



Antica Dolceria Bonajuto

👤 [Лена \(https://smkblog.ru/author/lena\)](https://smkblog.ru/author/lena) - 🕒 07.08.2018 -
📁 [Путешествия \(https://smkblog.ru/category/travel\)](https://smkblog.ru/category/travel) -
💬 [0 комментариев \(https://smkblog.ru/travel/antica-dolceria-bonajuto.html#respond\)](https://smkblog.ru/travel/antica-dolceria-bonajuto.html#respond)

В 1880 году Франческо Бонайуто решил пойти по стопам своего отца Федерико и открыл небольшой кондитерский цех в центре прекрасного города Модики, знаменитого архитектурой в стиле барокко.

Antica Dolceria Bonajuto все еще находится на том же месте, что и почти 200 лет назад, и прочно связана с историей города. Здесь готовят знаменитый Модиканский шоколад по старинным ацтекским рецептам, а также создают новые вкусы шоколада и пекут потрясающие десерты.

Поиск

ТЭГИ

[FIREFLY](https://smkblog.ru/tag/firefly)
([HTTPS://SMKBLOG.RU/TAG/FIREFLY](https://smkblog.ru/tag/firefly)),

[FRECCIA](https://smkblog.ru/tag/freccia)
([HTTPS://SMKBLOG.RU/TAG/FRECCIA](https://smkblog.ru/tag/freccia)),

[IBORGHIPUPELLIDIITALIA](https://smkblog.ru/tag/iborghipiubellidiitalia)
([HTTPS://SMKBLOG.RU/TAG/IBORGHIPUPELLIDIITALIA](https://smkblog.ru/tag/iborghipiubellidiitalia)),

[SKYN ICELAND](https://smkblog.ru/tag/skyn-iceland)
([HTTPS://SMKBLOG.RU/TAG/SKYN-ICELAND](https://smkblog.ru/tag/skyn-iceland)),

[TRENITALIA](https://smkblog.ru/tag/trenitalia)
([HTTPS://SMKBLOG.RU/TAG/TRENITALIA](https://smkblog.ru/tag/trenitalia)),

[АРЕНДА АВТО](https://smkblog.ru/tag/arenda-avto)
([HTTPS://SMKBLOG.RU/TAG/ARENDA-AVTO](https://smkblog.ru/tag/arenda-avto)),

[ВЕНЕЦИЯ](https://smkblog.ru/tag/venetsiya)
([HTTPS://SMKBLOG.RU/TAG/VENETSIYA](https://smkblog.ru/tag/venetsiya)),

[ВЕРОНА](https://smkblog.ru/tag/verona)
([HTTPS://SMKBLOG.RU/TAG/VERONA](https://smkblog.ru/tag/verona)),

[ГРАНАДА](https://smkblog.ru/tag/granada)
([HTTPS://SMKBLOG.RU/TAG/GRANADA](https://smkblog.ru/tag/granada)),

[ДОМ ЗА ЕВРО](https://smkblog.ru/tag/dom-za-evro)
([HTTPS://SMKBLOG.RU/TAG/DOM-ZA-EVRO](https://smkblog.ru/tag/dom-za-evro)),

[ЖЕЛЕЗНОГОРСК](https://smkblog.ru/tag/zheleznogorsk)
([HTTPS://SMKBLOG.RU/TAG/ZHELEZNOG](https://smkblog.ru/tag/zheleznogorsk)),

[ИСПАНИЯ](https://smkblog.ru/tag/ispaniya)
([HTTPS://SMKBLOG.RU/TAG/ISPANIYA](https://smkblog.ru/tag/ispaniya)),

[ИТАЛИЯ](https://smkblog.ru/tag/italiya)
([HTTPS://SMKBLOG.RU/TAG/ITALIYA](https://smkblog.ru/tag/italiya)),

[КАК ДОБРАТЬСЯ](https://smkblog.ru/tag/kak-dobratsya)
([HTTPS://SMKBLOG.RU/TAG/KAK-DOBRATSYA](https://smkblog.ru/tag/kak-dobratsya)),

[КАТАНИЯ](https://smkblog.ru/tag/kataniya)
([HTTPS://SMKBLOG.RU/TAG/KATANIYA](https://smkblog.ru/tag/kataniya)),

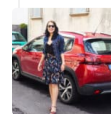
[ПАРИЖ](https://smkblog.ru/tag/parizh)
([HTTPS://SMKBLOG.RU/TAG/PARIZH](https://smkblog.ru/tag/parizh)),

[СИЦИЛИЯ](https://smkblog.ru/tag/sitsiliya)
([HTTPS://SMKBLOG.RU/TAG/SITSILIYA](https://smkblog.ru/tag/sitsiliya)),

