica con piante tipiche della flora mediterranea, dove si assaggiano confetture preparate con i frutti coltivati negli agrumeti del giardino.

Giardino della Kolymbethra

Le bellezze di Agrigento: non solo Citta’ dei Templi

Agrigento conquista anche con un centro storico ricco di chiese, vicoli, palazzi e piazze che ricordano le varie stagioni della *Citta’ dei Templi*. Sosta imperdibile quella

alla chiesa e al **monastero di Santo Spirito** con un chiostro gotico e una raccolta di stucchi barocchi. Lungo le scalinate e le viuzze medievali che tagliano il centro, tra balconi panciuti e facciate bruciate dal sole, altri incontri preziosi sono assicurati. C'è la **chiesa di Santa Maria dei Greci**, per esempio, costruita sui resti di un antico tempio dorico. Ma anche la **Cattedrale di San Gerlando**, con una vista a 360° sulla Valle dei Templi e un interno dal mix di stili architettonici. Si va dall'arabo-normanno al gotico al rococò. Tutto ciò le regala un'aria straordinariamente unica.

O ancora **la Lucchesiana**, una **sontuosa biblioteca settecentesca**. La biblioteca è diventata una delle soste del percorso dedicato a Pirandello. Il percorso si snoda tra i palazzi razionalisti, la fascinosa **via Atenea** e i vicoli della **vecchia Kerkent araba**. E il mare? **La spiaggia** più amata dai girgentani è quella di **San Leone** con i suoi chilometri di sabbia dorata. **Ma la destinazione più instagrammata della costa è la Scala dei Turchi, a Realmonte.** Questa luccicante scogliera bianca deve il nome alla sua forma, scolpita dal vento e dal mare, e alle incursioni dei *turchi*. Erano i pirati saraceni, che secoli fa depredavano la costa agrigentina.

La Scala dei Turchi

L'hinterland di Agrigento: citta' dei Templi, chiese barocche, vigneti

Per scoprire le altre piccole capitali della provincia che nel 2025 fanno da corona ad Agrigento, ci si dirige verso l'interno. Si percorrono le strade e le *trazzere* seguite per

secoli dai pastori e dalle loro greggi. Solo così si scopre una Sicilia fuori rotta. Come ad esempio quella di Sant'Angelo Muxaro, che, arroccato su una collina rocciosa, spunta all'improvviso tra le anse del fiume Platani. Il suo **MuSam** (un museo archeologico extrasmall) racconta la storia dei Sicani. Tutto tra corredi funerari, ceramiche e installazioni multimediali. I sicani furono il primo popolo che ha abitato la Sicilia.

Poi ci si aggira tra cortili e vicoli per incontrare la gente del luogo, pronta ad offrire *pane cunzatu* (condito con olio e origano profumatissimi), degustazioni di EVO, assaggi di cucina di casa (da prenotare con un tecnologicissimo QRcode). Altra sosta? **San Biagio Platani**, paese diventato famoso per una spettacolare processione. La Domenica di Pasqua, infatti, il corso principale del paese è trasformato nelle navate di una chiesa *en plein air* grazie ad architetture di canne, vimini, rami, giunchi (alcuni modellini e parti delle strutture sono visibili al Museo degli Archi di Pasqua). La provincia, però, ha ancora altro da regalare: le chiese barocche e le miniere di zolfo di Aragona, per esempio, e i vigneti di Canicattì, il borgo fantasma dell'antica Montallegro e l'oasi marina di Torre Salsa, solo per suggerire qualche destinazione.

Agrigento, citta' dei Templi, è anche città gourmet

Anche la tavola dell'agrigentino ha molto da raccontare.

“Semplice e raffinata, plebea e nobile – la descrive Damiano Ferraro, mente e braccio del ristorante **Capitolo Primo** a Montallegro – Uscita dai chiostri o dalle cucine dei *gattopardi* la gastronomia di Agrigento e della sua provincia sa sempre stupire.” In città, l’incontro goloso top è con il *cous cous* dolce creato dalle mani sapienti delle monache del convento di Santo Spirito che da secoli lo preparano con una ricetta top secret mescolando semola, pistacchi, mandorle, frutta candita e cioccolato.

Ma anche le materie prime del paniere agrigentino sono imperdibili, a partire dalle caciotte e dagli erborinati di capra girgentana, per passare alle farine di grani antichi dai nomi suggestivi (Tumminia, Perciasacchi, Russello) che entrano nella composizione di pane e paste di casa. E poi ci sono i pistacchi di Raffadali, le arance di Ribera, le olive e l’olio di Caltabellotta e di Aragona. ”Un discorso a parte merita il miele dell’ape nera, diventata Presidio Slow Food – racconta l’apicultore Vito Salluzzo che ha installato le sue arnie proprio all’interno della Valle dei Templi – l’*apis mellifera* siciliana, infatti, si è adattata ai climi dell’isola, è molto produttiva, anche a temperature elevate, quando le altre api si bloccano, e sopporta bene gli sbalzi di temperatura.” Da provare allora il miele di timo, di eucalipto, di sulla, di cardo, di zagara d’arancia.

Tempio della Concordia

Che cos’è “lo *scialo*“

Quasi impossibile tradurre i termini dialettali *scialo* e *scialarisi* se non con “divertimento, piacere intenso” e “divertirsi, godersela” . E in provincia di Agrigento, occasioni di *scialirisi* ce ne sono. Si può iniziare proprio nella parte di Agrigento città dei Templi, a **Casa Diodoros**, antico casale ai piedi del Tempio della Concordia e oggi vivace hub enogastronomico. Il menu varia settimanalmente con una selezione di piatti autentici come il *pane cunzatu*, i *cuddiruni* (focacce imbottite), le zuppe di legumi, il capocollo agli aromi, le verdure che arrivano dagli orti del Parco Archeologico. Ma Diodoros è anche un brand goloso. Miele, mandorle, pistacchi, spezie , vino, olio, paté, succhi e confetture raccolti, prodotti e trasformati all’interno del Parco Archeologico sono venduti negli spazi di Casa Diodoros per uno shopping gourmet.

Prodotti di casa Diodoros

Lo “scialo” continua ai confini dell’Oasi WWF di Torre Salsa

Non è tutto ovviamente: lo scialo *continua* con **Damiano Ferraro** a Montallegro, piccolo borgo ai confini dell’Oasi WWF di Torre Salsa. E’ qui che Damiano accoglie i suoi ospiti negli spazi di **Relais Briuccia**, un palazzotto nobiliare dove sono state ricavate suite e stanze dal look modernamente gattopardesco. Ma Damiano è uno chef fantasioso e rigoroso e una sosta nel suo **Capitolo Primo** (il ristorante del Relais) vale il viaggio. “La cucina che propongo – spiega Damiano – prende spunto dalla tradizione e da un territorio in cui anche i semplici ingredienti provocano emozioni.”

Scialarisi ancora? Possibile in un country resort, già buen retiro di un arcivescovo. Siamo a **Fontes Episcopi**, appena fuori dal centro abitato di Aragona. Un antico *baglio* (una sorta di masseria fortificata) è diventato una destinazione di charme, circondata da uliveti e alberi da frutta. Si dorme in stanze affacciate sui frutteti e sulla piscina e si seguono cooking class per scoprire i segreti della cucina locale e preparare vari formati di pasta di casa con la farina di grani antich. Dove non manca neppure una piccola spa con trattamenti a base di frutta o di piante officinali coltivate, in biologico, nell'orto di casa.

Relais Briuccia

Agrigento da bere

Quelle di Agrigento e dintorni sono le Terre del Nero D'Avola e la magia di questo vitigno rivive nella produzione dei trecento *vigneron* di **CVA Canicattì**. I suoi vigneti si estendono, infatti, su un territorio vastissimo all'interno della provincia di Agrigento. Si parte dalle vigne ospitate proprio all'interno del Parco Archeologico con vista sui templi. Ma non c'è solo Nero d'Avola, vitigno principe degli autoctoni di Sicilia, nell'albo d'oro di CVA. **Grillo, Catarratto, Inzolia ma anche Cabernet, Chardonnay e Syrah** maturano nelle cantine a due passi dal mare africano. Esprimono il meglio delle loro potenzialità e raccontano l'epos di una viticultura di frontiera.

Gin Apenera

Agrigento vino e non solo

Vino e non solo, però, in provincia di Agrigento. Ecco, infatti, un insospettabile gin che esce da una distilleria hi tech di Aragona. Si tratta di **Apenera** (Gin of Sicily recita l'etichetta) preparato con botaniche provenienti da tutta la Sicilia. Le bacche di ginepro dell'Etna, le arance di Ribera, i limoni di Siracusa. Il finocchietto, il timo e la menta di Agrigento, le mandorle e le noci del Val di Noto hanno il tocco finale (e geniale) di miele di Api Nere che regalano al distillato note agrumate e speziate. C'è da aggiungere che dietro Apenera Gin c'è la passione di due giovani siciliani, **Jerry Prestigiacomo e Giusy Cipolla**, che hanno voluto celebrare la bellezza e la complessità della loro terra con un distillato che mixa l'ispirazione con l'artigianalità isolana.

Le api nere di Vito Salluzzo

Enrico Saravalle

INFORMAZIONI:

http://www.agrigento2025.org

ARTICOLI CORRELATI:

https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/calanchi-della-sicilia/

https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/vacanze-in-sicilia/