CochoModica 2013, una pausa nel gusto

Scritto da Gaia Vanella
Lunedì 09 Dicembre 2013 23:28



Davvero "*una pausa nel gusto*" la tre giorni svoltasi a **Modica** dal **6 all'8 dicembre 2013**, in occasione del festival del Cioccolato. La cittadina barocca nella provincia ragusana, è stata sede della manifestazione, aspettando poi quella che si terrà a **Perugia**, l'**Eurochocolate**.

Più di 80 gli eventi cui hanno potuto prendere parte i numerosissimi turisti, visitatori e gente del luogo. E' stato possibile partecipare alle attività organizzate negli antichi palazzi e lungo le principali strade del centro storico. Non soltanto una pausa nel gusto, infatti, ma anche una scoperta del territorio attraverso un percorso itinerante e componibile su misura, secondo i propri gusti, non solo in merito al cioccolato, ma anche alla cultura, alla musica, all'arte, all'attualità. Lo staff organizzatore ha pensato a tutti: bambini, giovani, adulti, amanti del cioccolato in tazza, del cioccolato in tavoletta, aromatizzato (agrumi, arancia, carruba, gelsomino, nero d'Avola, nocciola, noci, peperoncino, sale, vaniglia), puro o puro extra fondente, o ancora senza zucchero. Degustato a solo o accompagnato dal pane tipico del luogo (di cui si poteva osservare la lavorazione), dalle grappe o dai vini di Sicilia o...degustato in forma di gioiello!!!



Numerosi gli stand nel "**Chocovillage**" con esposizione, e possibilità di degustazione e acquisto di cioccolato di decine e decine di produttori artigianali provenienti da tutta Italia. Inoltre, era possibile assistere alla lavorazione di masse di cioccolato per la realizzazione di sculture in varie forme, tra cui anche quella della sagoma del sindaco, **Luigi Abbate.** Interessante, soprattutto per i più piccoli, il laboratorio di cioccolato.



Chi nelle ore serali voleva passeggiare per il centro poteva godere della bellissima e varia musica dal vivo che faceva da sottofondo. E delle suggestive luminografie a cura del "pittore della luce", **Gaspare Di Caro**, sulla facciata del **Duomo di San Pietro** e della **Chiesa del Carmine** di Piazza Matteotti, facciate "dipinte" con l'esaltazione degli elementi monumentali assieme agli aspetti figurativi da lui ideati, il tutto rispettando le regole della green energy. **Sabato** sera anche la bellissima sfilata di moda ideata dallo stilista ragusano **Giuseppe Migliorisi** che ha realizzato straordinari abiti con pregiate stoffe abbinate al cioccolato utilizzato come accessorio o come speciale tessuto modellato. Era presente anche una scuola di cake design, negli ultimi tempi una moda per gli appassionati di dolci, disponibile al **Chocomodica** con il maestro **Aldo Puglisi**.

I ristoratori del luogo hanno espresso la loro arte culinaria con i piatti tipici della zona e realizzati con materie prime locali. In particolar modo l'**Osteria dei Sapori Perduti** ha accolto i suoi clienti con i suoi piatti quali lolli con fave, pasta col macco, cavatelli con ricotta, salsiccia e broccoli; e poi numerosi piatti di carne, come la trippa, il bollito di carne, l'arrosto misto, lo sformato di melenzane; e dolci come cannoli, cassata e parfait di mandorle. Tutto accompagnato e arricchito dalla cortesia e ospitalità dello staff.



Molto suggestivo il **Tour in 500** d'epoca offerto dal **Club Vittorio Brambilla**, grazie al quale è stato possibile prendere parte al tuor del centro storico per le vie strette e in salita, fino ad arrivare al punto più alto della cittadina, chiamato infatti "Pizzo" da dove si può ammirare tutto il paese, che di sera, grazie ad una particolare illuminazione esterna, uguale per tutte le case, regala un'immagine simile a quella di un presepe vivente. Il tour poteva essere svolto gratuitamente anche in Vespa, o pagando un importo irrisorio, anche in bici - elettriche - o con la navetta.

