

In evidenza Turismo

# Milazzo e le sue stagioni: Castello, Muma e Ngonia Bay

di: Marina V. Carrera

27 ottobre 2020



Nell'immaginario collettivo, incluso il mio, **Milazzo** è quella città di transito che comincia e finisce agli imbarchi dei traghetti e degli aliscafi per le isole Eolie. Nulla di più sbagliato. Sono stati sufficienti tre giorni per sovvertire questo mio landmark distorto. Tre giorni in cui ho avuto modo di capire che Milazzo è una città con storie affascinanti da raccontare, tante, ognuna delle quali trova il suo corretto ordine, il suo ambito di riferimento, a cominciare dalla **cittadella militare**. Osservandola di passaggio dal mare, arroccata sul suo promontorio, ho rivolto a me stessa quelle domande che si attiverebbero probabilmente in ognuno di noi: "Chissà a cosa serviva quella fortezza. Saranno rimaste solo le mura perimetrali. Sarà chiusa da anni dietro i soliti ed estenuanti cavilli burocratici. Sarebbe bello visitarla.". Qui, non mi sbagliaio: visitarla è avvincente ([www.comune.milazzo.me.it/castello-di-milazzo](http://www.comune.milazzo.me.it/castello-di-milazzo); la nostra guida turistica, **Renata Caminiti**, vedi i riferimenti sotto).

Oltre mille anni di vita racchiusi in sette ettari circondati da cinta murarie alte più di duecento metri, all'interno delle quali risiedeva una comunità di 1200 civili e più del triplo in militari. Custodiva un convento, sette chiese e alcune botteghe che soppravvivano ai generi di prima necessità e non.

La cittadella oggi è inoltre sede del **MUMA** ([www.mumamilazzo.com/site](http://www.mumamilazzo.com/site)), un museo del mare "atipico", fondato e diretto dal biologo marino **Carmelo Isgrò**, che accompagna i suoi visitatori ad una esplorazione interattiva degli ambienti marini in tutto il loro splendore: a inframmezzerli, la disarmante inadeguatezza dell'essere (sub)umano nei confronti di questi ultimi.

---

Parlando con Carmelo, scopro che Milazzo ha una sua area marina protetta (<https://ampcapomilazzo.it>), istituita nel marzo del 2019, che si estende per le due aree adiacenti al promontorio di Capo Milazzo. Un paradiso naturalistico con oltre quindici percorsi di immersione in fondali caratterizzati da gorgonie bianche e gialle, praterie di posidonia oceanica e corallo nero. Ho sempre avuto moltissima cura nei confronti del mare, ma una scadente dimestichezza a fronteggiarlo: aspetto reso ancor più umiliante dal mio nome di battesimo. In modo del tutto inaspettato, qui, me ne sono completamente innamorata.

---

Carmelo Isgro

L'ho osservato da una visione più che privilegiata dal tramonto all'alba, dalle camere e dalla terrazza del **Ngonia Bay**, un intimo boutique hotel che sarebbe più appropriato definire "una riserva nella riserva". Amorevolmente gestito dalla famiglia Calabrese, si trova alla Baia del Tono di Milazzo, dove un tempo sorgeva l'antica Tonnara. La prospettiva visiva delle sue sette suite, e della dépendance privata, si divide fra il golfo di Milazzo, con l'Etna e il castello all'orizzonte, e il prestigioso giardino alle spalle della struttura. Di quest'ultimo, l'aspetto che più affascina è la sua eleganza informale: ogni pianta (alcune delle quali secolari) ha una disposizione pertinente e nessuna collocazione originaria è stata turbata, a conferma di una precisa volontà di rispetto del luogo e della vegetazione preesistente. Ciascuna delle suite ha una singolare identità stilistica e cromatica che viene valorizzata dalla generosa metratura, dalla luminosità degli ambienti e dal paesaggio contemplato dalle ampie vetrate. La dépendance è l'alcova romantica per antonomasia, nella quale evadere svestiti di smartphone e social network: colori pastello, rilassanti, che si sposano con gli arredi provenzali in cui dominano il legno, i merletti, le piastrelle decorate, e il cotto, in un silenzio che assorbe e obbliga ad abbandonare il vile quotidiano a beneficio delle priorità vitali. I presupposti per cui goderne sono molteplici: negli spazi delle due piscine (una in giardino, l'altra in terrazza con vista sul mare), nel giardino d'inverno, durante le prime colazioni al bar della struttura e, inevitabilmente, al tavolo del ristorante. Qui la sensazione di essere capiti, è tangibile e rassicurante. Un'immediata empatia fra ospite e servizio in sala, quest'ultimo fatto di una presenza discreta ma vigile, che trova la sua prosecuzione nella completa professionalità dei suoi protagonisti.

