



La nouvelle vague della cucina siciliana: Chef Giuseppe Geraci

Il suo ristorante Modì a Torregrotta in provincia di Messina è diventato meta obbligata per gli appassionati dell'alta cucina



La sala del ristorante Modì a Torregrotta (Foto © Modì).

La Sicilia enogastronomica si arricchisce sempre più di mete al di fuori dei classici circuiti delle città più conosciute e frequentate. Ciò grazie a giovani che decidono di investire nei luoghi dove sono nati e cresciuti per raccontarne le eccellenze.

Giuseppe Geraci, patron e chef del **Ristorante Modì** ha deciso nel 2011 di esprimere tutto il suo talento a **Torregrotta (ME)** piccolo paese poco distante da Milazzo, in una location elegante e con una terrazza panoramica sulle Eolie.

Giuseppe Geraci, l'ispirazione dalle antiche ricette eoliane

Proprio le isole sono tra le principali fonti d'ispirazione per la cucina del giovane chef che, spesso, trae spunto dalle **antiche ricette tipiche delle famiglie eoliane**, per trasformarle in piatti contemporanei dai sapori ben definiti.

Classe 1989, Giuseppe Geraci inizia prestissimo a lavorare come aiuto cuoco. Il primo approccio è con la cucina messicana che ne stimolerà molto la curiosità, sua dote innata che lo porterà ad approfondire, sempre da autodidatta, prima la cucina di terra, poi quella di mare, e a cimentarsi in seguito con i grandi eventi e la collaborazione con molti tra i migliori chef in Sicilia.



Bottoni di pasca fresca ripieni di stracotto di manzo gamberi rossi di mazara burro e salvia (Foto © Modì).

Ristorante Modì a Torregrotta (ME): i piatti dello chef Ceraci

Personalità, istinto e senso della misura rendono la **cucina del Modì moderna**, godibile e accessibile a tutti, giocando con la tipicità e l'intensità di gusto. La produzione si fonda sull'ingrediente siciliano lavorato e trasformato grazie a una buona conoscenza tecnica, i piatti sono curati nelle presentazioni e al palato si schiudono rotondi, elegantemente espliciti e mai privi di equilibrio.



Alici pomodoro e pani caliatu (Foto © Modì).

Tra le portate che esprimono al meglio il pensiero e l'impronta stilistica della cucina, sicuramente vanno segnalati il *"Tonno rosso con giardiniera di verdure, lamponi e mandarino"*, che colpisce per sostanza, freschezza e acidità così come da provare è il *"Gambero rosso di Mazara con mela verde e granita al mojito"*, divertente ed esotica declinazione di consistenze e temperature.

Un tuffo nei sapori della Sicilia lo si fa assaggiando *"Alici pomodoro e pani caliatu"*, uno dei piatti storici che colpisce per la piacevole intensità e persistenza dei sapori.

Di gran classe e delicata nei suoi contrasti, l'*"Alalunga con crema di melanzane arrosto, cipolla e salsa agrodolce"*.

Con i *"Tortelli di pasta fresca all'uovo con ripieno di ricotta di pecora, erbe aromatiche e limone, conditi con gambero crudo e limone candito, salsa al prezzemolo e coulis di gambero"* si può apprezzare non solo la tecnica nella ricerca di accostamenti suggestivi ma anche l'attenzione per l'estetica in un gioco che coinvolge tutti i sensi.

Di qualità i secondi, tra cui spiccano alcune preparazioni a base di carne assolutamente da provare: *"Guancia di manzo con il suo fondo di cottura, carote e zenzero"* e il *"Filetto di maiale con castagne, fico d'india e salsa al cioccolato"*.



Lumache arrosto patata pomodoro e crumble al prezzemolo (Foto © Daniele Siena).

L'attenzione alla sala e alla carta dei vini

In sala spiccano la preparazione e la professionalità di **Alessandra Quattrocchi**, compagna di vita dello chef e sommelier preparata e competente. La *mise en place* è elegante, originale e di qualità con piatti e accessori che rivelano il buon gusto e il perfetto feeling tra Giuseppe e Alessandra.

La **carta dei vini**, composta da circa **300 referenze**, presenta una selezione di produttori frutto di una ricerca meticolosa e in linea con lo stile della cucina. Da sottolineare l'attenzione rivolta ai **vini del territorio**, con la possibilità di scegliere tra differenti annate della stessa tipologia di vino, come ad esempio il **Faro Doc delle cantine Palari e Bonavita**, due eccellenti produttori di una denominazione che negli ultimi anni è finalmente apprezzata e i cui vini ricevono premi e riconoscimenti dalla guide.

Ristorante Modì | Chef Giuseppe Geraci

Via Bucerri, – Torregrotta (ME)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

Data di creazione

30/11/2021

Autore

daniele-siena