

ANNO 3. N.27

L. 6.500

APRILE 1994

STAMPBERO ROSSI

Test: confettura extra di albicocche
Una regione, un piatto: Pasqua in Liguria
Le fabbriche del gusto: la cioccolata di Modica

dieci vini

Cioccolata alla Montezuma

LE FABBRICHE
DEL GUSTO

Modica (Ragusa)
Antica
Dolceria Bonajuto

testo
Anita Rubera

foto
Massimo Mastrolillo
per Sie

cartina
Moca



CARTA ROSSA = aroma di cannella; carta rosa = profumo di vaniglia; "filo conduttore" una cioccolata fondente, che conserva lo scintillio dei cristalli di zucchero, da mangiare a tocchi ma soprattutto da sciogliere in tazza con la sola aggiunta di acqua, per apprezzarne appieno la bontà. Garantisce la ditta Bonajuto, premiata fabbrica di cioccolata di Modica, in provincia di Ragusa. Ma qual è il segreto di questa cioccolata che nasce al di là dello Stretto? Una particolarissima lavorazione manuale che riporta direttamente per tecnica e attrezzi... all'imperatore atzeeco Montezuma. A questo punto è però necessario un piccolo raccordo storico. Nel "bottino" di Hernan Cortes, di ritorno in Spagna dalla conquista del Messico, c'era anche quella strana bevanda chiamata "ciocolatl", con tanto di strumenti di lavoro. A Modica, contea spagnola, presto si cominciò a fabbricare cioccolato con il "metodo Montezuma". Si partiva dai semi di cacao che venivano tostati, frantumati e amalgamati con zucchero, cannella o vaniglia fino ad ottenere la pasta di cacao. La miscela ottenuta veniva quindi sistemata su una sorta di spianatoio a mezzaluna in pietra lavica, riscaldato lentamente dal carbone posto sotto la base. Poi tutto era affidato alla forza delle braccia che con l'aiuto di mattarelli cilindrici in pietra [di diverso peso e spessore man mano che si procedeva nella fase di raffinazione] davano corpo alla cioccolata. Alla fine della lavorazione i cristalli di zucchero erano ancora perfettamente visibili perché nonostante l'intervento del carbone, la pasta rimaneva cruda. Il prodotto veniva quindi sistemato su formelle di latta rettangolare e lasciato riposare fino a completo raffreddamento.

Alla cioccolata azteca Modica si affezionò così tanto da non farsi mai tentare da un "intervento industriale". E quando, nella seconda metà del Settecento, la cioccolata divenne status symbol, nella cittadina siciliana furoreggiavano i "cioccolatieri" a domicilio. Don Ciccio Bonajuto entra in scena nel 1880 e nel 1911 la sua cioccolata "azteca" è già medaglia d'oro all'Esposizione di Roma. Ma Don Ciccio ben presto diventa famoso per l'intera produzione



dolciaria che ripropone le ricette più antiche della tradizione siciliana. A cominciare dai gelati [nel 1898, come provano i documenti di famiglia, con 2,50 lire si portavano a casa dieci cassate], dalla cobaita, il torrone confezionato con miele di timo e semi di sesamo e dalla cedrata, un dolce fatto di buccia di cedro grattugiata, cotto nel miele e condito con aromi.

La bottega artigiana di Don Ciccio negli anni Venti è una delle più attive in città e tanti ragazzini "di buone speranze" vanno da lui per appren-

Franco suggerisce a Modica



Un excursus storico-panoramico

Un giro fra il barocco di Modica: la chiesa di S. Giorgio e la Chiesa di S. Maria di Betlemme con la cappella normanna e il presepe con le figure in terracotta della seconda metà dell'Ottocento che indossano i costumi originali del territorio della contea di Modica.



Una festa

La festa della Madonna vasa vasa. Si svolge da secoli a Modica la domenica di Pasqua.

Da due chiese diverse la statua del Cristo risorto e quella della Madonna, avvolta in manto nero sotto il quale sono sistemate delle colombe, cominciano a girare per la città; a mezzogiorno s'incontrano nel centro storico: il manto nero si alza, il "manovratore" fa volare le colombe e la statua benedice la folla.



Una passeggiata naturalistica

A Cava d'Ispica con le sue pareti a strapiombo, i massi franati, i carrubi e le felci, il colore giallo e grigio delle pietre



Ciocolata alla Montezuma

► dere i segreti del mestiere. Ad attirarli in "dolceria", contribuisce anche "l'albero delle caramelle". La povertà regna sovrana e Don Ciccio per accontentare i ragazzi che sostano davanti alla sua bottega nella speranza di qualche regalia, s'inventa l'albero delle caramelle. Un'idea "banale" ma di sicuro effetto. Prende un albero di *azzeruoli*, delle piccole mele, e vi lega con incredibile pazienza i ritagli della lavorazione delle caramelle di carrube, altro dolce molto in voga perché ritenuto espettorante e calmante della tosse.

Nel 1923 fra i ragazzi che entrano in dolceria per un apprendistato, c'è Carmelo Ruta, di sette anni, destinato a giocare un ruolo importante nell'azienda. Nel 1941, infatti, Carmelo sposa la figlia di Don Ciccio e con lei torroni, aranciate, cotognate, cannoli di ricotta, teste di turco, una sorta di bigné

a forma di turbante ripieno di ricotta, di cioccolato o di crema, *mpanatigghi*, dolce tipico di Modica [una pasta a forma di mezzaluna ripiena di carne tritata impastata con cioccolato, noccioline, mandorle, uova e aromi] e naturalmente la cioccolata che continua ad ignorare il progresso e rimane fedele alla ricetta Montezuma. Soltanto da cinque anni a questa parte i vecchi strumenti [ora conservati nel Museo Ibleo delle Arti e Tradizioni Popolari S.A. Guastella di Modica] sono stati sostituiti da altri "gemelli", semplicemente più nuovi.

Dallo scorso anno le redini della dolceria sono nelle mani del figlio di Carmelo, Franco che, per prima cosa, si è preoccupato di "colmare un vuoto": riprodurre la cioccolatiera in terracotta da fuoco con il suo molinillo in legno. Strumento di origine atzecca, naturalmente. Ma le cioccolatiere in argento? Un'"invenzione moderna", da tenere come soprammobile. ■