



SEMI DI CACAO, LA PREZIOSA MATERIA PRIMA DALLA QUALE, ATTRAVERSO UN ANTICO E RAFFINATISSIMO PROCEDIMENTO, SI RICAVA IL CIOCCOLATO TRADIZIONALE DI MODICA.

Chocomodica

La regina del cioccolato che guarda oltre i confini

Elvira Roccasalva, dagli acquisti in tutto il mondo alle nuove attrezzature «perché il vero cioccolatiere si occupa di tutto, dai semi alla tavoletta finita»

CONCETTA BONINI

MODICA. "Un cioccolatiere può dirsi un artigiano completo, solo quando può seguire il processo dall'inizio alla fine. Noi oggi finalmente lo siamo". Elvira Roccasalva - la Donna Elvira dell'omonima dolceria che negli ultimi anni è diventata punto di riferimento per gli appassionati di cioccolato artigianale e dolci della tradizione siciliana - fa un ulteriore salto di qualità e diventa la prima produttrice di cioccolato artigianale di Modica a sperimentare il bean to bar: "dalla fava di cacao alla tavoletta di cioccolato", com'è finalmente sempre più chiaro a tutti che debba essere la filiera del cioccolato artigianale di qualità.

"Da quando ci siamo dedicati al cioccolato, produrlo ci ha affascinati. Inseguiamo da anni il sogno di una produzione interamente artigianale, ma siamo stati a lungo impossibilitati a realizzarlo per via dell'inaccessibilità delle attrezzature, che a lungo sono state per lo più di dimensioni industriali, non adatte a una piccola bottega. Appena possibile abbiamo investito per completare la filiera", racconta Elvira Roccasalva, che dall'estate 2016 ha avviato il nuovo sistema produttivo, nutrendo il desiderio di vedere realizzato anche per il Cioccolato tradizionale di Modica, come già per altri cioccolati artigianali nel mondo, un reale innalzamento della qualità attraverso un più profondo e vasto lavoro di ricerca sulla materia prima.

IL PALAZZO DEL GUSTO, c. b.) Albicocche, lenticchie, mele, nocciole, mandorle. E ancora salsiccia, pane di casa, provola, fagioli, peperoni e naturalmente fave. Tutti prodotti d'eccellenza, ognuno di loro simbolo del proprio territorio. Sono i presidi slow food che comporranno il mosaico del Palazzo del Gusto predisposto dall'organizzazione di Chocomodica 2016. Venti presidi e tre comunità del cibo porteranno i loro prodotti a Modica per integrarsi con un'altra eccellenza come il cioccolato.

"Negli ultimi vent'anni - spiega Donna Elvira - la tradizione del cioccolato di Modica è stata recuperata, salvata dalla dimensione prettamente domestica e trasformata in un patrimonio della città e delle sue pasticcerie, tanto da essere ormai famosa in tutto il mondo. Il suo sviluppo è tuttavia avvenuto senza mai spingersi fino all'inizio della filiera produttiva, dalla selezione dei semi di cacao allo sviluppo interno del processo legato alla loro tostatura. Trasferire all'interno del laboratorio l'intero processo di trasformazione dei semi di cacao ci consente di ottenere finalmente un risultato qualitativo che finora era stato solo possibile immaginare".

I primi semi sono arrivati a Modica per la trasformazione lo scorso giugno, dal Venezuela. Ma da quel giorno sacchi di semi partono continuamente da tutto il mondo alla volta della capitale siciliana del cioccolato: "Dopo il classico cacao del Venezuela e quello proveniente dalla Colombia che utilizziamo come materia prima per i prodotti di base, abbiamo scelto il Wild Beniano, il cacao selvatico della Bolivia. Il prezioso O'Payo del Nicaragua e ancora semi dal Perù, dal Vietnam, dal Messico, dalla Papua Nuova Guinea. Stiamo facendo un grande lavoro di selezione, col desiderio di arrivare a produrre una significativa serie di barrette monovarietal, con i più rari e i più preziosi. Siamo entusiasti ed emozionati da questa possibilità di un quotidiano impegno di espansione della nostra ricerca, che certa-



TUTTO IN CASA. Seguire l'intero processo della lavorazione, assicura Donna Elvira, può consentire un miglioramento della qualità neanche immaginabile.

Stupore. «E' il vero obiettivo dell'artigiano, che deve sempre stupirsi per stupire anche gli altri

mente passerà da qui a breve da nuove visite dirette nelle piantagioni, come abbiamo già fatto in Ecuador, Colombia e Repubblica Dominicana".

