Un libro racconta la storia di Bonajuto, la cioccolateria più antica di Sicilia

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



MODICA (RG) 27 DICEMBRE 2013 -Sarà a gennaio nelle librerie il volume “La dolceria Bonajuto, storia della cioccolateria più antica di Sicilia” di Giovanni Criscione (Kalòs edizioni d’arte, Palermo, pp. 160, € 28,00).

Si tratta di un saggio di storia d’impresa dedicato all’azienda che ha contribuito in maniera determinante a rilanciare il cioccolato artigianale di Modica, un prodotto lavorato a freddo e senza aggiunta di grassi, una curiosità dolciaria unica al mondo che per la cittadina siciliana è diventato, da circa vent’anni, un volano di sviluppo per il turismo e l’economia.

[MORE]

Il libro ripercorre vicende pubbliche e private, crisi e sfide, sconfitte e successi di una famiglia di dolcieri che da sei generazioni si tramanda la passione per le tradizioni e l’artigianato di qualità.

L’autore ricostruisce attraverso documenti, carte d’archivio e immagini d’epoca le origini della fabbrica di cioccolato fondata agli albori dell’Ottocento da Francesco Ignazio Bonajuto. Nel 1820 l’imprenditore modicano aprì un’aromateria, con interessi nel campo della lavorazione cioccolatiera e del commercio della neve (ghiaccio) utilizzata per preparare sorbetti e gelati. Francesco Ignazio morì nel 1854 lasciando in eredità al figlio Federico una bottega di gelatiere-sorbettiere con annesso un «fattoio del ciccolatte», un frantoio per la lavorazione delle fave di cacao.

Federico (1822-1899) consolidò l’azienda, concentrando i propri interessi nel settore del cioccolato, all’epoca in forte espansione. Ma fu Francesco (1861-1932)

a perfezionare la barretta artigianale, ottenendo la medaglia d'oro all'Esposizione internazionale di Roma nel 1911. Sotto la sua gestione, la Dolceria divenne un ritrovo di socialisti. Egli stesso tentò l'avventura politica nel 1920 con il Partito socialista riuscendo eletto nel Consiglio provinciale di Siracusa, che restò in carica pochi mesi. Alla sua morte l'azienda, per il tramite di un'adozione, passò a Carmelo Ruta (1916-1992), già apprendista nel laboratorio della dolceria. A guidare l'Antica Dolceria Bonajuto oggi sono Franco e il figlio Pierpaolo, rispettivamente quinta e sesta generazione di imprenditori.

Dall'industria della "neve" utilizzata per sorbetti e gelati alla lavorazione del cacao sull'arcaico metate, dai caffè della belle èpoque fino ai nostri giorni, si snoda un viaggio inedito e affascinante alla scoperta di mestieri scomparsi, tradizioni artigianali e tesori gastronomici "sepolti" in un territorio che fu un'enclave spagnola in terra di Sicilia.

Giovanni Criscione (Ragusa, 1972), giornalista, dottore di ricerca, collabora con la cattedra di Storia contemporanea della Struttura didattica speciale di Lingue e letterature straniere dell'Università di Catania, sede di Ragusa. Si è occupato di antifascismo e di storia economica (it.linkedin.com/pub/giovanni-criscione/28/504/a29/) .

Info e contatti
Antica Dolceria Bonajuto
Corso Umberto I, n. 159 – Modica (RG)
info@bonajuto.it
http://www.bonajuto.it/

Giovanni Criscione

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/un-libro-racconta-la-storia-di-bonajuto-la-cioccolateria-piu-antica-di-sicilia/56809