Sabato si è svolta in Comune la premiazione promossa dal Consorzio di tutela del cioccolato di Modica. Il premio "**Maria Scivoletto**", intitolato alla donna imprenditrice del cioccolato, è stato assegnato alla memoria di **Giuseppe Gerratana**, imprenditore ibleo impegnato nella produzione degli arredamenti da ristorazione e scomparso di recente. La cerimonia è stata condotta dal capo ufficio stampa del Comune, **Marco Sammito**, che ha poi introdotto anche il secondo momento di premiazione, quello dedicato al "**Premio giornalistico Pippo Tumino**", ex presidente della Camera di Commercio, ex segretario della Cna e uomo impegnato nel mondo sociale e nella politica.

Ogni evento ha avuto il suo gusto, ma questo gusto è stato ancora più dolce grazie all'ospitalità della gente del luogo, entusiasta di accogliere tutti i visitatori e turisti incuriositi e desiderosi di vivere un'esperienza non solo gastronomica ma anche culturale e artistica.

Tutti questi eventi hanno contribuito a creare un'atmosfera dolce, rilassante e spensierata, ma non si può non raccontare anche l'altra faccia della medaglia, questa purtroppo dal sapore amaro. Assistendo alla visione dei 3 documentari organizzata dalla **Cooperativa Quetzal**, sono emerse delle ombre relative al mondo del cioccolato. Ombre che purtroppo fanno rattristare e causano un senso di colpa, nel pubblico che ha assistito, per aver acquistato e mangiato cioccolato negli anni, ignari di ciò che accade nella filiera di produzione di questo prodotto. Infatti la questione riguarda la raccolta della materia prima: il frutto della pianta del cacao. A Modica, e in Sicilia in genere, non ci sono, come si immagina, piantagioni di cacao. Questa bellissima pianta, con i frutti che crescono sull'arbusto anziché sull'albero, si trova prevalentemente in Africa, soprattutto in Costa d'Avorio, Ghana, Nigeria, Camerun, Madagascar.

La raccolta delle cabossa, il frutto, avviene spesso da parte di minori, quindi bambini, già a partire dall'età di 6 anni, che vengono destinati forzatamente a questa attività, dovendo così rinunciare a frequentare la scuola dell'obbligo. Spesso questi bambini devono anche rinunciare a stare vicini alle loro famiglie, perché vengono trasferiti in località in cui le piantagioni sono numerose, e quindi il lavoro di raccolta è ingente. Lì diventano veri e propri schiavi, venduti per pochi dollari ed obbligati a lavorare, spesso senza nessuna retribuzione. Un prodotto così dolce come il cioccolato ha un amarissimo retrogusto a causa del sapore di sfruttamento, negazione dei diritti dell'infanzia e schiavitù. La sensazione, guardando i documentari, è quella di voler rigettare tutto il cioccolato ingerito fino a quel momento della propria vita perché dietro il proprio piacere c'è sofferenza, sofferenza di bambini.

Tra l'altro questa pianta genera frutti tutto l'anno - sebbene poi i periodi di raccolta si concentrino in due soli momenti - e quindi ci sono molti minori che vivono presso queste piantagioni. La cabossa viene poi aperta per estrarne le fave. Queste fave vengono messe in dei cestini con foglie di banano. Dopodiché vengono disposti per sette giorni su delle grandi tavole di legno per l'essiccazione e poi vengono tostate, momento questo in cui si sprigionano tutti gli aromi. La tostatura, in recipienti di terracotta, dà vita ad una massa. Questa viene esportata e quindi anche i dolcieri artigiani modicani lavorano su queste masse. In Africa la conoscenza del cioccolato si ferma allo stadio della massa realizzata con la tostatura. In Africa cominciano con il raccolto e si fermano alla tostatura. Gli artigiani cominciano con la massa di cioccolato e realizzano il prodotto finito. Non c'è quindi una conoscenza complessiva, dalla A alla Z, per i produttori.

Esiste quindi un dark side of chocolate, ossia quello della negazione dei diritti del lavoro. L'industria del cioccolato, le multinazionali, dichiarano di offrire in cambio strutture scolastiche e di impedire quindi il lavoro minorile, ma i lavori in loco sono tutti sospesi e quindi non portati a termine. Di questo se ne ha testimonianza appunto attraverso questi documentari, proiettati al Palazzo della Cultura a Modica, voluti da un'indagine di un giornalista danese di origini siciliane, **Miki Mistrati**.

Recentemente è stato però avviato un progetto, **Fysic**, che ha permesso a 24 giovani della Costa d'Avorio, Togo, repubblica Ceca e Italia centrale di apprendere la conoscenza della lavorazione modicana della cioccolata presso la cooperativa **Quetzal** di Modica per riprodurre tale tecnica per favorire micro-imprenditorialità giovanile nell'Africa Occidentale. I giovani dell'Africa Occidentale sconoscono la produzione del cioccolato!!! E grazie a questo progetto i giovani partecipanti hanno potuto fare propria la conoscenza del cacao dal momento della raccolta fino al prodotto finito. Si spera, inoltre, che negli anni, la filiera venga sempre più regolamentata sia per la tutela dei consumatori, sia soprattutto per la tutela di chi lavora per la produzione e trasformazione del prodotto.

E inoltre, questo incontro ha permesso anche di scoprire che dal frutto del cacao si può estrarre una sostanza che lavorata appropriatamente, dà vita d un ottimo detergente naturale, a costi bassi e ad impatto zero sull'ambiente.

Il cacao sembra anche avere delle proprietà farmacologiche sul Morbo di Parkinson, infatti già da tre anni c'è una sperimentazione da parte dei ricercatori dell'azienda **Aboca**, per capire se l'effetto è relativo alla prevenzione o alle patologie della malattia, una volta che queste sono già manifesti sull'individuo.



Tornando a parlare di eventi, parliamo di un "chocosalotto", quello della presentazione del libro "Il romanzo dei Windsor, amori, intrighi e tradimenti in trecento anni di favola reale" di **Antonio Caprarica**, svoltosi **sabato 7 dicembre** presso l'**Auditorium Floridia**, dove si è registrato il tutto esaurito. Il giornalista ha detto che "il cioccolato di Modica è già un brand per il territorio ibleo ma deve diventarlo ancor di più seguendo l'esempio del brand della famiglia reale dei Windsor in Inghilterra dove ogni anno si fanno affari per milioni di sterline". L'incontro si è svolto con il racconto da parte dell'autore, accompagnato dal giornalista **Duccio De Gennaro**, della storia dei regnanti, intervallata da riferimenti alla situazione politica attuale nel Regno Unito. Particolare attenzione alla giovane coppia di Kate e William, coppia moderna, informale, che si vuole avvicinare il più possibile alla gente comune. Il dibattito si è concluso con l'auspicio "Dio salvi la regina e il Regno Unito"

Domenica 8 dicembre, **Modica** si è svegliata con la fanfara dei bersaglieri e la sfilata delle carrozze d'epoca. E passeggiando sul corso, i turisti e i visitatori potevano scegliere se soffermarsi ad ammirare bersaglieri e carrozze oppure entrare in uno dei palazzi storici per prendere parte agli eventi organizzati all'interno di essi.



Molto interessante tra questi il convegno che si è svolto presso **Palazzo Grimaldi** dal titolo "**La cioccolata nel '700, aristocratica golosità**". Tra i relatori c'era anche il Presidente del Parlamento Maltese, **Angelo Farrugia**, con cui il Comune di Modica ha già avviato delle iniziative culturali. Sono in corso anche delle ricerche negli archivi di stato maltese per scoprire le origini comuni tra i due popoli. Dopodiché ha preso la parola il prof. **Pompeis**, esperto di maioliche di ceramiche di Castelli, il piccolissimo comune in provincia di Teramo, la cui economia ruota ancora oggi attorno alla produzione di ceramiche. E poi la dott.ssa **Clarissa Serci**, Direttore del Museo di ceramica di Deruta, in Umbria. Entrambi hanno messo in evidenza la produzione di ceramica determinata dal consumo di cioccolata, dal lontano diciottesimo secolo, per influenza dei regnanti. E così nacquero le chicchere, termine che sta ad indicare le tazze provviste di manico, usate per degustare la cioccolata calda, la cui

etimologia è la parola "jicara", frutto del cacao che faceva da "contenitore" al cacao stesso. La cioccolata quindi si diffonde nei palazzi dei regnanti come bevanda, quindi al femminile, cioccolaTA. Il cioccolaTO va inteso invece quello in tavoletta. E poi la produzione di ceramiche è stata legata alla produzione del cioccolato, grazie alla **Perugina** che ha commissionato particolari forme per proporre e vendere i suoi cioccolatini.

