

27 Maggio 2016

A Modica un tesoro di cioccolato che conserva l'aroma dei semi di cacao

Arriva da lontano, ma dalla Sicilia ha conquistato il mondo per candidarsi a diventare il primo cioccolato europeo Igp. Il suo segreto nella lavorazione a freddo



Sicilia

Granuloso, friabile, capace di conservare intatti gli aromi dei **semi di cacao**. Il **cioccolato di Modica** [1], tra i dolci italiani più amati all'estero, è talmente caratteristico da essere candidato a diventare il **primo cioccolato europeo Igp**. Le sue origini sono antiche, addirittura atzeche. Furono infatti i conquistadores spagnoli a portare dal Messico nella cittadina siciliana il *xocoátl*, un prodotto ricavato dai semi di cacao, tritati su un piano di appoggio in pietra lavica intiepidito - il metate - allo scopo di far sprigionare il burro di cacao e ottenere una pasta di cioccolato granulosa. La **lavorazione a freddo** conferisce a questo cioccolato **un sapore unico**.

Il cacao non attraversa la fase di concaggio (una lunga omogeneizzazione in speciali "conche" a temperatura controllata), ma la massa di cacao viene lavorata a 35-40 °C, con la sola aggiunta di zucchero semolato. Non potendo sciogliersi né amalgamarsi, lo zucchero dà al cioccolato di Modica il **caratteristico aspetto ruvido** dalla consistenza granulosa.

Il risultato è un cioccolato di **colore nero scuro** con riflessi bruni, con l'aroma del cacao tostato e note leggermente astringenti. **Il gusto è tondo**, vellutato, persistente. Come da tradizione il cioccolato di Modica viene **aromatizzato con cannella o vaniglia**, ma ne esistono anche versioni al peperoncino, alla carruba, al caffè e agli agrumi. Si può gustare così com'è o scioglierlo in acqua bollente per preparare un'ottima bevanda. La lavorazione a freddo o a caldo del cioccolato [2] è solo **questione di gusti**, non di qualità. Se è vero che evitando la fase di concaggio del cioccolato si mantengono aromi che altrimenti si volatilizzerebbero, è altrettanto vero che il processo serve a eliminare dal cioccolato gli aromi indesiderati e a diminuirne l'acidità. Inoltre, le temperature più elevate del concaggio possono produrre anche sostanze

aromatiche. Una cosa è certa: chi ama il cioccolato lo ama sempre e comunque.

foto Mussklprozz [3]

Potrebbe interessarti anche

Mousse di cioccolato fondente con cioccolato di Modica e pistacchio di Bronte [4]

A qualcuno piace a freddo: il cioccolato di Modica [5]

Links

[1] <http://www.cioccolatomodica.it/>

[2] <http://bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it/2008/04/10/cioccolato-ii-la-produzione/>

[3] <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/3b/CioccolatoModicano2012-10.jpg>

[4] <http://territori.coop.it/ricette/mousse-di-cioccolato-fondente-con-cioccolato-di-modica-e-pistacchio-di-bronte>

[5] <http://territori.coop.it/territori/qualcuno-piace-freddo-il-cioccolato-di-modica>