

# GRAND GOURMET

Rivista internazionale **61** di alta cucina e *bien vivre*

## Pasticcerie eccellenti Dulcis in fundo

**A Modica**  
**Antica Dolceria**  
**Bonaiuto**  
*Meraviglie golose*  
*per tutti i gusti*



Scopriamo a Modica l' "aranciata" e la "cedrata"! Non una variante delle solite bibite analcoliche, ma il modello storico di riferimento: caramelle ottenute grattugiando finemente e torchiando le bucce degli agrumi, introdotte in Sicilia dagli arabi che le usavano per digerire e rinfrescare il palato. I cedri vengono passati sulle grattugie (rattaruli) e poi sul fuoco (nella "caurara" in rame) aggiungendo il miele. Il miele più tipico è il miele di timo ("meli ri satra") per ottenere l'impasto che, una volta raffreddato, dà vita appunto alle preziose "caramelle". E' solo la prima di una lunga serie di "meraviglie golose" che scopriamo visitando questa "Antica Dolceria" che ha superato il secolo e che ha ritrovato l'antico splendore grazie a Franco Ruta.

Franco con passione e dedizione si è messo a "saccheggiare", negli ultimi anni, l'archivio della pasticceria e quello della città, recuperando e restaurando antiche attrezzature, documenti e cimeli. Ha ricostruito le antiche arti e mestieri in un museo che si distingue per la cura e l'attenta gestione e ha reintrodotta nella sua pasticceria le ricette di una volta. La visita all' "Antica Dolceria" è emozionante, ricca di ricordi e oggetti ormai rari. Ma è innanzitutto un'esperienza golosa da fare di persona scegliendo tra la produzione esposta con cura nelle splendide vetrine. Sono tante le tentazioni della "Dolceria", ma sono da citare almeno le fini composizioni in pasta di mandorle dove il sottile foglio ovale a merletto fa risaltare il fine disegno centrale e i dolci "da riposto", che cioè si potevano riporre e

conservare a lungo. Sono prodotti che richiedono una lavorazione lunga e minuziosa, ma dove il risultato finale è di particolare finezza ed eleganza. Difficile descrivere la bellezza di queste belle composizioni dai

colori vivaci, la raffinatezza questi dolci allineati in lunghe file e ancora di più la loro bontà. Una ragione in più per venire a Modica, una persona a scoprire questo non solo un indirizzo e questa città bellissima e ricca di tradizioni.



**Antica Dolceria Bonaiuto**  
Corso Umberto I, 159  
97015 Modica (Rg)  
Tel. 0932 / 94 12 25  
Chiuso lunedì  
Chiedere di Franco Ruta per  
visitare anche il museo.