

LA STAMPA

SUPPLEMENTO AL NUMERO CELEBRATO • 21 FEBBRAIO 2004 • N. 406

Specchio

INQUINAMENTO MARINO ■ IL BUSINESS DEL VINO ■ MOSTRE: DE MARIA ■ VIAGGIO A MODICA

Guanti e guantoni

Come sarà la donna prossima ventura? Secondo gli stilisti raffinata ma carnale, mora e forte. Pronta a difendersi anche a pugni. Con la boxe

DONATELLA VERSACE: NON SIAMO IN VENDITA

SPECIALE: IN UMBRIA ALLA SCOPERTA DEL PERUGINO

Simona Galassi
campionessa
mondiale di boxe



TV
TUTTI
I PROGRAMMI

Il cioccolato come piaceva ai conquistadores

Patrimonio Unesco per il barocco, la città di Modica produce ancora il suo *Xocoatl* con il metodo che usavano gli Aztechi

DI GIGI PADOVANI
FOTO DI LUIGI NIFOSI

Non finisce mai, la Statale che da Catania scende nel cuore della Sicilia di Sud-Est tagliando fuori Siracusa e Noto. Prima ci si immerge negli agrumeti di Francofonte, poi si sfiorano i vigneti con i teli bianchi che proteggono l'uva di Natale sulle colline a Mazzarone, infine si intravedono le piante di carrube del Ragusano. Modica compare dopo una curva, superato qualche brutto condominio del quale ora il giovane sindaco Piero Torchi quasi si vergogna. Intatta, abbagliante di bianco oppure mestamente slabbrata nella pietra calcarea resa grigiasta dalla pioggia invernale, con le case addossate l'una all'altra, Modica è la capitale del *regnum in regno* che alla fine del XV secolo riuscì a mantenersi autonomo durante il dominio spagnolo. Quel groviglio di tetti è una città antica: fu ricostruita dopo il terremoto del 1693 come gli altri centri del barocco divenuti nel 2002 «Patrimonio mondiale dell'Umanità» per volontà dell'Unesco - con Caltagirone, Militello, Catania, Noto, Palazzolo, Ragusa Ibla e Scicli - e mantiene un fascino straordinario.

In tanti l'hanno raccontata, da Leonardo Sciascia a Gesualdo Bufalino. Fu quest'ultimo, originario di Comiso (cittadina a non più di 30 chilometri, dove sono finalmente incominciati i lavori per costruire l'aeroporto per la zona), a iscrivere Modica nella «Sicilia babba, cioè mite fino a sembrare stupida», contrapposta alla «Sicilia "sperta", cioè furba, dedita alle più utilitarie pratiche della violenza e della frode».

Ora però i modicani si sono fatti furbi. Dopo che ►



Gesti antichi

Sopra, Franco Ruta, titolare assieme al figlio dell'Antica dolceria Bonajuto. A lato, una veduta di Modica, con le case addossate l'una all'altra

la fiction tv girata in zona per le avventure del commissario Montalbano, creato da Camilleri, ha reso famose le vie della città (nel marzo scorso l'attore Luca Zingaretti ha ricevuto la cittadinanza onoraria), hanno deciso di puntare sul meglio che il loro territorio può offrire. Qui nasce l'antico «Cioccolato tradizionale di Modica»: tavolette lucide all'esterno e granulose come la terra calcarea all'interno, perché lavorate a freddo, senza la conciatura del cacao.

La storia di questo cioccolato è affascinante, come la racconta Franco Ruta, 60 anni, un signore di stampo antico, che con il figlio trentenne Pier Paolo è il continuatore della tradizione avviata dal nonno Francesco Bonajuto. La figlia sposò un Ruta, e la bottega - nota ai gourmet di tutto il mondo - si chiama ancora «Antica dolceria Bonajuto». Secondo il maestro dolciere (come ama definirsi, lui che è anche un intenditore d'arte e un appassionato di storia), a Modica si celebra «la preistoria del cioccolato», mentre il figlio Pier Paolo definisce le sue tavolette un «cioccolato con premessa, che deve essere raccontato».

