

In evidenza Ristoranti

Modì e le squisitezze di Torregrotta

di: Cosimo G.

21 ottobre 2017



La provincia di Messina, dalla costa Tirrenica alla *Perla dello Ionio*, passando per le incantevoli Eolie, mostra una vivacità enogastronomica degna di lode. Non sono rari gli esempi di eccellenze gourmet che arricchiscono il panorama culinario che dai Nebrodi porta ai due mari che lambiscono la costa nordest della Trinacria. Tra questi, il ristorante **Modì** di Torregrotta (Me).

Il locale di **Alessandra Quattrocchi** e **Giuseppe Geraci**, coppia nel lavoro e nella vita, si trova su una splendida terrazza affacciata sulla Valle del Niceto che degrada verso il Golfo di Milazzo. L'ambiente è raffinato, elegante, l'atmosfera familiare. Trentacinque i coperti. Il sorriso di Alessandra accoglie gli avventori, mentre la cucina è governata da Giuseppe. L'offerta si rinnova più volte all'anno, nel rispetto della materia prima del territorio e, soprattutto, della stagionalità.

È possibile scegliere tra tre menu degustazione dal costo assolutamente abbordabile: 40 euro per l' *"Isola di Saperi"*, il menu da cinque portate; 60 euro per le otto portate del *"Profumi di Sicilia"*; infine, il criptico *"Fai tu"*, 50 euro per *liberare* la creatività dello chef.

A-la-carte è possibile scegliere tra alcuni special davvero interessanti. Tra gli antipasti sorprende **Non sono un Arancino** (la variante al maschile denota la radice "orientale" del piatto), una sfera dalla panatura croccante ed asciutta che racchiude un'anima di pesce spada; il **Mosaico di Mare**, l'ormai consueto piatto di crudità con una mise molto pittoresca, nel vero senso del termine. Tra i primi, encomiabili le **Chicche di pasta fresca ripiene di melanzane con crema di ricotta salata e gamberi rossi di Mazara**, un accostamento tra la campagna ed il mare, di grande equilibrio, da solo vale la visita. Tra i secondi, **filetto di maiale alle erbe aromatiche con miele di ape nera sicula, nocciole e riduzione di aceto balsamico** (nella versione Tradizionale di Reggio Emilia a testimonianza della grande qualità che Geraci persegue nei propri piatti); i **turbantini di spatola con pistacchio di Bronte e limone**, e la **rana pescatrice in crosta di pane nero su guazzetto di frutti di mare**, un continuo richiamo tra il croccante e le morbidezze che allietano il palato. Tra i dessert, imperdibile il **Gelato alla Malvasia delle Lipari con terra di Piparelle**, tradisce l'origine eoliana di Alessandra.

Ristorante Modi

Via Buccheri, Contrada Maddalena snc Torregrotta (Me)

Tel. 3450928345

Giorno di chiusura: lunedì

Ferie: 2 settimane a Gennaio

Prezzo medio: 45 euro

Facebook: <https://www.facebook.com/Modi-1442399872639445/>
