

# ere



## scorsese alla scoperta delle radici della grande mela

a pag. IV

il 24 gennaio in tutti i cinema "gangs of new york", il colossale inseguimento per anni del regista italoamericano il film narra gli scontri tra inglesi e irlandesi che, a metà dell'ottocento, segnarono la nascita della metropoli protagonisti leonardo di caprio, daniel day lewis e cameron diaz

mercoledì  
22 gennaio 2003  
Numero 170

€ 0,26 - Spedizione A.P. comma 20/b Art. 2 legge 662/96 - FL CT



*le multinazionali e l'unione europea non costringeranno mai i cioccolatieri siciliani a tradire la purezza delle loro antiche ricette Modica e Noto i baluardi della delizia*

di rossella  
schembri

**N**ulla poteva turbare meno il guru della pasticceria, il maestro Corrado Assenza, del decreto della Corte di

Giustizia europea. Nel laboratorio del Caffè Sicilia a Noto non è mai entrato né entrerà mai un surrogato di cioccolato. «Hanno fatto un favore

## a noto i maestri del cioccolato

**C**hi entra nel tempio del cioccolato, sul centrale corso Umberto di Modica, nell'Antica Dolceria Bonaiuto, si farebbe subito sostenitore della proposta degli chef francesi avanzata al Vaticano di abolire uno dei peccati capitali, la

gola. Perfino il Santo Padre, se mettesse piede all'interno del Laboratorio di Franco Rubino, potrebbe forse non meno di ispirare profondamente quest'ariapregna di aromi, vaniglia e peperoncino, per godere dell'odore soffuso del cioccolato puro, creato secondo l'antica ricetta azteca, popolo che moltissimi secoli fa ha dato anche

## modica/nel nome del peccato

il nome a questa miscela golosa.

«Xocoatl» è il nome del peccato, che ogni giorno, centinaia di persone, compiono consapevoli gustando il cioccolato modicano. Da quando l'Unione europea ha decretato legittimo il «surrogato» di cioccolato, multando l'Italia e la Spagna per aver difeso strenuamente l'impatto delizioso, più golosi entrano nel tempio dove sono banditi i surrogati del burro di cacao, per comprare le barre di cioccolato modicana. «Il ministro Gianni Alemanno ha dichiarato che l'unica strada per salvare il cioccolato è quella di unirlo con il burro», spiega Franco Rubino, che è il presidente del Comitato promotore del Cioccolato artigianale di qualità - da un anno abbiamo avviato questo percorso,

per ottenere il riconoscimento della Specificità tradizionale garantita, per far sì che tutti i produttori di cioccolato di qualità (che già lo fanno) e non, indichino chiaramente nell'etichetta cosa è contenuto».

Poco è cambiato rispetto all'antica ricetta Azteca. Il popolo del «Nuovo Mondo» macinava i semi di cacao su uno strumento chiamato «metate», una pietra ricurva, e usando uno speciale mattarello anch'esso in pietra. Oggi il metate è sostituito da una raffinatrice, che amalgama la massa di semi di cacao riscaldata ad una precisa temperatura e mescolata a zucchero semolato e spezie, cannella, vaniglia, peperoncino. Infine il composto sarà disteso sugli stampi per far sì che assuma la forma desiderata. Presto anche a Catania, in una «Chocolateria» di prossima apertura, i più golosi potranno gustare la cioccolata

