

Ristoranti

Colazione da Accursio. A Modica un dolce modo di intendere un'esperienza gourmet

di: Redazione

6 ottobre 2016



L'idea non è malvagia: posto che medici, nutrizionisti, dietologi et affini affermano a gran voce che il pasto più importante della giornata è la colazione, allora perché non muoversi affinché questa stessa non diventi il terreno di battaglia dei grandissimi chef?

Accursio Craparo, del ristorante Accursio di Modica, parte proprio da qui: *"In un ristorante gourmet si dà il massimo per i propri ospiti a pranzo e a cena, non si ha mai occasione di farlo per il pasto più importante. Noi cominciamo domenica 9 ottobre"*.

Sarà come un menu degustazione: gli ospiti si siederanno e, una ad una, assaggeranno tutte le portate in un ordine stabilito. Solo che stavolta non ci saranno antipasti, né primi, né secondi: solo dolci. L'appuntamento del 9 ottobre a partire dalle 9 del mattino da Accursio Ristorante sarà un primo esperimento per una nuova formula ristorativa: non solo il pranzo o la cena, ma anche la colazione con lo chef.

Chi ama fare un'esperienza gourmet, sa infatti benissimo quale ruolo vi giochi la pasticceria, una linea sulla quale per altro lo chef Accursio Craparo ha da sempre investito gran parte delle proprie energie e della propria passione.

“Ho un vero e proprio debole per la pasticceria – racconta Accursio – e, di conseguenza, per la colazione. Per il rito di prepararla, intendo. Ai miei figli, a casa, la mattina non mancano mai il pan brioche con la marmellata fatta in casa, i biscotti, i succhi di frutta fresca. Eppure al Ristorante, per ovvie ragioni, non mi capita mai di poter offrire ai miei ospiti il loro pasto più importante: quello con cui si comincia la giornata, che serve da ricarica per il lavoro o da ottimo preludio a una giornata di benessere e riposo. Così ho deciso di fare un'apertura straordinaria, di domenica, di mattina: il 9 ottobre trasformeremo Accursio Ristorante nella nostra sala da colazione, un luogo familiare avvolto dal profumo delle torte e delle brioches appena sfornate”.

Il menu è già pronto, a cominciare dalla **granita di mandorle e caffè con brioche** che – nonostante sia già ottobre – resta la protagonista della colazione siciliana.

Per ogni dolce, Accursio farà la sua consueta, rigorosa **selezione degli ingredienti del territorio**: la Torta di ricotta e more dell'Etna, la Crostata calda di pere e mandorle, le Arancine dolci con crema di latte, cioccolato di Modica e arancia candita, i Cannolicchi con crema di ricotta, gli Iris con crema bianca. Direttamente dalla Carta dei dolci di Accursio ristorante arriverà il suo ormai famoso “Uovo a la coque”, biancomangiare di latte e ricotta con cuore di frutta a polpa gialla.

Non mancheranno anche i dolci semplici, dal sapore domestico: i biscotti al burro, quelli al sesamo o al cioccolato, oltre al pan brioche uvetta e noci su cui si potrà spalmare una marmellata di fichi dell'Etna o di cotogne appena raccolte, e alla focaccina all'olio extravergine di oliva con zucca e arancia.

Per la carta dei drinks, Accursio preparerà, oltre ai tradizionali caffè e cappuccino e alla sua selezione di tè e tisane, il succo di pesca di Leonforte e rosa canina, il succo di melograno e gelsomino, il succo di pompelmo rosa e vaniglia e naturalmente latte di mandorla e cioccolata calda con cannella e panna.

Accursio – Ristorante

Via Grimaldi 41

97015 Modica (Rg)

tel. +39 0932 941689

www.accursioristorante.it