

CS20230422

**Cioccolato di Modica : Chocosano in Corpore Sano seminario scientifico dell'Avis a Modica
patrocinato dalla Associazione Europea The Chocolate Way**

Interessante seminario scientifico organizzato dalla Avis di Modica con il patrocinio del Consorzio del Cioccolato di Modica e l'Associazione Europea The Chocolate Way, che ha registrato la presenza di un folto pubblico di dirigenti Avis della Sicilia e di tanti donatori.

L'evento condotto dall'ematologo Giovanni Garozzo ha registrato gli interventi del Presidente della Avis Modica, Franco Tona, del provinciale Salvatore Poidomani e del regionale Salvatore Calafiore.

Il Direttore del consorzio del Cioccolato Nino Scivoletto, ha ringraziato l'Avis per avere organizzato un seminario sul cioccolato e in particolare su quello di Modica, affidando a due illustri relatori la presentazione degli effetti benefici del cioccolato, prodotto a bassa temperatura e con soli due ingredienti, come il cioccolato di Modica IGP. Davide Guarnaccia Biologo specialista in Scienza dell'Alimentazione e Ricercatore Universitario e Barbara Bernardini biologa e giornalista scientifica collaboratrice di Superquark che ha già collaborato con il Consorzio portando a Modica la studiosa americana, esperta in proprietà salutistiche del cacao e del cioccolato, Naomi Fisher.

"Durante il seminario organizzato da AVIS dal titolo "CHOCOSANO IN CORPORE SANO" – ha dichiarato Davide Guarnaccia concludendo l'intervento corredato da interessanti slide - è stata illustrata la filiera produttiva che del cacao arriva al cioccolato; in particolare di come vengono ottenuti i derivati di cacao a partire dalle fave (semi). Inoltre, è stato evidenziato che il cioccolato è un buon alimento e non solo un semplice prodotto dolciario, in quanto contiene numerosi principi nutritivi: minerali, vitamine ed altri composti bioattivi. Infine, è stata data evidenza, dalla disamina della letteratura scientifica, che alcune molecole presenti nell'alimento (polifenoli, metilxantine, endocannabinoidi) apportano significativi benefici alla salute umana, in particolare all'apparato cardiovascolare e al sangue".

Barbara Bernardini alla fine del suo intervento supportato, anche esso, da una interessante sequenza di slide ha dichiarato: *"Ormai sono molteplici gli studi scientifici che dimostrano che il cioccolato, se poco processato come lo è quello di Modica, mantenga parte delle straordinarie proprietà salutistiche della pianta del cacao. Si tratta di un alimento che in dosi moderate fino a 20 gr al giorno può contribuire a mantenere in buono stato l'apparato cardiovascolare, le capacità antiossidanti e persino la flora batterica dell'intestino, dobbiamo far conoscere al grande pubblico queste proprietà funzionali per promuovere un consumo consapevole e salutare".*

Gli elementi emersi dalle relazioni hanno indotto l'Avis a promuovere, d'intesa con il Consorzio del Cioccolato, un progetto di somministrazione ai donatori dell'Avis di Modica, di 20 grammi di cioccolato dopo ogni donazione, così da poterne misurare, nel tempo che sarà previsto, gli effetti positivi su apparato cardiovascolare e sul sangue.

Il Presidente Franco Tona in conclusione del seminario ha consegnato il gagliardetto AVIS Comunale di Modica ODV al Direttore del Consorzio, che ha fatto dono a tutti i presenti di una barretta con incarto dedicato all'evento.

Nella Foto Da Sx : Scivoletto, Poidomani, Tona Garozzo, Bernardini, Guarnaccia