

PASTICCERIA INTERNAZIONALE



Luca Pipolo
Responsabile vendite
Debic

Hans van Soest
Allevatore Debic

Angelo Checchi
Pasticceria Dolci, Lissone

Ellen Geerdink-Mulder
Ricerca e Sviluppo Debic

Dal latte a soluzioni
di alta qualità.
Solo una grande
squadra può
farlo.



Superarsi ogni giorno.

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1 MBPA NORD OVEST - n. 05/2015 - IP - ISSN 392-4718





FRANCO RUTA, TITOLARE DELL'ANTICA
DOLCERIA BONAJUTO DI MODICA,
È UN ESEMPIO DI MODERNA
IMPREDITORIALITÀ ORIENTATA
A VALORIZZARE IL PASSATO
E LA CULTURA DEL TERRITORIO

UN SUCCESSO CHE AFFONDA LE RADICI NELLA TRADIZIONE



Franco Ruta con il figlio Pierpaolo di fronte alla Dolceria. In alto, un'immagine degli anni '30.

Con oltre 150 anni di storia e sei generazioni di artigiani, l'**Antica Dolceria Bonajuto** è una delle fabbriche di cioccolato tra le più antiche d'Italia e la più antica della Sicilia. La sua peculiarità è la famosa barretta che ha reso celebre in tutto il mondo il cioccolato di Modica e che già nel 1911 conquistò la medaglia d'oro all'Esposizione Internazionale di Roma e, a tutt'oggi, ha la particolarità di essere unica e differente da altri prodotti artigianali.

Il cioccolato Bonajuto viene prodotto con un'antica tecnica di lavorazione a bassa temperatura, risalente alla civiltà azteca, che fu portata a Modica nel XVI secolo dagli Spagnoli durante la loro dominazione. L'artigianalità di tale prodotto ha impedito la sua evoluzione industriale rimanendo invariata negli ingredienti e nella metodologia. Oggi si parte da una massa di cacao, riscaldata per renderla fluida che, ad una precisa temperatura, viene mescolata a zucchero semolato e spezie (cannella o vaniglia). Il composto viene mantenuto ad una temperatura che non fa sciogliere i cristalli di zucchero, che rimangono integri all'interno della tavoletta, dandogli una struttura granulosa ed una consistenza particolare. Questa peculiare lavorazione "a freddo" esclude la fase del concaggio riuscendo a mantenere aromi altrimenti destinati a scomparire. La forza di questo prodotto sta nella semplicità della lavorazione e nel fatto che non contiene aggiunte di burro di cacao, né

La Dolceria Bonajuto di Modica è stata insignita del Premio OMI per le migliori monografie istituzionali d'impresa grazie al testo "La Dolceria Bonajuto - Storia della cioccolateria più antica di Sicilia" scritto da Giovanni Criscione, Kalos Edizioni D'Arte.





La barretta di cioccolato Bonajuto.
Una scatola ispirata alla sicilianità.

lecitina di soia o altri emulsionanti.

Un know how che si è tramandato da una generazione all'altra, mantenendo costante il metodo di lavorazione manuale. Una realtà imprenditoriale artigianale che negli anni ha affrontato le varie sfide della modernità e si è adeguato ai tempi pur rimanendo fedele alle ricette della tradizione.

È con l'attuale titolare **Franco Ruta**, subentrato nell'attività dopo la morte del padre Carmelo nel 1992, che l'azienda vive una nuova primavera con il rilancio della barretta quale prodotto di eccellenza, annoverato tra le migliori qualità di cioccolato al mondo. Franco, come molti figli d'arte, respira fin da piccolo aria che profuma di vaniglia e cioccolato; le sue prime esperienze abbracciano il campo dell'informatica e dei media, (tra le sue mansioni, fotoreporter, editore, tecnico di laboratorio). Alla morte del padre lascia progressivamente l'impiego e decide di dedicarsi all'impresa di famiglia. L'amore per le tradizioni familiari, la passione per le sfide e l'artigianato di qualità influiscono sulla scelta. L'esperienza acquisita nei lavori precedenti è determinante nella gestione e nel rinnovamento dell'azienda. Egli riesce a trasformare la tradizione secolare dolciaria in una moderna impresa votata a rivalutare i prodotti della memoria, volutamente artigianali. Cambia la ragione sociale e il logo per rivalutare e mettere in evidenza le origini antiche e nasce così l'Antica Dolceria Bonajuto di Ruta Carmelo, contraddistinta dall'immagine del suo fondatore, un mezzobusto ovale di Francesco Bonajuto con occhiali e cappello. Tra gli arredi del punto vendita, in evidenza gli antichi strumenti di lavoro, foto di famiglia di fine Ottocento, la medaglia d'o-

