

IL DOLCE LAVORO DI UN "CIUCCULATARO" INARRIVABILE



Rosa Ruta Bonajuto e Carmelo Ruta

di **ROSSELLA RUSSO**

È titolare dell'Antica Dolceria Bonajuto di Modica: una prestigiosa tradizione familiare che si tramanda da sei generazioni

Nell'isola in mezzo al mare e bruciata dal sole, dove tranquillo è il mirto e sereno l'alloro c'è una antica Contea, quella di Modica, dove dal 1880 sorge un'antica Dolceria che racconta di una preziosa lavorazione del cioccolato. Un cioccolato dal sapore inarrivabile, suggerisce Leonardo Sciascia, che parla

di popoli antichi, di raffinati sapori e di una lavorazione artigianale, introdotta in Europa dai "conquistadores" spagnoli nel XVI secolo, che ancora oggi viene tramandata e custodita attraverso un prezioso lavoro di filologia gastronomica, iniziata da Franco Ruta e portata avanti con lo stesso identico amore ed entusiasmo dal figlio Pierpaolo a

cui si affiancano reinterpretazioni e contaminazioni che ne caratterizzano il loro personalissimo e inconfondibile stile dolciario: quello dei Bonajuto, la più antica fabbrica di cioccolato in Sicilia. "Avevo appena cinque anni" ricorda Pierpaolo Ruta "quando ho fatto il mio primo ingresso nei laboratorio dei miei nonni: Rosa Roccaro, figlia adottiva della famiglia Bonajuto e Carmelo Ruta. Nel periodo che precedeva il Natale tutta la mia famiglia era solita recarsi nella Dolceria, dove ad ognuno veniva affidato un compito diverso come quello di sbucciare le mandarle per produrre il torrone. Ricordo benissimo che avevo il divieto assoluto di toccare le materie prime, per le quali c'è sempre stato un grandissimo rispetto". Afferma Pierpaolo che fin dall'infanzia gli è stata trasmessa una grande



A TAVOLA CON... CHEF PIERPAOLO RUTA

disciplina che lo accompagna sempre in tutto quello che fa. Un'infanzia, la sua, piena di profumi e di sapori. "Quando mio nonno rientrava la sera" racconta "il profumo del cioccolato si diffondeva per tutta la casa insieme a quello degli gnocchi con la ricotta e la maggiorana, preparati dalla nonna Rosa. Un ricordo, questo, che in me rimane indelebile, al punto da averlo voluto sintetizzare in una tavoletta alla maggiorana". Pierpaolo Ruta si emoziona sempre quando parla della sua famiglia. "Durante la Seconda guerra mondiale" spiega "nella nostra Dolceria rimasero soltanto le donne a lavorare perché mio nonno era stato chiamato in guerra, Francesco Bonajuto era già deceduto e mio padre era ancora molto piccolo. Se ancora oggi esiste questa attività, è grazie a mia nonna e alla sua madre adottiva". Un amore intenso e fortissimo, quello che lo lega alla sua famiglia che vivrà in lui per sempre. "Mio padre" ammette "mi ha insegnato a tuffarmi nelle emozioni e che se hai una passione, nulla deve scalfirla anche nei momenti più difficili. Un giorno mi portò a mangiare una pizza nonostante avessimo sulle spalle un debito di quattrocento milioni di lire e un incasso di trentacinque mila lire. Con quel gesto mi insegnò che quando credi nelle tue ragioni, non devi mai sentirti sconfitto anche quando tutto sembra perso". Un lavoro molto amato anche se faticoso, quello ereditato da Pierpaolo, che coincide con la sua vita: "Mi piace molto guardare il mondo senza particolari pregiudizi. Sono una persona determinata con un lavoro molto impegnativo. Cerco, però, di essere un buon padre. Da quando è nata Francesca, due giorni la settimana devono essere dedicati a lei, alla sua crescita, alle sue passioni". Spesso in giro per il mondo per comunicare il suo cioccolato, ospite delle trasmissioni e delle testate internazionali più importanti, Pierpaolo Ruta ha frequentato gli studi in Scienze della

