

- [Home](#)
- [La Fondazione](#)
- [Social](#)
 - [Google Plus](#)
 - [Facebook](#)
- [Archivio](#)
 - [Dal 2006 al 2009](#)
 - [Dal 2013 al 2014](#)
- [Privacy Policy](#)

- [Mappa del sito](#)
- [La Redazione](#)



- [Interni](#)
- [Esteri](#)
- [Economia](#)
- [Società](#)
- [Cultura](#)
- [Scienza](#)

Publicato Mercoledì, 15 Aprile 2015 20:00



La più antica Fabbrica di cioccolato in Sicilia

L'Antica Dolceria Bonajuto

Clio Morichini

Siamo in quel gioiello barocco di Modica, nella parte bassa della città, a due passi da Corso Umberto I. Un piccolo vicolo conduce all'Antica Dolceria Bonajuto che è la più antica fabbrica di cioccolato della Trinacria.

È infatti nel lontano 1880 che Francesco Bonajuto aprì questa contenuta ma raffinata bottega dolciaria e incominciò a sfornare prodotti meravigliosi, con influenze ed origini arabe e spagnole, figli di una tradizione millenaria. Oggi la Dolceria è ancora nella stessa sede e continua a rappresentare un'eccellenza siciliana ed italiana. E sono moltissimi i sapori sconosciuti ai più che questa piccola ma preziosa bottega continua a ricreare.

Partiamo dal cioccolato: la storia di questo ingrediente, che alla Dolceria lavorano in maniera sapiente e unica al mondo, va scoperta tracciando un *fil rouge* che dalla Contea di Modica arriva in Spagna ed a sua volta affonda le radici nella civiltà Azteca, in Messico. Gli spagnoli scoprirono lì il "Xocoatl", un prodotto che gli aztechi ricavano dai semi di cacao e che mangiavano per avere forza ed energia. Per loro, oltre che essere un simbolo di ricchezza e di benessere, era anche vero e proprio



nutrimento. Gli abitanti ottenevano il preparato (il cacao) macinando con un mattarello di pietra i semi su uno strumento chiamato "metate", una pietra ricurva che poggiava su due basamenti trasversali. La pasta ottenuta dalla pigiatura dei semi veniva in seguito combinata con le spezie e sfregata sul metate (la pietra ricurva) finché il composto non si induriva. Fu durante la dominazione degli spagnoli che quest'ultimi introdussero in Sicilia la tecnica appresa, riproducendo fedelmente la procedura Azteca. Ma l'aspetto cruciale è il seguente: questo cioccolato, arrivato nella Contea di Modica, non passò mai ad una lavorazione industriale come invece avvenne nel resto d'Europa. Qui, in questa bottega, la tecnica azteca è rimasta immutata nei secoli. Un prodotto diverso, raffinato, granuloso, un cioccolato incredibilmente superiore in consistenza e sapore rispetto a quello che siamo soliti mangiare. Talmente strabiliante che perfino Sciascia ne parlò, nel libro "La Contea di Modica":

"...Altro richiamo per restare alla gola è quello del cioccolato di Modica e quello di Alicante (e non so se di altri paesi spagnoli): un cioccolato fondente di due tipi alla vaniglia, alla cannella – da mangiare in tocchi o da sciogliere in tazza; di inarrivabile sapore, sicché a chi lo guarda sembra di essere arrivato all'archetipo, all'assoluto, e che il cioccolato altrove prodotto – sia pure il più celebrato ne sia l'adulterazione, la corruzione..."

Qual è dunque la lavorazione odierna? Macinando i semi si ottiene una massa di cacao che assomiglia ad una pietra. Questa viene in seguito riscaldata ed una volta resa fluida, al raggiungimento di una specifica temperatura, viene mescolata con lo zucchero semolato e le spezie (cannella o vaniglia nella tradizione). Il composto ottenuto viene poi mantenuto ad una temperatura tale da non permettere ai cristalli di zucchero di sciogliersi, affinché rimangano integri all'interno del cioccolato. Il composto è poi amalgamato per passare alla fase finale, nella quale il prodotto steso su degli stampi viene battuto affinché il cioccolato assuma la forma desiderata. Questa lavorazione detta "a freddo", che esclude la fase del concaggio (mescolare per

tempi lunghi il cioccolato aggiungendo, se necessario, del burro di cacao per rendere la massa perfettamente liscia e omogenea) fa sì che si mantengano intatti aromi altrimenti destinati a scomparire. Nessuna aggiunta di burro di cacao quindi o altre sostanze quali grassi vegetali, derivati del latte e lecitina (tutte sostanze invece presenti nel cioccolato industriale). Cacao, zucchero e spezie: questi gli ingredienti principe di questo cioccolato "reale". Un prodotto che il *New York Times* ha definito "...chocolate of astonishingly pure, powerful flavor...".



E per finire in dolcezza, bisogna sapere che l'Antica Dolceria Bonajuto non produce solo cioccolato (che si trova in svariate versioni), ma offre un ampio ventaglio di prodotti: a cominciare dagli *'Mpanatigghi*, biscotti tipici della città di Modica, anch'essi introdotti dagli Spagnoli durante la dominazione del XVI° secolo, il cui nome deriva dallo spagnolo "empanadas-empadillas" e che si riferisce però solo alla loro forma. La sorpresa è all'interno: il ripieno è un mix di carne e cioccolato, accostamento peculiare e sorprendente al palato. Nei secoli scorsi, la carne usata nella preparazione era la selvaggina e questi dolci a forma di mezzaluna venivano considerati biscotti pregiati, mangiati solo dalle famiglie nobili. Il Monsù di famiglia infatti preparava gli *'Mpanatigghi* per consumare la selvaggina in eccesso. Sciascia lo definiva un dolce iperproteico, da consumare nei viaggi tra la Sicilia e la Spagna. Oggi, per motivi pratici, si usa la carne di manzo, il taglio del controfiletto privo di nervature.

Producono inoltre *l'Aranciata e Cedrata* (di origine arabe, scorze d'arancia e di cedro cotte nel miele), i *Nucatoli* (biscotti di miele e fichi secchi, mandorle e cotognata), il torrone bianco e abbrustolito, lo Xocolic (liquore al cioccolato senza latte né addensanti) i cannoli con la ricotta, i bignè con la ricotta (sublimi) e, ultimo arrivato, un cioccolatino creato con alga Nori e bottarga di tonno di Campisi. Perché oltre a riscoprire il passato, ci spiega **Franco Ruta** che insieme al figlio **Pierpaolo** portano avanti la Dolceria con passione e amore, bisogna anche dialogare col presente e col futuro.



Sito: <http://www.bonajuto.it/>

Antica Dolceria Bonajuto

Corso Umbero I, 159

Modica



Condividi 60

Share

G+

Tweet

[Stampa](#)

- [La notte del santo](#)

[Imparare a fare il giornalista](#)

L. Rallo, G. Bellavia, M. Predieri

[Alain Elkann si racconta](#)

Miriam Gambella