

da non perdere**Vaniglia, cacao
e la cannella
di Buonajuto**

Il cioccolato di Modica, ora tutelato da Denominazione Comunale, è uno dei più originali in assoluto in Italia e al mondo. Nasce da un'antica ricetta azteca importata qui dagli spagnoli, che prevede l'aggiunta di vaniglia o cannella. A differenza di altri cioccolati, non subisce il concaggio (la raffinazione); ma è lavorato ancora a mano con rulli di pietra che rotolano lentamente su una pietra più grande (in questo modo l'impasto non si scalda), cosicché all'interno della tavoletta lo zucchero risulta cristallizzato. Uno dei più antichi produttori è l'Antica Dolceria Buonajuto (Corso Umberto I°, tel. 0932.941225) aperta dal 1880. Arredi d'epoca e tante specialità: torrone, nuccatoli (biscotti di mandorle e miele ripieni di fichi) e mpanatigghi («ravioli» dolci ripieni di carne).