

A TAVOLA

IL MENSILE DELLA GRANDE CUCINA ITALIANA NEL MONDO

Modica (RG), corso Umberto I 159

0932941225

cioccolata

pure semplicemente c'è scritto: Tesoro mio. Poi, te la offrono in una serata dolce d'estate sulla terrazza di un antico palazzo sommersa dal profumo del gelsomino e delle zagare. Ad assaggiarla è la parola dolce diventata rosea carne, l'idea patristica della dolcezza, la cosa della quale non si può pensar niente più della dolcezza!

Infine Modica, città sospesa fuori dal tempo. Essa fu, sino al Settecento inoltrato, contea prima appartenuta ai Cabrera e poi ai duchi d'Alba. La città, come quasi tutte quelle degli Iblei, è legata al culto di San Giorgio di Cappadocia e si coagula attorno a una svettante cattedrale dedicata al

santo guerriero, presentandosi come un prodigio, un incredibile gioco di rimandi dovuto alla più impensata composizione di spazi che sia dato di ammirare in un unico luogo. Qui, nel XVI secolo, gli spagnoli importarono il cioccolato unitamente a metodologie di preparazione tipiche della xocòatl azteca, ossia dell'alimento rituale della civiltà cerimoniale meso americana. Gli aztechi ottenevano il cioccolato macinando i semi di cacao con un matterello di pietra sopra uno strumento chiamato metate, una pietra ricurva posata su due basamenti trasversali. La pasta così ottenuta, veniva mescolata a spezie e sfregata,

con il mattarello, sul metate sin quando il composto, indurendosi, non avesse assunto consistenza.

Per tre secoli ancora, a Modica, il cioccolato continuò a essere prodotto così e ancor prima d'essere considerato un dolce venne sempre ritenuto un alimento. La figura del *ciucculattaru*, che sopra il suo carretto andava di casa in casa a preparare col suo metate le preziose barrette, era diffusa e familiare, e fu sostituita, poi, dalle cioccolaterie.

Oggi, custode di questa tradizione, resta l'Antica dolceria Bonajuto, dove ancora il cioccolato viene lavorato a freddo, escludendo la fase del concag-

gio e utilizzando sola massa di semi di cacao macinati, zucchero semolato, vaniglia e cannella, senza alcuna aggiunta di burro, lecitina, grassi vegetali o grassi animali. Di questo straordinario alimento, richiamandosi al gioco dei rimandi tra la Sicilia e la Spagna, Leonardo Sciascia ha scritto: "Altro richiamo, per restare alla gola, è quello del cioccolato di Modica a quello di Alicante: un cioccolato fondente di due tipi, alla vaniglia e alla cannella, da mangiare in tocchi o da sciogliere in tazza. Esso è di inarrivabile sapore sicché, a chi lo gusta, sembra d'essere arrivato all'archetipo, all'assoluto, e che il cioccolato altrove prodotto - sia pure il più celebrato - ne sia solo l'adulterazione, la corruzione".

Le barrette di cioccolato fondente alla vaniglia, alla cannella e persino al peperoncino dell'Antica Dolceria Bonajuto a Modica. Città famosa per la lavorazione artigianale del cioccolato, introdotta nel Cinquecento dagli spagnoli, durante la loro dominazione in Sicilia.

