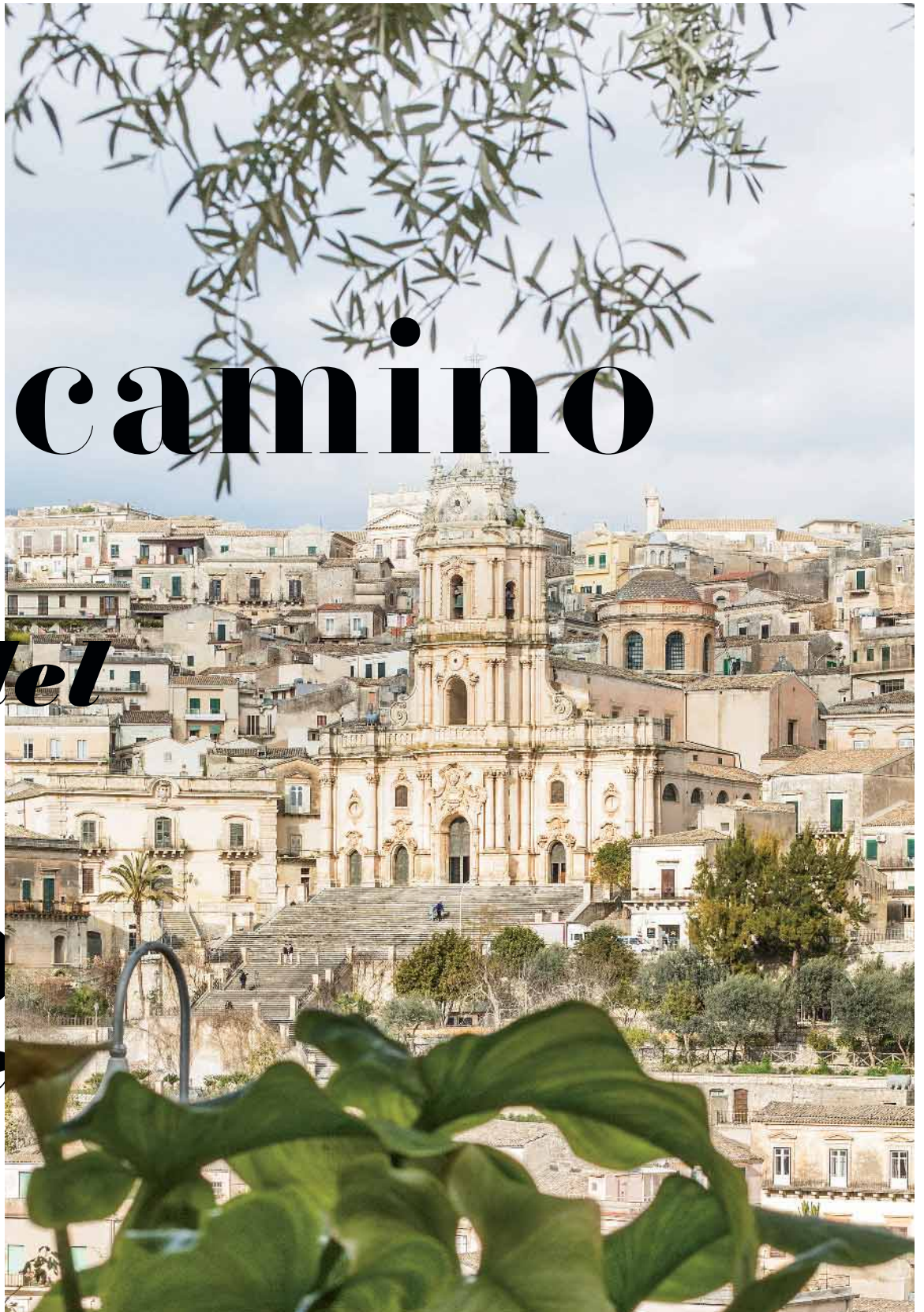


# El camino *del* chocolate *late*



**En las intrincadas calles de Sicilia nos aventuramos al universo del chocolate artesanal, una tradición traída a Italia por los españoles. Su compleja elegancia nos hizo sentir como si, a cada mordida, nos lleváramos un trozo de la arquitectura barroca de la isla.**

