

"Vi racconto  
come sarà il  
Cioccolato 3.0"



*Il suo futuro sarà garantito dalla riscoperta della dimensione agricola del cacao, fatta da luoghi, uomini e lavoro eroici. Vino e Cioccolato è un amore a prima vista per creare ponti tra territori lontani. Ciascuna barretta dovrebbe recare la stagione di raccolta.*

PIERPAOLO  
RUTA

Salvo Falcone Saro Iemmolo

L'arrivo di una troupe della televisione giapponese, tremila barrette da confezionare manualmente una ad una, la verifica delle preziosissime fave di cacao appena giunte dal Perù per le quali non si vede l'ora di iniziarne il lento, accurato e determinato processo di lavorazione. Raccontare una ordinaria giornata dell'Antica Dolceria Bonajuto di Modica non è facile anche perché, tutto approda verso il carattere straordinario e unico di un prodotto: il Cioccolato. Ben ancorato alla tradizione e forte di un presente che proietta lontano, nel mondo, l'immagine barocca della città della Contea, il Cioccolato si innova. Parola di Pierpaolo Ruta. Ma attenzione ad arricciare il naso. L'innovazione non prevede discutibili operazioni di maquillage che qui, nel tempio del Cioccolato di Modica fondato nel 1880 da Francesco Bonajuto e reso celebre dall'indimenticato Franco Ruta, non





avranno mai spazio, bensì è l'anima del cioccolato ad evolversi grazie alla riscoperta della dimensione agricola del Cacao.

Attualissime e appropriate anche oggi, dunque, le parole utilizzate anni addietro proprio da Franco Ruta il quale sosteneva: "Altri dicono di avere fatto la storia del cioccolato. Noi ci accontentiamo di avere fatto la preistoria". E oggi, ascoltare le parole dell'altrettanto appassionato Pierpaolo dimostra quanto l'impronta data dal padre avrà un futuro solido, sicuro e consapevole.

Nel laboratorio c'è un gran fermento. Complessivamente sono 15 i collaboratori, molti dei quali hanno una età inferiore ai 40 anni. Un piccolo mondo multiculturale, dimostrato dalla presenza di addetti alla lavorazione che provengono da altre regioni del mondo, dalle più difficili regioni del mondo.

Il nostro tour all'interno di una bella realtà aziendale, che porta già il carattere determinato di Pierpaolo Ruta, inizia con la degustazione di autentiche perle: il Cioccolato all'essenza di Gelsomino, il Cioccolato

profumato al Caffè, quello profumato al Tabacco Kentucky e infine quello con Alga Nori e Bottarga: sublime. Qui si provano con successo nuove tecniche di profumazione delle fave di Cacao, processo affascinante e innovativo al tempo stesso.

**Cosa vuol dire innovare un prodotto dalla forte connotazione storica e ben ancorato al territorio come il Cioccolato di Modica senza risultare inopportuni e presuntuosi?**

