

MALTA , CON la città di Hamrun, entra a pieno titolo fra i paesi europei del network THE CHOCOLATE WAY

Il 21 ottobre in occasione del CHOCOLATE FESTIVAL DI HAMRUN, il Presidente della Via del Cioccolato, **Nino Scivoletto**, unitamente al Presidente del Comitato Scientifico **Grazia Dormiente**, ha consegnato i certificati di adesione a The Chocolate Way sia della città di Hamrun, quale socio istituzionale, che di Malta Events quale socio aggregato.

La cerimonia di consegna si è svolta nella sala del Consiglio Locale di Hamrun alla presenza del Sindaco di Hamrun **Christian Sammut**, dei consiglieri del comune , della Segretaria del consiglio locale **Tanya Agius Borg**, del Direttore Artistico di Hamrun Chocolate Festival **Mario Camilleri**, presente l'Architetto **Alessandro Ferrara** consulente di TCW.

L'adesione di Hamrun alla Via del Cioccolato ha prodotto un primo e importante effetto : la sottoscrizione dell'atto di gemellaggio tra gli eventi CHOCOMODICA e HAMRUN CHOCOLATE FESTIVAL , il cui valore è stato sottolineato dagli interventi del Sindaco Sammut, del Presidente del Comitato Scientifico Grazia Dormiente , nonché dal Presidente Scivoletto, anche nella sua qualità di Direttore del Consorzio di Tutela del cioccolato di Modica IGP.

Apprezzato il messaggio video del sindaco di Modica **Maria Monisteri** che ha affermato "Il saluto ad Hamrun in occasione di questo grande evento, l'Hamrun Chocolate Festival, non è solo il mio personale ma quello di un'intera Città, Modica, che da qualche mese mi onoro di rappresentare. Da tempo, con il Sindaco di Hamrun, Christian Sammut, abbiamo tracciato un solco comune assieme a Mario Camilleri di Malta Events; da quando sono venuti a trovarmi a Palazzo San Domenico. In quell'occasione, abbiamo dato il via a quello che potrebbe essere presto il gemellaggio ufficiale fra la Città di Modica e Hamrun. Parecchi gli elementi in comune fra noi. Uno su tutti un 'festival' dedicato al cioccolato. Aspetto sin da ora le autorità maltesi qui, a Modica, in occasione dell'edizione 2023 di ChocoModica. Dal 7 al 10 dicembre, condivideremo con Hamrun e con la sua delegazione, il percorso di Chocolate Way dal primo anello di congiunzione: il cibo degli dèi".

Il Direttore del Consorzio del Cioccolato di Modica in chiusura della cerimonia , ha insignito il sindaco Christian Sammut, della Barretta d'Argento , unitamente a un pacco dono, offerto anche ai consiglieri comunali presenti, contenente il libro di Grazia Dormiente, Il primato del cioccolato di Modica, una barretta istituzionale corredata della medaglia commemorativa del Settimo Centenario della Contea di Modica dono del Sindaco Monisteri, una confezione di Mini Modica Nacrè, una confezione di Impanatiglie Fratantonio e una bottiglia di CHO, il primo e unico liquore con cioccolato di Modica IGP.

Il Sindaco di Hamrun ha donato al Direttore Scivoletto e al Sindaco di Modica Monisteri, una splendida ceramica raffigurante il panorama di Hamrun, con in primo piano la cupola della Cattedrale di San Gaetano, recante la seguente dedica "Per continuare a collaborare, sostenere e lavorare insieme a beneficio di entrambe le città". A tutta la delegazione modicana in dono una selezione di produzioni dolciari offerta dalla rinomata e storica pasticceria **ELIA**.

Dopo la cerimonia nello splendido luogo del ristorante **Strada Rjali** si è svolta una master class di degustazione di cioccolato di Modica Igp in abbinamento con i vini liquorosi siciliani e maltesi, guidata dal Sommelier **Giorgio Solarino**, presente anche il cioccolatiere **Vincenzo Gangi**, coadiuvato dal Professore **Giovanni Roccasalva** dell'Alberghiero Principi Grimaldi di Modica e dai due giovani studenti **Rosario Rizza e Giovanni Selvaggio**.

Degustazioni proposte :

Cioccolato di Modica Igp **Nacre'** puro al 60% e al Sale, in abbinamento con **Guze Moscato Passito** della cantina maltese **Marsovin**;

Cioccolato di Modica IGP Nacre' al Pistacchio di Raffadali Dop e agli Agrumi in abbinamento con il **Moscato di Noto Baroque Cantina Rudini**;

M'panatigghie di Modica **Fratantonio** in abbinamento con Moscato maltese **Grand Vin de Hauteville**;

Fave di Cacao Indonesia e Pasta di cacao Ecuador in abbinamento con CHO liquore con cioccolato di Modica IGP.

Nel pomeriggio ha avuto inizio il Chocolate Festival e la città di Hamrun è stata invasa da migliaia di visitatori che hanno potuto conoscere la storia del cioccolato di Modica IGP, l'attività della Associazione The Chocolate Way e degustare gratuitamente il cioccolato di Modica prodotto dal cioccolatiere Vincenzo Gangi, con la tecnica del bagno maria, produzione che ha richiamato nell'ampio padiglione di 32 metri quadrati, centinaia di persone fino alla mezza notte.