Il candito siciliano “Don”, un gioco vincente

scritto da Jenny Viant Gómez | 01/12/2021

La bella e singolare storia di Nino Modica: dalla ludopatia ai canditi artigianali

«*Vorrei fare da qui a tre anni il candito più buono al mondo*». Obiettivo chiaro quello del messinese **Nino Modica** che punta in alto e non gioca affatto. Non più. **Nino Modica è un ex ostaggio della ludopatia** riabilitato grazie a un percorso nella sezione adibita alle dipendenze da gioco presso la comunità di San Patrignano. Oggi è un **apprezzato produttore di canditi artigianali di nicchia**; dopo aver fatto coming out per sensibilizzare chi è in difficoltà ci racconta la sua storia fortunatamente a lieto fine.

Nino Modica: dalla ludopatia ai canditi artigianali

Modica dopo 20 anni di vita in ufficio passa all’ambito ristorativo e gestisce due locali di proprietà. Circa cinque anni fa inizia uno sprofondamento progressivo in un precipizio chiamato **ludopatia**. **Non è un vizio** come troppo spesso si sente dire, **ma una vera e propria malattia** che erode il patrimonio (ingente nel caso di Nino), le relazioni e l’autostima.

Nino come mai si finisce in una condizione simile?

«È una malattia subdola. Non mi mancava nulla, sono cresciuto in una famiglia perbene e ho ricevuto un'ottima educazione incentrata sui veri valori. A un certo punto della mia vita mi sono scoperto vulnerabile, un po' alla volta ho iniziato a cascarci dentro. Avevo una sorta di vita parallela; sia chiaro non ho mai commesso nulla di illecito, per fortuna. La mattina mi alzavo e pensavo solo a giocare. Era un inferno, vivevo in funzione dei soldi che dovevo procurarmi per giocare. Quelli sono veri campanelli di allarme».

Quando e perché hai scelto di darci un taglio?

«È partito tutto da me. Dopo aver pensato che forse la mia esistenza non aveva più un senso, ho capito che dovevo smetterla. Avevo toccato il fondo. In quella fase sono state decisive mia sorella e Belkis, la mia compagna. Mi hanno sostenuto. Ho fatto un paio di mesi di approccio e colloqui preliminari per entrare a "Sampa" (San Patrignano, n.d.r). Sono partito sapendo che sarei stato via per circa un anno e mezzo; ho detto a tutti che andavo a Dubai per lavoro. Una volta in comunità ho iniziato il percorso, all'inizio davvero duro».

Com'è la vita a Botticella? (La sezione di San Patrignano dedicata alla riabilitazione dalla ludopatia)

«Era dura. Ero il più adulto, per questo mi hanno dato il soprannome "Don", "Don Nino", e per questo i miei canditi si chiamano così. Sono arrivato lì a 50 anni e mi sono dovuto misurare subito con una vita fatta di regole, richieste di permessi per fare qualsiasi cosa, sveglia all'alba e sorveglianza a vista. Nessuna possibilità di comunicare con l'esterno (solo lettere) e nessuna visita all'inizio. Dopo sei mesi ho capito di aver fatto la scelta giusta. Nel mentre stavo imparando un mestiere perché ero stato assegnato al reparto dei canditi. Ho imparato i segreti del mestiere, mi ci sono affezionato e ho capito che poteva diventare un nuovo sbocco lavorativo. Di ancora più singolare in tutto questo c'è che sono diabetico e non posso mangiare le mie "creazioni", ma godo nel vedere che sono molto apprezzate e richieste. È valsa la pena».

Il ritorno in Sicilia com'è stato?

«Ero felicissimo perché mi aspettavano Belkis e famiglia. Ho capito di essermi riappropriato finalmente del mio nome e cognome, così ho reso noto sul mio profilo Facebook la mia caduta e risalita, perché non bisogna vergognarsi di cadere e rialzarsi. Nessuno era a conoscenza della mia storia. Con somma sorpresa ho riscontrato largo consenso e attestazioni di stima per essere stato capace di riprende in mano la mia vita, quando sembrava tutto perduto. Ecco, questo è il messaggio se proprio posso darne uno, la vita ci dà sempre una seconda possibilità, sta a noi individuarla e farla nostra».

Candito Don a Rometta Marea, Messina

Nel laboratorio di **Nino Modica a Rometta Marea in provincia di Messina** – dal 1° ottobre 2021, giorno del compleanno della sua compagna cubana Belkis e dell'inaugurazione dell'attività – vengono lavorati a mano **mensilmente 600-700 chili di prodotto**. Scorze di arancia, mandarino,

cedro e limone non diventano scarti, ma ingredienti preziosi per panettoni, colombe e altre lavorazioni dolciarie che prevedono materie prime pregiate. I fondi per l'apertura dell'attività sono stati reperiti grazie a incentivi per l'imprenditoria e al microcredito agevolato.

> «Tutto è nato dalla mia disavventura – conclude Modica – questo mio nuovo mestiere ha un valore di vita. Lo faccio con il cuore, mi dà serenità e lo percepisco come una missione. Desidero trasmettere la mia esperienza ai giovani e alle persone in difficoltà».

Oggi Modica è uno dei referenti della comunità di San Patrignano nell'isola.

Don – Il Candito Siciliano Artigianale
Via Carlo Alberto Dalla Chiesa – Rometta Marea (ME)
Sito web – Facebook – Instagram