

## ECCELLENZE AGROALIMENTARI

# Il cioccolato di Modica si fa onore anche con l'Ismea «Ci proiettiamo a raccogliere le sfide del post 2020»

**Ctcm.** Il direttore Nino Scivoletto ha raccontato i molti traguardi tagliati

ADRIANA OCCHIPINTI

“Le Indicazioni Geografiche strumento di sviluppo del territorio: buone prassi per cogliere le sfide del post 2020” è il workshop digitale, organizzato da Rete rurale nazionale - Ismea, Fondazione **Qualivita** e Cna, al quale ha preso parte il direttore del Ctcm di Modica Igp, Nino Scivoletto. Ha trattato il tema “Il Primato Europeo Del Cioccolato Di Modica Igp tra tradizione e innovazione”.

In 16 Slide Scivoletto ha ripercorso la storia del percorso Igp, dal 2010, anno della modifica del regolamento comunitario, con l'inserimento del cioccolato fra i prodotti ammissibili a tutela, al 2014 anno di pubblicazione della ricerca archivistica condotta da



**Nino Scivoletto, direttore Ctcm**

Grazia Dormiente e che ha dato certezza anagrafica al prodotto fissandone la nascita nel 1746, e il 2018 anno di iscrizione del Cioccolato di Modica nel Registro Europeo delle Igp. La slide fi-

nale è stata da Scivoletto dedicata alla dedica apposta nel registro d'onore del Museo del cioccolato, dal Presidente della Rai Marcello Foa “Anche da “svizzero” devo arrendermi: il cioccolato di Modica è unico, irresistibile, una vera delizia del palato! Che esperienza divina! Grazie di cuore e tanti auguri di crescenti successi in tutto il mondo!” Il workshop, coordinato da Fabio Del Bravo dell'Ismea, ha visto la partecipazione, quali relatori di: Mauro Rosati, **Qualivita**; Enrico Bonetti, Università della Campania; Carlo Hausmann, Agrocamera; Gennaro Giliberti, Regione Toscana; Pier Maria Sacconi, Dg Mozzarella di Bufala Campana Dop; Elena Albertini, Arancia Rossa di Sicilia Igp; Rosario Amato, Cantine Amato. ●

