

La visita golosa

A tavola
Cuddura cu l'ovu,
il croccante tipico
delle scampagnate

Tra cassatine e panzerotti di ricotta, la domenica di Resurrezione spicca sulle tavole siciliane anche la *cuddura cu l'ovu*. Quasi in via di estinzione, questo dolce dalla forma di corona realizzato con pasta di garofano, farina, zucchero e olio di cannella è un trionfo di forme e colori. La sua preparazione richiede tante ore di lavorazione e ben 15 ore di posa. Prima di andare in forno si spazzola e s'inumidisce di modo tale che lo zucchero si depositi sulla base

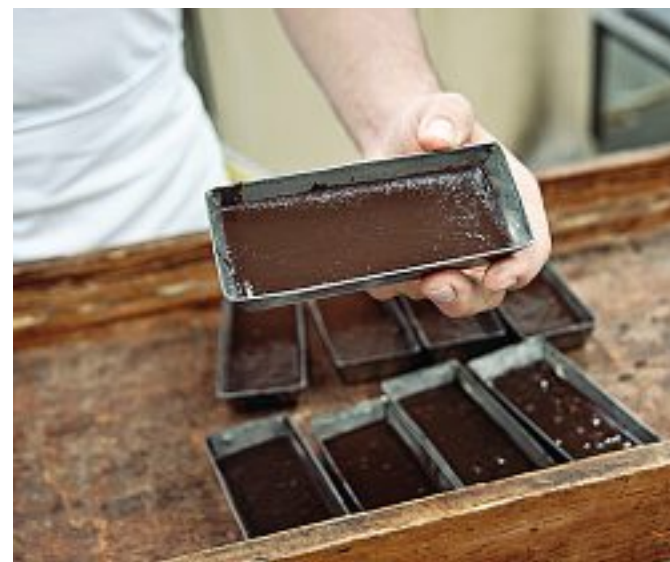
una volta cotta. Come da tradizione, il Venerdì santo si "murano", ovvero ci si incolla sopra - tramite lo zucchero sciolto - le uova sode (sempre in numero dispari), la frutta martorana e cioccolatini sparsi qua e là. La "cuddura" è un dolce tipico dell'entroterra catanese, croccantissima, dall'aspetto bicolore ed in genere viene consumata il lunedì dell'Angelo, durante le consuete scampagnate che si fanno sull'Etna. (Ve. Co.)

Chi è



● Pierpaolo Ruta appartiene alla sesta generazione della famiglia Bonajuto, artigiani del dolce, la cui attività a Modica risale alla fine dell'Ottocento, e attuale titolare dell'Antica Dolceria Bonajuto.

● A lui si deve la creazione di uova di Pasqua nonostante la particolare struttura del suo cioccolato



Cioccolato e Pasqua, due parole spesso legate. Se poi questi vengono contestualizzate in Sicilia, e soprattutto a Modica, la terza parola che interviene quasi automatica è Bonajuto. Assonanza di pensiero ormai scontata quando di mezzo c'è quel granuloso alimento, dalla nerissima *nuance*, portato avanti con encomiabile maestria da Pierpaolo Ruta, sesta generazione della famiglia Bonajuto e titolare dell'Antica Dolceria Bonajuto.

«La scommessa negli ultimi anni è stata di avvicinare sempre più il nostro tradizionale cioccolato all'immaginario collettivo della Pasqua, può sembrare scontato ma non lo è perché fino a pochi anni fa la particolare struttura del cioccolato Bonajuto "lavo-

Modica città del cioccolato

Dal 1880 Bonajuto ci tenta

Nell'Antica Dolceria uova di Pasqua rispettando la tradizione

rato a bassa temperatura" e senza aggiunta in burro di cacao non consentiva di creare corpi cavi e quindi uova di Pasqua. Oggi ci sono venute incontro nuove tecnologie che da una parte non stravolgono la tradizione e dall'altra permettono di reinterpretarla nella forma» racconta Ruta.

«Nel tempo, il carosello di prodotti pasquali che seguo-

no la visione Bonajuto si è molto articolato: si spazia dalle uova di cioccolato fondente decorate a quelle ricoperte di granella di pistacchi e prodotte con cioccolato bianco di nostra creazione, per non parlare degli ovetti ripieni».

Ma non solo cioccolato nel laboratorio modicano che, nel periodo pasquale, è dedicato a produrre anche «le classi-

che pecorelle in pasta di mandorla ancora una volta reinterpretando la tradizione del dolce siciliano - continua Pierpaolo. La prima versione presenta un'anima di pasta di mandorla di marzapane ricoperta con una glassa di zucchero al cioccolato, la seconda, identica nella forma vede l'aggiunta di massa di cacao alla pasta di mandorla. Inol-

Dal 1880

La lavorazione del cioccolato presso l'Antica Dolceria Bonajuto, uno dei templi per golosi a Modica

tre, realizziamo dei biscotti definiti "quaresimali" con un impasto di mandorle tostate e macinate, miele, canditi, mele cotogne e della granella di pistacchio in superficie. Infine, non mancano "i cardinali" che hanno una pasta molto simile ai biscotti quaresimali ma presentano al loro interno marmellata di mele cotogne, ricoperti poi con glassa di cioccolato Bonajuto».

Per soddisfare la curiosità di appassionati e turisti, la "fucina" della Dolceria apre i battenti tutti i giorni alle 16.30, «è necessaria la prenotazione, che può avvenire anche il giorno stesso - precisa Ruta - basta telefonare in Dolceria o tramite l'apposito form sul nostro sito». In questi anni, l'affermazione del cioccolato modicano in tutto il mondo si deve soprattutto a questa fabbrica di cioccolato «siamo la più antica in Sicilia, a Modica dal 1880 - racconta l'imprenditore. - Già nel 1911 il mio bisnonno, Francesco Bonajuto, vinse la medaglia d'oro all'Esposizione Internazionale Agricola Industriale di Roma. E quando agli inizi degli anni '90 abbiamo intrapreso un nuovo percorso all'interno della nostra "impresa di famiglia", il cioccolato di Modica era ancora sconosciuto all'estero e poco presente nel resto d'Italia». «Senza il lavoro di mio padre - conclude Ruta - non staremmo qui a parlare di cioccolato di Modica».

Venera Coco

© RIPRODUZIONE RISERVATA