

HOTEL • RESTAURANT • CAFÉ

# FUORICASA

L'industria dell'ospitalità, della ristorazione, dell'entertainment

Anno II - N°6 - Aprile 2001

# Cioccolata dal sapore antico anzi azteco

A Modica, in Sicilia, le tavolette si producono ancora secondo metodi artigianali secolari utilizzando solo tre ingredienti: cacao, zucchero e spezie.

Il mito azteco racconta del dio Quetzalcoatl e del suo immenso tesoro composto da "tutte le ricchezze del mondo, oro e argento, pietre verdi e altri oggetti preziosi, come una grande abbondanza di alberi di cacao...". Come si vede, il cacao era ritenuto materia nobile quanto le gemme più preziose. Con la conquista dell'America centrale da parte degli spagnoli, il cacao varcò l'oceano e la lavorazione dei semi di cacao, chiamati correttamente fave di cacao, arrivò prima ad Alicante, poi in Sicilia, allora sotto la dominazione spagnola. Nell'isola la produzione del cioccolato, contraria-



## BARRETTE CRUDE

La particolare lavorazione a freddo del cioccolato di Modica mantiene inalterati sapori e aromi che andrebbero persi con il calore. È la tecnica usata dalla Dolceria Bonajuto.

## Il cioccolato di Modica

- Zona di produzione: Modica (Rg)
- Materie prime: massa di cacao, zucchero semolato, spezie (cannella o vaniglia)
- Prezzo al pubblico: intorno a 30.000 lire al kg; in genere si trova in commercio in barrette da 100 gr

## CITAZIONI

### Sapore inarrivabile

"...Altro richiamo per restare alla gola è quello del cioccolato di Modica o di Alicante... un cioccolato fondente di due tipi alla vaniglia e alla cannella da mangiare in tocchi o da sciogliere in tazza di inarrivabile sapore, sicché a chi lo gusta sembra di essere arrivato all'archetipo, all'assoluto, e che il cioccolato, altrove prodotto, sia pure il più celebrato, ne sia l'alterazione, la corruzione..."

Leonardo Sciascia

mente a quanto avvenne poi nel resto d'Europa, non passò mai alla fase industriale, rimanendo artigianale e immutata attraverso i secoli. Ancora oggi in Sicilia, soprattutto nella zona di Modica, in provincia di Ragusa, viene prodotto con la stessa metodologia e combinando gli stessi ingredienti di allora.

È un cioccolato artigianale profumato in genere alla cannella o alla vaniglia, senza l'aggiunta di null'altro. Se non se ne è perduta la lavorazione si deve all'opera di qualche oscuro artigiano e in particolare alla Dolceria Bonajuto di Modica che da oltre un secolo propone questo cioc-



colato fatto secondo l'antica tradizione. Il procedimento è semplice. Si parte dalla massa di cacao "forastero", non privata del burro di cacao in essa contenuto. La massa viene leggermente riscaldata e resa fluida, viene mescolata allo zucchero semolato e alle spezie (cannella o vaniglia). Il composto così ottenuto viene mantenuto a una temperatura costante di 45 °C, che non fa sciogliere i cristalli di zucchero che si ritrovano infatti nella barretta.

## Una tecnica precolombiana

Il tutto viene amalgamato per mezzo dei frulli di una raffinatrice (che ricorda l'antico attrezzo usato nel Messico), quindi si passa alla fase finale che consiste nel distendere il prodotto sopra delle barre di latta, che verranno poi battute affinché il cioccolato solido abbia la forma desiderata. La particolare lavorazione a freddo esclude le fasi del concaggio e del temperaggio (che furono introdotte in epoca moderna e che sono universalmente ormai impiegate), riuscendo, a detta di molti esperti, a mantenere inalterati alcuni aromi che scompaiono con il calore. Nel museo di



GOLA & SALUTE

## Una tavoletta di benessere

■ Anche chi segue una dieta equilibrata può cedere qualche volta alla tentazione di mangiare cioccolato senza timore per la salute. Anzi, può ricavarne dei benefici.

■ Il cacao contiene degli alcaloidi attivi a livello del sistema nervoso, come la caffeina e la teobromina, che hanno un effetto positivo sulla concentrazione mentale e sulla prontezza psicofisica e agiscono a livello cardiocircolatorio e muscolare. In altre parole, svolgono un'azione stimolante.

■ Secondo una ricerca condotta dall'Università di Harvard il cioccolato allunga la vita grazie a una sostanza, il fenolo, che previene l'ossidazione dei grassi nel sangue e la costrizione delle arterie. Inoltre, secondo alcune ricerche contribuisce a migliorare l'umore e combatte la depressione.

Modica, fermamente voluto da Franco Ruta, attuale titolare della Dolceria, si possono ammirare tutti i semplici strumenti che sono necessari alla lavorazione, alcuni antichi, conservati e restaurati in modo ammirevole.

### Nessuna aggiunta

La valenza di questo prodotto sta senza dubbio nella semplicità degli ingredienti e della sua lavorazione.

Nessuna aggiunta di sostanze estranee: grassi vegetali, derivati del latte, amido di frumento o lecitina, come avviene invece per esempio in Catalogna, dove viene aggiunta lecitina di soia per rendere lucida e bella la barra di cioccolato. La cioccolata cruda, così detta per il ti-

po di lavorazione, non è soggetta a deterioramento, anche se in genere per legge si è costretti a dare una scadenza di circa un anno. È bene comunque rispettare alcune avvertenze: il cioccolato sopporta male gli sbalzi di temperatura, se conservato a temperatura troppo alta si manifesta l'affioramento della patina bianca, che ne deteriora l'aspetto anche se non ne compromette le caratteristiche organolettiche (è solo il burro di cacao che emigra alla superficie).

Inoltre, siccome la cioccolata tende ad assorbire odori o profumi, il consiglio è di mantenere la barra di cioccolato lontano da altri prodotti, per non alterarne l'aroma.