Comunicazione a Salerno: "L'arrivo di internet è stato fondamentale per comunicare la nostra cioccolata ad un pubblico sempre più vasto. Nel 1999 arrivò una mail del New York Times in cui ci dicevano che avevamo sentito parlare di noi e del nostro cioccolato. Da quel momento è partito tutto". A volte però Pierpaolo sente il bisogno di fermarsi e di fare il punto: "Spesso il tempo arabo si impadronisce di me e sono un po' lento in alcune cose che riguardano aspetti della mia vita anche lavorativa. Amo molto comunicare, ma a volte sono un po' chiuso in me stesso. In certi momenti mi accorgo di essere senza barriere e quando qualcuno decide di fermarmi, riesce a fare centro. Nelle cose della vita, invece, sarebbe meglio indossare una corazza". La loro cioccolata, diretta discendente della "Xocoatl Azteca" continua ad essere prodotta, rispettandone origini, storia e peculiarità: mentre la Rivoluzione Industriale nel XIX secolo modificò il ciclo produttivo del cioccolato, inserendo nuovi processi quali il concaggio e il temperaggio a Modica, anche a causa del suo isolamento geografico, tale lavorazione è rimasta uguale a come era arrivata. "Fin dalle sue origini" spiega Ruta "questo cioccolato diverso per struttura e per l'antichissima lavorazione a freddo, non prevedeva la fase di concaggio, anche per una questione di densità che lo caratterizza e contemplava soltanto la speziatura alla cannella e alla vaniglia come accade ancora oggi in Spagna, soprattutto in Catalogna, dove si fa una particolare cioccolata, chiamata "xocolata a la Pedra". Questo nome deriva dal fatto che fino agli anni '60 a Modica, in Spagna e ancora oggi in molti luoghi del sud America questa cioccolata veniva lavorata con il metate, un vero e proprio mulino a pietra, usato per macinare le fave di cacao".

La vostra cioccolata è un dolce fossile. Cosa vuol dire?

"Si tratta di una lavorazione ance-

strale: un cioccolato che viene prodotto con massa di cacao, zucchero, spezie e lavorato a bassa temperatura che non supera i 40-45 gradi. Questo fa sì che tutti gli aromi presenti, non svaniscano. Eravamo in pochi a conoscere questo cioccolato: lo conoscevo io, cresciuto nel laboratorio del nonno, c'erano poi alcune signore anziane che lo producevano ancora in casa e qualche sparuto cliente. Tra questi c'era Leonardo Sciascia che frequentava la Dolceria di mio nonno. Non appena assaggiò questa tipologia di cioccolata, ebbe immediatamente l'intuizione che avesse un percorso storico molto lungo e affascinante, sconosciuto a tutte le tipologie di consumatori per i quali esisteva soltanto la cioccolata al latte o fondente. Sciascia parlò di questo forte legame tra la città delle cento chiese e la Spagna nel suo libro "La Contea di Modica" dove documentò il legame tra la cioccolata, trovata a Modica e quella di Alicante".

Cosa unisce la Spagna, Modica e i Paesi del Sud America?

"Li accomuna un modo di intendere il cioccolato. In alcuni paesini della Spagna come quello di Agramunt il cioccolato è percepito come un qualcosa che appartiene a tutta la popolazione. Un alimento in grado di dare energia immediata. Un concetto, presente in Sud America, ma che avevano anche le popolazioni indigene come gli Aztechi che riconoscevano al cioccolato delle proprietà rinvigorenti. Spesso usavano mescolarlo con il peperoncino".

A suo padre Franco Ruta si devono la salvezza ed il recupero delle antiche ricette della provincia, gli studi sulla presenza del cioccolato in Sicilia e sulla sua lavorazione senza concaggio. Nel 2022 gli è stato intitolato il vicolo dove l'Antica Dolceria Bonajuto ha il suo quartier generale. Che peso emotivo rappresenta questa targa per lei?

"Enorme perché è un riconoscimento fatto ad un vero e proprio



**RIPIENO**

1.800 kg zucchero
 300 g di cacao in polvere
 1 tavoletta di Cioccolato Bonajuto alla cannella da 100g
 1.080 kg mandorla sgusciata
 640 g controfiletto di manzo tritato
 1 cucchiaino di cannella
 1 cucchiaino di miele
 3 g di chiodi di garofano
 360 ml di albumi
 6 uova intere

PASTA MPANATIGGHI**Ingredienti**

1.600 kg di farina "00"
 400 g zucchero
 400 g di strutto
 160 ml acqua
 280 ml di tuorli
 120 ml di uova intere

Procedimento per ripieno Mpanatigghi: far cuocere e asciugare del tutto la carne tritata a fuoco diretto, aggiungere il cioccolato e far amalgamare bene con la carne. Tritare le mandorle aggiungendo poi zucchero, cacao, cannella, miele, chiodi di garofano, albumi e uova. Quando ben omogeneo aggiungere la carne e riportare il ripieno in frigo facendolo riposare per 12 ore.

Procedimento per pasta mpanatigghi: Unire alla farina lo zucchero, strutto, tuorli d'uovo, uova intere e acqua. Impastare fino a quando la pasta diventerà omogenea e liscia. Far riposare in frigo per circa 2 ore.

