

## Cioccolato modicano Azteche le sue radici

PALERMO – A lezione dai grandi maestri per scoprire i segreti della preparazione dell'antico cioccolato modicano, ancora oggi confezionato secondo l'antica ricetta azteca. Così si è chiuso oggi a Modica l'appuntamento con il gusto e la tradizione dell'antica arte organizzato da Chocotravels, ([www.chocotravels.com](http://www.chocotravels.com)), il primo sito al mondo di «viaggi al cioccolato».

Dopo il Brasile, il Messico e, in Italia, la Toscana, la scuola itinerante ha toccato Modica, famosa per lo splendore del barocco e per il suo cioccolato lavorato ancora artigianalmente. L'Antica Dolceria Bonajuto, piccola bottega in esercizio dal 1880, ha aperto i propri laboratori per un excursus del titolare sulla storia e i segreti di preparazione del cioccolato modicano.

Una storia antica che unisce la Sicilia, ed in particolare la contea di Modica, alla Spagna e trova le radici nella civiltà degli Aztechi, gli antichi abitanti del Messico. Furono gli iberici, dopo la scoperta del «nuovo mondo», a gustare il «xocoatl», ricavato dagli indigeni dai semi di cacao. Gli Aztechi ottenevano questo preparato macinando i semi di cacao su sul «metate», una pietra ricurva poggiata su due basamenti trasversali, e usando uno speciale mattarello, anch'esso in pietra. La pasta così ottenuta veniva mescolata con spezie ed il tutto veniva sfregato sul «metate» fino a quando il composto non si induriva. Fu durante la dominazione in Sicilia che gli spagnoli introdussero la lavorazione del cioccolato secondo le «specifiche azteche».

*Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile*