

# Alla stilista Stefania Frasca il premio della Cna



LA PREMIAZIONE DELLA GIOVANE STILISTA STEFANIA FRASCA

GIARRATANA. Giovane, intraprendente. Decisa a realizzare i suoi sogni. E a dare forma, soprattutto, al suo talento. Passione e competenze che non sono passate inosservate quelle che caratterizzano Stefania Frasca, la stilista di Giarratana che ha tracciato, ago e filo, un cammino di successo che parte dai monti iblei e arriva fino alle passerelle di Milano nell'ambito del prestigioso concorso per modellisti emergenti "Regina d'Italia". Frasca è stata una delle tre targhe a start up d'impresa che rappresentano il futuro del sistema delle piccole e medie imprese nell'area iblea consegnate in occasione della "Giornata dell'artigianato e delle Pmi" della Cna tenutasi a

Poggio del sole, nel corso della quale sono stati celebrati i 45 anni di attività dell'associazione in ambito provinciale. Il premio Giovani imprenditori è andato a Giovanni Guastella della ditta "Punto Caldo" di Comiso; ad Angelo Macaudo di una ditta di carpenterie di Modica e, per l'appunto, a Stefania Frasca. Alla serata era presente anche il presidente della Camera dei deputati di Malta, Angelo Farrugia, che ha donato una targa al presidente nazionale Cna Daniele Vaccarino, cementando i rapporti che l'isola dei Cavalieri e la provincia di Ragusa stanno portando avanti sul fronte dell'internazionalizzazione.

ALESSIA CATAUDELLA

## I RACCONTI DELLA CONTEA

### Viaggio nell'evoluzione del gusto

**Chocomodica 2016.** Segue il filo dei cinque sensi dell'uomo la storia narrata da un'edizione carica del fascino fiorentino descritto dal libricino di Learco Nencetti che svela il mistero cioccolatiero di Cosimo III de' Medici



# Il delicato profumo del gelsomino e la ricetta segreta del granduca

Anno 1651. Scrive padre Tommaso Hurtado dell'Ordine de' Chierici Minori: «Chiunque la cioccolata beve, come pure il vino, con l'intenzione di nutrirsi, viola il precetto del digiuno»



**LA RICETTA.** Chiarito il procedimento con la lettera del 2 novembre 1680, Vallinieri tramanda la ricetta (riafferma la voce da Cestoni che a sua volta l'aveva ascoltata negli anni '80 del Seicento dallo stesso Redi) con una postilla a margine: "Piglia cacao torrefatto, e ripulito e stitciato grossamente, libbre 10. Gelsomini freschi sufficienti da mescolar con detto cacao, facendo strato sopra strato in una scatola o altro arnese, e si lasciano stare 24 ore, e poi si levano e si tomano a mettere altrettanti in esso cacao, facendo strato sopra strato come prima, e così ogni 24 ore si mettano gelsomini freschi per dieci o dodici volte. Poi piglia zucchero bianco buono asciutto, libbre 8. Vaniglie perfette once 3. Cannella fina perfetta once 6. Ambra grigia strupoli 2 e secondo l'arte si fa il cioccolato, avvertendo nel fabbricarlo che la pietra sia poco calda; ma che l'arte sia i lavori che non passi quattro o cinque libbre per massa al più, perché se scaldasse troppo la pietra, e perderebbe il suo odore". Il processo di odorizzazione avveniva per contatto tra polvere di cacao e fiori freschi per strati alterni. La procedura doveva essere ripetuta con precisione per dieci-dodici giorni di seguito a secco, dopo il primo impasto

FRANCA ANTOCI

**A**nche una goccia di cioccolata mette il buon umore, ingentilisce il palato, fa sprizzare gli occhi di gioia, anche se non dura che un istante. Il suo sorriso rimane a lungo... Una dolce storia da raccontare e da scoprire ha avvolto la Contea che ha concluso l'edizione 2016 del Chocomodica che ha portato con sé una proposta relazionale tesa a raccogliere «brani di vissuto» - dice il sindaco Ignazio Abbate - con il coinvolgimento di protagonisti e comprimari, pronti a narrare e narrarsi sulla scena della città, valorizzando quinte e fondali trascinando pure le impareggiabili visioni d'arte, bellezza e stupore. Attraverso racconti e testimonianze si è snodato un viaggio nel tempo e nell'evoluzione dei gusti e del sapere. E se pensavamo che mescolate fiori ai cibi potesse essere un'evoluzione chic delle tavole moderne, dobbiamo ricrederci. Lo dimostra il delizioso libricino di Learco Nencetti, con la presentazione del sindaco di Modica Ignazio Abbate e l'autorevole intervento di Grazia Dormiente, distribuito in occasione del Chocomodica che fa risalire agli albori del 1600 la profumata combinazione di gelsomino e cioccolato. Ecco uno stralcio del testo tratto da «I gelsomini, la cioccolata e la ricetta segreta dei Medici nel 700 tra Firenze e Modica» di Learco Nencetti.

Dopo il 1660, il Cardinale Francesco Maria Brancaccio (1592-1675), stanco di tutte le astiose polemiche contro la Cioccolata ed in particolare contro quanti dichiaravano che, bevendola, venisse violato il digiuno, aveva fatto sua la certezza del Padre Tommaso Hurtado dell'Ordine de' Chierici Minori, che nel 1651 aveva sentenziato: *«Chiunque la cioccolata beve, come pure il vino, con intenzione di nutrirsi, viola il precetto del digiuno»*. Disquisiamo di cosa successe a Firenze dopo il 1710 a proposito della ricetta svelata, quindi non più segreta della Cioccolata al Gelsomino del Granduca «cioccolatoio» (Cosimo III de' Medici, 1642-1723), del suo archiatra e scienziato che dette gli onori alla squisita gentilezza (Francesco Redi, 1626-1697) e del suo precettore e letterato «odorista» che ne fece un sentir stupendo (Lorenzo Magalotti, 1637-1712) e di come doveva essere preparata questa «inimmaginabile» Cioccolata al Gelsomino diventata una «segreto di Stato» anche per via del suo cerimoniale galante che, per chi era in visita dai Granduchi, diventava la ghiotta attesa svelata. La storia di questa delizia racconta, dunque, qualcosa di più di un sapore del passato. Nella dolcezza della Cioccolata al gelsomino sono mescolati tutti gli ingredienti di un mondo e di una cultura: una ricetta esoterica che trasmette sapienza attraverso i sensi mentre il palato sta a guardare. Nel '600 in Toscana, la cioccolata c'era ed era attrice e protagonista nella vita di Corte. Basti pensare che fra gli oggetti descritti nell'Inventario del cardinale Giovan Carlo de' Medici (1611-1663), fratello del Granduca Ferdinando II, compilato dopo la sua morte, si viene a conoscenza che sono registrate ben quarantatré scatole di cioccolata (quasi 18 Kg,



oltre a vasetti d'argento «per fare e da pigliare il cioccolato» e altri oggetti legati al consumo di questa squisita gentilezza. «Le scatole - ci riferisce oggi l'architetto Laura Baldini - si trovavano in un armadio situato in una stanza dell'appartamento di Giovan Carlo, al mezzanino sopra il piano terreno di palazzo Pitti; un luogo che oggi si può descrivere magico, quasi ipogeo, lontano dal fasto dei saloni nobili, emblematico del raffinato estetismo del cardinale, che qui più che altrove si esprimeva attraverso tutti e cinque i sensi: l'occhio godeva della splendida cornice architettonica e decorativa, all'orecchio giungevano

le melodie di un organo idraulico, la presenza copiosa dell'acqua che scorreva nell'annesso Ninfeo stimolava sensazioni tattili, mentre l'olfatto e il gusto erano appagati dalle «quintessenze» racchiuse nell'Armadio degli Odori, dove, insieme alla preziosa cioccolata, si conservavano sorbetti, manteche ed oli profumati. A Firenze furoreggiava una particolare cioccolata al profumo di gelsomino prodotta dalla «Spezieria» medica che, in confronto alle ricette in voga presso le altre Corti Europee emergeva fra tutte col nome di «ricetta della Corte di Toscana» o «Cioccolata al Gelsomino». La preparazione di

