



Afterclap è un progetto di

i Birbanti
MOVIMENTO
ARTISTICO



Scopri di più!



Perché a Pasqua si scambiano le uova di cioccolato, e la storia della Dolceria Bonajuto di Modica

Written by Marianna Abruzzese • on 20 aprile 2019 • in Mondì

Pasqua è alle porte e secondo un'indagine del Centro studi CNA in Italia saranno scartate da grandi e piccoli circa **15 milioni** di uova di cioccolato.

Ma **perché** a Pasqua si scambiano uova di cioccolato?

Miti e leggende aleggiano attorno a questo simbolo, ma procediamo con ordine e tracciamo una breve storia dell'**uovo di Pasqua**.

L'uovo per i cristiani è simbolo della **nuova vita** ecco perché viene associato alla rinascita e quindi alla resurrezione di Cristo. A rafforzare quest'isotopia della Pasqua vi è anche l'usanza del digiuno quaresimale che veniva osservato in maniera rigorosa, soprattutto in passato, dai ferventi fedeli.

Durante questo periodo era proibito mangiare, tra le altre cose, anche le uova e il fatto che le galline continuassero comunque a depositarle generava un surplus alimentare che non poteva essere consumato nel breve tempo.

È da questa circostanza che si iniziano a decorare i gusci dipingendoli con simboli sacri.

Bisognerà aspettare il diciottesimo e diciannovesimo secolo per affrancare, seppur in parte, le uova di Pasqua dalle usanze tipicamente religiose toccando l'apice con le famose uova di Fabergé, gioielliere e orafo russo che realizzò delle uova in oro e pietre preziose su commissione dello zar. Fabergé avrebbe potuto utilizzare tutta la sua creatività nel realizzare le uova, ma a una condizione: inserire all'interno una sorpresa.

Ad un certo punto il **cioccolato** diventa protagonista di questa storia.

Nel corso dell'Ottocento varie furono le innovazioni tecnologiche che permisero la realizzazione delle uova di cioccolato mediante una pasta liquida e abbastanza resistente da poter essere inserita in uno stampo a forma di uovo. La commercializzazione di questo tipo di uova con sorpresa all'interno fu realizzata dall'azienda dolciaria inglese **Cadbury** che nel **1875** ideò il primo uovo di cioccolato. Il vero successo in termini di vendite arrivò quando furono prodotte le prime uova di cioccolato al latte, più dolci delle precedenti.

Nel panorama delle uova di Pasqua oggi le più vendute sono proprio quelle al latte ma non è difficile trovare varianti particolari che vanno da quelle senza glutine, alle biologiche passando per quelle vegane, ma in una produzione così vasta e così terribilmente industriale oggi ho avuto modo di intervistare chi ha fatto del cioccolato una ragione di vita differenziandosi dalla massa. Quando si pensa al **cioccolato artigianale** forse la prima parola che viene in mente è **Modica**, patria dell'omonimo cioccolato, nonché sito Unesco.

Ringrazio Pierpaolo Ruta, titolare dell'**Antica Dolceria Bonajuto** di Modica, artigiani del cioccolato dal 1880, per avermi concesso questa intervista.



Iniziamo con una domanda per fare chiarezza in chi si avvicina per la prima volta a questo prodotto così squisitamente diverso:

Quale è la particolarità del cioccolato di Modica, cosa lo rende così diverso dagli altri?

Per rispondere a questa domanda, dobbiamo prima fare una premessa. Da poco il “Cioccolato di Modica” ha ottenuto il riconoscimento ed il marchio IGP, ovvero Indicazione Geografica Protetta. La nostra Antica Dolceria Bonajuto che da più di 150 anni produce cioccolato nella città in cui ha sede da sei generazioni, ovvero Modica, ha deciso di non aderire a questa certificazione. I motivi sono tanti e non vorremmo annoiare i vostri lettori. Per cui quando parleremo del nostro cioccolato, lo definiremo semplicemente quello di Bonajuto, la più antica fabbrica di cioccolato in Sicilia.

