



nazione del luogo di provenienza. Infine a Modica, in Sicilia, viene custodito un prodotto unico al mondo, piacevolmente "granuloso", preparato secondo un'antica ricetta messicana, che ha dato vita al primo cioccolato della storia.

SALE&PEPE 81

Si ringraziano: Pasticceria Gerla (Torino); Pasticceria Veneto (Brescia); Slitti (Monsanmario Terme); Fabbricanti di cioccolato Gay Odin (Napoli); Vincenzo Maglio (Maggiù); Antica Dolceria Bonajuto (Modica).



### MODICA (Sicilia)

**MATERIA PRIMA** I semi di cacao del Sud America sono tostati, macinati e amalgamati con zucchero semolato, spezie e cannella oppure vaniglia, senza burro di cacao.

**CARATTERISTICHE** Secondo la lavorazione originale azteca del XV secolo, fatta a freddo, il cioccolato non raggiunge mai lo stato liquido, per cui la sua consistenza rimane grumosa.

**DEGUSTAZIONE** Nel morderlo, avete la sensazione che si sfaldi e invece vi accorgete della sua solidità: scoprite, nel sapore di fondo amaro e forte, gli accenti morbidi e speziati, con un dettaglio piccante.

**ABBINAMENTI** Per esaltarne la caratteristica ruvidità, fichi secchi o noci; per smorzarla, paste frolle; insolito l'uso in cucina, con il coniglio o con la lonza di maiale.

**BERE GIUSTO** Latte freddo e tè oppure un liquore profumato, come l'Amaretto di Saronno.

#### COME PROCURARSELO

• Antica Dolceria Bonajuto, Modica (Rg), tel. 0932/941225 • Buona Sicilia (prodotti tipici), Palermo, tel. 091/6525004 • Voilà le chocolat, Milano, tel. 02/89422239.