

Il Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica IGP ospite a Cioccolatò

Il Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica IGP, ospite della CCIAA di Torino alla edizione 2026 di Cioccolatò.

La manifestazione in programma dal 13 al 17 febbraio, si svolge in Piazza Vittorio Veneto. Oltre sessanta i produttori cioccolatieri artigianali provenienti da tutta Italia con una rappresentanza di aziende estere.

Il Consorzio del cioccolato di Modica Igp, ha inserito l'evento nell'ambito delle manifestazioni promozionali che si avvalgono del contributo concesso dalla Regione Siciliana con la Legge 3/2025.

Oltre allo spazio espositivo, destinato esclusivamente alle attività promozionali del Consorzio, quattro aziende consortili (Antica Dolceria Rizza, Ciokarrua ,Dolci Peluso e Nacrè), hanno assicurato la loro presenza in uno stand collettivo, per iniziativa della società modicana CreoService di Luigi Galazzo che ne ha curato la organizzazione commerciale.

Significativa la presenza dell'azienda consortile SFIZI GOLOSI, presente in forma diretta, sia con la titolare Maria Mallemi che con il cioccolatiere aziendale Federico Di Rosa.Federico

Proprio a Federico Di Rosa è stato assegnato dalla Direzione del Consorzio, il compito di rappresentare il prodotto e di guidare lo show cooking che nei giorni 14 e 15 febbraio , ha intrattenuto decine di persone nella organizzatissima *CASA DEL CIOCCOLATO*. Impiegata per la lavorazione pasta amara Callebaut e NOSTRANO lo zucchero grezzo italiano da barbabietola.

Federico ha affascinato i presenti proponendo la tecnica a bagno maria di lavorazione a bassa temperatura del cioccolato di Modica, illustrando ogni passaggio della settecentesca modalità di lavorazione , grazie alla quale il cioccolato mantiene la caratteristica granulosità e per la quale ha ottenuto il riconoscimento come primo e ad oggi unico cioccolato in Europa a marchio IGP.

Il pubblico presente ha potuto assistere anche alla pubblicazione di un video che riproduce le immagini di Federico Di Rosa alle prese con la lavorazione presso il Dammusu ro Ciucculattaru , utilizzando lo spianatoio di pietra lavica (*valata ro ciucculattaru – versione modicana del metate di origine mesoamericana*), per la lavorazione delle fave di cacao e fino alla fattura del cioccolato.

Cioccolatò è stata anche l'occasione per presentare in anteprima il manifesto della edizione 2026 di Chocomodica al quale evento sarà ricambiato l'invito alla CCIAA, con l'auspicio che le due capitali del Cioccolato, del Nord e del Sud del Paese, possano valutare l'opportunità di un gemellaggio fra le città , ma certamente dei due eventi più rappresentativi in Italia di valorizzazione del cioccolato artigianale.

L'invito a Chocomodica sarà esteso al comitato per il Gianduiotto di Torino, altra eccellenza che aspira meritatamente al riconoscimento IGP.