

SAPORI DI SICILIA A MODENA

Cosa hanno in comune l'aceto balsamico e le sarde? Sono due ingredienti essenziali della cucina dell'Hosteria Ruggera di Modena, che con successo combina sapori emiliani e siciliani.

Camminando nel centro storico di Modena, (è sempre meglio lasciare l'auto poiché i vigili di Modena sono ligi al loro dovere... anche troppo...) e dirigendosi per Corso Canalchiario in direzione Duomo, si volta a sinistra per via Ruggera. In fondo alla via, prima di arrivare alla Chiesa di San Barnaba (è stata appena restaurata, merita una visita) si trova l'omonima Hosteria. Aperti i battenti circa 170 anni fa, l'Hosteria offriva ai suoi clienti solo del vino ed al massimo un piatto di fagioli. Da allora molte cose sono cambiate e nel corso degli anni è passata di mano più volte ma la mitica "Ruggera" era sempre là, come caposaldo della cucina tradizionale modenese. Agli inizi degli anni 90 però, è stata rilevata da Anna Guaragno, siciliana di Lampedusa ma modenese di adozione, che ha saputo fondere in un piacevole connubio la tradi-



L'interno dell'Hosteria Ruggera

zione culinaria modenese con la cucina mediterranea tipicamente siciliana.

Era una sfida. Poteva essere un "disastro culinario" e invece si è rivelata la mossa vincente. Ed i modenesi, di solito piuttosto esigenti a tavola, hanno risposto al punto da fare il "pienone" tutte le sere.

Il locale non è grande, ma questo spesso si rivela un pregio più che un difetto. I clienti perciò non sono oppressi dalla gran folla e mai lasciati a loro stessi. Si addice alle cene a "lume di candela" ma l'ambiente non è assolutamente formale o "serioso". Anzi, grazie all'enorme quantità di oggetti, foto con dedica di personaggi più o

meno famosi, piatti e quant'altro appeso alle pareti, tutto risulta allegro e contribuisce non poco al buon esito della serata. Con la buona stagione poi è possibile mangiare "fuori" in via Ruggera, e anche se lo spazio non è molto, la città antica contribuisce a creare un'atmosfera piacevole e "magica".

Ma si diceva di questo connubio felice tra la **cucina emiliana** e quella **siciliana**: la prima infatti tutta tortellini in brodo e tagliatelle al ragù, peraltro sempre all'apice della classifica culinaria per bontà e semplicità, ha un unico difetto, qualora si voglia sorvolare sulle "impennate" che producono sul colesterolo e la bilancia: che sono troppo tipicamente invernali. Ci voleva qualcosa di sfizioso che potesse andare bene in qualsiasi periodo dell'anno.

Ecco allora che nel menù del suo locale, Anna Guaragno, pur mantenendo il giusto rilievo alle "Loro Maestà" i tortellini in brodo, o



I "mitici" spaghetti alla bufala