

CLUB **3**

# VIVERE

IN ARMONIA

IL MENSILE CHE TI SEMPLIFICA LA VITA

ANNO XXIII - MENSILE - N.11  
NOVEMBRE 2011  
EURO 3,00

*pag. 95 - Fiume Keel  
151  
Nove Parore*



**NOTES**

**MI MANDA  
LUBRANO**

**I NONNI FANNO  
I "CONTI" AI NIPOTI**

**TECNOLOGIA**

**AMICIZIE  
CHE FINISCONO  
NELLA "RETE"**

**ALIMENTAZIONE**

**MA SIAMO SICURI  
CHE IL LATTE FA BENE?**

**REINHOLD MESSNER, 67 ANNI**

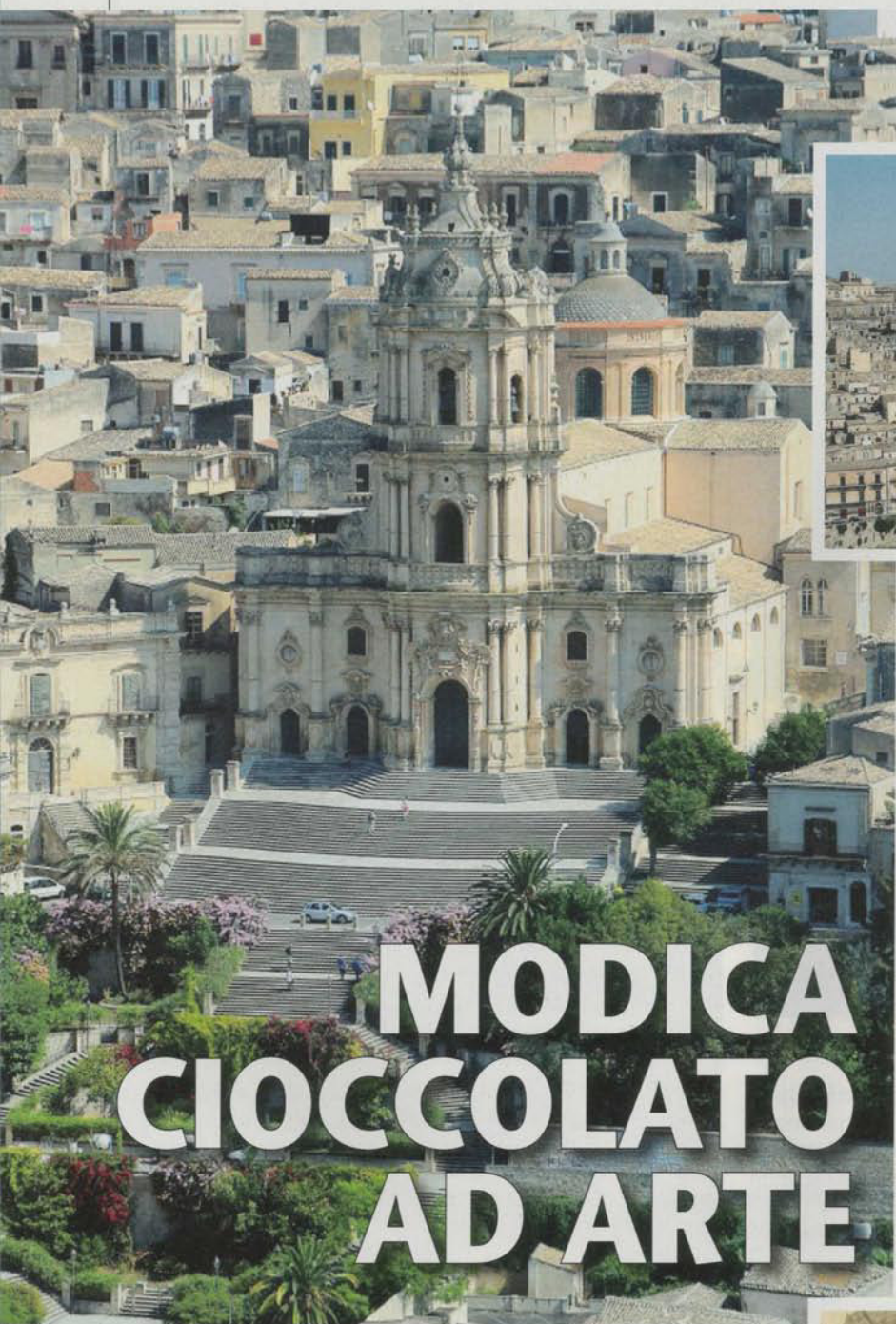
**UNA VITA SEMPRE  
IN VETTA**

[WWW.VIVEREINARMONIA.IT](http://WWW.VIVEREINARMONIA.IT)

