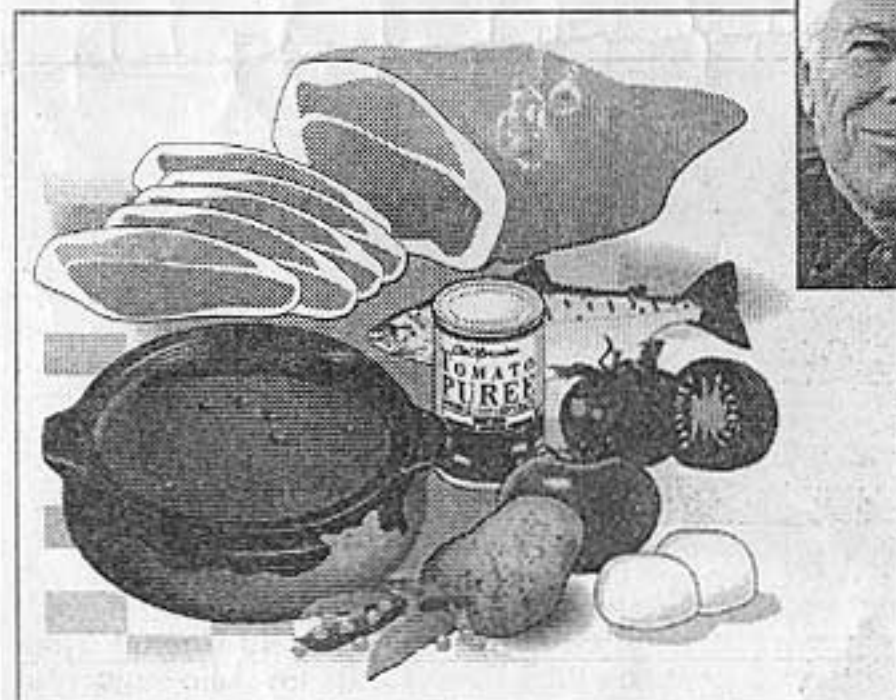


IN CUCINA

di GIUSEPPE BIGAZZI



COSTUME & SOCIETÀ

IL TEMPO

L'Italia delle delizie, parliamo di cioccolata

HO AFFERMATO e dimostrato più volte la straordinaria varietà di delizie che produce il nostro Paese: e la varietà è, con la fantasia creativa e l'amore e orgoglio per il proprio lavoro, la caratteristica più importante dei nostri prodotti alimentari artigianali. Non ho nulla contro l'industria alimentare: dico solo che persegue altri fini, diversi da quelli di deliziare il palato dei consumatori. E grazie all'artigianato alimentare che si sono tramandati e si sono rinnovati alimenti di sublime qualità e genuinità che da secoli deliziano i palati: pensiamo ai nostri formaggi, ai nostri salumi, al nostro riso, al vino...

Oggi iniziamo a parlare di dolci, artigianali, e precisamente di cioccolata. Cioccola-

to che, non so perché, molti ritengono essere un alimento invernale. Io penso invece, e non tanto perché da anni sono cioccolato-dipendente e felice, quanto per le origini Azteche, cioè centro americane tropicali, del cioccolato, per il fatto che la produzione anche oggi è tutta delle zone tropicali americane e africane, e perché ho imparato dagli inglesi in Kenia e dai francesi in Costa d'Avorio e in Camerun quanto sia, oltre che buona, anche benefica una mousse al cioccolato.

Naturalmente la cioccolata o il cioccolato — mi è stato insegnato a scuola che cioccolata è la bevanda, cioccolato è l'alimento solido — sono buoni e benefici — sempre che non ci siano controindicazioni del nostro medico — quando

sono fatti col seme di cacao, lo zucchero e qualche aroma naturale tipo vaniglia, cannella... Il lungo elenco, non in tutti i casi grazie a Dio, dei componenti di una tavoletta di cioccolato industriale, dà la nausea e crea inquietanti interrogativi: siero di latte in polvere, coloranti, lecitina di soia, grassi vegetali (questo grazie a una recente normativa europea che autorizza le industrie a usare, al posto del burro di cacao, grassi vegetali, in genere oli vegetali (di bassissimo costo), aromatizzanti, conservanti...

Per dimenticare, ora che cominciano le vacanze, consiglio due fra i più qualificati artigiani del cioccolato: due prodotti di eccelsa qualità che, insieme a tanti altri, onorano il nostro

Paese.

«Antica Dolceria Bonaiuto, di Carmelo Ruta, operante in Modica del 1880». Quante volte ho sottolineato il debito di riconoscenza che dobbiamo alla Sicilia per i suoi prodotti alimentari e i suoi piatti?

In questo caso la nostra riconoscenza è ancora più motivata: il cioccolato dell'Antica Dolceria Bonaiuto è prodotto — al mondo sono ormai pochissimi — seguendo il metodo azteco introdotto in Sicilia dagli spagnoli — metodo che è diverso da quello che è seguito normalmente, come diversi sono gli strumenti.

L'Antica Dolceria Bonaiuto usa strumenti fatti ad hoc: la pietra ricurva appoggiata su due sostegni, il matterello anch'esso di pietra, per «macina-

re» i semi del cacao, il recipiente di coccio per la lavorazione successiva... lo zucchero che viene aggiunto e che rimane in cristalli... In breve viene seguita una lavorazione e usati ingredienti che danno al cioccolato un profumo esaltante e inebriante e un sapore che non ti esplose in bocca, ma ti avvolge piano piano, con pudore e con determinazione, il palato, per rallegrarti a lungo il cuore e liberare la tua fantasia. Una visita alla Dolceria è, per un buongustaio, come una visita alla Mecca per un musulmano: obbligatoria. Per avere conferma di quello che dico provate le mitiche, tradizionali confezioni in carta rosa di cioccolato vaniglia e in carta rossa di cioccolato cannella.