



Gli ORTI DI SAN GIORGIO di Modica

Come ridare forma e valore a un luogo unico

I giardini adiacenti alla Chiesa Madre di San Giorgio, uno dei simboli della Sicilia sud-orientale, gioiello artistico del barocco, sono stati oggetto di un'importante ristrutturazione per volontà e dedizione di Simone Sabaini e Alex Majoli. Il risultato di un progetto piuttosto articolato di uno dei nomi più importanti della produzione del cioccolato e di un fotografo di fama internazionale è un luogo unico dove oggi convivono bellezza e gusto.

Modica, giugno 2017

Spesso soprannominata “la città delle cento chiese” Modica ne vanta una in particolare, quella dall'architettura non solo più imponente della città ma di tutta la Sicilia sud-orientale: la Chiesa Madre di San Giorgio, tra la parte alta e la parte bassa della città, quindi in posizione scenografica ma di una tale intrinseca bellezza da essere diventata il simbolo del barocco siciliano. Sicuramente chi ce l'ha presente non può non raffigurarsela con la sua scenografica scalinata arricchita da sette giardini. Giardini rimasti a lungo chiusi e in stato d'abbandono.

Ora qualcosa è cambiato: Simone Sabaini, imprenditore il cui nome è diventato attraverso la sua azienda Sabadì il sinonimo del cioccolato di Modica d'eccellenza, ha voluto intraprendere un'altra sfida, quella di ridare splendore a quei giardini che ornavano la monumentale scalinata, gli Orti di San Giorgio.

Con lui nel progetto Alex Majoli, fotografo di fama internazionale.

Un progetto importante, in termini di tempo e denaro: «Due anni fa – spiega Simone Sabaini- ho fatto richiesta per ristrutturare e quindi utilizzare gli spazi che comprendono i giardini di San Giorgio per sviluppare attività culturali ma soprattutto per dare forma e valore a questo luogo unico».



Grazie alla sensibilità dell'Amministrazione Comunale che, cogliendo l'opportunità di collaborare con un'azienda privata al fine di riportare alla sua bellezza un luogo simbolo della Città e della Sicilia tutta, ha indetto un bando pubblico per la concessione dell'Area.

L'aggiudicazione del bando di gara da parte di Sabadì ha consentito l'inizio dei lavori a fine 2016 ed ecco che oggi il giardino più grande ha già riaperto al pubblico segnando la prima tappa di un percorso all'insegna del ritrovato splendore.

Si tratta di un progetto di recupero fortemente voluto da Simone Sabaini, finalizzato a valorizzare il patrimonio culturale della città attraverso alcune attività artistiche e culturali, la cui parte artistica è affidata alla consulenza del fotografo professionista Alex Majoli, che ha già inaugurato una prima mostra. Una sorta di omaggio a Modica, una porzione di patrimonio Unesco che oggi rivive e che ospita anche il primo locale Sabadì.

In prima fila sulla bellezza

I giardini hanno anche un tocco "gourmet" con **Il BAR Sabadì**, «un luogo dove godere del panorama, della bellezza dei luoghi in totale libertà – spiega Simone Sabaini. È un luogo che trova ispirazione dalla proposta delle caves à manger parigine e dalla modalità di fruizione di molti locali di Brooklyn o Nord Europei ma con una selezione estrema di materie prime buonissime, una carta di vini naturali molto ricercata e un cocktail bar per le lunghe serate estive Modicane. Non sarà il solito bar – sottolinea Simone – bensì un luogo raccolto dove oltre ad edizioni speciali di cioccolati di mia produzione si potranno degustare alcuni piatti, concettualmente semplici ma studiati nei dettagli con lo chef stellato Stefano Ciotti. Un'idea diametralmente opposta al concetto di bar turistici un vero e proprio luogo dove poter abbandonare le sovrastrutture e godere del tempo e dello spazio».

«Mi piace descriverlo come un luogo sospeso nel tempo, un luogo di magia e bellezza ».

Il BAR Sabadì è aperto dalle ore 12 e fino alle 2.

Contatti

Gli Orti di San Giorgio



Corso San Giorgio

97015 Modica

Per maggiori informazioni [facebook.com/gliortidisangiorgio](https://www.facebook.com/gliortidisangiorgio)

e richiesta di interviste: Simone Sabaini simone@sabadi.it 393-4826300

www.sabadi.it

Comunicazione: Valentina Brambilla, per Simone Sabaini, valentinabrambi@yahoo.it