

Dove dormire

Palazzi storici case in pietra e boutique hotel

La scelta di strutture ricettive a Modica, soprattutto nel centro storico, è piuttosto ampia. Segnaliamo **Le Magnolie**, boutique hotel in un antico palazzo con sette camere (via Campailla 25, tel. 0932 752552, doppia con colazione da 70 euro); poi gli appartamenti del **Monoresort**, mono e bilocali in quattro tipiche case in pietra restaurate ed elegantemente arredate (via Resistenza Partigiana 188, tel. 0932 453308, 160 euro al giorno per due persone); l'eleganza di **Palazzo Failla**, a Modica alta, in un palazzo nobiliare riattato. Qui si trova, fra l'altro, il rinomato ristorante **La Gazzaladra** (via Blandini 5, tel. 0932 941059).

Ancora, i **B&B L'Orangerie**, realizzato in un palazzo ottocentesco, con camere e appartamenti di varia dimensione (Vico de Naro 5; tel. 347 0674698; camera e colazione 96 euro per due); e **Casa Talia**, con giardino pensile e quattro camere (via Exaudinos 1, tel. 0932752075, tariffe da 60 euro a persona).

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Tavolette di cioccolato di Modica. Sotto, il Duomo

Modica celebra il suo cioccolato

ADRIANA FALSONE

ASSIEME al barocco, il cioccolato è il marchio di fabbrica di Modica, cittadina del Ragusano. La passione dolciaria sin dal Settecento ha trasformato Modica nel tempio del "fondente". E così come ogni anno da oggi fino a domenica il centro storico della città, patrimonio Unesco per il suo barocco, ospita "Choco Modica", kermesse dedicata al cioccolato in tutte le sue declinazioni: incontri, ricette, abbinamenti particolari, degustazioni e arte.

L'inaugurazione alle 17 tra piazza Matteotti e piazza Innocenzo Pluchino con l'apertura del Chocovillage con artisti di strada, giochi gonfiabili e mercatini di Natale. «Siamo artigiani per scelta — spiega Franco Ruta, titolare dell'antica dolce-

ria Bonajuto — Gli spagnoli importarono dall'America degli atzechi la tecnica di lavorazione di questo tipo di cioccolato e noi abbiamo scelto di continuare a praticarla. Il processo industriale demanda alle macchine qualsiasi inventiva. Noi ci mettiamo ancora il cuore».

La scheda

Passeggiate e assaggi tra il barocco

Modica è emblema del barocco insieme con le vicine Ragusa Ibla e Scicli nella Val di Noto e sono previsti diversi itinerari e visite guidate per scoprire le bellezze della città. "Passeggiando per il corso tra tardo gotico e barocco" parte tutti i giorni dalle 10 mentre "Tra i vicoli di Cartidduni" alle 20,30. Programma completo su www.chocomodica.it



Il teatro Garibaldi ogni pomeriggio ospiterà delle degustazioni di cioccolato calda e domenica all'auditorium Florida, Franco Ruta e Marco Sammito racconteranno la storia del cacao. Il Palazzo della cultura ospiterà un Museo del cioccolato con gli antichi attrezzi usati per la preparazione di questo prodotto «nato come liquido — specifica Ruta — qualcosa di caldo, e solo dopo trasformata un dolce».

Diversi i laboratori e i percorsi didattici sulla percezione del cacao attraverso i cinque sensi, organizzati per i bambini. La cioccolata sarà abbinata al pane caldo e, per gli adulti, alle grappe. Non mancheranno i concerti: domani "Swing in abito da sera" e domenica di scena Mario Incudine, Tony Canto e Kaballà a piazza Municipio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dove mangiare

Brodo di aringa salsa di fichidindia e maiale al forno

Ristoranti stellati nel centro di Modica. Segnaliamo l'**Osteria dei sapori perduti** (corso Umberto I 228, telefono 0932944247), cucina casareccia. Antipasti: pane condito, frittatine, focacce miste, olive, uova sode e salsiccia secca. Primi: "lollì" con il macco di fave, cavatelli variamente conditi. Secondi: bollito, maiale al sugo o al forno, melanzane, coniglio alla "stimpirata" e trippa. Dessert: cannolo siciliano di ricotta, biancomangiare, gelo di limone e di cannella. **Lagazzaladra** è dentro Palazzo Failla, gioiello barocco (via Blandini 5, tel. 0932 755655), chef lo stellato David Tamburini. Nel menù degustazione porro, merluzzo al finocchietto e brodo di aringa, seppia alla piastra, carpaccio, linguine scampì e limone, mezze zite al Ragusano e cavolfiore "arrimato", "Bianco e nero di pescatrice", taglio di bistecca, lardo, arancia candita, meringa a vapore, mousse di cioccolata amara e salsa di fichi d'India.

a.f.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CORIMBO

ribassa oltre il limite

50 40+

Lo sconto è diventato estremo e con l'avvicinarsi del Natale vogliamo regalarvi il 50% più il 40% alla cassa. Abbiamo ancora moltissime cose da proporvi, potrete scegliere tra cose nuove e antiche, modernariato, libri, dipinti disegni e acquerelli, oggetti di ogni tipo e di tutti i prezzi

Palermo
via P.pe di Belmonte 12
091 581108
091 589426
www.corimbo.com
corimbo@corimbo.com

CORIMBO
aperti le domeniche di dicembre