

gente **viaggi**

Indocina

Un americano a Bangkok. Tra sete, natura e misteri veri

Nepal

A piccoli passi sul Tetto del mondo

Irlanda

I nuovi posti giusti della Dublino Felix



Yucatan.
Spiagge e mare,
giungla e siti
maya. Con un
sorso di tequila

m evviva
messico

E INOLTRE ARMENIA - ANDORRA - GORIZIA - PROCIDA

6.500 LIRE - N.4 - APRILE 2001 - Mensile - Sped. Abb. Post. 45% Art. 2 comma 20/b Legge 662/96 - Austria Asch. 110 - Svizzera Ticino Sfr. 9



MODICA



Come si raggiunge

In aereo (voli quotidiani Alitalia, tel. 1478.65642) o in auto (A 3 e A 18) a Catania. Poi SS 194 fino a Licodia Eubea e SS 514 per Ragusa.



Origini azteche
Tavolette di cioccolato di Modica: la produzione risale al Cinquecento. Sotto, pupi siciliani.

Per dormire

Hotel Rafael

corso Italia 40, Ragusa, tel. 0932.654080. In un palazzo ottocentesco del centro storico. La doppia 160 mila lire. **Il nostro giudizio:**



Mediterraneo Palace

via Roma 189, Ragusa, tel. 0932.621944. In una costruzione moderna del centro, comfort di standard elevato. Camera doppia 180 mila lire.



Per mangiare

Fattoria delle Torri

via Santa Elisabetta 60, Modica, tel. 0932.751286. Specialità: coniglio al cioccolato di Modica. Prezzo medio 40 mila lire. **Chiuso lunedì.**



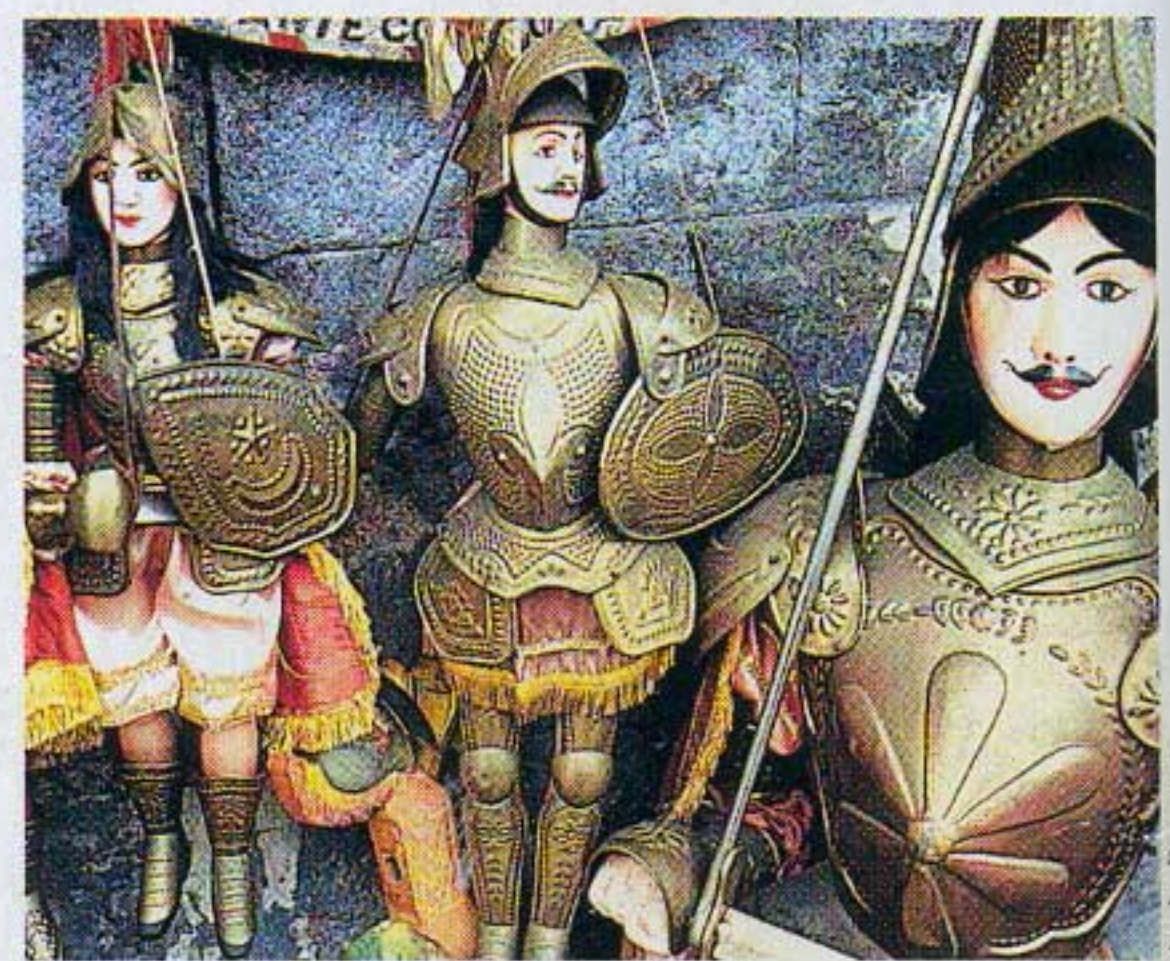
Eremo Giubiliana

contrada Giubiliana, Marina di Ragusa, tel. 0932.669119. In un eremo del Quattrocento sapientemente restaurato. Cucina di terra e di mare, prodotti di produzione propria. Un pasto sulle 45 mila lire.



