

**I luoghi del gusto****21/6/2007 -**

La via siciliana al cioccolato

ANGELO SURRUSCA

Francesco Bonajuto, seguendo le orme del padre Federico, anch'egli dolciere, aprì i battenti di questa piccola bottega nel 1880 al centro della bella cittadina barocca di Modica. Quasi 130 anni dopo, l'aspetto dell'Antica Dolceria non è cambiato di molto, se si eccettua un'inevitabile ristrutturazione datata 1992. Oggi siamo arrivati alla sesta generazione: accanto a Franco Ruta è una presenza sempre più importante quella del figlio Pier Paolo che ricerca con cura filologica antiche ricette della pasticceria siciliana.

Da sempre, fiore all'occhiello della Dolceria è il cioccolato fondente. Granuloso, aromatizzato alla vaniglia o alla cannella, è un cioccolato diverso dagli altri, oggi molto imitato ma nato proprio in questo laboratorio, seguendo l'antico procedimento che i conquistatori spagnoli avevano imparato dagli Aztechi. Un cioccolato, per usare le parole di Leonardo Sciascia, «di inarrivabile sapore, sicché a chi lo gusta sembra di essere arrivato all'assoluto, e che il cioccolato altrove prodotto - sia pure il più celebrato - ne sia l'adulterazione, la corruzione».

La particolare lavorazione a freddo non fa sciogliere i cristalli di zucchero, che rimangono infatti integri all'interno della tavoletta, e non contempla il concaggio, che renderebbe il cioccolato più cremoso ma ne ridurrebbe l'aromaticità. Ma Bonajuto non è solo cioccolato: direttamente dalla tradizione araba e spagnola arrivano l'aranciata e la cedrata, realizzate con la scorza dei frutti cotta nel miele, gli 'mpanatigghi (biscotti con un inusuale ripieno di carne e cioccolato), i nucatoli (biscotti ripieni di fichi secchi, mandorle, cotognata e miele).

ANTICA DOLCERIA BONAJUTO

CORSO UMBERTO I 159, MODICA (RG)

TEL. 0932-941225

CHIUSO IL LUNEDÌ

Copyright ©2008 La Stampa