Por ISABELLA ZAMPETAKI | Foto LUIGI FIANO



# “¿Ya puedo comer chocolate?”

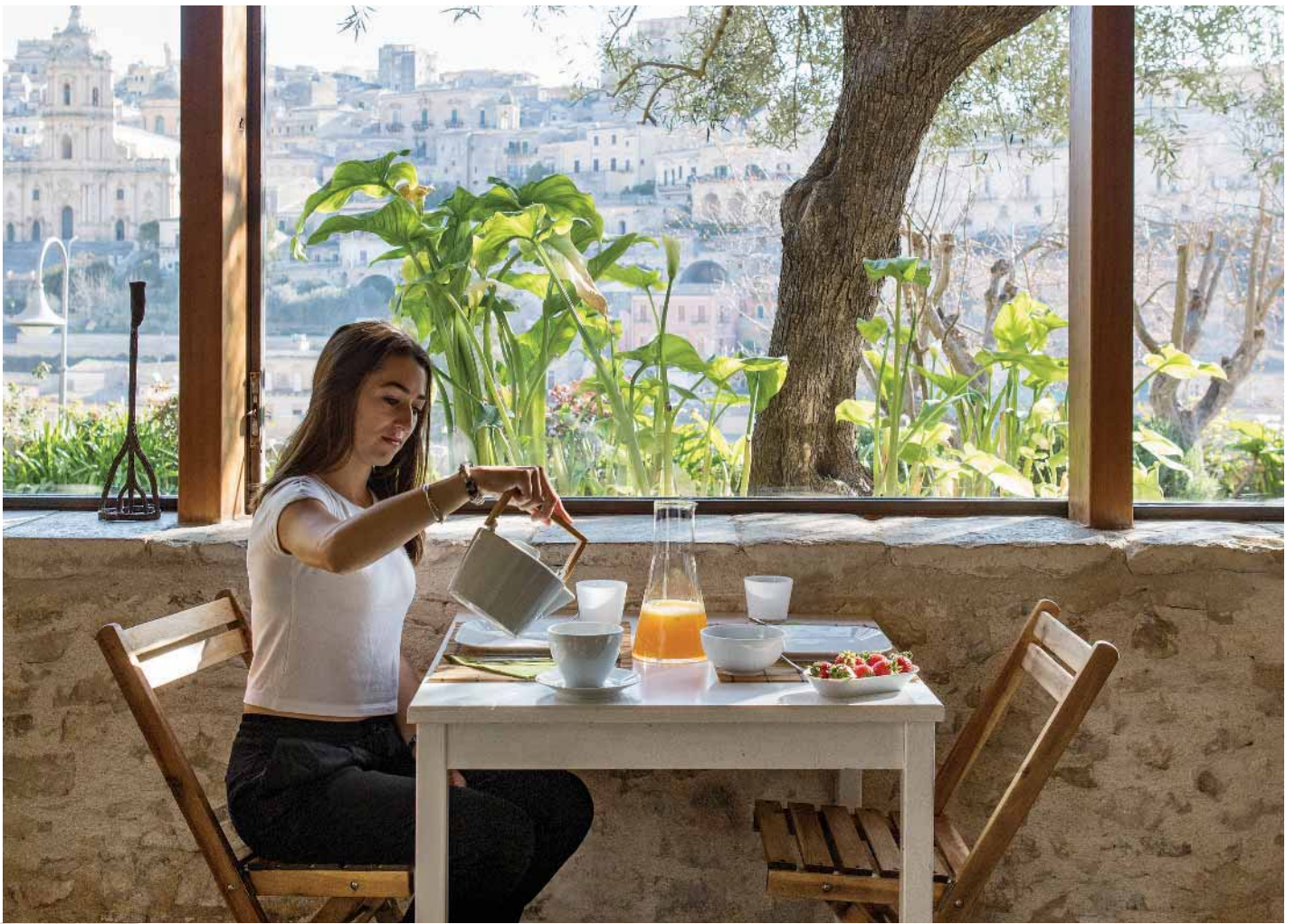
Con esta pregunta –formulada después de haber permanecido en silencio y sin moverme durante una hora que se sentía eterna– despertaba a mi mamá de su siesta durante los veranos que, de niña, pasé en el Mediterráneo. “Todavía no”, respondía tan suavemente que su voz se perdía tras el canto de los grillos... Así aprendí una de las reglas básicas de la existencia: para poder disfrutar las mejores cosas de la vida es necesario soportar una larga y dolorosa espera.

