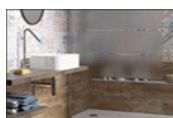




Modica: dove mangiare i piatti tipici

Ci sono alcuni cibi che ci riempiono il cuore, oltre lo stomaco, e ci fanno stare bene totalmente. Spesso perché ci riportano alla mente momenti felici, situazioni vissute che rassicurano, ricordano qualcuno, altre volte perché appagano i sensi con la loro bontà facendo vivere delle forti emozioni gustative. Sono cibi che rientrano nella nostra idea di **comfort** e che, una volta provati, non dimenticheremo più, fino al prossimo assaggio. Nell'isola italiana del Sud, la Sicilia, vi è una nota cittadina dove il comfort food lo si trova a ogni angolo e in ogni momento dell'anno: **Modica**. Conosciuta e osannata per il suo **cioccolato**, è ricca anche di mete gastronomiche da non perdere, dalla trattoria tipica alle stelle Michelin. L'ho girata in lungo e largo con questo obiettivo, scoprendo posti da provare assolutamente.

MANGIARE TIPICO A MODICA SIGNIFICA
MANGIARE COMFORT FOOD



BAGNO Bagno

SCOPRI DI PIÙ





Partiamo dalla periferia, fuori dai percorsi turistici tradizionali, per provare **Cucina Casalinga Beneventano** (via Nazionale Modica Ispica, 115/a). Al primo impatto sembra *solo* un bar, ma attraversando una porticina interna ci accoglie una sala dalle atmosfere d'altri tempi, per chi ama i pranzi *on the road*. Gestione familiare e un menu che propone piatti tradizionali, alcuni sempre disponibili e altri come proposte del giorno, che seguono clima e stagione. Pane *cunzato*, antipasti di formaggi locali e *gelatina di maiale* (cotenna, zampe, testa, coda, lingua e orecchie con pepe e peperoncino), zuppe di legumi, primi della tradizione come i ravioli con la ricotta al sugo che riportano subito ai ricordi delle domeniche a casa della nonna. I secondi parlano di carne, tra maiale al sugo, bollito, arrosto misto; martedì la trippa. Le porzioni, inevitabilmente, sono enormi e i prezzi popolari, che partono dai 4 euro per gli antipasti ai 10 euro per l'arrosto misto.



Antica Dolceria Bonajuto (corso Umberto I, 159) è un pilastro della storia gastronomica modicana dal 1880. Una volta entrati in questo antro di cose buone, non riuscirete a non fare almeno un acquisto. Provate le tavolette, sia le classiche che quelle aromatizzate con cannella, vaniglia, limone e sale.