



## Il "metodo Montezuma" di don Ciccio Bonajuto

di Marcello Potenza

52

*La gente li chiamava ciucculattari. Dolcieri d'altri tempi che, a bordo dei loro carretti, giravano di casa in casa con il metate per produrre il cioccolato alla modicana. Una tradizione sopravvissuta al trascorrere del tempo grazie a Francesco Bonajuto, che nel 1880 aprì, nel centro della cittadina iblea, una piccola dolceria in cui si perpetuava la lavorazione messicana. Ieri come oggi, il cioccolato tradizionale di Modica è legato indissolubilmente al nome dell'Antica Dolceria Bonajuto.*

Un'istituzione, più che una semplice bottega, che ha contribuito a diffondere nel mondo un cioccolato che non è mai passato alla fase industriale; più grezzo, forse, a causa di quegli inusuali granelli di zucchero che si sentono scricchiolare sotto i denti, ma con una varietà di aromi e fragranze sconosciuta alle tavolette cui siamo abituati.

Al "metodo Montezuma" don Ciccio Bonajuto ha creduto sin dall'inizio, e a ragione: nel 1920 la sua dolceria era una delle più affollate.

Un testimone passato a suo genero, Carmelo Ruta che, entrato nella bottega da bambino, anni dopo ne ha sposato la figlia. Oggi l'azienda di famiglia è nelle mani di Franco e Ruta, figlio di quel piccolo apprendista, a sua volta affiancato dal proprio figlio, Pierpaolo. E qui, in un negozio che conserva l'atmosfera delle pasticcerie d'inizio Novecento, si

continua, oggi come allora, a preparare i dolci della tradizione iblea, che affondano le radici nella cultura araba e spagnola: l'aranciata e la cedrata, "torroni" a base di scorza d'arancia e di cedro cotti nel miele; i *nucatoli*, biscotti ripieni di fichi secchi, mandorle, cotognata e miele; le *'mpanatigghie*, a base di cioccolato e carne; le *liccumie*, con melanzane; i cannoli e le scorzette d'arancia candita. Ma, soprattutto, il famoso cioccolato modicano, alla cannella e alla vaniglia. Un prodotto che oggi, grazie alla tenacia di Franco Ruta, ha conquistato i dolcieri di mezzo mondo, desiderosi di imparare il metodo modicano. Una riscoperta agevolata dalla nuova tendenza a riscoprire e tutelare le tradizioni locali, cui si è aggiunto il successo cinematografico di "Chocolat". E, finalmente, questo "brutto anatroccolo" è riuscito a farsi apprezzare nelle manifestazioni di livello internazionale, rivendicando per sé una dignità che gli viene da secoli di storia.



### Gli indirizzi

Antica Dolceria  
Bonajuto  
Corso Umberto I 159  
Modica (Ragusa)  
tel. 0932.941225  
www.bonajuto.it

La Bottega Solidale  
Via M. Tedeschi 76  
tel. 0932.752995