



# IL CIOCCOLATO DI MODICA

La storia di un sapore antico reso immortale dalla tradizione



# IL DOLCE RETAGGIO CULTURALE

- ▶ La leggendaria e potente **Contea di Modica (1296/1816)**, durante i suoi lunghi secoli di vita rimase quasi sempre sotto il dominio degli Aragona di Spagna. **Gli spagnoli fecero conoscere ai modici la lavorazione del cioccolato così come appresa direttamente dalle popolazioni azteche dell'antico Messico.** È dunque certamente da attribuire all'influenza spagnola la consuetudine cioccolatiera delle aristocrazie locali, blasonati interpreti della vocazione nobile del cioccolato.
- ▶ Si ipotizza che furono dei monaci al seguito degli spagnoli che, stabilendosi nella Contea dove erano presenti numerosi monasteri, portarono con sé i semi di cacao che macinavano su di una pietra ricurva chiamata dagli Aztechi «metate» e poi univano allo zucchero, del quale abbondava in quel periodo la Sicilia. Il risultato piacque talmente tanto agli aristocratici modicani che cominciarono a consumarlo nella quotidianità.
- ▶ L'ottocento, con l'abolizione della feudalità, segnò la fine della Contea di Modica e soltanto alla fine del XIX secolo, in concomitanza con la comparsa dei primi Caffè e la coeva affermazione della borghesia, il consumo di cioccolato si estese ad altri ceti sociali.
- ▶ Nella Contea di Modica **non si passò mai alla lavorazione industriale**, conservando così nel corso dei secoli sino ad oggi la genuinità e la purezza degli ingredienti nonché l'artigianalità della sua manifattura.



# LA PIANTA DEL CACAO

- ▶ La pianta del cacao si presenta in forma di albero sempreverde, alto 5-10 m.
- ▶ Dall'ovario si sviluppa il frutto (cabossa) a forma di cedro allungato, di colore giallastro-verdognolo, che diventa bruno-rossastro a maturazione, con la buccia solcata da 10 strisce longitudinali e contenente da 25 a 40 semi. I semi sono immersi in una sostanza ricca di zuccheri, chiara e di consistenza gelatinosa.
- ▶ Il peso della cabosside è variabile fra 300 e 500 grammi, con lunghezza di 10–15 cm. In casi eccezionali tale frutto può arrivare a pesare 1 kg.



# METODI DI PRODUZIONE ARTIGIANALE

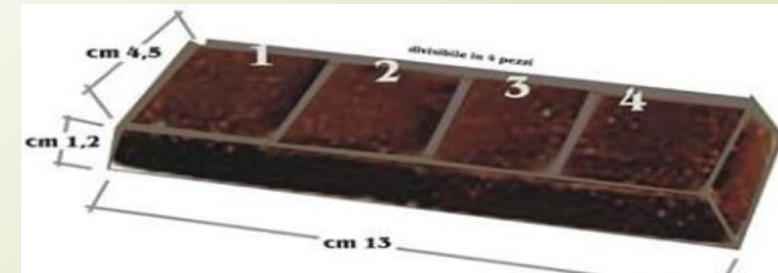
- ▶ Il cioccolato di Modica, lavorato come facevano gli Atzechi al tempo dei conquistadores spagnoli, può essere definito **cioccolato "a freddo"** ed è granuloso e friabile.
- ▶ Gli aztechi ricavano il cioccolato dai **semi di cacao tritati su una pietra chiamata "metate"**, in modo da far sprigionare il burro di cacao e ottenere una pasta granulosa. Oggigiorno si amalgama il tutto con una raffinatrice (odierno metate) per poi passare alla fase della battitura del composto nelle forme.
- ▶ Nella lavorazione a freddo, il cacao non passa attraverso la fase del concaggio: **la massa di cacao viene lavorata a 40° con aggiunta di zucchero semolato**; non riuscendo a sciogliersi né ad amalgamarsi, lo zucchero dà al cioccolato modicano il caratteristico aspetto "ruvido" dalla consistenza granulosa.
- ▶ La tavoletta di cioccolato modicano ha un **colore marrone non uniforme, l'aroma è quello del cacao tostato, con note leggermente astringenti**.
- ▶ Oggi **il procedimento è regolato dal disciplinare della Denominazione Comunale**, che tutela e garantisce la produzione esclusiva nel territorio.



# I GUSTI DE CIOCCOLATO MODICANO



- ▶ La barretta di cioccolato modicano non si può improvvisare. Forme moderne, aerodinamiche e artistiche non sono ammesse. Dagli stampi metallici esce ancora, da centinaia di anni, sempre la stessa barretta di **Cioccolato Modicano**, con lunghezza 13 cm, larghezza 4,5 cm e altezza 1,2 cm. Il peso è 100 grammi all'origine ed è poi avvolta in carta oleata.
- ▶ Da sempre a Modica si produce cioccolato aromatizzato con **CANNELLA** o **VANIGLIA** e da alcuni anni vi è stata la riscoperta dell'aromatizzazione arcaica al **PEPERONCINO**. Quasi tutti i laboratori artigianali che producono il pregiato Cioccolato Modicano propongono ormai altre varianti di gusto da affiancare ai gusti tradizionali: **CAFFÈ, ARANCIA, LIMONE, AGRUMI MISTI, ANICE, CARRUBA, e NATURALE** le essenze più utilizzate. Alcuni Produttori propongono i gusti **MENTA**, con aggiunta di **GRANELLA DI MANDORLE** o aromatizzato al **PEPE BIANCO**, al **PISTACCHIO**, allo **ZENZERO**, alla **MANNA**, al **SALE DI TRAPANI...**



# IL MUSEO DEL CIOCCOLATO DI MODICA

- Fonte dei testi: <http://www.cioccolatomodica.it/>
- A cura della dott.ssa Giorgia Arosio