Mientras abro las cortinas de mi habitación en el hotel Casa Talía de Módica, ansiosa por recibir el amanecer, los recuerdos de esas tardes de verano, silenciosas pero llenas de expectativa, se cuelan con la luz. La edad adulta no ha mermado mi amor por el chocolate. Tampoco ha logrado domar mi ímpetu en anticipación de las cosas buenas, como mi avidez por iniciar el día en la capital siciliana del chocolate artesanal. Mientras camino descalza por el jardín, el amanecer se anuncia detrás del peñasco que sostiene Módica Alta, al otro lado del estrecho valle que divide la ciudad en dos. La panorámica de los orgullosos edificios barrocos me recuerda a un escenario teatral en espera de que empiece la función.

“Bellísima, ¿no?” me dice Marco, dueño del hotel, y me pregunta si quiero desayunar temprano. Con alegría, en ambas ocasiones respondo que sí. Media hora más tarde, trato de recordar sus indicaciones para encontrar la escalinata que conduce directamente a la Antica Dolceria Bonajuto, la

primera chocolatería en mi lista, antes de decidirme por un instrumento de ubicación bastante más efectivo: el jovial olor a cacao y canela que impregna el aire. Me interno en las silenciosas callejuelas de Módica con la confianza propia de un local y, antes de darme cuenta, abro la puerta de madera de Bonajuto en donde 20 tazones diferentes de chocolate sobre el mostrador invitan a los clientes a descubrir sabores nuevos. Pierpaolo, miembro de la sexta generación de la familia de chocolateros, insiste en que pruebe uno con canela, el favorito de su abuelo. Pero no es sólo la canela, sino también la textura, lo que me hace sentir como si estuviera probando chocolate por primera vez. Las técnicas que emplean preservan las tradiciones aztecas, traídas a Sicilia por los españoles, quienes fundaron el condado de Módica. En los talleres, el cacao se calienta apenas lo suficiente para darle fluidez e incorporar las especias, pero sin que los cristales de azúcar se disuelvan. El resultado es una textura





ARRIBA Desayuno con vista en Casa Talía. IZQ. Arquitectura mediterránea en Módica Alta. ABAJO Interior de la Antica Dolceria Bonajuto.



granulosa, irregular, con una intensidad de sabor incomparable. En mi boca, el trozo de chocolate con canela se derrite suavemente cuando escucho el inusual golpeteo de la madera sobre una superficie rígida.

“Es el sonido de mi infancia”, explica Pierpaolo al tiempo que me conduce a la trastienda. Me muestra una gran charola de madera con tazones llenos de chocolate líquido. Durante este último paso del trabajo en frío, el maestro chocolatero golpea la charola contra la mesa para que las burbujas de oxígeno atrapadas en la mezcla puedan escapar, y las barras de chocolate se vuelvan traslúcidas.

Fascinada con los olores y sonidos de esta tradición centenaria, a mis espaldas escucho un susurro: “¿Ya le platicaste del chocolate al jazmín?”. Entonces, Pierpaolo me presenta a Alessandro, un florista florentino. La receta que describen a continuación –herencia del siglo XVII– parece más un fragmento de un libro de poesía que de repostería. “Imagina cientos de botones de jazmín recién recolectados, abriéndose lentamente sobre las perlas de cacao, transmitiéndoles su delicada fragancia. Este proceso se repite durante 10 días, siempre con flores frescas. Tomó mucho amor y paciencia, pero la familia Bonajuto logró rescatar esta receta legendaria de los Médici”, dice Alessandro, sonriendo con la mirada. “Por desgracia, no tenemos chocolate al jazmín por el momento”, se disculpa Pierpaolo, y distrae mi atención con bizcochos *mpanatigghi* recién horneados. Estas empanadas italianas, rellenas de chocolate con carne, nos recuerdan los días en que el chocolate era apreciado más como una fuente de energía que como una dulce indulgencia. Aunque el volcán Etna le dio a Sicilia tierras fértiles, durante siglos el sistema feudal mantuvo a sus pobladores sumidos en la pobreza.

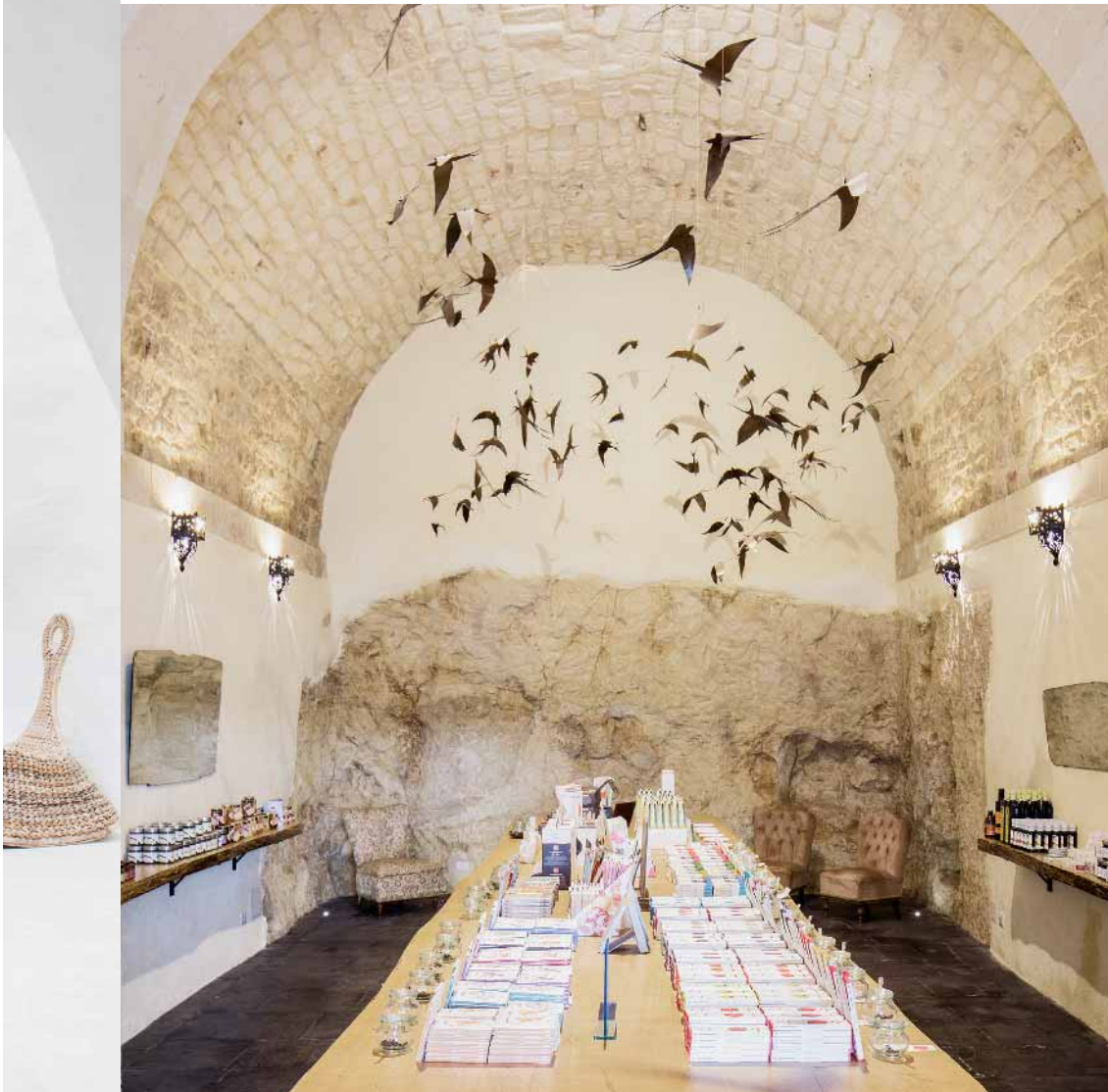
Si Bonajuto representa una de las tradiciones más legendarias de Módiica, la siguiente chocolatería en mi lista se antoja más bien como un viaje al futuro. Alessandro ofrece acompañarme hasta Sabadì, y de camino aprovecha para mostrarme la majestuosa catedral de San Giorgio. Justo allí, en los escalones que conducen a la imponente “iglesia madre”, nos topamos, de pronto, con Andrea Simone, el dueño de Sabadì.

