

Bilancio assai positivo per il Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica IGP, al G7 di Siracusa. Tutti i numeri.

Bilancio assai positivo per il consorzio di tutela del Cioccolato di Modica IGP, ospitato nella splendida cornice del Palazzo Vermexio, al G7 di Siracusa grazie al sostegno del Libero Consorzio dei Comuni di Ragusa per il quale esprime un pubblico ringraziamento al Commissario Patrizia Valenti e al Direttore Generale Nitto Rosso.

Ecco tutti i numeri della partecipazione:

All'interno di **CHOCOLAB**, hanno operato **51 allievi** dell'Alberghiero due assistenti tecnici: Spadaro e Battaglia, e sette professori; Giovanni Roccasalva, Gianluca Sasso, Sonia Sudato, Vincenzo Roccasalva, Gianna Ciulo e Giovanni Spadaro. A distanza di qualche giorno dalla chiusura dell'Expo DiviNazione, il direttore del Consorzio ha ritenuto omaggiare ragazzi e professori di attestati di presenza.

Sono stati prodotti **80 chili di cioccolato di Modica**; somministrate oltre **10.000 degustazioni**; presentati **6 piatti speciali** con il cioccolato di Modica Igp quale ingrediente: Cous-Cous Dolce | Chef Nino e Gloria Di Carlo; Caponata della Baronessa | Chef Claudio Ruta; Uovo marinato con caviale di cioccolato di Modica | Chef Giovanni Roccasalva ;Panettone al cioccolato di Modica Igp | Peluso , Fonduta di Ragusano Dop con cioccolato di Modica Igp | Chef Giovanni Roccasalva , Pane e cioccolato di Modica Igp | Fratantonio, la merenda d'altri tempi.

Prodotte inoltre, circa **1000 barrette** di cioccolato di Modica al 60% di cacao (pasta amara Callebaut) e zucchero (Italia Zuccheri), senza aromi, e con pistacchio di Raffadali DOP, Nocciole dell'Etna, Sale di trapani, cannella e vaniglia.

Lo store all'interno del Chocolab ha **venduto** a prezzo speciale G7, oltre **2mila barrette** di cioccolato di Modica IGP.

Oltre **15.000 i visitatori delle esposizioni** fra questi si segnalano : due Ministri Lollobrigida e Musumeci; il Sottosegretario di Stato del MEF Lucia Albano; gli onorevoli Paolo De Castro e Giuseppe Castiglione; l'On. Ignazio Abbate, Presidente I Commissione Affari Istituzionali dell'ARS, l'Assessore Regionale alla Agricoltura Salvatore Barbagallo, l'On. Giorgio Assenza, Capogruppo all'ARS di Fratelli d'Italia; l'On. Stefano Pellegrino Capogruppo all'ARS di Forza Italia; l'On. Luca Sammartino già Assessore alla Agricoltura, l' On. Salvatore Giuffrida, il Magnifico Rettore Università di Catania Francesco Priolo, la Prof.ssa Paola Dugo Università di Messina; la prof.ssa Alessandra Gentile Università di Catania, il prof. Baldo Portolano Università

di Palermo, la prof.ssa Ligia Dominguez Università Kore di Enna, il prof. Vincenzo Russo Università IULM di Milano, il Presidente di Origin Cesare Baldrighi, il Direttore Generale di Origin Mauro Rosati, il Vice Presidente di Origin Riccardo Deserti, Angelo Barone Presidente Nazionale della Consulta dei Distretti del Cibo, Manager Marketing di Leonardo Silvia Scialdone.

E ancora il Commissario del Libero Consorzio di Ragusa Patrizia Valenti e i sindaci di Siracusa - Italia; Modica-Monisteri; Raffadali-Cuffaro; Ribera-Ruvolo; Sant'Alfio -La Spina; Piedimonte Etneo-Puglisi; Linguaglossa-Stagnitta; Comiso – Schembari; Il Vicesindaco di Siracusa Edy Bandiera; Il giornalista di Linea Verde Rai Giuseppe Calabrese, gli chef Circiello e Seidita.

A tutti gli ospiti è stata donata la esclusiva barretta di cioccolato di Modica IGP con astuccio dedicato al G7 Agricoltura.

Il Consorzio quale partner del Ministero dell'Agricoltura in occasione del G7 ha inoltre **donato delle eleganti confezioni** con il Logo dell'evento contenenti ciascuna: la spilla "Barretta d'argento IGP"; due barrette con astuccio G7; la barretta istituzionale del Sindaco di Modica con medaglia del settimo centenario della Contea; sei barrette di gusti vari delle aziende consortili ; il volume "Il Primato del cioccolato di Modica" di Grazia Dormiente, edito dalla Libreria dello Stato – IPZS; una bottiglia di Cho – Liquore con Cioccolato di Modica IGP; una elegante confezione di mini modica "UNICU" di Sfizi Golosi.

Infine, il Consorzio ringrazia l'Agenzia Zero Comunicazione che ha curato la progettazione e la grafica dell'evento, nonché l'allestimento degli spazi espositivi che si sono distinti per la originalità dei supporti impiegati. Determinante l'apporto delle imprese consortili che hanno contribuito alla organizzazione dell'evento: Antica Dolceria Rizza, Cappello, Dolce Arte, Di Lorenzo, Dolci Peluso, Donna Elvira, Nacrè, Sfizi Golosi, Spadaro 1978, Tipico Barocco.

Grazie anche agli sponsor tecnici che hanno concorso alla realizzazione dell'evento: Callebaut, Italia Zuccheri, Solbarocco, Rudinì, IFA, Avimed, Nigro Catering, Panificio Agricolo Fratantonio.