

Ristoranti

Accursio Radici, a Modica una bottega di street food di qualità

di: Redazione

30 maggio 2017



“La capacità di uno chef non emerge solo attraverso la sua cifra creativa, ma anche da come si misura con le regole della tradizione. E la sua missione non è solo quella di creare piatti sempre più personali e complessi, ma anche quella di saper avvicinare il pubblico meno propenso alle novità, guidandolo un passo alla volta al gusto della curiosità e dell'esplorazione”. Da quest'idea dello chef **Accursio Craparo**, stella Michelin col suo **Accursio Ristorante a Modica**, il 1 giugno nascerà **“Accursio Radici”**, una vera e propria bottega dello street food per accompagnare i viaggiatori lungo le loro passeggiate nel cuore del centro storico della città barocca patrimonio dell'Unesco, ma per dare anche ai siciliani la possibilità di sperimentare un approccio diverso alla propria cucina del cuore.

Dall'arancina allo sfincione, dalla caponata al panzerotto, dagli antipasti freddi a base degli ingredienti del territorio, come gli ortaggi e i legumi, fino all'immane granita con brioche, la cucina della terra e quella del mare si incontreranno anche qui come già fanno ogni giorno sulla tavola di **Accursio Ristorante**: *“La tradizione di tutta l'Isola è allo stesso tempo quella del contadino e quella del pescatore. Sono cresciuto assorbendole entrambe e i profumi della mia casa, della mia infanzia, sono quelli a cui la mia memoria continua a tornare ogni volta che accendo i fornelli: è il legame che celebrerò con questo nuovo progetto, un tributo alla memoria e, appunto, alle Radici”.*

Accanto a questo omaggio alla tradizione, permane in **Accursio** il desiderio di renderla attuale, avvicinando al suo mondo e alla sua identità gastronomica anche quel pubblico che stenta ad incamminarsi alla scoperta della cucina contemporanea: *“Molti preferiscono scegliere una cucina semplice, schietta, un pranzo veloce quando sono in pausa o in vacanza o semplicemente il conforto dei sapori che conoscono già. Per questo la mia idea del cibo di strada è quella di una chiave di accesso a questo pubblico: a chi viaggia, avrò il piacere di far assaggiare una cucina tipica di qualità, a chi mi sta sempre attorno quello di suggerire, di tanto in tanto, un'incursione oltre i limiti del conosciuto (e per di più ad un prezzo contenuto!). I criteri della stagionalità e la tentazione irriducibile di valorizzare in modo diverso gli ingredienti, infatti, ci porteranno sin dal primo giorno a sperimentare una diversa della cucina domestica, che si rinnoverà di settimana in settimana in base alle materie prime disponibili e alla nostra fantasia”.*

Accursio Radici aprirà a **Modica** in **via Grimaldi**, proprio di fronte ad **Accursio Ristorante**, e dal 1 di giugno sarà pronto ad accogliere il pubblico a pranzo e a cena.