**“IMAGINA cientos de botones  
de jazmín, ABRIÉNDOSE  
LENTAMENTE sobre las  
perlas de cacao”.**



Andrea está ocupado, preparándose para la apertura del café Sabadì junto a la catedral, pero se confiesa practicante de la filosofía del vivir pausado. “En Módiica siempre puedes tomarte tu tiempo”, presume y nos conduce a su chocolatería. Apenas entramos al edificio de piedra color arena con techo de arcos, descubro la parvada de golondrinas que se aleja de la palabra “Tempo”, escrita sobre la pared. Igual de inspirador es el colorido empaque de los chocolates que descansan sobre una larga mesa de madera. Aunque Andrea llegó siguiendo una oportunidad de negocio –extender la vida de anaquel del chocolate de Módiica– lo que le cautivó de Sicilia fue su belleza natural. Algunos

IZQ. Sala de lectura en Casa Talía.  
ABAJO. La alegre oferta chocolatera  
de Sabadí.



de los paisajes sicilianos incluso han quedado capturados en sus tabletas de chocolate. Es el caso del de mandarina madura de Ciaculli –cerca de Palermo– o el de flor de sal de la costa de Trapani. Mientras analizo mis opciones, Alessandro me sorprende con un cubo de chocolate en cada mano.

↓  
**The Details**  
Chocolate-  
rías, helade-  
rías y hoteles,  
p. 74.

“¿Prefieres un Ignacio o un Rocco?” pregunta, mostrándome una nueva manera de hacer chocolate caliente. El Ignacio es un clásico extraamargo; el Rocco, por el que me decido, tiene cardamomo y chile. Entonces metemos nuestros cubos de chocolate en dos tarros de agua hirviendo. “Como agua para chocolate”, trato de impresionar a Alessandro quien, divertido, agita la cabeza. “¡No, no, estamos en Sicilia!”

Borrachos de tanto chocolate, seguimos nuestro paseo por el centro de la ciudad. De pronto, hechizado por una idea que nace con la urgencia

del antojo, Alessandro me hace una gran pregunta: “¿Has probado el helado siciliano?”

