

A Modica il ristorante Raro con affaccio mozzafiato sulla città che ospita mostre e una rassegna jazz

6 Settembre 2025

di **Francesca Landolina**



MODICA – Una stilista affermata, sempre in continua evoluzione e sperimentazione. Un manager della ristorazione, con la passione per gli impasti e per la ricerca gastronomica. **Loredana Roccasalva** e **Giampiero Ragusa** – coppia nella vita e soci in affari – non hanno semplicemente aperto un ristorante: hanno creato un sistema che unisce cucina, arte e territorio, trasformando un sogno condiviso in un punto di riferimento per la città. Così, nel 2021, in piena pandemia, è nato Raro.

Il ristorante sorge sulla montagna della Madonna dell'Itria, luogo che domina Modica (Ragusa) dall'alto.



“Questo luogo ci ha svelato la sua storia: da qui passava il percorso che facevano i pellegrini per raggiungere il luogo di culto a lei dedicato e la pietra nella terrazza in cima porta i segni evidenti scavati direttamente nella roccia”, racconta Loredana.

Dove c’era una casa abbandonata e un terreno incolto, oggi ci sono terrazze che si affacciano su uno dei panorami più suggestivi della città: la Cattedrale di San Giorgio e le luci che disegnano la valle come un presepe.



Da Raro la cucina non è mai banale. Il menù è costruito su pochi piatti essenziali, scelti per esprimere identità e cura estrema.

I primi? Solo ravioli. Una scelta radicale, che permette a Ragusa di concentrare tecnica e creatività, lavorando farine di grani antichi siciliani provenienti dal Mulino Fratantonio, custode del Russello Ibleo, una varietà di grano duro quasi scomparsa.



Accanto ai ravioli, un'altra cifra distintiva: la pinseria. Quattro impasti diversi, frutto di contaminazioni e sperimentazioni, che fondono la tradizione della pizza con la morbidezza dello sfincione, reinterpretati in chiave contemporanea.

Il legame con il territorio è chiaro e diretto: formaggi biologici dell'azienda Albacara, olio e mandorle locali, verdure coltivate da piccoli produttori virtuosi. Su questo punto Loredana è chiara: "Abbiamo scelto di sostenere i piccoli produttori, soprattutto nei tempi difficili del post-Covid. È con loro che vogliamo crescere, condividendo valori di qualità, sostenibilità e appartenenza a questa terra".



La carta dei vini conta circa 80 etichette, il 70% delle quali siciliane. Gli spazi sono ampi e flessibili: 80 coperti all'interno e fino a 200 all'esterno, tra giardino e terrazze panoramiche.

Ma Raro non è solo ristorazione. D'estate il ristorante si trasforma in palcoscenico culturale con la Raro Contemporary Art Gallery, che ospita mostre di artisti come **Angelo Ruta**. A luglio, invece, la rassegna Raro Jazz porta a Modica serate di musica dal vivo dedicate a talenti siciliani, con cene e incontri con autori.



Il segno stilistico di Roccasalva è ovunque: dai piatti serviti su ceramiche della collezione Panorama disegnata da Thalassa, fino alle luci e agli arredi che riflettono un gusto contemporaneo e raffinato.

E il progetto non si ferma: presto nascerà un concept store con oggetti di design legati all'esperienza del ristorante – piatti, porta posate, lampade – per continuare a intrecciare cucina, arte e moda in un'unica visione.

Per Loredana, Raro è un laboratorio vivo e mutevole di idee e creatività: “La trasformazione è continua, come è nella natura del pensiero creativo. Ma resteremo sempre fedeli all'identità modicana e all'autenticità, un valore a cui dobbiamo riconnetterci”.