

IL CIOCCOLATO: UN VIAGGIO IN EUROPA TRA STORIA TRADIZIONE E GUSTO

The Chocolate Way : depositato il Dossier per la certificazione quale
"Itinerario Culturale del Consiglio d'Europa"

Dopo circa un anno di lavoro è stato presentato il dossier al Consiglio d'Europa per il riconoscimento dell' Itinerario Chocolate Way, con l' aggiunta di un pay off al nome **Chocolate Way: Ethical, Cultural And Sustainable Legacy Of Cocoa In Europe**, per evidenziare il legame indissolubile con il cacao.

La parte storica e culturale è stata elaborata dal Presidente del Comitato Scientifico, **Grazia Dormiente**, con una contestualizzazione temporale ben definita degli attrattori presenti sull' itinerario e con dei riferimenti puntuali a elementi di patrimonio materiale e immateriale fruibili grazie a Chocolate Way. Preziosi i contributi dei componenti il Comitato Scientifico gli accademici: **Giorgio Calabrese, Clementina Battcock, Massimo de Giuseppe, Gian Carlo di Renzo, Roberta Garibaldi, Alexis Verdù Iborra, Vincenzo Russo, Filippo Grasso**.

Si è insistito sul valore etico della produzione del cacao con la diffusione del decalogo elaborato dall' Itinerario e con la diffusione di una petizione a suo sostegno via Change.Org.

Sono stati evidenziati i partenariati con l' America Latina, attraverso l' accordo con l' **IILA- Istituto Italo Latino Americano**, l' accordo con l' **Università Tecnologica dell' Ecuador** e le attività del professor Massimo De Giuseppe dell' **Università IULM**, membro del Comitato Scientifico, in Messico.

Inoltre, sono stati siglati accordi con i seguenti partner: **Caffè Storici della Grecia; Itinerario Culturale Europeo Itevitis; Istituto Alberghiero "Principi Grimaldi" di Modica**.

L' internazionalizzazione dell' Itinerario, così come suggerito dall' **Istituto Europeo degli Itinerari Culturali del Consiglio d' Europa**, è stata estesa, a **Croazia, Svizzera, Israele e Azerbaijan**.

Musei e operatori turistici sono rimasti il target preferenziale proprio per l' approccio allo sviluppo di un turismo enogastronomico sostenibile auspicato dal COE.

In particolare, hanno fatto richiesta di ingresso le seguenti istituzioni: **Fondazione La Fabbrica del Cioccolato (Museo, Svizzera); Fondazione Loreto Aprutino (Museo, Italia); Amadria Park (Hotel, Croazia); Ganja Confectionery OISC (Azienda produttrice, Azerbaijan); MoltoBen (Tour operator, Israele); IncasTour (Tour Operator, Italia)**. I tour operator coinvolti nell' itinerario hanno fornito pubblicazioni dettagliate relative ai prodotti in vendita relativamente al tema gastronomico.

Rete dei Musei coinvolti: **Valor Chocolate Museum – Villajoyosa – Alicante; Museo Del Cioccolato Di Sueca -Valencia; Museu De La Xocolata – Barcellona; Museo Del Cioccolato Al Monasterio De Piedra – Saragozza; Museo Del Chocolat- Astorga; Museo Interattivo A "Fábrica Do Chocolate" - Viana Do Castelo; Choco-Story - Musée Du Chocolat Gourmet -Paris; L' atelier Du Chocolat-Bayonne; Museo "Les Secrets Du Chocolat" – Strasburgo; Musée Du Cacao Et Du Chocolat- Bruxelles; Choco-Story Museum – Bruges; Chocolate Museum Di Brixton- Londra; Il Museo Del Cioccolato – Berlino; Il Museo Del Cioccolato – Colonia; Il Museo Del Cioccolato – Vienna; Szamos Chocolate Museum – Budapest; Museo Storico Perugina- Perugia; Museo Del Cioccolato – Modica; Musei Del Cioccolato Museo e**

IL PRESIDENTE

Fabbrica Di Cioccolato Krasny Oktyabr-Mosca; Museo Del Cioccolato Alprose –Caslano-Lugano; Lindt Home Of Chocolate, Il Museo Interattivo Del Cioccolato -Zurigo.

In progetto per il futuro, si sta pianificando un evento europeo, a cadenza annuale, di scambio delle esperienze produttive tra artigiani dei diversi Paesi mediante il coinvolgimento di **CNA Bruxelles** e di **Unioncamere Europa**, che fungerà da strumento di collegamento, partenariato e cooperazione, anche con l' obiettivo di promuovere l' avvio di richieste di registrazione alla Commissione Europea di certificazioni di qualità, al pari del **cioccolato di Modica IGP**, in atto unico cioccolato ad Indicazione Geografica Protetta, riconosciuto in Europa.

Tra le attività verso i giovani, positivamente valutate in fase di sottomissione del dossier, sono stati inseriti i progetti IULM e il protocollo di intesa con l' Istituto Alberghiero di Modica che fungerà da pilot per accordi con omologhi istituti nel resto di Europa.

Tutto il materiale di comunicazione è stato personalizzato con l' uso del logo Chocolate Way, unitamente alla produzione di una cartografia e una segnaletica già apposta su alcuni degli edifici cardine dell' itinerario.

Le pubblicazioni sui social network e la rassegna stampa sono state allegate a testimonianza della vasta attività di PR svolta dall' itinerario nello scorso triennio, pur tenendo conto delle difficoltà provocate dalla emergenza sanitaria dal Covid 19.

Si è provveduto alla catalogazione di tutte le pubblicazioni, inclusi gli audiovisivi, correlate con la tematica del dossier siano esse dirette (prodotte dall' associazione) o indirette.

“Desidero esprimere un sincero ringraziamento – dichiara **Nino Scivoletto** Presidente di The Chocolate Way- a tutti i soci dell' Associazione, *Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas y Asociación de Fabricantes de Turrón Derivados y Chocolate de la Comunidad Valenciana*; *Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica*; *Mairie du Castellet*; *Cna Alimentare*; *Unioncamere*, *Camere di Commercio di Cuneo*, *Gran Sasso*, *Perugia*, *Sud-Est Sicilia*, *Torino*, *Seventy%*, *Tubingen Erleben GMBH*, per i contributi forniti; al Presidente **Grazia Dormiente** e ai componenti il comitato Scientifico, al Dott. **Francesco Maria Perrotta** per il prezioso contributo fornito per la redazione della sezione economica del Dossier, alla Consulente/Esperto **Emanuela Panke** per l' elevata professionalità dimostrata e le preziose relazioni internazionali messe a disposizione e infine, alla nostra segreteria, a **Lisa Reyes Reina** e **Paola Cicero**, insostituibili assistenti, senza le quali sarebbe stato per me assai difficile portare a termine l' impresa” .

Modica 02 agosto 2021