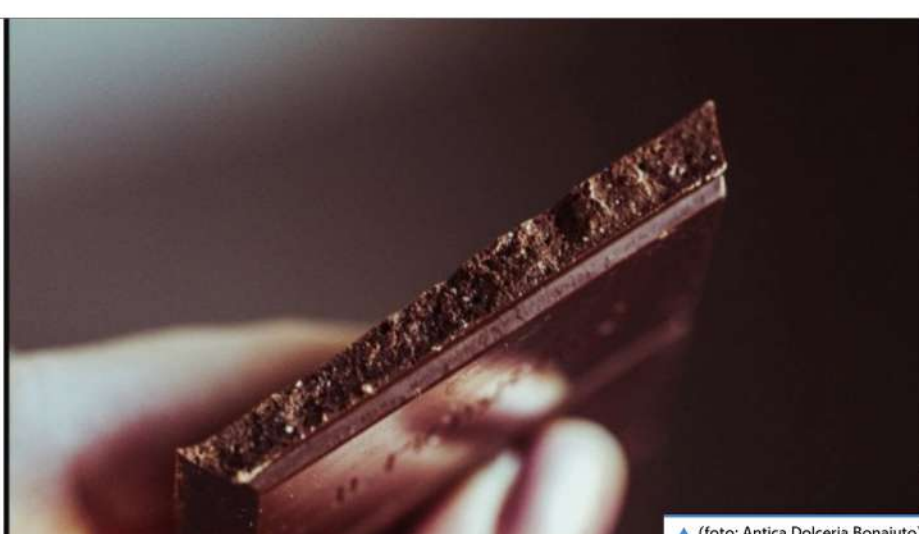


Bonajuto e quel cioccolato che non può essere definito "di Modica"

di Francesco Seminara



(foto: Antica Dolceria Bonajuto)

Il produttore più famoso della cittadina siciliana, paradossalmente, non può utilizzare la dicitura perché fuori dall'IGP. Seguici anche su Facebook

