

Conserva Módica, Sicilia, la tradición del chocolate azteca

Por Mario Osorio Beristain. Enviado

Módica, 25 Ago (Notimex).- Transportado en el siglo XVII por los españoles que colonizaron Sicilia durante el reinado de Felipe V, el chocolate se instaló en la ciudad de Módica, donde hoy en día es producido con los mismos métodos utilizados por los aztecas.

Reconstruida tras el terremoto de 1693 que la devastó, Módica es uno de los ejemplos más representativos de la arquitectura tardo barroca y hace cuatro siglos era el mayor reino siciliano.

Durante la dominación española la ciudad aprendió a elaborar el chocolate, según recordó el historiador Giovanni Criscione en el libro "La Dolceria Bonajuto", dedicada a la dulcería más antigua de Sicilia.

"El punto de arranque del chocolate de Módica es su parecido con el xocoatl mesoamericano, del cual ciertamente ha derivado... Los nobles de origen ibérico que se transfirieron a Sicilia y los religiosos de regreso de las misiones eran muy glotonos del producto", explicó.

Pierpaolo Ruta, último representante de la familia Bonajuto, dijo a Notimex que el chocolate de la dulcería es producido desde hace seis generaciones con los mismos métodos heredados de la tradición azteca, que desembarcaron en Sicilia con los españoles en torno al año 1600.

"La Dolceria Bonajuto es la más antigua de Sicilia que produce el chocolate de este tipo", explicó.

Abarrotada cotidianamente por turistas y consumidores locales, la dulcería Bonajuto exhibe en sus vitrinas un metate mexicano usado para moler el cacao.

"A inicios del siglo XVII Sicilia era española, al igual que lo que hoy es México y fue entonces que llegaron el metate y el cacao", resaltó Ruta.

Dijo que el metate de la dulcería data de 1865, cuando su antepasado, Francesco Ignazio Bonajuto inició a invertir en la producción con el método original del chocolate modicano.

La actividad fue retomada y enriquecida a cada generación, Francesco Ignazio la heredó a su hijo Federico y este al suyo, Francesco, que a su vez la pasó a su hija adoptiva Rosa Roccaso y a su marido, Carmelo Ruta.

Después tocó el turno de Franco Ruta, el padre de Pierpaolo. Ambos iniciaron un revolucionario proceso de recuperación cultural de las antiguas recetas locales y, sobre todo, del chocolate elaborado "en frío", un verdadero fósil gastronómico que parecía destinado a desaparecer.

Un paciente trabajo de investigación histórica, gastronómica y científica, además de una adecuada divulgación de los resultados alcanzados dio a la producción de la Dolceria Bonajuto un nuevo impulso.

Actualmente Pierpaolo conjuga la tradición con la innovación, pues mientras la dulcería mantiene la elaboración original del chocolate, ha establecido colaboraciones con socios en los sectores más variados, de la moda, la música y la tecnología y con productores de varios países, entre ellos Perú y Venezuela.

La dulcería, que inicialmente producía 300 kilogramos de chocolate al año, ahora llega a 200 toneladas y exporta a Estados Unidos, Japón, Australia y Gran Bretaña.

Ruta explicó que el secreto del chocolate modicano está en su elaboración "en frío", es decir, durante todo el proceso la temperatura no pasa de los 45 grados.


Los aztecas tostaban las semillas del cacao y después sobre un metate las trituraban con un mortero de piedra. La pasta de cacao obtenida se aromatizaba con especias y todo ello era después distribuido sobre el metate hasta que se convertía en una pasta dura y homogénea.

En la elaboración "en frío", el cacao no atraviesa las fases de torrefacción, la pasta de cacaco se trabaja a baja temperatura con la ayuda de azúcar semolado, que da al chocolate modicano su característica textura granulosa.

Módica está tan orgullosa de su chocolate, que anualmente es sede de un festival internacional del producto y cuenta con un museo dedicado a ese dulce.

Para el escritor italiano Leonardo Sciascia el chocolate modicano era "de tan inigualable sabor que parece a quien lo prueba que ha llegado del arquetipo del absoluto y que el chocolate producido en otros lados, incluso el más celebrado, no es más que una adulteración".

NTX//MOB/BGG/

 128  11

DESCARGAR

CONTENIDO RELACIONADO (/notas)



12:30:36

Conserva Módica, Sicilia, la tradición del chocolate azteca

(/ntxnotaLibre/401069)

03:35:41 (/ntxnotaLibre/402029)	Los mayas asociaban al cacao con el inframundo, afirma arqueólogo
15:08:19 (/ntxnota/395118)	Cacao mexicano de Tabasco, el mejor del mundo por su aroma y sabor
15:13:18 (/ntxnota/381562)	Amplían señalética en fincas cacaoteras de Tabasco
18:26:43 (/ntxnota/367864)	Definirán este año Norma Oficial Mexicana para Cacao Grijalva de Tabasco
12:15:21 (/ntxnotaLibre/401671)	Los mayas asociaban al cacao con el inframundo, afirma arqueólogo
04:24:08 (/ntxnotaLibre/376678)	Polvo de cacao aspirado la nueva moda entre estadounidenses
07:04:20 (/ntxnota/387258)	México, gran productor de cacao

VIDEOS (/videos)

+



Conserva Módica, Sicilia la tradición del chocolate azteca

FOTOGRAFÍA (/fotos)

+



Conserva Módica, Sicilia la tradición del chocolate azteca