PI. SPA S.A. P. D.L. 353/2003-L.27/02/04 N.46 - a.1. c.1. DGB/CN - Austria EURO 5,00 - Spagna EURO 4,50

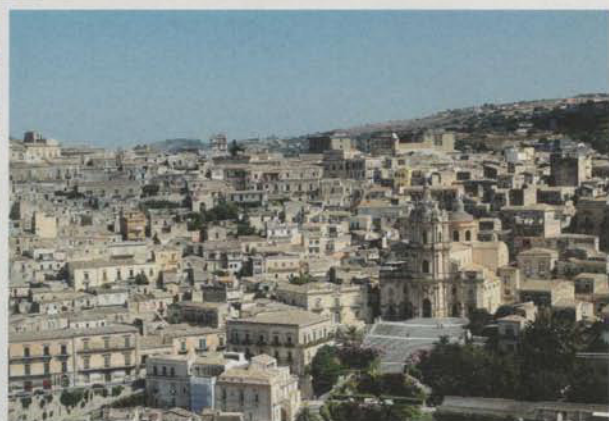


9 771124 1137002



## PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

A sinistra: il Duomo di San Giorgio, esempio di barocco siciliano. Sotto: una panoramica di Modica. In basso: un vicolo.



# MODICA CIOCCOLATO AD ARTE

*Un tour tra i gioielli barocchi del centro e un salto nella dolceria Bonajuto, tappa obbligata per i golosi che amano i sapori dell'antica tradizione spagnola*

**L**ungo corso Umberto I, nel cuore di Modica, la pioggia leggera regala agli edifici tardo-barocchi una luce greve e un'atmosfera malinconica e suggestiva. **Modica, gioiello del Ragusano, sui monti Iblei, sembra una città sospesa nel tempo**, con il suo labirinto tortuoso di vicoli ombrosi e di stradine che si incrociano e si inerpicano sulla montagna circostante. Modica alta, le lunghe teorie di balconi sapientemente scolpiti che adornano i palazzi di Modica bassa, la parte di città che si estende all'interno della valle. Modica è la patria del poeta Salvatore Quasimodo, che nacque qui nel 1901, un anno prima che la furia dell'alluvione inondasse la città. Allora Modica era attraversata da due fiumi. Dopo l'alluvione, i corsi d'acqua vennero chiusi.

In un vicolo laterale si scorge l'insegna dell'antica dolceria Bonajuto: «La più antica fabbrica di cioccolato in Sicilia». Il modicano Francesco Bonajuto nacque nel 1861, proprio come lo Stato italiano; nel

1880 cominciò a fabbricare il cioccolato nel suo laboratorio. Da allora, la dolceria Bonajuto ha continuato la sua attività fino a oggi. Modica è famosa in Italia e all'estero come la città del cioccolato: una tradizione che risale all'epoca della do-





**LA FABBRICA DEL GUSTO**

A sinistra: l'insegna della dolceria Bonajuto. Sotto, da sinistra: due dipendenti con Pierpaolo e Franco Ruta, i proprietari. In basso: la basilica di San Pietro.

minazione spagnola, quando i conquistadores trapiantarono in Sicilia la lavorazione di questo prodotto che avevano importato dalle civiltà del Centroamerica.

Ad accoglierci nella dolceria, che ha conservato l'aspetto di un'antica bottega, è **Franco Ruta, il titolare, uomo cordiale e discreto, che parla della sua terra e del suo lavoro con passione e competenza rare.** Ruta è un discendente di Francesco Bonajuto. Fin dalla sua nascita la dolceria è sempre rimasta un'impresa di famiglia, che ha continuato a rispettare tradizione e artigianalità dei prodotti.

«La Sicilia non va visitata, va raccontata», afferma il patron della dolceria. Lui, la storia della sua terra, Modica e il Ragusano, la sa raccontare bene. E lo fa attraverso la storia del cioccolato e delle ricette che hanno accompagnato lo sviluppo e i cambiamenti di questa terra. «Fino al 1992 a Modica si contavano tre laboratori del cioccolato, fra i quali il nostro», racconta, «nel giro di vent'anni siamo arrivati a 35».