[ФОТОПРОГУЛКА](https://smkblog.ru/tag/fotoproglka)
([HTTPS://SMKBLOG.RU/TAG/FOTOPROG](https://smkblog.ru/tag/fotoproglka)),

[ФРАНЦИЯ](https://smkblog.ru/tag/frantsiya)
([HTTPS://SMKBLOG.RU/TAG/FRANTSIYA](https://smkblog.ru/tag/frantsiya)),

ПОСЛЕДНИЕ ЗАПИСИ



[Аренда авто в Winrent. Отзыв.](https://smkblog.ru/travel/arenda-avto-v-winrent-otzyv.html)
(<https://smkblog.ru/travel/arenda-avto-v-winrent-otzyv.html>)
06.08.2018 /
0 COMMENTS
([HTTPS://SMKBLOG.RU/TRAVEL/ARENDA-AVTO-V-WINRENT-OTZYV.HTML#RESPOND](https://smkblog.ru/travel/arenda-avto-v-winrent-otzyv.html#respond))



(<https://smkblog.ru/wp-content/uploads/2018/08/Modika.jpg>)

Город Модика

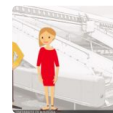
Содержание статьи

- 1 В чем же особенность Модиканского шоколада?
- 2 Первая Antica Dolceria Bonajuto
- 3 Что купить?

В чем же особенность Модиканского шоколада?

В период Испанского господства в Модике (в 16 веке) появились первые производства шоколада. Рецепт этого шоколада Испанцы получили ранее от ацтеков. Они обжаривали зерна какао на специальном камне "Metate", затем растирали их на нем, а после в полученную массу добавляли воду и традиционные специи такие как: ваниль, корица, перец чили, имбирь и другие.

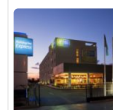
Изначально шоколад в Модике производили в виде напитка и он имел огромную популярность у знатных особ того времени. Затем его стали производить и в форме плиток.



[Бесплатный онлайн курс
Итальянского от университета
Болоньи](https://smkblog.ru/raznoe/besplatnyj-onlajn-kurs-italyanskogo-ot-universiteta-boloni.html)
(<https://smkblog.ru/raznoe/besplatnyj-onlajn-kurs-italyanskogo-ot-universiteta-boloni.html>),
20.05.2018 /
0 COMMENTS
([HTTPS://SMKBLOG.RU/RAZNOE/BESPLATNYJ-ONLAIN-KURS-ITALYANSKOGO-OT-UNIVERSITETA-BOLONI.HTML#RESPOND](https://smkblog.ru/raznoe/besplatnyj-onlajn-kurs-italyanskogo-ot-universiteta-boloni.html#respond))
=
[boloni.html](https://smkblog.ru/raznoe/besplatnyj-onlajn-kurs-italyanskogo-ot-universiteta-boloni.html))



[Как добраться до Чефалу.
Расположение на карте.](https://smkblog.ru/travel/kak-dobratsya-do-chefalu-raspolozhenie-na-karte.html)
(<https://smkblog.ru/travel/kak-dobratsya-do-chefalu-raspolozhenie-na-karte.html>),
26.04.2018 /
0 COMMENTS
([HTTPS://SMKBLOG.RU/TRAVEL/KAK-DOBRATSYA-DO-CHEFALU-RASPOLOZHENIE-NA-KARTE.HTML#RESPOND](https://smkblog.ru/travel/kak-dobratsya-do-chefalu-raspolozhenie-na-karte.html#respond))
[karte.html](https://smkblog.ru/travel/kak-dobratsya-do-chefalu-raspolozhenie-na-karte.html)),



[Отель Holiday Inn Express
Malaga](https://smkblog.ru/travel/otel-holiday-inn-express-malaga.html)
(<https://smkblog.ru/travel/otel-holiday-inn-express-malaga.html>),
24.04.2018 /
0 COMMENTS
([HTTPS://SMKBLOG.RU/TRAVEL/OTEL-HOLIDAY-INN-EXPRESS-MALAGA.HTML#RESPOND](https://smkblog.ru/travel/otel-holiday-inn-express-malaga.html#respond))
!).



[Отказ в доме за 1 евро. Новая
попытка. upd 22.04.2018.](https://smkblog.ru/travel/otkaz-v-dome-za-1-evro-novaya-popytka-upd-22.04.2018.html)
(<https://smkblog.ru/travel/otkaz-v-dome-za-1-evro-novaya-popytka.html>),
22.04.2018 /
5 КОММЕНТАРИЕВ
([HTTPS://SMKBLOG.RU/TRAVEL/OTKAZ-V-DOME-ZA-1-EVRO-NOVAYA-POPYTKA.HTML#COMMENTS](https://smkblog.ru/travel/otkaz-v-dome-za-1-evro-novaya-popytka.html#comments))
[popytka.html](https://smkblog.ru/travel/otkaz-v-dome-za-1-evro-novaya-popytka.html))

Какао-бобы обрабатывают холодным способом, при 35-40 градусах и растирают с сахаром. При такой температуре сахар не плавится полностью, а застывает в форме кристаллов, что придает этому шоколаду особую консистенцию и вкусовые качества.

