



# E' morto Franco Ruta, simbolo del cioccolato di Modica

di PRISCA **SACCHETTI** 21 febbraio 2016

CONDIVIDI SU FACEBOOK ↗

**D**ell'Antica dolceria Bonajuto abbiamo scritto, giusto un mese fa, che è la più famosa interprete del cioccolato di Modica.

Dopo aver rischiato di sparire alla fine degli anni '80 -- solo un paio di tenaci dolcieri lo producevano ancora --, il cioccolato modicano ha vissuto una seconda giovinezza grazie alle intuizioni di Franco Ruta, figlio di Rosa Bonajuto e titolare dell'attività che, mescolando con avvedutezza marketing e tradizione, ha

rimesso in moto un meccanismo altrimenti destinato all'oblio.

E' un dispiacere vero apprendere il triste risveglio dell'incantevole città siciliana dove durante la notte Franco Ruta è morto, stroncato da un infarto all'età 72 anni.







Cioccolatieri da almeno cinque generazioni, premiati sin dal 1911 con una medaglia d'oro all'esposizione di Roma, i Bonajuto, con Franco Ruta e suo figlio Pierpaolo alla guida della dolceria, producono ancora oggi nel vicioletto

che ospita la sede storica dal 1880 un cioccolato lucido alla vista, dalla texture granulosa e il sapore intenso.

Bisogna sempre superare la consueta calca di avventori per entrare nella più antica fabbrica di cioccolato modicano dove le famose tavolette si preparano secondo gesti che rimandano all'antica xocoatl azteca, e questo perché quel cioccolato è un prodotto unico, storico, affascinante, di culto, che Franco Ruta ha sempre presentato come un'attrazione turistica, una vera eccellenza.

E di cui, a più riprese, oltre alla stampa italiana, si è accorta quella internazionale ([New York Times](#), [Financial Times](#), [Guardian](#), [Independent](#)), convogliando a Modica un turismo internazionale facoltoso e invidiato da molte altre città.







Buona parte di questa fascinazione è merito di Franco Ruta, il quale, come scrive oggi Repubblica, ha studiato le origini dell'oro nero modicano e, caparbio com'era, ne ha saputo capire il futuro.

“La sua dolceria è diventata un gioiellino che attrae centinaia di turisti al giorno. Senza Franco Ruta nessuno saprebbe del cioccolato modicano. Senza di lui tanti palati non sarebbero stati conquistati da quel cioccolato



granuloso“.

La tavoletta modicana deve la sua unicità al procedimento artigianale che non comprende **la fase del concaggio**, una tecnica di lavorazione industriale a caldo che riesce a fondere la pasta di cacao a una temperatura inconsueta, circa ottanta gradi, rendendo vellutata e uniforme la superficie del cioccolato.

[Crediti | Dissapore, Repubblica, immagini: Bbc]

ANTICA DOLCERIA BONAJUTO

CIOCCOLATO

CITTÀ

IN BREVE

MODICA

Promosso da Taboola



Drive the future 2017-2022, Renault guarda avanti



Università, sciopero docenti supera quota 10mila. "Lezioni



Appello di insegnanti e educatori: "Subito una legge