ro conquistata all'esposizione del 1911 e reperti vari. La filosofia e forza dell'azienda è espressa dal motto "A tornare indietro ci prendiamo gusto", utilizzato per rilanciare prodotti che stavano per essere dimenticati.

Il riposizionamento del cioccolato di Modica vede la barretta, proposta nelle varietà tradizionali alla cannella e alla vaniglia, distinguersi per la qualità. I media ne parlano e, dal palco del Maurizio Costanzo Show nel 1999, Ruta incuriosisce gli spettatori illustrandone le peculiarità. L'interesse suscitato coinvolge altre aziende dolciarie della zona che, seguendo la scia tracciata dal pioniere, decidono di produrre anch'esse il cioccolato "a freddo", conquistando notorietà in Italia e all'estero. La giornalista Kate Singleton sull' "International Herald Tribune" definì Modica "la Mecca del cioccolato" e Franco Ruta il suo Gran Maestro, anche "La Repubblica" scrisse descrivendo la Dolceria Bonajuto come "un santuario dove italiani e stranieri fanno pellegrinaggio". In breve, anche la Sicilia può vantare il suo "distretto del cioccolato". Nell'intento di diversificare il consumo del cioccolato di Modica l'azienda porta avanti una ricerca su nuovi abbinamenti quali il Brunello di Montalcino, il Marsala doc, i Passiti di Pantelleria, il Cerasuolo di Vittoria... E viene ampliata l'offerta aggiungendo varianti al peperoncino, alla granella di fave tostate, al sale di Mozia... e vengono recuperati anche altri prodotti della tradizione modicana, dai biscotti di mandorla agli *mpanatigghi*, ai *nucatoli*, ai dolcetti da riposo, alla *cobaita*, alle *licumie* (una variante degli *mpanatigghi*, invece della carne e cacao la farcitura è di melanzane e cacao) e, tra le novità, le olive di

marzapane e pistacchio in olio extravergine degli Iblei.

La politica imprenditoriale di Franco, al quale si affianca il figlio **Pierpaolo**, quinta e sesta generazione, ha fatto da volano all'economia locale, trascinando al successo tante altre attività legate al turismo enogastronomico.

I fattori di questo successo imprenditoriale si possono individuare nel processo di riposizionamento sul mercato, nella specializzazione della produzione centrata sulla tipicità locale, nell'eccellenza della materia prima, negli investimenti in attività di comunicazione e marketing, e nella partecipazione ad eventi di richiamo internazionale.

La Bonajuto promuove gli studi sulle proprietà chimiche e fisiche del cacao, sponsorizza diverse manifestazioni culturali ed è tra i primi promotori del "Consorzio di tutela del cioccolato artigianale modicano" per garantire la qualità e l'origine geografica del cioccolato di Modica.

Inoltre ha anche promosso la produzione di due documenti del regista modicano **Ivano Fachin**: "**Gelati e granite**" racconta la vita, le abitudini e il mestiere dell'ultimo gelataio ambulante di Modica, e "**Pasta amara**", dove si scopre che in questa città un tempo esisteva la bellissima figura dello *ciucculattaru* il quale, inconsapevole collega del suo corrispondente spagnolo, si portava dietro il meta-te su di un carro per produrre di casa in casa ciò che i suoi compaesani ritenevano un alimento prima ancora che un dolce. Due film che mostrano da un punto di vista inedito tradizioni legate all'identità e all'anima che vale la pena continuare a ricordare.

Milena Novarino