

MODICA

L'incontro Igp-Dop e il caso speciale del cioccolato

ADRIANA OCCHIPINTI

Interessante focus su giovani imprese, nuovi stili di consumo, transizione green, consorzi di tutela, digitale, distribuzione e istituzioni sul tema "Dalla produzione al consumo, la sfida dell'agroalimentare verso la transizione ecologica", organizzato da Fondazione Qualivita, Origin Italia in collaborazione con McDonald's, interesserà tre regioni italiane Sicilia, Emilia-Romagna e Veneto e prevede un evento conclusivo a Milano il prossimo 20 maggio. Il webinar dedicato alla Sicilia, in programma per lunedì 3 maggio alle 11, parte dall'assunto che oggi l'agroalimentare è al centro di un grande progetto di innovazione e transizione ecologica, che coinvolge tutta la filiera: le imprese e i rappresentanti del settore, i consumatori e i



Il direttore Nino Scivoletto

cittadini chiamati a modelli di consumo sostenibile.

Il caso Sicilia, con al centro dell'attenzione l'Arancia Rossa di Sicilia Igp, il Ficodindia dell'Etna Dop, la Carota Novella di Ispica Igp e il Cioccolato di Modica Igp, con lo scopo di promuovere un confronto tra tutti gli anelli della filiera e in particolare con i giovani - nuovi cittadini e futuri consumatori su modelli di produzione, distribuzione e consumo sostenibili. Per la filiera produttiva del Cioccolato di Modica Igp, sono previsti gli interventi di Nino Scivoletto, direttore del Consorzio di Tutela, Stefano Imperatori, dirigente del Poligrafico dello Stato e Marilena Migliore, studentessa dell'Istituto Alberghiero Principi Grimaldi di Modica.