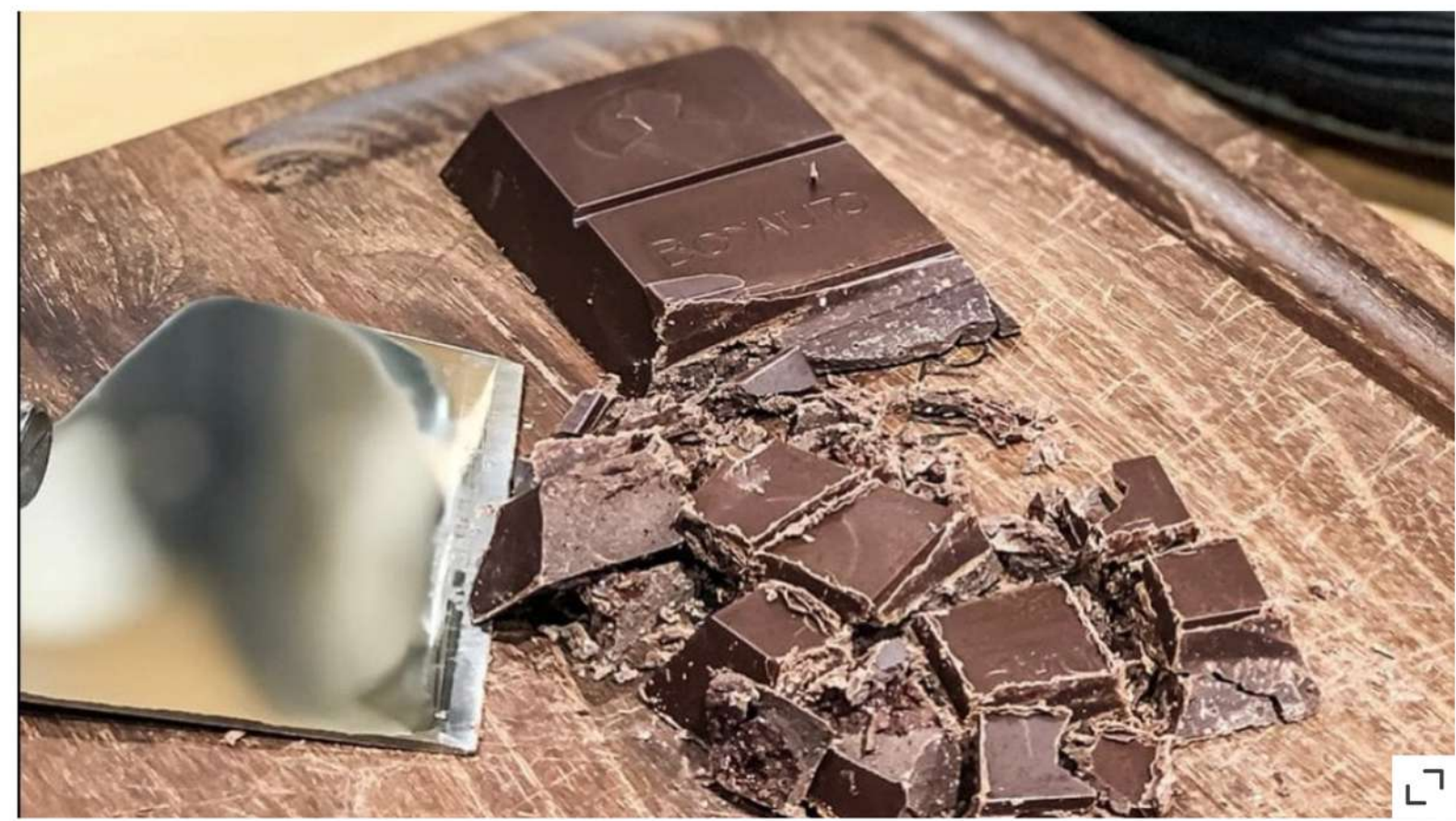
01 MARZO 2021

2 MINUTI DI LETTURA

La storia del cioccolato in Italia passa inevitabilmente da **Modica** e la **storia del cioccolato a Modica** passa inevitabilmente dalla famiglia “Bonajuto - Ruta”, la cui cioccolateria è la più antica di Sicilia e fra le più antiche in Italia, nata nell'anno di grazia **1880**. Molte sono le leggende metropolitane circa la genesi e la lavorazione di questo cioccolato che, com'è noto, arriva in Italia grazie agli spagnoli, dalle civiltà precolombiane. La tradizionale lavorazione per la produzione delle tavole di cioccolato solide, anch'esse di origine mesoamericana, viene importata nella Contea di Modica, allora protettorato spagnolo. Questa lavorazione dà origine allo **xocoàtl**, un prodotto che gli abitanti del Messico ricavavano dai semi di cacao tritati su una pietra chiamata *metate*. Col passare degli anni, la tipica lavorazione granulosa del cioccolato modicano divenne sempre più importante, ma è dal **1992** che, grazie al visionario **Franco Ruta**, la fama di questa preparazione superò i confini regionali prima e nazionali poi, conoscendo una ribalta mediatica eccezionale.

Bonajuto e quel cioccolato che non può essere "di Modica"

L'attività pionieristica di Franco Ruta è da considerarsi una vera opera di apostolato: partiva da Modica con dieci tavolette in tasca e attraverso queste, utilizzate come veicolo culturale, trovava sempre il fil rouge fra il prodotto e la sicilianità. Famosi sono i suoi incontri in Galleria a Milano con **Enzo Biagi**, col quale aveva colloqui di ore sulla Sicilia e sul cioccolato, per non parlare di quelli con **Camilleri** che furono anche d'ispirazione per le ambientazioni delle sue opere. Oggi **Pierpaolo Ruta**, il figlio di Franco, prosegue l'attività di famiglia, arrivata alla sesta generazione, e la sua personale ricerca storica per mantenere intatte proprietà organolettiche e caratteristiche di questo “dolce fossile”.



(foto: Antica Dolceria Bonajuto)

Pierpaolo, possiamo dire che il cioccolato di Modica nasce con Bonajuto?

“Certamente, anche se questa definizione da qualche anno ci è stata inibita in quanto non facenti parte del regime dei protocolli e del Consorzio di Tutela che, ironia della sorte, mio padre contribuì a fondare. Una scelta che nasce dalla volontà di mantenere intatti i processi di lavorazione e lo standard di produzione. Quando ho capito che alcune dinamiche avrebbero addirittura portato a stravolgere la storia, siamo andati via senza alcun rancore: quello non era più il cioccolato che faceva mio nonno”.

Com'era questo cioccolato del nonno?

“Identico a quello di adesso, soltanto la superficie non era temperata. Da sempre, nei secoli, il cioccolato era considerato come nutrimento, non aveva alcuna logica commerciale, non doveva essere anche “bello”. Temperare il cioccolato non toglie al prodotto alcunché, lo rende solo più gradevole visivamente. La nostra politica è sempre stata quella di innovarci guardando al passato e al contributo che la storia ci ha lasciato”.

Non vi disturba il fatto di non potervi chiamare “Cioccolato di Modica” considerato che avete la cioccolateria più antica di Sicilia che, casualmente, si trova a Modica?

“È come aver dato il nome al proprio figlio e poi doverlo chiamare diversamente, anche se non è la cosa peggiore. A fine estate il nostro prodotto è stato inserito all'interno di un packaging di un grosso brand di amaro, recante la scritta “Cioccolato Bonajuto di Modica”. Pur non essendo riportata la dicitura esatta, è stato detto che noi avremmo potuto trarre beneficio anche da questa correzione. Divertente”.

Trova?

“Beh, sì. Quando nel 1999 mio padre fu invitato al **Maurizio Costanzo Show** per parlare della storia del nostro cioccolato, molti modicani non ne avevano mai sentito parlare prima. Entravano in bottega dicendo di aver sentito alla televisione che da noi si produceva un cioccolato buono. Altri addirittura cercavano il cioccolato di Maurizio Costanzo. Ecco, negare l'importanza fondamentale della nostra famiglia e il prezioso lavoro di divulgazione intrapreso da mio padre, nella creazione di quello che successivamente è diventato un brand, equivale ad uno scippo, ma tant'è”.

È quindi guerra “fredda”, tanto per restare in tema di temperature di lavorazione del cioccolato, con il Consorzio?

“Nessuna conflittualità. Ognuno per la propria strada. Io continuerò nel segno della nostra tradizione a produrre il cioccolato di Bonajuto e sì, ci troviamo a Modica. Possiamo ancora dirlo?”.