

Conservare il profumo della tradizione: Cnr e il Consorzio del Cioccolato di Modica uniscono le forze

Dalla sinergia tra il Cnr-Ino e il Consorzio del Cioccolato di Modica prende il via una collaborazione pionieristica che unisce l'approccio della ricerca scientifica al sapere antico dei maestri cioccolatieri. Insieme, esploreranno nuovi modi per trasformare esperienze sensoriali fragili — come il profumo, la consistenza, il gusto — in beni culturali documentabili, preservabili e valorizzabili come parte della nostra eredità europea e globale condivisa

Il progetto di ricerca internazionale **SCENTinel**, cofinanziato dalla *Joint Programming Initiative on Cultural Heritage and Global Change* (JPI CH), i cui partners italiani sono l'Istituto Nazionale di Ottica del Consiglio Nazionale delle Ricerche (Cnr-Ino) ed il Venetian Cluster (VHC), ha firmato un accordo di collaborazione con il Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica IGP per salvaguardare uno dei più iconici tesori culturali e gastronomici d'Italia: gli aromi e i sapori del cioccolato di Modica. Le attività hanno preso avvio il 13 ottobre a Modica, sito italiano riconosciuto Patrimonio Mondiale UNESCO, presso la Fondazione Grimaldi.

La collaborazione, sviluppata e coordinata dall'Istituto Nazionale di Ottica del Consiglio Nazionale delle Ricerche, unisce scienza d'avanguardia e tradizione secolare. Mentre il Consorzio garantisce l'autenticità e la certificazione IGP del cioccolato di Modica – riconosciuta dalla Commissione Europea nel 2018 – Cnr-Ino e SCENTinel metteranno in campo strumenti avanzati per catturare, analizzare e preservare i paesaggi olfattivi e gustativi che definiscono questo prodotto d'eccellenza. I ricercatori esploreranno gli aromi del cioccolato di Modica durante l'intero processo produttivo, dalle fave di cacao fino alla tavoletta finita, applicando tecniche avanzate per registrare i composti organici volatili. Accanto alla caratterizzazione chimica, il progetto documenterà l'identità sensoriale del cioccolato di Modica attraverso ricerche culturali e interviste con produttori, artigiani e consumatori, così da mantenere al centro la memoria, la tradizione e l'esperienza vissuta.

Questa collaborazione dimostra come la scienza possa diventare una *sentinella* del patrimonio immateriale, preservando profumi sempre più vulnerabili ai cambiamenti climatici: grazie a tecnologie avanzate e ad approcci interdisciplinari, il Consorzio del Cioccolato di Modica, il Cnr-Ino e SCENTinel trasformano l'intangibile in conoscenza, assicurando che profumi e sapori, fragili ma potenti portatori di memoria, possano essere studiati, protetti e trasmessi alle generazioni future.

Oltre alla rilevanza locale della tradizione secolare del cioccolato modicano, l'iniziativa sottolinea l'importanza universale di tutelare il patrimonio immateriale europeo. Preservare profumi e sapori significa preservare la memoria collettiva, rafforzare l'identità culturale e garantire che la ricchezza delle tradizioni europee rimanga un'eredità viva e condivisa per tutta l'umanità.

SCENTinel, cofinanziato dalla *Joint Programming Initiative on Cultural Heritage and Global Change* (JPI CH), è guidato dalla Norwegian University of Science and Technology (NTNU) e ha come partner il Venetian Cluster (VCH), l'Istituto Nazionale di Ottica del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR-INO) e l'Accademia delle Scienze della Repubblica Ceca (UTIA). In collaborazione con l'Università di Lubiana (UL), la Furtwangen University (HFU), l'University College London (UCL), la KU Leuven e il Centro di Ricerca dell'Accademia Slovena delle Scienze e delle Arti (ZRC SAZU), il progetto si propone di catturare, analizzare e preservare i profumi a rischio – ad esempio quelli minacciati dai cambiamenti climatici – affinché il patrimonio immateriale europeo degli aromi e dei sapori possa essere salvaguardato e trasmesso alle generazioni future.

Sito web: <https://jpi-climate.eu/project/scentinel/>

13 ottobre 2025

Contatti per ulteriori informazioni:

Coordinatore del progetto:

Idelfonso Nogueira, Norwegian University of Science and Technology (NTNU)
idelfonso.b.d.r.nogueira@ntnu.no

Referente CNR-INO:

Jana Striova, Istituto Nazionale di Ottica (CNR-INO), sede di Firenze
Jana.striova@cnr.it

Referente Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica:

Nino Scivoletto, Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica
direttore@cioccolatodimodica.eu

Didascalia immagine: Il progetto SCENTINEL incontra il Consorzio del Cioccolato di Modica presso la Fondazione Grimaldi
