

L'antica Dolceria Bonajuto a Modica

LUIGI CREMONA

1996: 700 anni di Contea! Ma prima ancora quanta storia! Senza percorrerla tutta diciamo solo che tra romani, arabi e normanni ognuno ha lasciato il segno, anche gastronomico, del suo passaggio. "Regnum in regno", stato nello stato, così ambiziosamente si definiva Modica, città ricca e potente, roccaforte araba prima e poi normanna, bellissima e inespugnabile, potente feudo tra i più estesi della Sicilia. Fama, potenza e gloria furono duramente colpite nel 1693, quando uno spaventoso terremoto, non l'unico, ahimè!, della Sicilia, colpì la Sicilia Orientale. La ricostruzione accrebbe il fascino: alla precedente struttura araba si sovrapposero le nuove costruzioni barocche.

Città ricca di cultura e quindi anche di cultura gastronomica. C'era la cucina dei nobili e quella povera del popolino. Come in tutto il mondo ovviamente, ma qui, essendoci anche più ricchezza che altrove, erano maggiori le occasioni nelle quali le due cucine si potevano avvicinare e confondere. Così anche il popolino poteva di tanto in tanto permettersi una cucina che, se era sempre povera di prodotti nobili, aveva la sua varietà e dignità. Una delle occasioni più sentite era il Carnevale, allorché più licenza era permessa e le barriere formali erano meno rigide.

Il Carnevale aveva un suo codificato sviluppo. Quindici giorni prima il primo segnale: il giovedì dello "Zuppid-

do", figura mitica e popolare a metà strada tra un diavolo e un satiro, invitava all'allegria e alla spensieratezza, si mangiavano i vermicelli e non mancava il bicchier di vino.

Il giovedì successivo le comari andavano a render visita e si scambiavano i pettegozzetti e poi arrivava finalmente il giovedì grasso, il giovedì del "lardaloru", cioè del minestrone fatto con pezzi di lardo, legumi, erbe, un

appuntamento obbligato e sentito che riuniva intorno al desco tutta la famiglia.

Il martedì era invece il giorno dei maccheroni. Si vendevano ovunque per le vie e gli angiporti, in canestri collocati sui tetti e le finestre, nomi curiosi e fogge diverse: ciazisi, scivulietti, cavatieddi, gnucchitti, lasagni, taccuna, 'ncucciatièddi, filatièddi, virmicieddi e così via.



L'attuale titolare dell'Antica Dolceria Bonajuto ha cercato di individuare e valorizzare i prodotti più tipici, le storie e la tradizione. Qui sopra, accanto ad un vivace piatto in vetrofusione, sono esposte antiche formelle per cotognata, confezioni contenenti composizioni in marzapane e la famosa "testa di moro", un enorme bigné foggato ad arte a forma di turbante e farcito di ricotta con zucchero e canditi. È un dolce simbolico e spettacolare che ricorda il gran turbante dei Saraceni.



E intorno agnelli e capretti, trecce di interiora e capponi. Era gran festa per un popolo abituato a mangiar cruschello con olive e pane insaporito con lo zenzero. Insomma il Carnevale era una di quelle occasioni di "licenza" gastronomica e sicuramente non poche ricette hanno trovato in quest'occasione la loro definitiva "messa a punto".

Molte di queste ricette si possono ritrovare ancora e, dispiace dirlo, ma rappresentano l'unica memoria concreta di questo tradizionale ed importante avvenimento. Infatti il Carnevale, che un tempo incideva così profondamente la vita delle famiglie e le loro abitudini, è ora ridotto a rango di festa qualsiasi e si celebra senza nessuna particolare usanza.

Ma allora, come oggi, si mangia un



Varie fasi di lavorazione della "cobaita", torrone di origine araba preparato con sesamo, mandorle e miele e formato in pezzi da 200 g. In primo piano, Giovanni Lascone.



dolce veramente speciale. I Saraceni hanno sempre alimentato la fantasia popolare, con il loro viso scuro, con il gran turbante. Così, il Carnevale con le sue maschere li vede spesso protagonisti a ricordare antiche minacce e paure.

Ma quale modo migliore per festeggiare il pericolo ormai scomparso che mangiarsi l'immagine del fantasma di tanti incubi e sogni? Nasce forse così il più caratteristico dei dolci di Carnevale: la testa di moro.

Un enorme bigné del peso di quasi mezzo chilo (senza il ripieno) foggato ad arte a forma di turbante e poi farcito di ricotta pasticcata con zucchero e canditi. Un dolce simbolico e spettacolare che Franco Ruta ci fa scoprire. Franco Ruta merita davvero la menzione.

L'Antica Dolceria Bonajuto risale al 1880 (corso Umberto I, 159 - Modica - tel. 0932-941225, chiusa il lunedì); l'arte si è trasmessa di generazione in generazione e invece di spegnersi man mano, come in molti altri casi, ha trovato in Franco il suo mentore. Con passione e dedizione si è messo a scavare, negli ultimi anni, la memoria storica del paese, cercando di individuare i prodotti più tipici, le storie e le situazioni.

