

Un successo la partecipazione del Cioccolato di Modica IGP alla edizione 2024 del Salone Internazionale dei Vini e dei Distillati **Vinitaly**. Ben quattro gli appuntamenti cui il primo e unico cioccolato europeo a marchio IGP si è presentato al selezionato pubblico del Vinitaly per farsi conoscere ed apprezzare in tutte le sue molteplici caratteristiche.

Lunedì 15 aprile nell'Area Talk Show del Palaexpo - Padiglione MASAF, a conclusione della tavola rotonda organizzata da Assodistil e dal Consorzio Nazionale Grappa, sul tema "Rilancio delle grappe. Riforma IG e riconoscimento dei Consorzi", ha fatto seguito la degustazione delle 18 grappe italiane più rappresentative, selezionate dal Consorzio Italiano Grappa. Una degustazione particolarmente apprezzata sia per la qualità delle grappe selezionate che per il cioccolato di Modica Igp di diversa tipologia e aromatizzazione, magistralmente proposti in abbinamento dai sommelier **Leonardo Pinto** e **Giorgio Solarino**.

Alla degustazione hanno presenziato: **Sebastiano Caffo** Presidente del Consorzio Italiano Grappa e **Nino Scivoletto** Direttore del Consorzio del Cioccolato di Modica IGP. Sono state degustate le grappe: 1. Roner **Grappa Gewürztraminer invecchiata**; 2 - Nannoni Grappe - **Grappa di Brunello Riserva 3 anni**; 3. Nardini **Grappa Riserva 7 Anni Selezione Bortolo Nardini***; 4. Sibona -**Grappa Riserva invecchiata in Botti da Porto**; 5. Bonaventura Maschio – Primeuve -**Grappa 903 Riserva d'Autore** ; 6. Domenis **Storica Nera 50°**; 7. Montanaro - **Grappa di Barolo Ometti 43°**; 8. Bepi Tosolini - **Grappa Agricola 50°**; 9. Mazzetti D'Altavilla – "**Le Origini, Vigna del Parroco**" (riserva di grappa di Ruche); 10. Distilleria Maxentia **Grappa di Nosiola 42%**; 11. Distilleria Pezzi - **Teroldego Grappa Trentina 40%** ; 12. Distilleria Rossi D'Anania - **137 Barrique 41%**; 13. Distilleria Borgo Vecchio - **Grappa Barrique 40%**; 14. Maschio Beniamino - **Grappa Brentè Riserva 36mesi 42%**; 15. Bonollo U. - **Bonollo Of** ; 16. Rossi D'Angera - **Riserva Personale** ; 17. Caffo- **Grappa unica di Calabria**; 18. Mangilli - **Grappa Mitica Mangilli**.

A Sol Vinitaly, **martedì 16 alle ore 14:00**, il Cioccolato di Modica IGP stato protagonista dell'evento MENU' IBLEO, organizzato dal Libero Consorzio Comunale di Ragusa in collaborazione con i Consorzi: Olio Monti Iblei Dop, Ragusano Dop, Cioccolato di Modica IGP, Carota Novella di Ispica IGP, Pomodoro di Pachino IGP, Cerasuolo di Vittoria DOCG e Slow Food Ragusa. L'area Show Cooking per l'occasione ha registrato il tutto esaurito. Il Menù Ibleo è stato elaborato dallo Chef **Claudio Ruta (foto 2)** che ha sapientemente utilizzato tutte le produzioni di eccellenza del sud est della Sicilia, elaborando dei piatti che hanno registrato un generale apprezzamento. L'evento si concluso con la degustazione di "CHO" primo liquore con Cioccolato di Modica IGP.

A tutti i presenti è stata donata una barretta di cioccolato di Modica IGP con incarto dedicato all'evento. Presenti: **Patrizia Valenti**, Commissario Straordinario del Libero Consorzio Comunale di Ragusa; **Dario Cartabellotta** Direttore Generale dell'Assessorato alla Agricoltura, **Luigi Polizzi**, Direttore Generale delle Politiche Internazionali e dell'Unione europea del MASAF; ha portato il suo saluto l'on. **Luca Sammartino** Assessore all'Agricoltura della Regione Siciliana. Doveroso segnalare, fra tutti i contributi offerti per la organizzazione dell'evento, l'ing. **Giuseppe Cianciolo** Funzionario Responsabile Ufficio Politiche Comunitarie e Sviluppo Locale per il Libero Consorzio e il Responsabile Tecnico del Consorzio Olio Monti Iblei DOP, **Umberto Godano**.

