

DICIEMBRE 2013 # 23

# código **único**

01110100110101010111001101100110001110010101110100  
11011001000111001010111010011010101011100110110010  
101011100110110010001110010101110100110101011100



REGALOS  
PARA ÉL Y  
PARA ELLA



LA MEDIDA  
DE ARMANI

## **mayordomos** para vivir a cuerpo de rey

TECNOLOGÍA · MODA · EL GIN-TONIC EN EL MUNDO · LA ESCRITURA DE VUITTON · SABOR BRITÁNICO

# Módica

## El chocolate original



Piergiorgio M. Sandri

Es el chocolate de nuestros ancestros. En Módica, en el sur de Sicilia (Italia), todavía se producen tabletas según las antiguas técnicas precolombinas. Son unas barritas granulosas, amargas y sin rastro de grasas industriales. Estamos ante una reminiscencia gastronómica primitiva y casi prehistórica. Una tentación de calidad única en el mundo





**Patrimonio de la humanidad**  
El casco antiguo del pueblo de Módica, en el sudeste de la isla

Cualquiera que haya visitado la isla de Sicilia habrá comprobado que en esta tierra que flota en el corazón del Mediterráneo se experimenta la sensación de que el tiempo se ha detenido. O, mejor aún, se ha escondido. Ritmos lentos, tradiciones milenarias, silencios enigmáticos... En el pueblo de Módica, joya del barroco protegida por la Unesco, se produce algo único, fruto de este aislamiento temporal y geográfico: el chocolate modicano. El más primitivo y ancestral de los chocolates.

Leonardo Sciascia, el gran escritor siciliano del siglo XX (la otra figura de referencia de la literatura de la isla es Salvatore Quasimodo, el poeta ganador del Nobel en 1959, que nació en Módica), cantaba las maravillas de este peculiar manjar. "Aquí hacen un chocolate amargo, para comer a trozos o para derretir en taza, de inalcanzable sabor. Tras probarlo

## Las técnicas de producción de los aztecas, que trituraban sobre una piedra las semillas del cacao, se han conservado

se tiene la sensación de haber alcanzado el arquetipo, el absoluto, hasta el punto de que cualquier otro tipo de chocolate de otros lugares, incluso el más celebrado, parecerá a su lado una adulteración, una corrupción".

Su apariencia es áspera. Es sólido, compacto, duro y resiste bien el calor. Algo que, en una isla donde el sol veraniego abrasa, se aprecia y se agradece, porque la barrita no se derrite. Al paladar, se percibe una textura arenosa. Los cristales de azúcar están desligados entre ellos, lo que le aporta una dulzura episódica, casi anecdótica. El gusto del cacao triunfa en todo su esplendor.

¿Cuál es su secreto? Todo se elabora en frío. En el proceso la temperatura nunca supera los 45 grados. Esto permite que los aromas más volátiles no desaparezcan. Aparte de la contenida en las semillas del cacao, no se le



añade ningún otro tipo de grasa, por lo que el producto es más saludable y, según han demostrado estudios recientes, no engorda.

En este milagro gastronómico tienen mucho que ver las tradiciones hispánicas. Fueron los españoles los que, durante la dominación de Sicilia, importaron unas técnicas que, a su vez, provenían de los antiguos aztecas. Ellos lo llamaban *xocolatl* y, para hacerlo, trituraban las semillas de cacao a mano directamente sobre el metate, una piedra lávica con forma de media luna. En este sentido, es imposible no ver cierta similitud con la elaboración catalana de 'xocolata a la pedra' (chocolate a la piedra). Quizás no es casualidad que el pueblo de Barcellona Pozzo di Gotto esté a sólo tres horas de coche de Médica.

Pierpaolo Ruta es el responsable de la Antica Dolceria Bonajuto, la fábrica de chocolate más antigua de Sicilia. Han llegado a la sexta generación y la producción nunca se ha interrumpido. "La paradoja de este chocolate es que, al no haber evolucionado su técnica de fabricación, ha conseguido mantener toda su pureza", explica. Más de una familia modicana lo hace en su propia casa. En este rincón siciliano antiguamente se consideraba como alimento y la gastronomía local aún mantiene recetas que reflejan esta consideración. Por ejemplo, las 'empanadigli', empanadas que mezclan carne y chocolate; el conejo con chocolate, o las escamas de chocolate con queso (ricotta).

Giovanni Criscione ha escrito un libro sobre la historia del chocolate modicano y sus históricas pastelerías. "Este chocolate reproduce un sabor que corría el riesgo de desaparecer para siempre debido a la industrialización. Había caído en desgracia ante el éxito de las barritas de bajo coste. Afortunadamente, los productores supieron volver a posicionarlo en el mercado". Hasta hace unos años, pocos habían oído hablar de él. En 1992, el consorcio de productores sólo contaba con tres empresas. Ahora son treinta. En los años setenta, la producción de la pastelería Bonajuto llegaba a los 300 kilos. En la actualidad, ronda las diez toneladas. Y pronto este manjar obtendrá la protección de la indicación geográfica protegida (IGP).

"Preveo que este producto, con el tiempo, se acercará cada vez más al vino", afirma Pierpaolo Ruta. Y lo razona: "No es descabellado imaginar tabletas que indiquen el año de cosecha del cacao o que nazcan sumilleres especializados". La prehistoria del chocolate tiene mucho futuro. ■



**Se elabora en frío, tiene una textura arenosa y no se le añaden grasas; su sabor es aterciopelado**

## Una tableta curiosa

### INTERNACIONAL

EE.UU. y Japón son los dos grandes mercados del chocolate modicano. Allí se vende a un precio tres veces superior al de una pastelería siciliana

### AROMÁTICO

Al principio este chocolate se aromatizaba con canela y vainilla pero, con el tiempo, se han añadido otras variedades: naranja, guindilla, cardamomo, limón, sal marina...

### ARCAICO

Para fijar los aromas del cacao, la receta precolombina original usaba el ámbar gris, una secreción biliar de los intestinos de la ballena que aún se usa en el sector de la perfumería. Un gramo de ámbar gris cuesta 20 euros