



16:06 Georgia denuncia 'annessione de facto'

16:01 Prostituzione:77% degli italiani favorevole al ddl Carfagna

» HOME

I Disclaimer I Credits I Contattaci I [ansa.it](http://ansa.it) I

CERCA NEL CANALE AGROALIMENTARE



## CANALI E RUBRICHE

- » Mercati
- » Fiere e sagre
- » Prodotti tipici
- » Attività legislativa
- » Le altre news

## LINK UTILI

- » [Assessorato Regionale Cooperazione, Commercio, Artigianato e Pesca](#)

## REGIONE SICILIA

Assessorato  
Agricoltura e Foreste

*Il progetto  
Ansa  
per Voica*

## PRODOTTI TIPICI

## ■ ALIMENTARE: LA STORIA DEL CIOCCOLATO IN MOSTRA A MODICA

(ANSA) - MODICA (RAGUSA), 4 MAR - "Il cioccolato ha un' importanza culturale, oltre che socio-economica, come dimostra quello modicano, che e' diventato un abito identitario, un sinonimo di Modica". Lo ha affermato il sottosegretario ai Beni culturali, Nicola Bono, partecipando all' inaugurazione a Palazzo della Cultura di Modica della mostra 'Cioccolata Squisita Gentilezza'. L' iniziativa, ideata e curata da Learco Nencetti, con la collaborazione della Biblioteca nazionale e centrale di Firenze, e' promossa con Eurochocolate e l' Antica Dolceria Bonajuto. La mostra, divisa in cinque sezioni (la scoperta, la controversia, le ricette, la civiltà, le usanze mutate) presenta la storia della cioccolata: dalle prime notizie del cacao all' affermarsi della bevanda. Il percorso espositivo mette in luce come le discipline piu' diverse, dalla medicina, alla teologia, alla farmacopea, accanto naturalmente alla letteratura, si sono interessate della nuova bevanda, che a pieno titolo fa parte dei nuovi alimenti che le scoperte colombiane hanno portato in Europa. Con le navi spagnole e' sbarcato veramente un nuovo mondo, destinato a sconvolgere il gusto europeo; il vecchio continente scopre nuove piante: il mais, la patata, il pomodoro, i fagioli, il peperone, il girasole, l' ananas, la vaniglia. Le due culture fondendosi creeranno nuovi cibi e nuove bevande, a partire proprio dalla cioccolata, risultato dell' incontro tra la cultura materiale europea e quella azteca: saranno infatti gli Spagnoli ad aggiungere nella preparazione della bevanda lo zucchero, ignoto agli abitanti del nuovo mondo. Dal Seicento la produzione e' sempre aumentata, raggiungendo progressivamente tutti gli strati sociali e giungendo, nei secoli XIX e XX, a nuovi e rivoluzionari processi di produzione industriale assai lontani dalle antiche manipolazioni, mentre alla bevanda si accompagna la tavoletta solida che si diffonde con grande rapidità. Modica esprime la cultura della cioccolata con una particolare ricetta aromatizzata alla cannella o alla vaniglia perpetuata negli anni, con una storia che si lega a quella della Contea e dei suoi signori, gli Enriquez, al potere spagnolo, e alla presenza dei gesuiti fin dagli inizi del XVII secolo. La cioccolata del XVII-XVIII secolo, a differenza di oggi, si trovava soltanto liquida e veniva bevuta calda dopo un' apposita lavorazione manuale. Le fasi della lavorazione della cioccolata di oggi non hanno infatti niente a che fare con quelle del 'cioccolatte' di ieri: troviamo le fasi del concaggio e del temperaggio, ad esempio, solo a partire dall'Ottocento. Ancora oggi a Modica, accanto alla tradizione che continua, si approfondiscono le conoscenze e si ricercano i documenti d'archivio che attestano la presenza della lavorazione della cioccolata già nel XVII-VIII secolo.(ANSA). TR-YXS

17/03/2006 09:13

© Copyright ANSA Tutti i diritti riservati

invia un SMS al  
4 96 96  
con il testo  
TOPNEWS ON

## METEO



◀ TORNA ALL' INDICE

I Disclaimer I Credits I Contattaci I [ansa.it](http://ansa.it) I

©-1999 Ansa - Tutti i diritti sono riservati.