Традиционно Модиканский шоколад выпускается с ароматом ванили или корицы, но в последнее время появились новые вкусы с солью, перцем, имбирем, апельсином и лимоном. Для производства используются только натуральные ингредиенты. Шоколад готовится без добавления масла или молока, всего три ингредиента: какао, сахар и специи. Кроме этого существуют так называемые “чистые” сорта, содержание какао в которых 90% и выше, в них нет даже сахара. Так как изначально этот шоколад производился именно для насыщения, а не в качестве сладости, некоторых его вкус может удивить.

Шоколад из Модики никогда не производился промышленным способом, только ручная работа. Благодаря этому сейчас мы можем насладиться именно первоначальным, оригинальным вкусом этого шоколада. В связи с вышесказанным он был удостоен знака IGP защищенного географического наименования.

Первая Antica Dolceria Bonajuto

Шесть поколений этой семьи производят здесь традиционный Модиканский шоколад, а также другие сладости уже более 150 лет. Сам магазинчик не очень большой и обставлен красивой деревянной мебелью. На витринах расположена информация об истории шоколада, истории этого места, а так же старинные артефакты.

Самым популярным местом в магазине конечно же является уголок дегустации, где можно вдоволь напробоаваться всеми видами шоколада, который здесь производят



(<https://smkblog.ru/wp-content/uploads/2018/08/Antica-Dolceria-Bonajuto.jpg>)

A promotional banner for VISA TO HOME. The banner features a background image of fresh produce like lemons and limes. At the top, it says "VISA TO HOME". Below that, it says "Получить визу онлайн — просто". In the center, there is a small Italian flag and the word "Италия" in large white letters. Below the flag, it says "от 2 750 ₽" and "5 дней". At the bottom, there is a red button that says "Начать оформление". Below the button, it says "Не включая консульский и сервисно-визовый сбор".

(http://c5.travel payouts.com/click?shmarker=141192&promo_id=426&source_type=banner&type=click).

Забронируйте отель по моей ссылке и получите

900 рублей на Booking.com

(https://www.booking.com/s/35_6/loskut46)



(<https://smkblog.ru/wp-content/uploads/2018/08/More-shokolada.jpg>)

Отдельно стоит отметить небольшой дворик снаружи магазина. В теплый день там можно выпить горячего или холодного шоколада, или съесть десерт, только что купленный в магазине.

Входная дверь в магазин заклеена вырезками из газет и журналов, которые когда-либо писали об этом месте. Причем, в своем инстаграме они опубликовали фото 1967 года и уже тогда возле двери висело несколько вырезок из газет, о так называемом “магазине чудес”.

Что купить?

В магазине представлено 15 видов шоколада. Одна 50 граммовая плитка стоит 2,6 – 3 евро. Кроме этого продаются жестяные коробочки конфет – 7 евро за 6 конфет. В ассортименте: шоколадный ликер, пиво (с какао бобами), нуга, печенье, заранее можно заказать кассату. Также для вас, при желании, соберут подарочный набор.

Рекомендую попробовать их канולי. По популярности они не уступают местному шоколаду, это место знаменито ими уже не один десяток лет.

(<https://smkblog.ru/wp-content/uploads/2018/08/Assortiment-Antica-Dolceria-Bonajuto.jpg>)

Вы можете заранее, минимум за неделю, забронировать тур в лабораторию шоколада, которая расположена внутри. Там вам раскроют секреты приготовления этого шоколада, покажут процесс его производства, а так же расскажут о его истории и конечно же вы сможете все-все попробовать. Визит длится около 30 минут. Бронь возможна от 8 человек.

Если вы планируете посетить Модичу советую вам зайти в Antica Dolceria Bonajuto. Во первых это самая настоящая городская достопримечательность, которая неразрывно связана с историей города, во вторых там можно купить шоколадки и другие вкусности в качестве сувенира. Что может быть лучше аутентичного шоколада из ацтекских рецептов? Ну а уж сладкоежкам, как я, это место просто обязательно к посещению.

Если нет возможности посетить Модичу, а попробовать этот уникальный шоколад все же хочется – можно заказать доставку на их сайте <https://www.bonajuto.it/en/> (<https://www.bonajuto.it/en/>)

МЕТКИ: [ИТАЛИЯ \(HTTPS://SMKBLOG.RU/TAG/ITALIYA\)](https://smkblog.ru/tag/italiya), [СИЦИЛИЯ \(HTTPS://SMKBLOG.RU/TAG/SITSILIYA\)](https://smkblog.ru/tag/sitsiliya)