LAVORAZIONE TRADIZIONALE

Quelle barrette da cento grammi, in cui si sentono sotto i denti i cristalli dello zucchero e si distinguono nettamente gli aromi di vaniglia o cannella, rappresentano una testimonianza del passato. Sono infatti il prodotto di una lavorazione che si è fermata ai tempi della conquista spagnola della Sicilia e che con un unico filo conduttore attraversa la Contea di Modica, la Spagna e

arriva fino agli Aztechi, gli antichi abitanti del Messico. Prima che l'olandese Van Houten brevettasse nel 1828 il metodo per separare il burro di cacao da quello in polvere - seguito dall'inglese Francis Fry (1847) e dallo svizzero Rudolph Lindt (1880) che riuscirono, con un lungo «conciaggio» a caldo, a realizzare le tavolette plastiche e perfette di oggi - il «cibo degli dei» era prodotto solo con il metodo che le 14 dolcerie di Modica adottano ancora

oggi. Lo *Xocoatl* che i conquistadores spagnoli trovarono nel Nuovo Mondo era realizzato macinando i semi di cacao su una pietra ricurva chiamata *metate* con uno speciale mattarello. La farina di cacao così ottenuta era mischiata a pasta di mais e cotta finché il burro di cacao non amalgamava l'insieme.

ANZICHÉ LA DOC, LA DECO

L'attuale ricetta della Dolceria Bonajuto prevede tre tipi di cioccolato: una tavoletta alla vaniglia con il 38 per cento di cacao e il 60 per cento di zucchero semolato, una con l'aggiunta di cannella e un'altra con peperoncino e con percentuale più alta di cacao, intorno al 66%.

Grazie all'aiuto di due docenti universitari, il Comune di Modica

ha deciso di istituire la Denominazione comunale, con un disciplinare che tutela il «cibo degli dei» più antico che ci sia. Andrea Giomo, docente di analisi sensoriale all'Università di Ancona, ha dettato le regole, facendo nascere la DeCo, «un punto di partenza per comunicare il territorio, una sorta di marketing territoriale», mentre Angelo Frascarelli (Università di Peru- ►



Cioccolato con premessa Così definisce le sue tavolette Pier Paolo Ruta. «Per capirlo a fondo», spiega, «bisogna che sia raccontato per bene»

COME SI PRODUCE IL «CIBO DEGLI DEI»

Il metodo azteco e spagnolo che viene usato a Modica è oggi superato dalle tecniche più moderne di produzione del cioccolato, che utilizzano il cacao già sgucciato e torrefatto. Ecco la differenza.

Tecnica moderna: il cacao viene mescolato con lo zucchero in una macchina con le macine di granito. Quindi passa alla fase di raffinazione in rulli d'acciaio che riducono le particelle solide a una grandezza massima di 20 micron, per ottenere un cioccolato di alta qualità. La conciatura rende fine e levigato il cioccolato, al quale si aggiunge burro di cacao: questa fase può essere anche molto lunga, fino a 4-5 giorni, in grandi macchine con le spatole simili a quelle di un gigantesco frullatore. Si passa poi alla tecnica del temperaggio, quando la conciatura è finita. Il cioccolato passa dallo stato liquido a quello solido, attraverso un ciclo di temperature calcolate con grande precisione. Prima la miscela di cacao e zuc-

chero viene raffreddata a una temperatura di 27-28°, poi è riscaldata di due o quattro gradi, a seconda che si tratti di cioccolato al latte o fondente. Infine c'è la modellatura: il cioccolato è colato nelle tavolette e lasciato raffreddare.

Tecnica modicana: nei laboratori di Modica la massa di cacao già preparata in precedenza (ma senza lecitina di soia o alcun emulsionante) viene sciolta a bagnomaria in una macchina impastatrice che la mescola allo zucchero. Si ottiene una materia consistente come la creta che viene versata a mano in contenitori di metallo, dai quali nasceranno le tavolette da cento grammi. Queste sono poi messe in una specie di cassetto di legno dove incomincia la battitura manuale che fa affiorare il burro di cacao e rende lucido il cioccolato. Dopo 3-4 ore di raffreddamento, è pronto. Gli aromi rimangono intatti ma è più forte il sapore di zucchero. ■

gia e Associazione Città dei Sapori) sta aiutando a far nascere nel centro ragusano una Casa dei sapori come «luogo edonistico e laboratorio sensoriale». Ma non basta. Il sindaco Torchi e l'assessore Carmelo Drago hanno voluto allargare la tutela: così la Denominazione Comunale certifica anche la fava cottoia, il formaggio *tumazzu* (nella versione modicana, cioè a latte crudo vaccino e non di pecora) e il pane casereccio (realizzato con il frumento semiduro della varietà Russello).

LE «GROTTE VESTITE»

Se a Modica avete la fortuna di incontrare Beppe Lucifora, cuoco per passione e di professione commesso, fatevi portare nel quartiere Sbalzo – tra le scalette in pietra sotto il castello – dove lui ha fatto rivivere le «grotte vestite» di via Posterla, a pochi passi dalla casa natale di Salvatore Quasimodo (modicano per caso, in quanto figlio di capostazione, poi fuggito in continente).

