

CS20221003

Il Direttore del Consorzio del Prosciutto di Parma DOP in visita al Consorzio e al Museo del cioccolato di Modica IGP

Il Direttore del Consorzio del Prosciutto di Parma Dop, **Stefano Fanti**, in Sicilia per un breve periodo di relax in compagnia della signora Nicoletta, ha reso visita al Direttore del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica **Nino Scivoletto**.

Un confronto assai utile nel corso del quale sono stati confrontati i diversi percorsi seguiti dai due prodotti, simbolo del Made in Italy nel mondo, per ottenere la certificazione di qualità rispettivamente Dop per il Prosciutto di Parma (Data registrazione 11 giugno 1996) e Igp per il Cioccolato di Modica (data registrazione 14 ottobre 2018).

Ripercorsa la storia che, per ciascuno di essi, ha potuto dimostrare il rispettivo legame con il territorio, egregiamente sintetizzata e pubblicata, grazie all'impegno della **FONDAZIONE QUALIVITA**, su Qualigeo, la **prima banca dati sistematizzata dedicata ai prodotti DOP IGP STG** del settore Cibo e Vino e delle Indicazioni Geografiche delle Bevande Spiritose e dei Vini Aromatizzati riconosciuti dall'Unione Europea e dai sistemi nazionali ed internazionali di protezione delle IG.

Il Prosciutto di Parma DOP vanta origini antichissime. Le prime testimonianze sulla lavorazione dei prosciutti nel territorio parmense risalgono a Catone nel II secolo a.C. A partire dall'anno Mille, il prosciutto acquisisce sempre maggiore importanza. Tra il Duecento e il Trecento si forma a Parma la Corporazione dei Beccai, che si occupava della produzione della carne suina, che conobbe una scissione nel 1459, quando i Lardaioli, coloro che ammazavano il maiale e ne salavano le carni, decisero di costituire una corporazione a sé. (Fonte Qualigeo)

Fin dal Settecento il Cioccolato di Modica veniva realizzato presso le famiglie nobili della città, come testimoniato dalle carte d'archivio del nobile casato dei Grimaldi che documentano l'attività dei "cicolateri" già nel 1746. Nell'Ottocento a dare grande impulso e notorietà, e a incentivare lavorazione e diffusione concorsero anche i monasteri e gli istituti religiosi del territorio. Tra fine Ottocento e inizio Novecento si segna una nuova tappa fondamentale: i caffè di Modica si trasformano in laboratori di produzione del cioccolato. (Fonte Qualigeo).

Evidenziata la affinità fra i due prodotti entrambi realizzati mediante l'impiego di due soli ingredienti: carne di suino italiana e sale per il primo; pasta amara di cacao e zucchero per l'altro.

I due prodotti hanno, inoltre, in comune l'Organismo di Controllo CSQA cui è affidata la verifica del processo produttivo e il rispetto dei disciplinari di produzione, in attuazione dei rispettivi Piani di Controllo.

Il Direttore Scivoletto ha illustrato il sistema anticontraffazione applicato al Cioccolato di Modica IGP, attraverso il Passaporto Digitale, frutto della collaborazione con IPZS, Qualivita, Csqa e Consorzio, metodo ritenuto da Fanti assai utile e di possibile di impiego nel Prosciutto di Parma.

Visita quindi al Museo del Cioccolato per un fantastico viaggio nella documentazione archivistica che ha dato certezza anagrafica al Cioccolato di Modica, grazie alla equipe di ricercatori guidati dalla infaticabile Grazia Dormiente, direttore Culturale del Consorzio.

La visita si è conclusa con una degustazione, curata da Gianni Frasca e Piero Puglisi, che partendo dalle fave di cacao, in questa occasione del Brasile, ha proseguito con la pasta amara Ecuador, dalla quale sono state prodotte le mini-barrette al 60%, al 70% e al 90% di cacao senza aromi, cui ha fatto seguito la degustazione di quelle aromatizzate con arancia, vaniglia e sale.

Degustazione completata con CHO, il primo liquore al cioccolato con cioccolato di Modica IGP, curata per l'occasione dal sommelier Giorgio Solarino e produttore dell'innovativo liquore.

In dono ai graditi ospiti il libro di Grazia Dormiente "Il primato del Cioccolato di Modica" edito dalla Libreria dello Stato – Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato; una selezione di cioccolato di Modica, la pubblicazione dell'IPZS sul Passaporto Digitale e infine un folder contenente il francobollo emesso nel 2020 dal Ministero dello Sviluppo Economico, per celebrare il primo e, ad oggi, unico cioccolato IGP in Europa.