questa cioccolata era stata codificata (verrebbe da dire «brevetata») in una ricetta che elencava in dettaglio ingredienti, dosi e procedimento. Solo che la ricetta era segreta perché il Granduca aveva proibito di rivelarla per iscritto a chiunque (come aveva fatto per la coltivazione del gelsomino del cuore). La Cioccolata al Gelsomino la si poteva gustare solo a Firenze, e anche qui solo a Corte o nei salotti della piccola nobiltà e della borghesia. La delizia poteva essere concessa a tutti, a patto che nessuno sapesse la vera ricetta. Il segreto rimane custodito e tramandato solo a voce tra gli addetti alla «Spezieria» medica. Come ormai ci ha ricordato più volte il professor Walter Bernardi, Cosimo III non nascondeva di voler regnare con i monarchi spagnoli dato che circolava per le Corti europee una cioccolata preparata secondo la «ricetta del Re di Spagna», il Granduca di Toscana voleva fare altrettanto, se non addirittura meglio. E proprio a Firenze che la cioccolata s'ingentilisce con l'aroma del gelsomino. La raffinatezza della ghiottoneria è così superlativa, che per un lungo periodo la così ricetta rimarrà protetta dal segreto. «Se la Spagna raggiunge la «perfezione», con la fondamentale novità, com'è noto, dell'irriduzione del zucchero tra gli ingredienti base e servita «aida bollente», a Firenze va il merito della «gentilezza».

Così lo scienziato Francesco Redi descrive nel suo delizioso Bacco in Toscana del 1685 la naturalizzazione europea della bevanda divina dei Maya e degli Aztechi: la Cioccolata. Proviamo ad immaginare questo momento di alta composizione poetica «insieme» al favoloso Francesco Redi che, nel suo «Bacco in Toscana», dove in novantottanta versi celebra la gloria del vino (nonostante lui fosse astemio...), a pagina 29 delle sue annotazioni al dittirambico premette: «La Corte di Spagna fu la prima in Europa a riceverne l'uso. E veramente in Spagna vi si manipola il Cioccolato di tutta perfezione, ma alla perfezione Spagnuola è stato a nostri tempi nella Corte di Toscana aggiunto un non so che di più squisita gentilezza, per la novità degli ingredienti Europei essendosi trovato il modo d'introdurvi le scorze fresche de' Cedri, e de' Limoncelli, e l'odor gentilissimo del Gelsomino, che mescolato con la Cannella, con le Vaniglie, con l'Ambra, e col Muschio fa un sentire stupendo a coloro, che del Cioccolato si diletano. In altre parole, queste «soavi parole sciolte» anche se manifestate nelle annotazioni a seguito del celebre blasimevole centosettantesimo verso «Non fia già che il Cioccolato», voleva attenuare la concezione «strana» che avevano alcuni sulla Cioccolata che «È una pasta, secca, dura, assai pesante, formata in piccoli panni quadri, o in rotoli grossi come il collo del braccio, o in penniti rotondi, di color bruno rossiccio. Premetto che la cioccolata di oggi non ha niente a che fare con il «cioccolato» di ieri: le fasi di lavorazione del concaggio e del temperaggio, fondamentali per l'odierna cioccolata, sono state infatti introdotte solo a partire dall'Ottocento. Queste particolari lavorazioni hanno modificato non poco l'aspetto fisico e il gusto della cioccolata, in quanto intervengono sulle caratteristiche nobili del grasso del cacao, prima fra tutte quella di sciogliersi alla temperatura del corpo umano, sciogliendosi in bocca e dando origine al tipico effetto fondente della cioccolata solida. Per capire però il carattere simbolico della Cioccolata al gelsomino bisogna immergersi nella cultura del tempo quando le spezie, per secoli, erano state il segno distintivo della ricchezza finché non erano state aperte le nuove vie di comunicazione.

