

# Food & Drinks

## Bar Sabadì Modica

IL SUD DELLA SICILIA è un trionfo di barocco. La chiesa Madre di San Giorgio, a Modica, ne è tra gli esempi più rappresentativi e fulgidi. Annessi ad abbellire la scalinata i suoi giardini, recuperati di recente attraverso un progetto tanto articolato quanto degno di plauso e lode. Un omaggio alla città, una porzione di patrimonio Unesco che oggi rivive e dona ospitalità al Bar Sabadì (via Lanteri, tel. 393 9106902), «un luogo dove godere del panorama, della bellezza intorno a sé in totale libertà», racconta Simone Sabaini, patron e autore del recupero. Il tutto condito al meglio con un tocco gourmet che si esprime attraverso una raffinata selezione e proposizione di ricercati e validi ingredienti

da cui prendono forma gustose pietanze ed originali cocktail. Whisky che risolvono magistralmente abbinamenti con il pregiato cioccolato “di casa” Sabadì, altro indiscusso e gustoso protagonista di questo luogo sospeso nel tempo tra magia e arte. La mixology rispecchia la cultura isolana e gli influssi mediterranei: limoncello da limoni verdelli, fiori e erbe dell’adiacente giardino, fichi d’India, orzata di mandorle. Un concerto di profumi e sapori diretto con grande maestria e tanta volontà di fare bene. Nel rispetto della bellezza del luogo.

Luca Turner

## Cocktail

### EL INCREIBLE

Ingredienti: 15 ml di concentrato di mandorle; 2,5 ml di estratto di zenzero; 10 ml di succo di limone verdello; 10 ml di BBB, di Baldo; 25 ml di cognac Vs; 25 ml di rum mix. Versare gli ingredienti nel bicchiere e miscelare. Riempire il bicchiere con ghiaccio, menta, zenzero, limone verdello e completare con spray al cacao.

