

IL CIOCCOLATO MODICANO E LA MANNA

La storia della cioccolata modicana inizia da luoghi e tempi lontani, dall'incontro "mancato" tra Cortez e Montezuma, nel 1519. Rinarra che il condottiero atzecco, in segno di amicizia, abbia offerto una bevanda composta da semi di cacao tritati grossolanamente, con l'aggiunta di acqua, farina di mais, chili, cannella e semi di anice. Bevanda poco gradita perché amara. Infatti la prima innovazione degli Spagnoli fu quella di aggiungere lo zucchero di canna.

Gli Spagnoli, insieme alle immense ricchezze in oro e argento portarono nella madre patria anche i semi di cacao e la "ricetta" per la cioccolata. Si diffuse nelle corti europee, prima in Italia, poi in Germania, Austria, Inghilterra e Francia., diventando una bevanda di moda, trasgressiva, elitaria, salutare e dietetica.

E' proprio in questi anni che, con gli Spagnoli, arriva in Sicilia, ed in particolare nella ponente e florida Contea di Modica, la preziosa ricetta, forse la più vicina a quella originaria. I semi di cacao venivano macinati su uno strumento chiamato dagli atzechi "metati", una pietra ricurva poggiata su due basamenti trasversali, usando uno speciale matterello di pietra. La pasta di cacao, amarissima, così ottenuta veniva mischiata a zucchero di canna e spezie, in special modo cannella o vaniglia, oltre ad altre essenze più o meno "segrete". Tale lavorazione è sopravvissuta a Modica fino ai nostri giorni, permettendo di continuare la storia antica e "segreta" di questo ottimo e prelibato prodotto artigianale.

Qui finisce una storia e ne comincia un'altra. Grazie alla collaborazione con la coop. Quetzal, il laboratorio dolciario artigianale "Don Giuseppe Pugliesi" ha iniziato la produzione di cioccolata modicana con ingredienti provenienti da cooperative di commercio equo, importandoli da Ecuador, Sri Lanka e Costa Rica, come a voler chiudere un cerchio attraverso il recupero di frammenti di un percorso che dal Messico pre-colombiano è arrivato fino a Modica.

Quest'anno però sono arrivate delle novità. Il cioccolato di Modica è diventato anche MAN-CHO'.

Il marchio Man-chò nasce dall'incontro fra un produttore di manna referente del presidio slow-food ed alcuni produttori dolciari modicani.

La manna usata per il suddetto cioccolato è prodotta da 500 frassini della terra siciliana. Il produttore ha inventato un metodo per estrarla più pura, attaccando vicino all'incisione del tronco da cui sgorga questa linfa, dei fili di nylon lungo i quali la manna cola, solidificandosi subito. Produrre manna pura ha significato la possibilità di venderla direttamente e quindi di eliminare almeno 4 intermediari.

La produzione di manna va dai primi di luglio sino a settembre. Le incisioni vengono fatte orizzontalmente, a circa 2 cm. Una dall'altra ed iniziano dal basso del tronco; non si devono mai sovrapporre.

STORIA DELLA MANNA:

La manna è una coltura da Terzo Mondo perché sulle Madonie viene prodotta ma tutta la lavorazione viene fatta altrove. Negli anni '30 e poi nei '50 ci furono dei boom di produzione (fino a 8000 q.li l'anno) dal momento che sostituì l'olio di ricino con funzione purgante.

Negli anni '20-'30 la manna fu uccisa dalla mannite estratta industrialmente dalla manna, tanto che nel 1928 si rese necessario promulgare una legge che definisse cosa è la manna. Poi nel 1952 arrivò il crollo.

Nel 1957 fu creato il Consorzio che raccoglie la manna "sporca" da vendere alle industrie, ma curiosamente non ne fanno parte i produttori di manna, bensì i proprietari dei frassineti. Il consorzio sostiene lo sviluppo industriale della manna, quindi non la qualità.

UTILIZZO: Nel Medioevo era usata anche per curare malattie della pelle; è un dolcificante adatto ai diabetici essendo priva di glucosio e composta solo da fruttosio; l'azione lassativa però ne limita l'uso .

Digestivo, blando lassativo, rinfrescante e regolatore intestinale. Può essere assunta anche dai diabetici perchè pur essendo dolcissima non altera il livello glicemico del sangue. Può essere usata come dolcificante nelle cure dimagranti. Ottimo come integratore alimentare per la ricchezza di sali minerali. Antitossica nei casi di avvelenamento. Decongestiona il fegato e svuota la cistifellea dalla bile. Favorisce la stimolazione epatica. Espettorante, fluidificante emolliente e sedativa della tosse. Decongestionante e calmante nelle bronchiti croniche, nelle faringiti, laringiti e tonsilliti. Rende liscia e morbida la pelle, spiana le rughe. Lassativo naturale con infinite proprietà. In soluzioni ipertoniche per l'azione disidratante nella cura delle piaghe e delle ulcere. Favorisce la cicatrizzazione delle ferite ed una riduzione del gonfiore. Inoltre, molto più importante, può essere assunta da tutti perché non ha controindicazioni.

"..... cioccolato da mangiare in tocchi o da sciogliere in tazza: d'inarrivabile sapore, sicchè chi lo gusta sembra di essere arrivato all'archetipo, all'asoluto e che il cioccolato altrove prodotto – sia pure il più celebrato – ne sia l'adulterazione, la corruzione. (Leonardo Sciascia)