Mi enérgico “no” –casi una súplica velada– nos hace conducir 40 kilómetros al este, por un paisaje de cuevas naturales y mesetas, campos de olivos, almendros y árboles de algarrobo, hacia el pueblo barroco de Noto. Aquí, Alessandro participará en el Festival Infiorata que se celebra a finales de mayo y, junto a otros artistas, hará una alfombra de pétalos a lo largo de la Via Nicolaci. Encantada con los colores de la ciudad y la extravagante belleza de sus *palazzos*, lo reto a crear un mar de flores para las sirenas de piedra que parecen levantar los balcones del Palazzo Nicolaci hasta el cielo.

# “La Sicilia que más *me gusta* es la Sicilia de *la simplicidad*”.

“Yo no soy artista”, responde con solemnidad, “pero te llevaré a conocer al poeta más grande de Noto”. Caminamos por las calles del pueblo que, al igual que Módica, fue reconstruido al ritmo del barroco después de un catastrófico terremoto a finales del siglo XVII. Aunque me encanta admirar cuidadosamente la arquitectura curvilínea y seductora de los edificios, Alessandro no es tan romántico. “Noto es tan hermoso que ha seducido incluso a los comunistas, pero su arquitectura en realidad muestra la extravagancia de la aristocracia que tenía oprimidos a los pobres”, me explica. “La Sicilia que más me gusta es la Sicilia de la simplicidad”. Al dar vuelta en una esquina, casi chocamos con dos niños absortos en sus conos de helado, y entonces recuerdo la razón que nos trajo a Noto.

Entramos al Caffè Sicilia y Alessandro me presenta a un hombre amable de barba blanca: “Éste es Corrado Assenza, el mejor heladero de Sicilia”. Corrado, a su vez, me presenta su colorida paleta de *gelati*, cada uno acompañado de una historia especial. “Esta zona de Sicilia produce las mejores almendras del mundo”, declara, con orgullo, mientras me pasa una cucharada de sorbete de almendras. Además de su fino aroma, el sorbete de Corrado tiene una textura única, lo que se atribuye al legado árabe detrás de la tradición heladera siciliana. Me llama la atención un oscuro y opulento *gelato* llamado Montezuma, con trocitos de limón y dulce de naranja. Es como si la historia cultural de la isla mediterránea estuviera congelada en el tiempo dentro de los sabores del Caffè Sicilia.

Corrado nos invita a su laboratorio, donde experimenta con nuevos ingredientes. Cuando me explica que cualquier estímulo –un sonido, una imagen, incluso una emoción– puede ser la fuente de inspiración para crear un sabor nuevo, entiendo que Corrado es el poeta del que hablaba Alessandro. Entonces volteo a mirar a mi nuevo amigo, él me devuelve una mirada cómplice y elocuente, e intercambiamos una sonrisa sin palabras.





IZQ. Marco Giunta, dueño de Casa Talía. ARRIBA. Caminata por el centro de Módica. ABAJO Variedad de chocolates en Bonajuto.



## POR DESGRACIA, ES TIEMPO DE PARTIR.

De vuelta en Casa Talía, encuentro a Marco y a su esposa, Viviana, disfrutando en silencio un atardecer espectacular que colorea el cielo de rosa brillante. Como ya he saciado mi hambre de chocolate, también puedo darme el lujo de disfrutar un minuto de paz. Después, Viviana me cuenta cómo se enamoraron de Sicilia durante unas vacaciones hace más de 10 años, y del empeño que han puesto en restaurar las viejas casonas de piedra alrededor del jardín para delinear la personalidad del hotel.

Conforme cae la noche, el reflejo de las luces nos regala una ilusión: finos hilos de lava fluyen desde la catedral de San Giorgio y bajan por las calles de Módica Alta. Cuando la brisa de la noche se vuelve demasiado fresca, me doy cuenta de que es hora de dormir y me retiro a mi cuarto. Pero Módica todavía guarda una sorpresa para mí.

El chocolate en mi almohada podría ser demasiado predecible para Sicilia, pero la cajita de *mpanatigghi* que me espera al pie de la puerta es otra historia...