

# •BON VIVEUR•

Bon Viveur > Despensa Delicatessen > Un chocolate testigo de la historia

PORTADA

NOTICIAS

RESTAURANTES

LIFESTYLE

LA BODEGA

LA DESPENSA

BLOGS

## Un chocolate testigo de la historia

De continente a continente, y a través de los siglos, el chocolate de la Antica Dolceria Bonajuto ha llegado hasta nuestros días manteniendo cuasi la misma receta y elaboración que los españoles llevaron a Sicilia tras el descubrimiento del Nuevo Mundo.

Por **Toni Castillo**

08 de abril de 2014



Fotografía cortesía de Antica Dolceria Bonajuto.

La historia del chocolate de Antica Dolceria Bonajuto **es cuasi la historia del chocolate en sí mismo**, un viaje que va de España a América y del otro lado del charco de nuevo a la vieja Europa terminando el siglo XV. El descubrimiento del Nuevo Mundo el 12 de octubre de 1492 hecho por la expedición española que comandaba el navegante Cristóbal Colón supuso uno de los momentos cumbres de la historia universal y el encuentro entre dos mundos, Europa y América, que habían vivido separados hasta entonces.



A partir de ahora en la selecta Despensa de Bon Viveur, encontrarás los productos más especiales con el sello de calidad otorgado por Juan Echanove.



terra

www.terra.com

## •BON VIVEUR•

SOCIAL



Buscar

LO MÁS LEÍDO

LO MÁS RECIENTE

LO MÁS COMENTADO

- 1 El degustador urbanita
- 2 O leite de sempre
- 3 Un capricho con forma de yogur
- 4 Lady Marmelade
- 5 La gastrotrotter cool



@bonviveurspain

#foodtrucks , a pie de calle @GurmettiLtd  
@pizzadelpopolo @LeCamionQuiFume  
<http://t.co/962cQnaVIX>  
<http://t.co/mOE2v4bKRg>



Fotografía cortesía de Antica Dolceria Bonajuto.

La exploración de tierras americanas trajo consigo, además del contacto con otras culturas, el hallazgo de alimentos y técnicas para elaborarlos que en el *mundo conocido* eran totalmente desconocidos.

Del pueblo azteca, en concreto, **los españoles descubrieron el cacao y una bebida, antecedente del chocolate, que pronto llevaron a Europa.** La incorporación de otros ingredientes al preparado y las ligeras modificaciones de las técnicas, ya en terreno europeo, dieron lugar a un chocolate similar al actual que rápidamente se propagó en todo el continente pero especialmente en las zonas dominadas por los españoles, como Sicilia.



Fotografía cortesía de Antica Dolceria Bonajuto.

Fue en aquellas tierras, concretamente en el condado de Módica, donde las primitivas técnicas de elaboración del chocolate y sus ingredientes primigenios se mantuvieron sin modificaciones a lo largo de los siglos y han llegado a nuestros días de la mano de confiterías centenarias como **Antica Dolceria Bonajuto.**

Abierta en el año 1880 por Francis Bonajuto, que seguía los pasos de su padre en el arte de los dulces, la Antica Dolceria Bonajuto pronto se convirtió en un corazón de la Módica más barroca con la venta de sus confituras de raíces árabes y españolas con especial atención al chocolate.





Fotografía cortesía de Antica Dolceria Bonajuto.

Y es que el chocolate Bonajuto se compone única y exclusivamente de **cacao, azúcar y especias** que, junto con el método de elaboración empleado, tan similar al que utilizaban los aztecas hace tantos siglos, logran en él una pureza cuasi absoluta y un sabor intenso y natural. El **chocolate Bonajuto** es, sin objeción, un chocolate testigo de la historia.

■ [www.bonajuto.it](http://www.bonajuto.it)

Dejar un comentario 0



< ANTERIOR

07 de abril de 2014  
Guarida bohemia

### Toni Castillo

TC

Siempre me he considerado parte del club de los glotones pero más que desde una mesa, esperando con deleite la llegada de cada plato, desde la trastienda. Desde ese recóndito espacio donde se cuece todo previamente. En lugar de vajillas, tazas o cubiertos, decoro las estanterías de ese cuarto con conservas, sales, especias, latas deli y todos aquellos tesoros que hacen de una despensa el rincón favorito de la casa. Al menos de la mía.

## Artículos relacionados



O leite de sempre



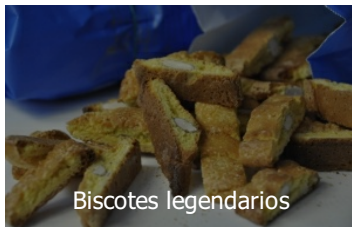
'Le foie gras de Strasbourg'



Aperitivo a la italiana



Mermeladas de hoy y siempre



Biscotes legendarios



Panes de verdad



It's just tea



Un capricho con forma de yogur

## Comentarios

Conéctate para comentar

COMENTAR

PORTADA

NOTICIAS

RESTAURANTES

LIFESTYLE

LA BODEGA

LA DESPENSA

BLOGS

INFORMACIÓN LEGAL

POLÍTICA DE PRIVACIDAD

CONTACTO

MAPA DEL SITIO

Buscar



social



♦ **BON VIVEUR** ♦

© COPYRIGHT 2014 BONVIVEUR.ES - TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS