

# A M C A

rebecca  
romijn-stamos  
da fumetto  
a femme fatale

società  
ora  
un a  
amo

esc  
le p  
ero  
di k

bellezza  
chioma  
da mare

MODA VOLTI MITI E F

# SAPOR

# DI

mannetto. Fa parte di questa filosofia del recupero intelligente di prodotti di qualità anche la cioccolata dell'Antica Dolceria Bonaiuto di Modica, un autentico capolavoro di artigianato, con un'evocazione speziata di sapori che non trova paragoni in nessun altro fondente al mondo.

**P**arlare di dolci in Sicilia, in ogni caso significa parlare di zucchero. Dall'agnello di zucchero candito all'arangiata di scorzette di Modica, alla cucuzzata di zucca candita, alla cubbaita (torrone morbido tutto miele e semi di sesamo), per arrivare

## DOVE TROVARLI: IN SICILIA

### Palermo

- **Sciamone** (via Miceli 18b, tel. 091584448). Straordinaria cassata, fragranti cannoli e ottimi moscardini (biscottini da bagnare nel Marsala), nel solco della migliore tradizione isolana.

### Catania

- **Spinella** (via Etnea 300, tel. 095327247). Da non mancare i dolci di pasta di mandorle, le minne di Sant'Agata e la frutta martorana.

### Messina

- **Salvatore Irrora** (piazza Cairoli 12, tel. 090673823). L'indirizzo giusto per provare la cassata messinese (più leggera, grazie alla ricotta montata con lo zucchero).

### Modica (Rg)

- **Bonaiuto** (corso Umberto I 159, tel. 0932941225). Un'antica pasticceria cara a Sciascia, dove l'arte del cioccolato raggiunge vette sublimi.

### Avola (Sr)

- **Caffè Finocchiaro** (piazza Umberto I 1, tel. 0931831062). In un bel locale fine secolo splendidi cannoli di ricotta e la cubbaita (torrone morbido ricoperto di semi di sesamo).

### Erice (Tp)

- **Maria Grammatico** (via Vittorio Emanuele 14, tel. 0923869390). Dalle mani di un'ex suora, una grande offerta di antiche ricette della pasticceria conventuale: biscotti, pasta reale, pallini al cacao e all'arancia, seni di vergine, guelfi bianchi (con impasto di zucchero, mandorle e liquore).

## FUORI DALLA SICILIA

### Milano

- **Corsino** (corso di Porta Vittoria 43, tel. 0254121436). Tutti i grandi classici, insieme con dolci coi pistacchi di Bronte e alla facciuma (con mandorle, cacao e cannella).
- **Mellina** (via Montegrappa 16, tel. 026597327). Celebre per una buonissima cassata.

### Roma

- **Dagnino** (via Emanuele Orlando 75 - Galleria Esedra tel. 064818660). Da non perdere i cannoli con la ricotta e, in estate, il celebre gelo di melone.
- **Svizzera Siciliana** (piazza Pio XI 10, tel. 066374974). Dolci classici e, a Pasqua, squisiti agnelli di pasta di mandorle.

2001 - L. 3.500 - SETTIMANALE - Sped. in a.p. - 45% - art. 2 comma 20/b legge 662/96 - Filiale di Milano - Austria: Sc. 40 - Belgio: PB 130 - Canada: \$ 5.00 - Francia: F. 23 - Germania: D.M. 7,00 - Gran Bretagna: LGS. 2,20 - Grecia: DRB. 750 - Spagna: PTAS. 400 - Svizzera: FRB. 4,20 - Svizzera C.T.: FRB. 3,70 - U.S.A.: N.Y.C. \$ 4,20 - Other \$ 4,50