Stendere la pasta con un mattarello fino ad ottenere uno spessore di 3 millimetri circa, con un coppapasta di forma ovale tagliare la pasta e depositare al centro il ripieno mediante un sac a poche, inumidire con un dito inumidito in acqua il bordo per facilitare la chiusura e procedere alla chiusura.

Prima di infornare aprire una feritoia su ogni singolo biscotto in modo che il ripieno che gonfierà in forno avrà la possibilità di uscire senza aprire il biscotto. Cuocere in forno per 10 minuti a 220°. Spolverare con zucchero a velo e cacao.

anticamente il cacao e lo zucchero venivano impiegati come conservanti naturali proprio per mantenere a lungo la carne e per questa loro capacità di conservazione, questi biscotti furono definiti da Sciascia i biscotti da viaggio". ■

visionario. Mentre mio nonno aveva deciso di chiudere, noi nel 1992 decidemmo di continuare l'attività di famiglia in un percorso che ricostruiva filologicamente la storia di ogni singolo prodotto, cioccolato compreso. Mio padre era un vero sognatore: non riusciva a guardare i numeri. Guardava soltanto l'aspetto emozionale del progetto. Avendo deciso di non aderire all'IGP e non potendo più chiamare la nostra cioccolata, cioccolata di Modica, avevamo poche speranze che questa comunità gli riconoscesse il merito di aver tracciato una nuova strada per questo tipologia di cioccolato. Hanno, invece, riconosciuto che ha fatto tantissimo non soltanto nei confronti di questo prodotto ma, attraverso questo, per tutta Modica e il suo territorio".

Negli anni '90 avete deciso di tornare ad essere una Dolceria e riprendere un percorso legato anche al dolce secco e ai torroni. Che cosa racconta la tradizione dei dolci secchi modicani come i Nucatoli?

"Sono dei biscotti preparati con fichi secchi e miele dalla forma ad S che venivano prodotti durante le festività. Si tratta di una forma simbolica che ricorda il serpente tentatore con delle varianti nel territorio siciliano che riguardano in parte il nome e in parte gli ingredienti. La nostra scommessa è stata sempre quella di riuscire ad avere un'etichetta che fosse il più corta possibile, rispettando la grande diversità della Sicilia anche nell'interpretare l'ingrediente, sperimentando e riuscendo a trovare nuovi equilibri come accade, ad esempio, nella nostra interpretazione della cassata al cioccolato secondo Bonajuto".

Come immagina la sua Dolceria tra dieci anni?

"Mi piacerebbe riuscire a portare tante piccole Dolcerie Bonajuto in giro per il mondo con lo stesso identico approccio che non è quello da scaffale. Si tratta di trasmette-

re non soltanto il prodotto, ma anche l'emozione e il patrimonio di storia che rappresenta. Oggi la nostra azienda è passata da una produzione di trecento chili di cioccolato di un tempo a più o meno 80 tonnellate di produzione l'anno con una buona distribuzione a livello locale. Buona parte di questo cioccolato viene prodotto ed acquistato a Modica. Si è, infatti, generato un fenomeno turistico che ha fatto diventare Modica una destinazione privilegiata per l'acquisto di questo prodotto. Come "Cioccolato Bonajuto" siamo anche presenti a livello nazionale con delle nicchie di esportazione che riguardano prevalentemente l'Australia, gli Stati Uniti e soprattutto il Giappone. Una terra, questa, molto attenta alle storie di famiglia, alle storie dei prodotti, a ciò che si è conservato nel tempo. Noi non avremmo mai avuto la forza di penetrare in questo mercato, se non attraverso una intensa attività lavorativa che ci ha permesso di apparire nelle più importanti testate che si occupano di enogastronomia".

I beni artistici di Modica sono riconosciuti come Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Quale legame c'è tra il cioccolato che voi produce e il Barocco della "Città delle cento chiese"?

"Il cioccolato è un grandissimo veicolo per raccontare Modica. È un invito al viaggio grazie ad un prodotto che permette di scoprire un territorio unico di grande bellezza. Si tratta di una emozione grandissima da vivere".

Quale ricetta vuole regalare ai lettori del Finanziere?

"Le 'Mpanatigghi, il biscotto di Modica per eccellenza. Si tratta di una ricetta antichissima che unisce il cioccolato e la carne, ingrediente impossibile da indovinare senza saperlo. Molti raccontano che questo dolce nasca per far mangiare, durante la Quaresima, la carne ai preti ovviamente a loro insaputa. In realtà