---

Lo chef milazzese, **Dario Pandolfo**

Proprio il ristorante obbliga ad un approfondimento, per meriti e perché ha con sé una storia figlia di un paradossale 2020. Il nuovo chef, in carica da luglio di quest'anno, è il milazzese **Dario Pandolfo**, classe 1991, reduce da marzo dal ristorante "L'Aria" del Mandarin Oriental sul Lago di Como. Durante il primo lockdown primaverile, la brigata del Mandarin si scioglie e Dario torna a Milazzo senza riferimenti. Le sue esperienze però sono tutt'altro che poca cosa: a 18 anni studi ultimati, Alma e diploma. Qualche anno più tardi approderà al "St. Hubertus" (tre Stelle Michelin) di Norbert Niederkofler, a San Cassiano in Val Badia, grazie ad un aggancio che avviene durante un passaggio a Bolzano presso la società di comunicazione dello stesso Norbert. Dario è chef di in un locale in cui Niederkofler era solito andare. L'occasione per l'enfant prodige è preziosa e stimolante, tanto da indurlo ad ammiccanti "agguati" gastronomici concepiti apposta per il pluristellato. "Il piatto" va a buon fine. Nel luglio 2015 entra a far parte della brigata "St. Hubertus" con intervalli, fra una stagione lavorativa e l'altra, per importanti approfondimenti come il Geranium (tre Stelle Michelin) in Danimarca e il Villa Joya (due Stelle Michelin) in Portogallo.

---

Ma torniamo ai nostri giorni, nella sua Milazzo. Tra febbraio e marzo di quest'anno, è alla ricerca di strutture con le quali potere collaborare. Scopre da un amico che l'hotel Ngonia Bay cerca un aiuto per preparare insalate e panini. Pur di evitare un'imprevedibile stagione fra le mura domestiche, contatta l'hotel; sostiene il colloquio; lascia sul tavolo il curriculum e si rincammina verso casa. Dopo pochi passi, squilla il telefono. È **Marco Calabrese**, proprietario del Ngonia Bay, che dopo aver letto il curriculum, gli chiede di tornare immediatamente indietro. Il resto è storia recentissima, con una stagione estiva a dir poco brillante e un lusinghiero riscontro di pubblico. Il progetto ha richiesto un'alta quota di rischio e un allungo temporale – "i ristoranti sono sempre dei progetti a lungo termine" – che i Calabrese hanno ritenuto di correre. All'apertura i menù degustazione erano due, oggi sono cinque. Sempre più decisa la scelta vegetariana con l'utilizzo di ortaggi coltivati in biodinamica, erbe e frutti da agricoltura biologica provenienti dagli orti del Capo. Particolare la "insalata mista" dello chef con più di quaranta tra verdure e erbe spontanee. A consolidare il lavoro di cucina, una new entry, il sous-chef **Pedro Almeida**, già collega dello chef Pandolfo a Villa Joya in Portogallo, e una grande conferma, il pastry-chef **Mario Cortese**.

Anche il servizio di sala è stato riadattato alla luce del recente progetto: il nuovo maître è **Andrea Fichera**, milazzese di origine, tornato nella sua terra dopo le esperienze in due dei ristoranti stellati più importanti della penisola, l'Enoteca Pinchiorri (3 stelle Michelin) e Villa Crespi (2 stelle Michelin) dello chef Cannavacciuolo. La carta dei vini è in crescita verticale per merito di **Luca De Gaetano**, sommelier della casa: le etichette selezionate sono le migliori fra isolate ed estere, oltre ad essere più che appropriate per gli abbinamenti ai piatti dello chef.

---

A corollario, l'atmosfera: la terrazza con vista sul mare del golfo di Tono e il Giardino d'Inverno sul parco, nelle stagioni più rigide, offrono un ambiente esclusivo che poche altre strutture possono vantare.

P.S. Non ho fatto e non farò accenno alle industrie visibili all'ingresso dell'autostrada per omissione volontaria e per una ferma presa di distanza dall'enfasi della retorica e da qualcosa che sta a metà strada fra l'indignazione e lo sconforto. C'è un'altra Milazzo. Toccante. Imprevista. Appetibile. Misurata. Opalescente. Ed è in parte quella che ho appena raccontato, e quella di cui continuerò a raccontare.

**Ngonia Bay Restaurant dell'Hotel Ngonia Bay**  
Piazza Angonia 10 / Tono

---

98057 Milazzo (Me)

Tel. 090.9281326

Internet: [ngoniabay.com](http://ngoniabay.com)

Facebook: [www.facebook.com/ngoniabay](http://www.facebook.com/ngoniabay)

Instagram: [www.instagram.com/ngonia\\_bay](http://www.instagram.com/ngonia_bay)

Aperto: cena

Chiusura settimanale: no

#### **Guida Turistica**

Renata Caminiti

c. 3473039885

Proposta degustazione di vini **Doc Mamertino** presso aziende vinicole:

#### **Vasari**

Contrada Casale

98046 Santa Lucia del Mela (Me)

<https://www.vinivasari.it>

#### **Planeta – Cantina La Baronia**

c/o Fondazione Barone Lucifero di S. Nicolò

Via dei Platani / Capo Milazzo

98057 Milazzo (Me)

<https://planeta.it/territories/capomilazzo>

---

Capo Milazzo vista da Contrada Baronia – Azienda Agricola Planeta

---

## **La cittadella fortificata di Milazzo**