

Donna Elvira a Modica, un gioiellino della cioccolateria siciliana e non solo

scritto da Salvo Ognibene | 19/01/2021



Alla scoperta di uno tra i pochi bean to bar in Sicilia. Lavorazione artigianale e produzione del cioccolato di Modica IGP iniziano con la raccolta delle fave di cacao e si concludono con l'irresistibile tavoletta

Chi produce dolci regala cultura, memoria, bellezza e felicità, proprio come fanno la signora Elvira e suo marito Giovanni nella deliziosa bottega dai buoni profumi e dal piccolo laboratorio sul retro. Siamo a **Modica**, città del cioccolato riconosciuta anche Patrimonio dell'Umanità dell'**UNESCO** per i suoi capolavori, e **Donna Elvira** è un luogo di passione, la stessa che si legge negli occhi di chi racconta il proprio lavoro o dell'ultimo viaggio pre-covid in Sudamerica tra le piantagioni di cacao:

«Siamo andati indietro fino al punto di inizio, alla selezione dei semi di cacao, portandoli nel nostro opificio per sviluppare qui l'intero processo della loro trasformazione. - racconta Elvira - Alle spalle ho una lunga storia legata alle ricette manoscritte

dell'antica pasticceria conventuale siciliana, maestra di pazienza e perfezione. Nel cuore ho una certezza: il legame con la natura ci insegna a essere artigiani, nel rispetto della materia prima. Negli occhi nutro un sogno: il cioccolato, la sua magia».

Un percorso lungo e paziente, quello di Elvira, che vede nell'artigianalità un valore prezioso per produrre delicatezze particolarissime e golose:

«I segreti del mestiere li ho imparati al fianco di grandi donne semplici e sapienti che mi hanno insegnato l'arte della lentezza e della pazienza, che mi hanno dimostrato - contro ogni ansia di far subito, di far troppo - che anche il più semplice dei biscotti richiede una dedizione che si spinge fino al più infinitesimale degli ingredienti, fino al più casuale dei passaggi, e che molte cose ci chiedono tempo e riposo, insieme alle mani, agli occhi e soprattutto al cuore».

Donna Elvira a Modica: due linee di cioccolato

Fondamentalmente sono due le linee prodotte, **Cioccolato di Modica IGP** e i monorigine.

Il cioccolato di Modica è il primo d'Europa a essere tutelato e garantito da un [marchio di qualità riconosciuto dall'Unione](#). Per la sua produzione, da Donna Elvira il cacao nudo e crudo viene trasformato a freddo, senza concaggio, con la possibilità di esplorarne le reali caratteristiche, cogliendo le piccole e grandi differenze tra un seme e un altro. Altre volte viene aromatizzato con materie prime d'eccellenza, alla ricerca della massima intensità del gusto: non solo il classico peperoncino siciliano, come da tradizione modicana, ma ad esempio anche la cannella a stecche dello Sri Lanka e la vaniglia proveniente dal Messico, il caffè Timor e il pepe nero di Sarawak, il sale delle saline di Marsala e le nocciole dell'Etna, fino agli [agrumi di Sicilia](#).

Per i **monorigine** c'è un importante lavoro di sperimentazione sulla materia prima, coltivata nelle piantagioni di Colombia, Bolivia, Nicaragua, Perù, Vietnam, Messico, Papua Nuova Guinea e Madagascar. Tra tutti vi consigliamo:

- il **Fortunato n. 4** che nasce dal leggendario cacao Pure Nacional peruviano, il più raro al mondo con i suoi delicatissimi semi bianchi e viola e
- il **Wild Beniano**, che tutti credevano estinto e che invece sopravvive nel cuore della foresta pluviale boliviana.

Le tante storie sul mondo del cacao, comunque, vengono piacevolmente raccontate ai visitatori della dolceria di Elvira, non solo un laboratorio ma piuttosto una bottega, un opificio appunto: un luogo dove si pensano e si fanno le opere e, in questo caso, delle opere gustose e ricche di bontà.

Cioccolato: abbinamento con il vino e ricette

Un consiglio per un **abbinamento vino-cioccolato di Modica**? Sicuramente tra i **vini dolci siciliani** vi consigliamo di divertirvi con un Marsala ma anche un [buon moscato di Pantelleria](#) o di Noto possono regalare grandi soddisfazioni.

Presto vi racconteremo di una **speciale ricetta da preparare con il cioccolato modicano** fornita direttamente da uno chef stellato che ha inventato un dolce davvero speciale.