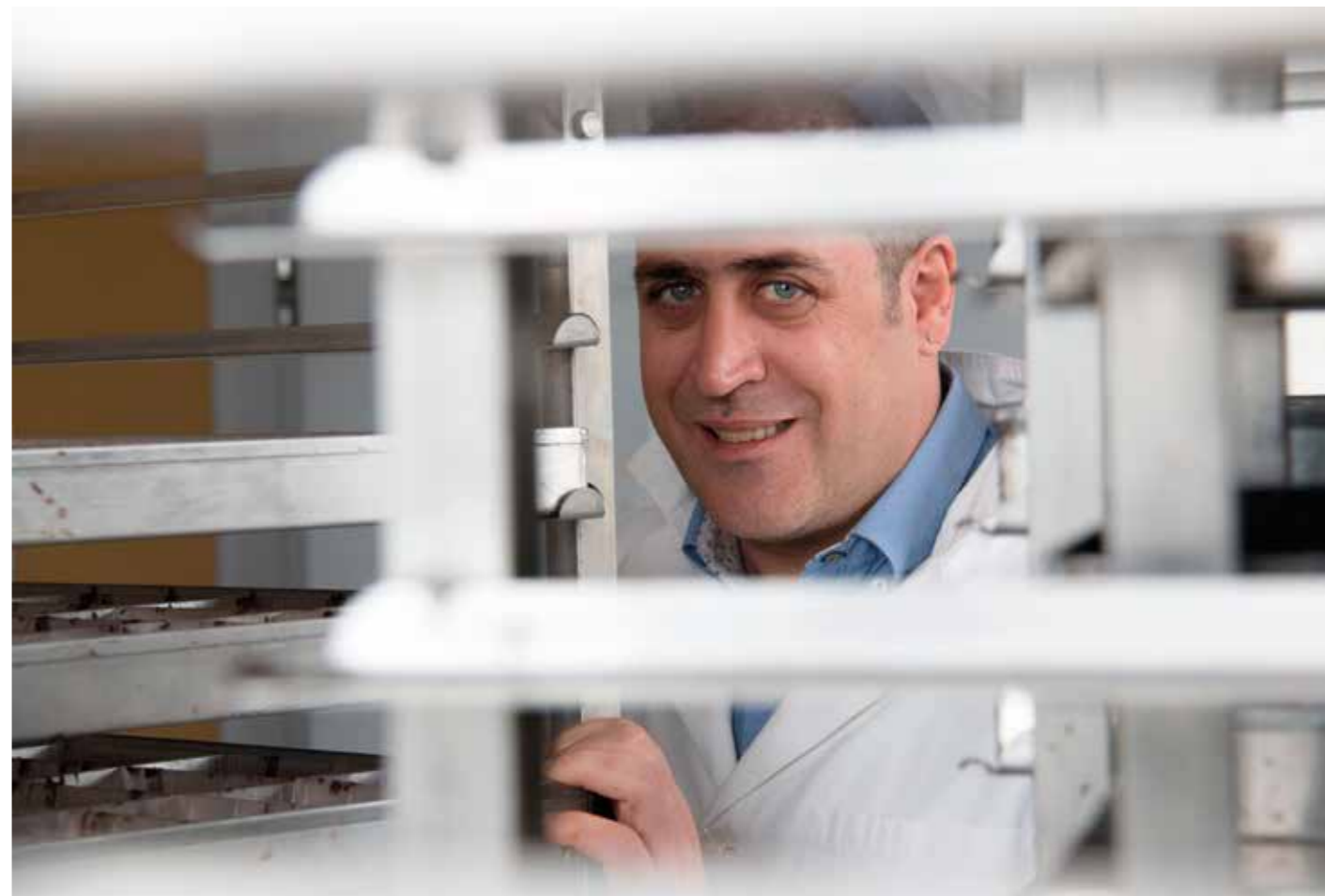
Si deve partire innanzitutto dalla conoscenza approfondita del prodotto che lavora, smontandone pezzo a pezzo i singoli passaggi. Definirsi maestri non paga, anzi si deve imparare sempre dalle piccole sfaccettature perché la grande qualità si nasconde tra le pieghe. La ricerca deve essere orientata verso la scoperta della dimensione agricola del cacao. A questo passaggio teniamo molto perché vogliamo spiegare il collegamento con elementi che sono tipici del mondo agricolo. L'innovazione passa attraverso l'offerta di prodotti non sempre disponibili e differenti per terroir.

Ecco perché collaboriamo a progetti che prevedono l'utilizzo del cacao "Nativo" del Perù e successivamente quello più raro coltivato in Messico.

Puntiamo all'utilizzo di fave di cacao provenienti da micro piantagioni e a collaborazioni dirette con i singoli produttori, anche i più piccoli.

**Mentre si parla di industria 4.0, qui molti aspetti della vostra linea produttiva sono svolti manualmente come per esempio la fase di confezionamento delle tavolette. Ci sono elementi della filiera che guai a toccarli?**

Certo. Mai abbandonare la dimensione artigianale della produzione e mutuare la filosofia delle basse temperature di lavorazione. Poi il tempo, assolutamente un alleato se rispettato. Pensate, questo Melangeur potrebbe lavorare fino a 48 ore di seguito per sviluppare la migliore carica aromatica. Anche se abbiamo introdotto elementi più tecnologici come il "tavolo auto vibrante", alcuni aspetti produttivi devono restare immutati.



**Come si riconosce un buon cioccolato?**

Intanto dai numeri. Il tenore della massa di cacao non deve essere inferiore al 50 per cento. Poi l'identità viene conferita dalla migliore selezione delle materie prime che devono essere di altissima qualità.

Per fare un buon cioccolato non esistono segreti; di sicuro non mi piacciono le operazioni di "cosmetica" sul cioccolato, perché nella sua semplicità, questo prodotto, non necessita di cosmesi e qualsiasi

elemento, anche il più banale, tendente a conferire un aspetto "coprente" deve essere considerato sospetto.