Sempre a "**Casa Grimaldi**" è stato organizzata nel pomeriggio una degustazione di cioccolata calda. La prof.ssa **Grazia Dormiente**, Presidente del Comitato Scientifico dell'Itinerario Europeo La via del cioccolato, ha messo in evidenza che la cultura del territorio è quella del cioccolato, proprio già nel diciottesimo secolo perché ci sono delle fonti storiche che confermano che la famiglia Grimaldi aveva ordinato numerose chicchere, cioccolatiere, piattini e cucchiaini proprio per sorseggiare la cioccolata in casa loro. Le parole chiave dell'intervento della professoressa sono state "coesione sociale e culturale ricerca e conoscenza del territorio e delle sue origini".



Nel pomeriggio altro chocosalotto, questo dal titolo "**Dal cacao del nuovo mondo al cioccolato di Modica, una storia nella rivoluzione del gusto**" all'**Auditorium Floridia** il Dott. **Marco Sammito**, capo Addetto stampa del Comune di Modica, ha intervistato **Franco Ruta** dell'**Antica Dolceria Bonajuto**, la più antica fabbrica di cioccolato, non solo a Modica, ma in tutta la Sicilia. Era infatti il 1880 quando **Francesco Bonajuto**, seguendo le orme del padre, apriva la dolceria a Modica.

Franco Ruta nella sua intervista, indica come data che segna una svolta nella storia della dolceria, il 1992, anno in cui muore il padre e lui riflette sul modo in cui il cioccolato deve andare riproposto. Dice che il cioccolato a Modica deve essere individuato come cioccolato DI Modica, cioè prodotto e territorio devono essere un binomio. Nel 1992 i produttori di cioccolato nella cittadina barocca erano soltanto 3: **Bonajuto, Bonomo** e **Di Lorenzo**, questi ultimi 2 ex-allievi di **Bonajuto**. Oggi i produttori sono circa 35. La città all'inizio è stata colta un po' impreparata dal punto di vista sia produttivo che commerciale, ad affrontare una sfida globale sul cioccolato, ma oggi è pronta. Nel 1992 la dolceria **Bonajuto** produceva circa 400 kg di cioccolato, che veniva venduto solo per consumo locale, oggi 20 tonnellate. Una buona percentuale del prodotto finito viene esportato, ad esempio negli Stati Uniti e in Giappone.

La filosofia aziendale è quella di accrescere le quantità, ma non per vendere il prodotto fuori dalla portata locale, bensì per far andare gente proveniente da varie parti della Sicilia, dell'Italia e anche dall'estero, a Modica, a comprarlo sul posto in cui viene prodotto. La qualità deve essere una priorità rispetto alla quantità, e questa qualità va scoperta e apprezzata sul territorio d'origine, territorio che oltre al cioccolato, offre anche una tradizione storica e culturale.

Franco Ruta racconta al suo interlocutore **Marco Sammito**, e a tutto il pubblico dell'auditorium, che lo sviluppo è stato possibile nonostante la mancanza di fondi per investimenti pubblicitari. La strategia è stata quella di andare in giro per l'Italia a vendere il prodotto dando così informazioni su di esso, antico, ma da molti sconosciuto. Questa dovizia di particolari sulla storia del cioccolato modicano e sulle sue origini è servita a conquistare spazi sulle riviste di settore, le quali mettevano a disposizione dei lettori, un'interessante vicenda e disponibili a dedicare pagine delle loro riviste senza alcun compenso in cambio. **Franco Ruta** è stato anche ospite del programma **Maurizio Costanzo Show**. Lo storico del cioccolato quindi ha ripetuto più volte durante l'intervista che bisogna comunicare il territorio e dare sempre priorità alla qualità.

Ormai dai 10 anni esiste anche il disciplinare sulla modalità di lavorazione del cioccolato. Ad oggi però non c'è un piano di comunicazione scritto sul cioccolato di Modica. Cioè artigiani e istituzioni non si sono mai riuniti per mettere nero su bianco le strategie attraverso le quali operare per promuovere e vendere questo prodotto. Di certo, aggiunge **Ruta**, bisogna comunicare parlando di storia legata al prodotto in sé. Quanto alle origini e alla persona che portò il cioccolato nel paese barocco, l'intervistato non si esprime: ci sono delle ricerche in corso e a breve sapremo ufficialmente di più sulle origini di questo buonissimo prodotto!!

moocasa_albumid=5955440312999050401