La visita dell'Antica Dolceria è emozionante, piena com'è di ricordi e oggetti ormai rari. Nel vicino museo altre apparecchiature sono state disposte ad arte con il suo contributo decisivo per ricostruire l'antico mestiere, e tutta la produzione esposta nel bel locale lungo le vetrine dai colori antichi è un esempio "vivente" del suo impe-



La famiglia Bonajuto-Ruta ha dato un decisivo contributo per la ricostruzione dell'antico mestiere del dolciere riproposto nel Museo di Arti e Tradizioni Popolari di Modica (foto a destra).



gno professionale. Dobbiamo alla sua ricerca la riscoperta dell'"Aranciata" e della "Cedrata". Sono fatte ambedue grattugiando finemente e torchiando le bucce degli agrumi. Anticamente l'operazione era fatta dai calzolari che sapevano lavorar di trincetto, i cedri invece erano grattati sulle grattuge (rattaruli).

Poi si passano sul fuoco (nella "caurara" in rame) aggiungendo il miele. Il miele più tipico è il miele di timo (melli ri satra).

La pasta che si ottiene si lavora a lungo per plasmarla, distenderla e renderla omogenea. Alla fine si taglia in grossi tronchetti che si spezzano in piccoli pezzetti per il consumo: sono le antiche "caramelle" arabe, particolarmente digestive e rinfrescanti dopo un lauto pranzo.

Mille altre le delizie della Dolceria, ma sono da citare almeno le fini composizioni in pasta di mandorle, dove il sottile foglio ovale a merletto fa risaltare il fine disegno centrale e i dolcini

"da riposto", che cioè si potevano riporre e a lungo conservare. Anche qui la lavorazione è particolarmente minuziosa ed elegante e le scatole sono vivaci per i colori dei dolcini allineati in lunghe file colorate.

E per ultimo viene il cioccolato ... per ultimo, ma forse primo per importanza, non lo diciamo solo noi, lasciamo parlare Leonardo Sciascia (la Contea di Modica - Electa Editrice, '83): "... altro richiamo, per restare alla gola, è quello del cioccolato di Modica e



La visita dell'Antica Dolceria è emozionante, piena com'è di ricordi ed oggetti ormai rari che Franco Ruta ha raccolto con passione (foto in basso a destra). In alto a sinistra due cioccolatieri da fuoco con il caratteristico "frullino" per la preparazione della cioccolata calda. Qui sotto a sinistra, il modellino illustra la lavorazione della pasta di cioccolato con lo zucchero e gli aromi sulla pietra lavica sotto la quale veniva posto il carbone. La pasta così lavorata sulla pietra con uno speciale mattarello cilindrico conserva i cristalli di zucchero poiché, nonostante la pietra sia riscaldata, rimane cruda e non subisce il processo di concaggio previsto dalla lavorazione industriale.

Alcune specialità dell'Antica Dolceria; al centro spiccano i dolcini "da riposto", che cioè si possono riporre e conservare a lungo; sono ottenuti con marzapane aromatizzato, ricoperti con cioccolato colorato e rifiniti con piccole decorazioni. Sono adatti per tutto l'anno ed usati specialmente nelle cerimonie nuziali.

la pasta di cioccolato assieme allo zucchero e agli aromi (cannella o vaniglia). La pasta veniva ottenuta tostando, frantumando e amalgamando i semi di cacao mediante una mazza di ferro dentro al mortaio, mentre la lavorazione sulla pietra prevedeva l'uso di uno speciale mattarello cilindrico di vari diametri e pesi, in rapporto alle successive fasi della lavorazione. La pasta così lavorata conserva i cristalli di zucchero poiché, nonostante la pietra sia riscaldata, rimane cruda e non subisce il processo di concaggio comune a tutte le cioccolate. Il calore serve solo a sciogliere il burro di cacao che facilita la miscela e l'amalgama degli ingredienti. Si ottiene alla fine un panetto che viene lasciato raffreddare, o delle tavolette simili per aspetto a quelle tradizionali in commercio.

Siamo partiti dal Carnevale e dal popolo e qui vogliamo tornare: la cioccolata a Modica non è consumo riservato ai soli benestanti, ma diffuso in tutte le classi; quasi come il caffè è per tradizione bevuta diffusamente e offerta ad un prezzo contenuto.

Luigi Cremona

quello di Alicante (e non so se di altri paesi spagnoli): un cioccolato fondente di due tipi - alla vaniglia e alla cannella - da mangiare in tocchi o da sciogliere in tazza, di inarrivabile sapore, sicché a chi lo gusta sembra di essere arrivato all'archetipo, all'assoluto, e che il cioccolato altrove prodotto (sia pure il più celebrato), ne sia l'adulterazione, la corruzione ..." e una visi-

ta al museo Ibleo, con la guida di Franco, chiarisce meglio il pensiero. La tecnica di preparazione si rifà alle antiche tecniche in uso secoli fa, quando il primo cioccolato arrivò dalla Spagna, forse da Alicante, come dice Sciascia. La "petra ra ciucculatti" è una pietra lavica con alla base due cavità, dove veniva posto il carbone che serviva a riscaldare la pietra per poter lavorare



SELEZIONE E CURA DEL PRODOTTO FANNO LA DIFFERENZA

● LA FRUTTA SECCA È IL NOSTRO
MERCATO