

## IL CONSORZIO DI TUTELA DEL CIOCCOLATO DI MODICA IGP OSPITE DEL GRANDE PROGETTO SUL CIOCCOLATO DI CNA

Si è aperto sabato a Rimini Sigep – The Dolce World Expo, il 43° Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali, Cioccolato e Caffè di IEG – Italian Exhibition Group.

La cerimonia d'apertura ha registrato la presenza di: **Lorenzo Cagnoni**, presidente Italian Exhibition Group; **Jamil Sadegholvaad**, sindaco di Rimini; **Stefano Bonaccini**, presidente Regione Emilia-Romagna; **Gian Marco Centinaio**, sottosegretario di Stato per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Sigep ospita un grande progetto della CNA legato al mondo del cioccolato che nell'area "Tree to Bar", dall'albero alla barretta, registrerà la presenza di quattro Paesi produttori: Ecuador, Perù, Egitto e Gabon.

Nello Stand **CNA (Pad B3, stand 20)**, i Paesi produttori porteranno a Rimini la materia prima "raw", per farne comprendere le qualità che la rendono differente rispetto a prodotti di altre latitudini. Il Perù, in particolare, abbinerà al cioccolato una vasta gamma di *superfood*.

L'area "Tree to Bar" ospita una presenza importante di artigiani del Consorzio del cioccolato di Modica, unica IGP del cioccolato riconosciuta nel 2018 dall'Unione europea. Uno spazio espositivo che sarà impiegato per narrare la storia del cioccolato di Modica, prodotto fin dal 1746, anche mediante la proiezione di video che mettono in risalto la tecnica settecentesca di lavorazione, ed il patrimonio monumentale di Modica, Città Patrimonio dell'Unesco.

I maestri cioccolatieri del Consorzio di Tutela presenteranno la mitica barretta del Cioccolato di Modica IGP che, per l'occasione e in via del tutto eccezionale, sarà prodotta in diretta a beneficio dei visitatori di SIGEP; si alterneranno nella dimostrazione **Daniele Giurdanella** per la Nacrè e **Federico Di Rosa** per Sfizi Golosi, mentre nel grande monitor scorrono le immagini di Modica e della lavorazione settecentesca del cioccolato.

Altro momento assai interessante è la collaborazione tra il Consorzio del Cioccolato Igp e il Consorzio della Piadina Igp, i maestri dei due Consorzi si esibiranno nella produzione di piadine che impiegheranno come ingrediente il cioccolato di Modica Igp, come prodotto trasformato sia in crema di cioccolato che con granella di cioccolato di Modica IGP. Tutti i prodotti trasformati, utilizzati godono della speciale autorizzazione Ministeriale.

Grazie alla competente e attenta supervisione di **Mirco della Vecchia** e alla collaborazione tra CNA e IILA (Istituto Italo Latino-americano) e Bioversity, durante la 43<sup>a</sup> edizione di SIGEP - ambasciatore italiano del dolce nel mondo, **lunedì 14** si degusteranno i 50 migliori cacao del mondo, selezionati al Salone del Cioccolato di Parigi

Tostatura, macinazione, concaggio e temperaggio, sono le fasi di lavorazione del cacao che **tutti i giorni dalle 9:30 alle 11** verranno spiegate dal maestro cioccolatiere Mirco Della Vecchia nello stand di CNA. Mentre il Cioccolato di Modica IGP, grazie alla collaborazione della Carpigiani sarà impiegato, quale prodotto trasformato, per impreziosire gelati artigianali. La ricetta del gelato che verrà affiancato alla Piadina Romagnola Igp sarà realizzata dal maestro **Stefano Marinucci**, chef e docente della Gelato University.

Dopo l'inaugurazione il Sottosegretario di Stato Gian Marco Centinaio ha visitato l'area espositiva di CNA, presente **Gabriele Rotini** e **Mirco della Vecchia**, intrattenendosi con i cioccolatieri del Consorzio. Centinaio, per l'occasione ha dichiarato: *“Le tante iniziative, l'attività di marketing, il costante rapporto con il Ministero delle Politiche Agricole, fanno sì che in questo momento il Cioccolato di Modica Igp sia visto, non solo a livello italiano, ma anche a livello europeo, come quel cioccolato che ha una marcia in più rispetto a tutti gli altri”*