**Lei è nato e cresciuto, si è formato e perfezionato frequentando uno dei templi indiscussi del cioccolato di Modica. Qual è il suo dolce preferito?**

Vado per l'assoluta semplicità. Amo la scorza d'arancia candita: genera il trasporto di ciò che la Sicilia rappresenta nell'immaginario collettivo: colore, gusto, armonia.

**Quando era un bambino, ha mai bevuto latte aromatizzato al cacao in polvere solubile?**

No. Mai accaduto. Da bambino frequentavo il laboratorio del nonno e il mio parametro del gusto era già settato. Con questo voglio dire che non ho pregiudizi contro i prodotti commerciali, del resto anche io ho mangiato le più comuni merendine al fine di acquisire i parametri del gusto, ma bere il latte aromatizzato in quel modo non mi ha mai attratto. Ciascun prodotto ha il diritto di



**Se rispettato, il tempo è un alleato. Questo Melangeur potrebbe lavorare fino a 48 ore di seguito per sviluppare la migliore carica aromatica**







esistere; a me interessa conoscere ed essere certo della provenienza di ciascun ingrediente, piuttosto della certificazione complessiva.

**Secondo lei, esiste il migliore cioccolato del mondo? Lo ha già trovato?**

Esiste e come. Viene prodotto in Venezuela dove ci sono prodotti molto interessanti. Si tratta di un cioccolato semplice e direi 'ancestrale' dove la vera forza, che ti sconvolge, è rappresentata dalla materia prima. Degustare quel cioccolato è come amare un grande vino: si tratta del prodotto di Maria Fernanda di

Giacobbe, promotrice di Cacao de Origen, un progetto che segue ogni passo della produzione di cacao per ottimizzarne e valorizzarne il processo. Il cioccolato, grazie al terroir è in grado di raccontare tanto. Penso al pregiato Cacao Criollo del Venezuela, al cacao dell'Equador (che conferisce un sentore di nocciola tostata), al cacao del Perù (che ha una deriva verso la frutta esotica) e a quello del West Africa (che dona sentori più mascholini, più legati alla liquirizia, al tabacco), considerato – forse a torto - il peggior prodotto del mondo, ma anche in questo caso è un mito da sfatare abbandonando la dimensione macro,

per approdare a quella più sostenibile del micro.

**L'accostamento Vino/Ciocolato. Un amore a prima vista?**

Assolutamente sì. Accosterei il nostro cioccolato ad un Barbera a vendemmia tardiva. Non me ne vogliono gli ottimi produttori di vino siciliani, ma al di là che si tratta di un abbinamento vincente, mi piace creare 'ponti' tra territori lontani.

**Come sorprendete ogni giorno i vostri clienti?**

Più che di sorpresa, amo parlare di emozione. Li prendiamo per mano

e li facciamo entrare nel nostro mondo da una porta che non è quella commerciale. Per noi vale di più il percorso storico/antropologico, quello di conoscenza del territorio e delle materie prime. Chi viene a trovarci deve avere tutte le informazioni su prodotto e territorio e noi non abbiamo segreti per... emozionare.

**Cosa rappresenta l'Igp per il Cioccolato di Modica?**


Spero venga considerato come un punto di inizio e non di arrivo: è questo il mio auspicio. Nel momento in cui questo prodotto sarà tutelato e realizzato solo entro il nostro territorio, ci si potrà liberare da quanti lo producono altrove e saremo noi, in primis, a rispettarlo.

**Come si evita la banalizzazione di un prodotto dalla forte identità come il cioccolato?**

Mai considerarlo come un prodotto da vendita d'impulso. L'intento deve essere quello di non pensare unicamente al lato commerciale e a tutte quelle operazioni che

compromettono l'anima di un prodotto unico nel suo genere. La vera potenza del nostro cioccolato risiede nella sua capacità di raccontare la storia.

**Come immagina il futuro di questo prodotto?**

Deve essere un futuro trasparente e scevro dalle sovrastrutture imposte. Vorrei che si desse una maggiore attenzione alla 'dimensione agricola' del prodotto e alle persone che coltivano e trasportano il cacao. Ritengo che per esser seri, ciascuna tavoletta di Cioccolato debba recare una etichetta con la stagione di raccolta del Cacao. Solo restituendo il giusto valore alle persone che lavorano nell'intera filiera, si potrà avere, sempre, un prodotto eccezionale. Mentre tutto si ingrandisce su larga scala, noi vogliamo lavorare di fino per esaltare il particolare. Sarà questo il corto circuito vincente. 



**Puntiamo all'utilizzo di fave di cacao provenienti da micro piantagioni e a collaborazioni dirette con i singoli produttori, anche i più piccoli**