*Per rispondere adesso alla tua domanda, la particolarità del cioccolato che storicamente produciamo è, per semplificare, una **lavorazione a bassa temperatura**. Ovvero, il cioccolato, non supera mai durante il processo di produzione temperature superiori ai **40/45°** centigradi. Questo tipo di lavorazione è la più antica arrivata in Europa attraverso i **conquistadores** spagnoli ed è ancora oggi quella più vicina come metodologia a quella delle antiche popolazioni indigene del Sudamerica che furono storicamente le prime ad elaborare i semi del cacao. La nostra città era una contea spagnola molto importante ed è per questo che il cioccolato così lavorato è arrivato fino a noi. La mancata industrializzazione nel Sud Italia riuscì a preservare il metodo: quindi un problema come quello del **mancato sviluppo**, per questo prodotto si è rivelato nel tempo un **punto di forza**.*

*La lavorazione a bassa temperatura incide sul prodotto donandogli una consistenza molto particolare in quanto i **grani di zucchero** non si sciolgono al suo interno rendendo il cioccolato “sabbioso” al palato da un lato ma preservando buona parte della gamma aromatica appartenente ai semi di cacao, non viene inoltre aggiunto burro di cacao oltre alle percentuali naturalmente contenute nei semi.*

Essendo così diverso, è un cioccolato che piace a tutti, grandi e piccoli?

*Si tratta certamente di un prodotto per molti versi **diverso** rispetto agli standard ai quali il consumatore medio è abituato, chi lo conosce sa che nella maggior parte dei casi conterrà **aromi** vari che vanno dalla vaniglia, alla cannella, dall'arancia al peperoncino e tanto altro. La sua “texture” poi è molto particolare ed il primo approccio non è sempre semplicissimo, tuttavia **la diversità è ricchezza** negli alimenti come nella vita e ciò che spiazza all'inizio è proprio ciò che lo rende un prodotto del quale molti consumatori si innamorano. Poi, ovviamente, c'è chi preferisce altre tipologie: è normale ed anche questa è una fortuna direi.*

Realizzate anche uova di Pasqua aromatizzate?

*Proprio a causa della sua consistenza durante la lavorazione, solamente da pochi anni e grazie alla tecnologia applicata è stato possibile realizzare dei corpi cavi e quindi delle uova di Pasqua, oggi produciamo dalle uova tradizionali agli ovetti ripieni e vuoti che hanno **gusti e aromi diversi**. Le uova in genere vengono realizzate con il nostro storico cioccolato alla **cannella**, ma utilizziamo anche il bianco alla **vaniglia** o al **pistacchio**.*

La vostra Pasqua 2019 ha una trama trapuntata e si tinge di rosa: come si ottiene questo colore? E soprattutto: di che sapore si tratta?

*Quest'anno abbiamo realizzato, oltre alle tradizionali uova pasquali e alla versione ricoperta di granella di pistacchi, due **uova “trapuntate”** una forma che ci ha colpito e che ha dei punti di contatto con gli **elementi architettonici** che ci circondano. Ne abbiamo realizzato uno scuro alla vaniglia ed uno appunto di colore **rosa**. La scommessa in quest'ultimo caso era quella di riuscire ad avere un colore tenue con il minimo degli ingredienti possibili, un **estratto di paprika**, **impercettibile al palato**, ci ha permesso di farlo.*



Come vengono preparate? E chi ne sceglie il design?

Vengono **prodotte manualmente** una ad una con delle **tempistiche** molto più **lunghe** rispetto a quelle realizzate con cioccolato "normale". Per quanto riguarda il design ci lasciamo ispirare dalle **nostre emozioni**, una volta trovata l'idea il nostro team si mette al lavoro per riuscire a realizzare ciò che abbiamo immaginato.

Contengono sorprese?

La sorpresa c'è ma cerchiamo sempre di rendere protagonista il prodotto e lasciare un buon ricordo di noi.

È vero che chi regala un uovo di Pasqua realizzato con cioccolato lavorato a freddo regala un'esperienza di degustazione completamente diversa dal solito?

Beh, questo bisognerebbe chiederlo a chi consuma il prodotto, certo è che così come con la tavolette, chi non è abituato a consumare cioccolato lavorato a freddo **rimane sorpreso**.

Ho letto che avete organizzato un laboratorio sul cioccolato per bambini...

Sì, lo abbiamo chiamato **#BONAJUTOFORKIDS**. Ci sembra naturale iniziare a realizzare un laboratorio per bambini, dove poter "giocare" e far conoscere come nasce una tavoletta di cioccolato, il percorso che compie. Il viaggio della fava di cacao dai luoghi di origine al luogo di produzione. Il laboratorio si terrà nel nostro FATTOJO BONAJUTO, un luogo vivo, dedicato alla produzione e allo scambio di saperi. E con i bambini **non si finisce mai di imparare**.

Per concludere,

Un consiglio per i grandi: con cosa si può accompagnare la degustazione di questa tipologia di cioccolato?

Per esempio con dei liquori di qualità quale Rum, Grappa o Whiskey. Ma una delle sorprese più belle è stata ultimamente l'abbinamento con un grande amaro storico siciliano, l'Amaro Averna.

Insomma anche quest'anno ce n'è per tutti i gusti, non resta che scartare le uova e lasciarsi sorprendere!