



RAGUSA

“Bonajuto” ha cambiato l’aspetto economico della contea

Modica: tempio del cioccolato tra storia ed economia locale

Il successo mondiale del prodotto legato all’esperienza e alla tradizione familiare

MODICA (RG) – In seno al convegno della *Strategic management society*, il fenomeno “cioccolato di Modica” prende piede con la storia e la tradizione della famiglia Bonajuto, ormai fenomeno sociale che crea valore aggiunto all’economia modicana.

La *Strategic management society*, prestigiosa accademia statunitense, ha organizzato il convegno internazionale “New frontiers in entrepreneurship”: oltre 150 delegati provenienti da ogni parte del mondo, per discutere sul futuro degli studi in materia di sviluppo economico e di imprenditorialità. Cinque le sessioni plenarie che hanno analizzato e messo a confronto le diverse scuole di pensiero: americana, Nord-europea, mediterranea e dei Paesi emergenti. Tra i temi affrontati, *The social entrepreneurship process. Exploiting Modica’s opportunities*, curato dai professori Gianni Lorenzoni dell’Università di Bologna e Carmela Elita Schillaci dell’Università di Catania, con la collaborazione di Cristina Longo e Marco Romano. In evidenza, il fenomeno Bonajuto, l’antica famiglia di



Da sinistra: Schillaci, Lorenzoni (cg)

Modica che ha cambiato l’aspetto economico e sociale di una piccola contea, e che ha reso Modica la capitale del cioccolato.

Ancora oggi, la tradizione Bonajuto è profondamente legata all’esperienza storica e alla tradizione familiare tramandata di padre in figlio. Questo fenomeno ha dimostrato quanto possano essere incisivi l’elemento storico e la passione della tradizione sullo sviluppo economico di un territorio. Infatti, la famiglia Bonajuto segue dal 1880 le anti-

che tradizioni cioccolatiere. Fu allora che Francesco Bonajuto aprì la prima bottega del cioccolato, oggi curata e seguita da Francesco e Pier Paolo Ruta contitolari dell’antica dolceria Bonajuto.

Ma qual è stata la formula magica che ha reso il cioccolato l’ingrediente principale per la produzione di benessere e valorizzazione del territorio? Per Francesco e Pier Paolo Ruta il segreto è il “non segreto”, la capacità di trasformare un elemento naturale come il cacao in un mezzo capace di migliorare l’aspetto economico di una regione e in particolare del territorio di Modica, divulgando senza remore le antiche ricette che affondano le radici nella civiltà meso-americana degli Aztechi, che ritenevano il cacao simbolo di ricchezza e benessere.

Oggi la lavorazione parte dai semi di cacao macinati, dalla quale si ottiene una pasta che non viene privata del burro di cacao in essa contenuta. Successivamente, la massa

viene riscaldata per renderla fluida e ad una precisa temperatura viene mischiata a zucchero semolato e spezie. Il composto viene mantenuto ad una temperatura bassa che non fa sciogliere i cristalli di zucchero, che rimangono infatti integri all’interno della tavoletta; amalgamato il tutto per mezzo di una raffinatrice, si passa così alla fase finale che consiste nel distendere il composto su degli stampi, poi battuti per far sì che il cioccolato assuma la forma desiderata. Di questo cioccolato la particolarità è la lavorazione a freddo, che esclude la fase del concaggio, riuscendo a mantenere aromi che sarebbero altrimenti destinati a scomparire.

La forza di questo particolare prodotto è proprio nella semplicità della lavorazione. Un altro fattore determinante del processo economico del tempio della cioccolata è la comunicazione curata direttamente dai Ruta, una forma di divulgazione nuova e innovativa, capace di trasmettere anche con il passaparola l’esperienza di una tradizione antica che allaccia le tradizioni i profumi e gli odori, contestualizzandoli nella realtà locale. Nella storia dei Bonajuto è stato determinante l’incontro con il giornalista Paolini nel 1992, da allora i canali della comunicazione si sono ampliati e sviluppati, oggi sono presenti a Modica 33 imprese. Condivisione e diffusione per trasmettere valori, un’economia che cresce nel cuore di una piccola contea che oggi è la regina del tempio del cioccolato.

Carmen Gravagna

