

Turismo

# Nasce Chaza, l'ospitalità secondo Arianna Occhipinti nel cuore dei Monti Iblei

di: Redazione

5 agosto 2025



Un nuovo progetto di ospitalità prende vita nei Monti Iblei: si chiama **Chaza**, che in siciliano significa “piazza”, ed è firmato da Arianna Occhipinti, vigneron riconosciuta a livello internazionale per il suo approccio autentico, artigianale e profondamente radicato nella terra.



Situato nel cuore della DOCG del Cerasuolo di Vittoria, dove Arianna ha fondato la sua azienda e costruito negli anni un modello di viticoltura sostenibile e fortemente identitaria, **Chaza nasce come un'agorà rurale**: un sistema diffuso di ospitalità pensato per accogliere viaggiatori in cerca di una connessione profonda con la campagna, i suoi ritmi e la sua cultura. Il nome richiama "La Chaza", l'antico appellativo dell'Arco dell'Annunziata, storica porta d'ingresso al centro di Chiaramonte Gulfi, simbolo di incontro, scambio e comunità. Allo stesso modo, le case di Chaza diventano oggi un luogo aperto, accogliente, dove l'ospitalità si intreccia con il vino, la natura e il paesaggio. Una Sicilia lontana dai percorsi turistici convenzionali, dove il territorio conserva un'anima autentica e senza tempo.

### La posizione e l'identità territoriale

Chaza si trova in contrada Santa Margherita, una delle nove contrade dove si estende il lavoro di Arianna Occhipinti, iniziato dalla prima vigna piantata a Fossa di Lupo. Da questi suoli nasce anche *SM*, il Grillo di Arianna, vino che racconta l'identità del territorio. Le abitazioni sono realizzate con materiali che richiamano l'architettura locale: **pietra bianca degli Iblei, ceramica, ferro e coccio pesto**.



### Le case

– **Casa Grande**: circondata dal paesaggio agricolo di Santa Margherita, Casa Grande è una dimora contemporanea pensata per accogliere famiglie e gruppi di amici. Il cuore della casa è la **terrazza panoramica**: da qui lo sguardo si apre sulla campagna, con una **piscina privata** che rende ancora più piacevole il soggiorno all'aria aperta. All'interno, la **cucina** rappresenta un altro punto focale dell'abitazione: luminosa, spaziosa e perfettamente attrezzata, è pensata per vivere momenti di convivialità e condivisione. A completare gli ambienti, quattro camere doppie e tre bagni, una zona giorno ampia e accogliente con soggiorno e dispensa. Spazi ampi e ben distribuiti per comfort e riservatezza ideali per gruppi fino a **8 adulti**.

– **Casa di Pietra**: immersa in un grande frutteto, Casa Pietra accoglie gli ospiti con una zona giorno raccolta e luminosa, dove soggiorno e cucina si uniscono in un ambiente funzionale e accogliente. Le **due camere da letto**, entrambe con bagno privato, offrono spazi riservati e silenziosi; il bagno principale, ampio e ben attrezzato, completa gli interni. All'esterno, un giardino curato ospita una **piscina privata** immersa nel verde. Fino a **4 ospiti adulti**.



Chaza è anche punto di partenza ideale per esplorare la Sicilia sud-orientale: dai centri barocchi di Ragusa Ibla, Modica e Noto, al mare di Marina di Ragusa, fino ai paesaggi del Parco di Canalazzo. Chiaramonte Gulfi, "balcone di Sicilia", regala panorami unici su colline, vigneti e costa, e consente di raggiungere facilmente alcune delle mete più suggestive dell'isola.

*“Chaza nasce dal desiderio di condividere con chi arriva qui non solo un luogo, ma un modo di vivere legato alla terra, ai suoi tempi e alle sue stagioni” – racconta Arianna Occhipinti, fondatrice dell’omonima azienda.*

*“Questo progetto è anche un’occasione per far scoprire un territorio unico come quello dei Monti Iblei e di Vittoria, che per me rappresenta una fonte inesauribile di ispirazione e identità. Qui ospitalità, natura e vino si incontrano in modo semplice e autentico.”*

Per maggiori informazioni: [www.chazaocchipinti.it](http://www.chazaocchipinti.it).

#### **AZIENDA AGRICOLA ARIANNA OCCHIPINTI**

*La filosofia produttiva Occhipinti si basa su pratiche agricole biologiche, biodinamiche e naturali in genere, e metodi di vinificazione naturale sia nei vigneti che in cantina, percependo territorio, vignaiolo e agricoltura come un unico movimento. Per Arianna, il vino deve essere autentico, racconto del territorio, delle stagioni e della personalità di chi lo produce. La produzione vinicola comprende 10 etichette, con particolare attenzione ai vini di contrada, che esprimono le caratteristiche dei singoli territori. Oltre al vino, l’azienda produce olio e, con l’obiettivo di conservare e tutelare la biodiversità e l’equilibrio tra piante, animali, piccoli organismi e la Natura in genere, viene coltivato grano Tumminia – antica varietà autoctona siciliana – alberi da frutto come pere, arance, mandarini e cedri, e capperi selvatici dei Monti Iblei per un totale di circa 26 ettari, affiancati da 1500 metri quadrati di orto, intervallati da mandorli e carrubi. La produzione di farina, pasta, biscotti, succhi, marmellate e confetture va a comporre la linea di prodotti Orto&Dispensa, trasformati in collaborazione con artigiani locali. Il lavoro di Arianna Occhipinti è riconosciuto a livello internazionale, con distribuzione in 60 paesi e una produzione annua di circa 160.000 bottiglie.*