

Il Cioccolato Di Modica Igp A Parigi Con Accademia Della Cucina Per “A Cena Con Montalbano”

Il 19 marzo la **School public Guillaume Tirel di Parigi** ha ospitato un appuntamento molto particolare: "A cena con Montalbano", una serata promossa **dall'Accademia Italiana della Cucina**, l'associazione attiva nel mondo per tutelare la cultura della civiltà della tavola nelle sue espressioni più vive e pregiate. Un'iniziativa all'insegna prima di tutto della sicilianità, delle sue eredità immateriali e indelebili, che ha visto il fattivo supporto di due realtà vitivinicole che da sempre incarnano l'anima coraggiosa e resiliente dell'isola: **Duca di Salaparuta e Florio**. L'iniziativa promossa da **Laura Giovenco Garrone**, delegata dell'AIC, delegazione Parigi Montparnasse, ha per l'occasione coinvolto le eccellenze agroalimentari certificate siciliane Dop e IGP. Un menù che ha visto impiegati fra gli ingredienti il **Cioccolato di Modica IGP** della **Antica Dolceria Rizza**, offerto nel dessert in degustazione in abbinamento con l'aromaticità e l'eleganza del **Marsala semisecco Florio**.

A tutti illustri ospiti è stata donata una barretta di cioccolato di Modica IGP di Antica Dolceria Rizza con un incarto speciale dedicato al Maestro Camilleri, riproducente il murales realizzato a Porto Empedocle dallo street artist Salvo Ligama.