

La «svolta» dell'Ente fauna oggi l'incontro sul cacao

(i.d.b.) Nell'ambito delle numerose iniziative organizzate nel corso del 2005 dalla sezione aretusea dell'Ente fauna, si svolgerà oggi pomeriggio un incontro il cui tema è il cacao. La riunione sarà curata da Ernesto Ruta, socio del gruppo ed appassionato oltre che esperto del settore. Ruta spiegherà ai presenti le modalità della lavorazione tradizionale del cacao, e parlerà della sua affascinante storia e del rapporto che lega le civiltà mesoame-

ricane a Modica, oggi cittadina simbolo di uno dei più pregiati tipi di cioccolato. Nel corso della riunione vi sarà anche la degustazione del famoso cioccolato modicano, oggi conosciuto in tutto il mondo e pregiato di molteplici conferimenti per la sua eccellente qualità. La partecipazione è a numero chiuso, per informazioni rivolgersi alla sede siracusana dell'Ente fauna, in viale Montedoro 79, o telefonare al numero 328/8857092.

LA SICILIA LUNEDÌ 28 FEBBRAIO 2005

Siracusa

Ente Fauna «lezione» su cioccolato modicana



IL PROF. RUTA ILLUSTRÀ LA LAVORAZIONE DEL CACAO

Nel quadro della valorizzazione del patrimonio naturalistico e culturale della Sicilia, mercoledì scorso nella sede dell'Ente Fauna Siciliana di Siracusa il prof. Ernesto Ruta di Modica ha parlato degli aspetti storici, botanici e culturali della pianta del cacao. Pur trattandosi di una specie messicana, Ruta ha evidenziato interessanti analogie tra le tecniche di lavorazione dei popoli mesoamericani (gli Aztechi) e la tradizione dolciaria modicana che ancora oggi produce un tipo particolare di cioccolato alla vaniglia, alla cannella e al peperoncino. Nella "cioccolata modicana" gli ingredienti vengono lavorati a freddo (max 40/45° C) per consentire lo scioglimento del burro di cacao ma non permettere la volatilizzazione di alcune sostanze.

Malgrado la trasmissione della tecnica sia stata mediata dagli Spagnoli e nonostante siano trascorsi diversi secoli dall'originario contatto, a Modica questa tradizione si è perpetuata senza soluzione di continuità anche grazie alla storica pasticceria Bonajuto di Modica che ha saputo conservare e trasmettere alle nuove generazioni le antiche tecniche di lavorazione. L'unica variazione, da circa quarant'anni a questa parte ed esclusivamente per ragioni di praticità, è l'uso della raffinatrice al posto della pietra concava (metate) su cui, con un rullo, si raffinava a mano il prodotto. Tutto ciò non inficia per nulla l'esito della lavorazione in termini di qualità del prodotto. Per gli aspetti storici sono stati citati gli studi di Franco Ruta, titolare della Antica Dolceria Bonajuto, il quale fa risalire la produzione di cioccolato modicana alla fine del '700.

Soggetto al fenomeno della caulifloria (i fiori nascono direttamente sul tronco o sui rami), il cacao (*Theobroma cacao*) è un albero che produce un frutto (cabossa) simile ad un piccolo melone contenente da 20 a 60 fave di polpa bianca. Non esistono coltivazioni in Europa, le piantagioni sono distribuite in America latina, nella fascia equatoriale dell'Africa, in Indonesia e isole minori. Attraverso processi di lavorazione delle fave quali tostatura, frantumazione e raffinazione, si ottengono tre prodotti che costituiscono la base per produrre tutti i tipi di cioccolato: la pasta amara, il burro di cacao e la polvere di cacao. Da questi prodotti si ottengono il cioccolato nero fondente e il cioccolato al latte.