In una di queste dimore degli «aggrottati» – dove fino agli anni Settanta vivevano ancora 350 poveri della città, chiusi in antri assai simili a quelli di Matera – nella Casa di Arcestrato, Beppe potrà farvi assaggiare la sua speciale zuppa di fave, i dolcetti a base di carrube e mandorla, le olive dei Monti Iblei. Poco più in là, un altarinio portatile di una madonna pellegrina e la gamba in legno («che il treno gliela tagliò...») appartenuta alla defunta Teresa Modica. La sua povera abitazione è rimasta integra, come congelata. In un angolo, gli arnesi del marito ciabattino, il letto in ferro, le candele e i pettini per farsi bella le rare volte che scendeva fino al

«corso», laggiù in basso, dove adesso sfavillano le luci delle vetrine sotto la chiesa di San Pietro.

Beppe Lucifora accudisce gli ex voto, i ceri votivi, i ritratti scoloriti dal tempo. Li definisce i Guardiani di nuvole – riprendendo il titolo di un libro pubblicato recentemente dallo scrittore modicano Franco Antonio Belgiorno – e l'atmosfera di queste «grotte vestite» non è tanto diversa dalle catacombe di Palermo: soltanto più

lieta (perché senza i corpi dei defunti) e resa conviviale dagli *mpanattigghi*, dolci di pasta frolla farciti con un trito di mandorle, cioccolato, carne trita e cannella. Racconta Franco Ruta che questi dolcetti servivano ai nobili spagnoli in visita nella Contea di Modica per affrontare il lungo viaggio di ritorno verso Barcellona con un po' di riserve da mangiare in nave.

Nei quartieri popolari della città Iblea già nell'Ottocento giravano i cioccolatai ambulanti, che scaldavano il loro *metate* (la pietra concava) con un piccolo falò e preparavano una bevanda aromatica amara. Avevano imparato a fare così dai loro padri e dai nonni: tutto era nato nel XV se-

colo, quando – secondo alcuni – i modicani decisero per primi di aggiungere lo zucchero al cacao: un'usanza poi esportata in Catalogna.

Aveva ragione Sciascia. Quando avrete assaggiato il cioccolato di Modica o questi ravioli a forma di mezzaluna, vi sembrerà di essere arrivati all'archetipo del cacao, all'assoluto del «cibo degli dei». Tutto il resto, quello che ha fatto la storia del cioccolato, è contaminazione. ■ G.P.



Barrette modicane Quelle dei Bonajuto sono proposte in tre gusti: vaniglia, cannella, peperoncino

ALLA SCOPERTA DEL PRESEPE BAROCCO

Modica è una città di quasi 55 mila abitanti, nell'area meridionale dei Monti Iblei ed è divisa in due zone: Modica Alta e Modica Bassa, dove un tempo scorrevano i due fiumi Ianni Mauro e Pozzo dei Pruni, poi ricoperti a causa delle alluvioni, dove ora c'è lo «struscio» sul corso Umberto. Vista dal panoramico Pizzo, sembra un presepe barocco: dista 120 km da Catania, a Nord, e una decina di chilometri dalla costa, a Sud. Da segnalare la processione di San Giorgio, il 23 aprile, patrono della città, e quella del giorno di Pasqua, quando la *Maronna vasa vasa* (la Madonna bacia bacia, mossa come un burattino) a mezzogiorno abbraccia il Cristo della chiesa del Carmine.

Per dormire, nel centro storico si trova un piccolo albergo con 8 camere, l'Hotel Relais Modica (via Tommaso Campailla, tel. 0932-754451) in un antico palazzo ristrutturato (camera doppia con prima colazione: 88 euro). Non man-

cano i bed & breakfast, come l'Orangerie (Vico De Naro, tel. 0932-754703, 88-110 euro). In zona, numerosi agriturismi: a poca distanza dal mare si trova Nacalino (Contrada Nacalino, tel. 0932-779022, 68 euro la mezza pensione). Altre informazioni sul sito www.comune.modica.org.it. Da non perdere il ristorante Fattoria delle Torri (vico Napolitano 14, tel. 0932-751286), oggi uno dei migliori della Sicilia (40 euro, esclusi i vini).

Chi vuole trovare il cioccolato tradizionale, può rivolgersi al laboratorio più noto, l'Antica Dolceria Bonajuto (corso Umberto 159, tel. 0932-941225). Dal 5 al 7 marzo 2004 la scuola itinerante di cioccolato organizzata da Marina Sarvito di Chocotravels (www.chocotravels.com, tel. 02-733547) vi terrà un corso di tre giorni per un massimo di 20 persone (300 euro compresi vitto e alloggio, escluso volo). ■