Alle **ore 16:00**, sempre di **martedì 16 aprile**, nel Padiglione del Consorzio della Valpolicella una fantastica e speciale degustazione dell'Amarone della Valpolicella in abbinamento con il primo e unico Cioccolato di Modica IGP, guidata dai delegati Onav di Verona, **Francesco Galeone** e Onav di Modica, **Giorgio Solarino**. **Hanno presentato i rispettivi prodotti Alberto Brunelli per il Consorzio della Valpolicella DOCG e Nino Scivoletto per il Consorzio del cioccolato di Modica IGP.**

Prestigiose le sei etichette in degustazione: Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani - **Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva 2017**; Torre di Terzolan **Amarone della Valpolicella DOCG 2017**; Bertani **Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2015**; Pasqua Vigneti e Cantine MAI DIRE MAI **Amarone della**

Valpolicella DCG 2015; Gerardo Cesari Amarone della Valpolicella DCG Classico Riserva "Bosan" 2015; Clementi Amarone della Valpolicella DCG Classico 2013.

Interessante il dibattito che si è sviluppato alla fine di ogni degustazione sul gradimento degli abbinamenti proposti, fra i quali quello con il finocchietto selvatico ha raccolto i maggiori consensi. Anche in questo caso a tutti i partecipanti in dono barrette di cioccolato di Modica IGP con incarto dedicato all'evento di Verona.

Mercoledì 17 aprile alle ore 13:00, in occasione del decennale del riconoscimento UNESCO della "Pratica della vite ad alberello" di Pantelleria, l'Assessorato Regionale alla Agricoltura della Regione Sicilia, in collaborazione con IRVO e Consorzio Cioccolato di Modica IGP, ha organizzato una degustazione in abbinamento ai vini da dessert siciliani. Sono intervenuti al dibattito: **Gaetano April**, Direttore Generale dell'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio, **Nicolò Poma** enologo del Consorzio DOC Pantelleria, **Giuseppe Spata** Presidente del Consiglio Comunale di Pantelleria e **Nino Scivoletto** Direttore Consorzio Cioccolato di Modica IGP. **Gianni Giardina** Enologo IRVO e **Giorgio Solarino** Delegato Onav Modica hanno curato la degustazione proponendo i seguenti abbinamenti: **Moscato di Pantelleria Doc** con cioccolato di Modica Igp al 60% alla mandorla; **Marsala Superiore Semisecco** con cioccolato di Modica Igp al 60%; **Passito di Pantelleria Doc** con cioccolato di Modica Igp al 70%; **Passito di Sicilia** con cioccolato di Modica IGP al 60% alla nocciola.

L'evento si è concluso con la degustazione di CHO, primo e unico liquore con Cioccolato di Modica IGP, le cui caratteristiche sono state illustrate dal sommelier Giorgio Solarino di Sol Barocco. Agli oltre sessanta partecipanti in dono una barretta di cioccolato di Modica IGP con incarto dedicato all'evento. Il Direttore del Consorzio Nino Scivoletto ha fatto dono al Presidente del Consiglio Comunale di Pantelleria del folder contenente il francobollo emesso il 15 ottobre 2020 dal Ministero dello Sviluppo Economico per celebrare il riconoscimento IGP al cioccolato di Modica, auspicando l'avvio di un gemellaggio tra i Vini Doc di Pantelleria e il cioccolato di Modica IGP. Presenti i consiglieri comunali di Pantelleria Giuseppe Maddalena e Mariangela Silvia. (Foto 5)

*Il Direttore del Consorzio Nino Scivoletto prima di lasciare Vinitaly, ha fatto visita a Casa Coldiretti per incontrare il Direttore Coldiretti di Verona **Giuseppe Ruffini**, unitamente a **Enrico Novarin** Consorzio Agrario del Nord Est e **Claudio Zambelli** del Villaggio dei bambini di Fiera Cavalli per valutare l'ipotesi di una partecipazione del Consorzio del Cioccolato di Modica alla edizione 2024 di Fiera Cavalli, in programma a Verona dal 7 al 10 novembre prossimo.*