

# viaggiamo

QV

il Resto del Carlino

LA NAZIONE

IL GIORNO

In due  
**Maldive,**  
un mare di relax

Europa  
**4 weekend**  
low cost

Tradizioni  
**La magia**  
dei mercatini  
di Natale

Naturalmente  
**L'altra**  
Argentina

**Mekong, dove**  
*scorre la leggenda*

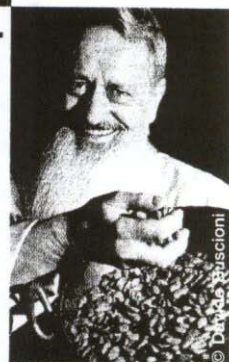
Alla scoperta delle fastose città dell'impero Khmer  
delle foreste birmane e dei templi della Cambogia





## Info

**Arte del cioccolato**, Via Provinciale 378, Agliana (PT) - Tel. 0574 718506  
**Slitti caffè e cioccolato**, Via Francesca Sud 1268, Monsummano Terme (PT) - Tel. 0572 640240 - [www.slitti.it](http://www.slitti.it)  
**Domori**, Piazza Borgo Pila 39/29, Genova - Tel. 010 5373011 [www.domori.com](http://www.domori.com)  
**Gay-Odin**, Via Toledo 214, Napoli - Tel. 081 400063 - [www.gay-odin.it](http://www.gay-odin.it)  
**Antica Dolceria Bonajuto**, Corso Umberto I 159, Modica (RG) - Tel. 0932 941225 - [www.bonajuto.it](http://www.bonajuto.it)



una bottega nella centralissima via Chiaia: qualcosa a metà tra un laboratorio e un negozio, che disperde per strada profumi magici e incantatori. Il successo dei suoi cioccolatini "nudi" è rimasto intatto e oggi, come allora, le praline farcite, i conetti da passeggio, il "foresta" (una sfoglia sottile di cioccolato al latte lavorato su antichi rulli in pietra e ripiegato a mano fino ad ottenere dei tronchetti simili alla corteccia di un albero), sono una tentazione irrinunciabile per quanti passano davanti alla ghiotta vetrina.

Anche la dolceria siciliana racconta storie antiche di successo. Lo fa attraverso la cioccolata modicana, splendido esempio di recupero del passato che è diventato "canone di classicità" grazie alla pluri-premiata Dolceria Bonajuto. Il cioccolato ibleo di Don Francesco Bonajuto, che avviò la sua attività nel 1880, seguiva la ricetta azteca: gli ingredienti erano lavorati con un matterello cilindrico di marmo su uno spianatoio in pietra lavica a forma di mezzaluna. Il matterello e il carbone, posto sotto lo spianatoio, facevano sciogliere il burro di cacao, favorendo l'amalgama degli ingredienti, ma non la loro fusione, così i cristalli di zucchero rimanevano intatti e gli aromi di cannella e vaniglia si mantenevano integri. Oggi la dolceria esegue ancora la lavorazione "a freddo", producendo le tipiche tavolette squadrate da mangiare in tocchi o da sciogliere in tazza, perché, nel nostro Paese, di cioccolato ce n'è davvero per tutti i gusti.

In alto da sinistra l'Antica Dolceria Bonajuto di Modica e il negozio di Slitti a Monsummano.

Sopra a destra, il maestro del cioccolato Roberto Catinari; sotto, una selezione di cioccolatini di sua produzione