Nata a Modica ormai quasi vent'anni fa, la filosofia produttiva di Donna Elvira ha sempre avuto come cifra il più naturale approccio possibile alla materia prima e l'istinto di scrivere una storia attraverso la specificità di ognuno dei suoi dolci. E oggi, introducendo per prima il bean to bar, riscrive anche la storia del Cioccolato di Modica: "Pensiamo che questa scelta sia il vero valore aggiunto per la produzione artigianale. Prima eravamo solo degli scioglitori di pasta di cacao. Adesso, dopo averli selezionati, maciniamo i semi esattamente come un tempo le nobili famiglie spagnole prima e modicane poi li macinavano sull'antico Metate. La semola ottenuta dal passaggio dei semi nella frangicacao, raggiunge pochi metri dopo il piccolo molino a macine, che la scioglie nel cacao liquor, che passa infine nella temperatrice. È proprio col cacao liquor, dunque, che produciamo direttamente le nostre tavolette, scoprendo ogni volta qualcosa di nuovo su questa straordinaria materia prima. Dimostriamo così pure come il processo di lavorazione del cioccolato di Modica possa esaltare le caratteristiche di ogni diversa tipologia di seme di cacao. È esattamente questo, in fondo, che deve fare un artigiano: continuare a stupirsi, per stupire gli altri. Uno stupore che oggi possiamo rinnovare con orgoglio".

Il prodotto modicano è ormai famoso nel mondo ma il livello può ancora crescere con la passione



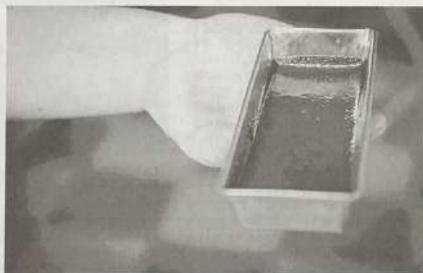
SEMI E TAVOLETTE

Il treno speciale, gli spettacoli e una «500» tutta di cacao

IL CARTELLONE. Giovedì l'inaugurazione, poi il gemellaggio con Marsala e tanti eventi per tutti i gusti

L'ANTEPRIMA. Anteprima il 7 dicembre con "I Love Norcia". Un ponte virtuale tra Modica e Norcia formato dai bambini delle scuole modicane che venderanno barrette di cioccolato e il ricavato lo devolveranno ai bambini umbri colpiti dal sisma.

Il cartellone dell'undicesima edizione di ChocoModica comprenderà convegni, spettacoli, musica, cinema e naturalmente tanto, ma tanto cioccolato. "Una storia da raccontare" è il claim dell'evento che sottolinea lo stretto connubio tra Modica, il cinema e il cioccolato. L'8 dicembre alle 11 è prevista la grande inaugurazione ufficiale di ChocoModica 2016 in Piazza Matteotti. Alle 16 nell'aula consiliare di Palazzo San Domenico si celebra il gemellaggio tra le città di Modica e Marsala e contemporaneamente avrà inizio all'Auditorium Florida "Cineciok", il concorso europeo riservato a cortometraggi col tema del cioccolato. Alle 21 in Piazza Municipio ci sarà il concerto "Tributo a Pino Daniele & more... special guest Tony Esposito" e ai brani musicali si alternerà la comicità di Paolo Migone direttamente da Zelig.



MODICA TORNA QUESTA SETTIMANA LA CAPITALE DEL CIOCCOLATO.

Gli spettacoli serali proseguiranno il 9 dicembre: alle 20 al Teatro Garibaldi ci sarà lo spettacolo con Tuccio Musumeci "Annata Ricca", alle 20:30 a Palazzo della Cultura la visita guidata a cura dell'archeologo Giovanni Distefano per far conoscere al pubblico l'Ercole di Cafeo, alle 21 in Via Vittorio Veneto il Modica Rock Festival, alle 21:30 in Piazza Municipio si ballerà con i ritmi salentini grazie al "Canzoniere Greganico Salentino".

Sabato 10 dicembre a mezzogiorno arriveranno i gruppi folkloristici siciliani. Domenica 11 il gran finale. A mezzogiorno ci sarà l'intitolazione del Belvedere Monserrato a Luigi Zampa, mentre alle 18:30 comincerà il lungo spettacolo dei deejay di RTL 102.5.

A portarsi via l'undicesima edizione di ChocoModica, il prossimo 11 dicembre, sarà un treno

molto speciale che arriverà alle 11.25 in punto al binario numero 1 della stazione di Modica. Sarà il ChocoModica Express proveniente da Caltanissetta: ad accoglierlo ci saranno il sindaco di Modica e la banda musicale "Belluardo - Risadelli" che scorteranno i passeggeri fino al cuore della festa. Chi arriverà a Modica con altri mezzi, invece, potrà già dall'8 dicembre girare la città a bordo della prima Fiat 500 ChocoEdition: una serie speciale, anzi unica, del "cinquino" che l'anno prossimo celebra il sessantesimo compleanno. Un'auto storica messa a disposizione da Angelo Fiore, fiduciario di Modica del Club Italia Fiat 500, interamente ricoperta di cioccolato: cirolerà per la città, coperta con oltre 50 chili di cioccolato modellato dall'artista Ptero Puglisi e messo a disposizione dal presidente del CTCM, Salvatore Peluso.