E aggiunge: «Fino a quindici-vent'anni fa Modica non era molto conosciuta dai turisti. Poi, anche sulla scia della fama del cioccolato, i visitatori sono arrivati in massa. L'attrazione del barocco ha catalizzato l'attenzione, ma intorno alla città si



estendono anche campagne stupende». Il racconto non può non essere accompagnato dal doveroso rito dell'assaggio. Si parte con il cannolo siciliano: «Nel Ragusano si usa la ricotta vaccina, nel resto della Sicilia quella di pecora; lo prepariamo sul momento, con una cialda prodotta da noi, impastata con vino rosso e frita nello strutto». Si continua con miele e biscotti alle carrube: «Il carrubo è la pianta tipica della nostra zona». **Non possono mancare**

«Nel Ragusano il cannolo si prepara con la ricotta vaccina; nel resto della Sicilia si usa quella di pecora»

gli **'mpanatigghi (o empanadillas)**, importati dal Sudamerica attraverso gli spagnoli, ripieni di carne di manzo e cioccolato. E una particolarità: il cioccolato "Salinae", fatto con il sale, «un nostro omaggio all'isola di Salina, nelle Eolie».

Infine, una delle invenzioni più felici: le olive di marzapane, fatte con pasta di mandorle e pasta di pistacchio e immerse nell'olio extravergine di oliva. Il cioccolato modicano, spiega Ruta, prosegue fedelmente la tradizione ispanico-azteca: allora, **gli aztechi preparavano la xocòatl, una pasta molto energetica ricavata dai semi di cacao macinati e poi mescolati con le spezie.** La dolceria di

**Info**

**Per raggiungere Modica (in provincia di Ragusa), si può volare all'aeroporto di Catania (distante 25 chilometri), servito da numerose compagnie da Milano, Roma e altre città.**



## 1880

**l'anno in cui  
Francesco Bonajuto  
avviò la sua attività**



Modica ancora oggi continua a preparare il cioccolato come lo lavorava l'antica civiltà centroamericana. «Una volta un turista messicano quando ha assaggiato il cioccolato qui da noi si è messo la mano sul cuore e ha esclamato: ma questo è nostro! Per me è stata la soddisfazione più grande».

Alla dolceria Bonajuto lavorano undici dipendenti; insieme a Franco Ruta, a gestire l'attività è il figlio Pierpaolo, laureato in Scienze della comunicazione. Una passione, quella per i media, che lo accomuna al padre: «Abbiamo realizzato il nostro sito Internet già nel 1995, quando la Rete era ancora quasi sconosciuta», ricorda Ruta. L'antica dolceria ormai da anni è una celebrità: per i turisti che arrivano a Modica una sosta qui è d'obbligo, la stampa straniera ha parlato del cioccolato Bonajuto con toni estasiati.

Quando usciamo dalla dolceria la pioggia è cessata e il sole sta calando dietro la montagna. Al tramonto, le case abbracciate l'una all'altra, aggrappate tenacemente alla roccia, cominciano a illuminarsi di luci soffuse. E, mentre ci allontaniamo, Modica appare come un affascinante presepe barocco.

Tra i luoghi di interesse, si segnalano il Duomo di San Giorgio, esempio eccellente del barocco siciliano, l'impo-

**Dal 28  
ottobre al  
1° novembre la città  
è sede della rassegna  
Chocobarocco, che  
coinvolge vie, piazze  
e palazzi storici**

nente basilica di San Pietro, risalente al XIV secolo, la chiesa del Carmine, la chiesa di Santa Maria di Betlemme e la chiesa rupestre di San Niccolò inferiore, del XII secolo; la casa-museo Salvatore Quasimodo. Per gli amanti del cioccolato, da 28 ottobre al 1° novembre Modica è sede della rassegna Chocobarocco. Lungo corso Umberto I si trovano molte cioccolaterie locali. Fra queste, appunto, l'antica dolceria Bonajuto ([www.bonajuto.it](http://www.bonajuto.it)).

*Giulia Cerqueti*

### LE PRELIBATEZZE

In alto: Franco Ruta.

Sotto: alcuni prodotti della dolceria. A destra: la vetrina del negozio.