Grazie per quel cioccolato

Un'antica ricetta rende unici i dolci pasquali della città siciliana



Leonardo Sciascia in una delle sue opere, *La contea di Modica*, tesseva le lodi di un'incomparabile delizia: «un cioccolato fondente di due tipi – alla vaniglia, alla cannella – da mangiare in tocchi o da sciogliere in tazze: di inarrivabile sapore, sicché a chi lo gusta sembra di essere arrivato all'archetipo, all'assoluto, e che il cioccolato al-

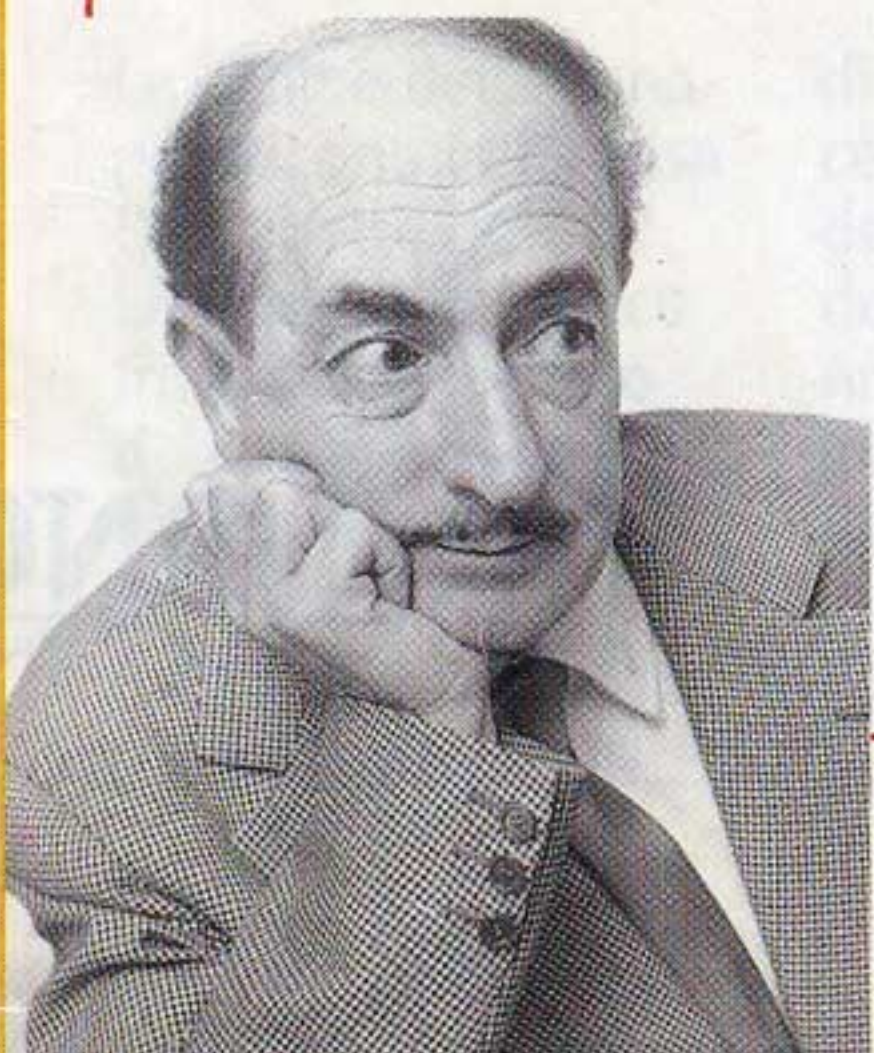
trove prodotto – sia pure il più celebrato – ne sia l'adulterazione, la corruzione». Non era campanilismo. Per fugare ogni sospetto, vale la pena venire sul posto, specie in questo periodo in cui i pasticceri utilizzano il cioccolato di Modica per preparare i dolci tipici di Pasqua, come la cassata. Si scopre che davvero questo cioccolato cattura fin dal pri-

mo assaggio, per l'aroma intenso e per la consistenza granulosa. In corso Umberto, in pieno centro storico di Modica, dal 1880 c'è una piccola bottega, la Dolceria Bonajuto (tel. 0932.941225), diventata un luogo di culto per i golosi: al punto da meritarsi, nel 1911, una medaglia d'oro all'Esposizione Universale di Roma. Il segreto del successo è nella fedeltà all'antica ricetta, che si dice abbia origini azteche. A portarla in Sicilia dal Messico furono, nel XVI secolo, i conquistatori spagnoli. Da allora si tramanda di generazione in generazione. Ogni artificio è bandito, gli ingredienti sono rigorosamente naturali: semi di cacao macinati, zucchero semolato e spezie, con un pizzico di cannella o di vaniglia. La preparazione richiede tempo e abilità, tanto che i pasticceri producono non più di 450 tavolette alla settimana.

Nicoletta Speltra

Quasimodo Ed è subito festa

Modica è la città di Salvatore Quasimodo (1901-68), premio Nobel per la letteratura nel 1959, di cui ricorre quest'anno il centenario della nascita. Nel luogo d'origine del poeta si celebra l'avvenimento con **una serie di iniziative** che durano fino all'autunno. Oltre a convegni e recital, sono previste visite guidate alla casa natale di Quasimodo nel Quartiere Castello e **itinerari drammatizzati**, con figuranti e cantastorie per le strade del centro storico. Per informazioni sulle manifestazioni: Cooperativa Etnos, tel. 0932.752897.



Arch. Rusconi