“  
Nella dolcezza di questa bevanda aromatizzata sono mescolati tutti gli ingredienti di un mondo e di una cultura

“  
Nel '600 in Toscana, la cioccolata c'era ed era attrice e protagonista nella vita di Corte come dimostra l'inventario

## 16. | ragusa

**Il caso.** Uno dei luoghi simbolo della città tra cantieri aperti e misteriosi trafugamenti

# Piazza Fonti e i mascheroni

## Come si maltratta la storia

I lavori in corso per la condotta hanno reso necessario lo smontaggio del basamento, ma negli anni il sito ha subito tutti gli oltraggi del tempo e del vandalismo

ROSSELLA SCHEMBRI

Sembra che un terremoto abbia sconvolto parte delle basole di pietra che compongono il basamento di piazza Fonti. In realtà una delle ultime tracce antiche, appunto il basamento della fontana di piazza Fonti, ancora presenti in questo monumento che rappresenta un pezzo di storia della città, ha perso un po' della sua identità, stavolta come conseguenza di un cantiere che sta realizzando dei lavori in via Sant'Anna.

Si è reso necessario smontare parte del basolato sotto la fontana, per consentire i lavori di rifacimento di una condotta. Lo smontaggio è un intervento, oltre che necessario, provvisorio, che ha reso, però, ancora più stridente il contrasto tra la pietra antica, poggiata sulla strada come un rudere, e l'asfalto, moderno e scuro che fagocita le basole.

Il cantiere, senza volerlo, ha completato lo sfascio della fontana. Da tempo non ci sono nemmeno i mascheroni: quelli originali sono andati



Il cantiere in piazza Fonti nel cuore del centro storico di Ragusa. In alto a sinistra Francesco Schininà in un'immagine di anni fa, con uno dei mascheroni di ferro posti sulla fontana per rimpiazzare gli originali sparti nel nulla da tempo.

perduti. I mascheroni in ferro che hanno sostituito gli originali, pur non essendo di gran pregio, negli anni passati sono stati al centro di ruberie e di un mistero che ancora oggi resta privo di spiegazioni.

Il monumento, oggi, appare per forza di cose, sempre più spoglio e anonimo. A guardare la fontana, il cuore di piazza Fonti, diventa difficile farlo con gli stessi occhi di chi la guardava nei primi anni del Novecento, quando era un punto di riferimento cruciale nello spazio urbano di Ragusa. Proprio in questo luogo, infatti, finiva il centro abitato. La fonte era il limite della città, sovrastata dalla residenza, allora ritenuta di campagna,

della famiglia Schininà. Il palazzo Schininà esiste ancora oggi, resiste all'abbandono del centro storico, domina nella sua imponenza e bellezza la piazza e la fontana costruita nel 1902, che fungeva da abbeveratoio per i cavalli.

Nel 2007 Francesco Schininà, lo vedete nella foto che risale a 9 anni fa, dopo aver dovuto assistere, suo malgrado, al progressivo degrado della fontana, aveva svitato con le sue mani uno dei quattro mascheroni, per evitare che andasse perduto, dato che reggeva solo per un soffio. Poi il mascherone era stato ripristinato nella sua sede. Chiaramente il signor Schininà lo aveva fatto per salvare il deco-

ro del monumento e richiamare l'attenzione delle istituzioni su un luogo storico della città. Nel 2013 però, due dei quattro mascheroni in ferro furono trafugati. Racconta Sergio Schininà, figlio di Francesco, che risiede in piazza Fonti: "Tempo dopo, in un rudere abbandonato vicino alla piazza trovai i due mascheroni per consegnarli al Comune; non ci siamo mai spiegati perché si trovassero in quel luogo, ipotizziamo che siano smontati per sfregio e poi gettati via".

Fatto sta che, i quattro mascheroni in ferro sono depositati da anni e quindi conservati, almeno si spera, in qualche magazzino del Comune, non sono più tornati al loro posto.

