

Ragusa 2 July 2026 - Modica IGP Chocolate: Presentation and Tasting by Giorgio Solarino

Non poteva mancare l'incontro con il cioccolato di Modica IGP nell'ambito del Programma Erasmus+ promosso dal Corfilac di Ragusa con una delegazione di 20 studenti e due insegnanti provenienti dalla Grecia.

La delegazione formata da studenti dell'Istituto Lattiero-Caseario di Ioannina - ELLINIKOS GEORGIKOS ORGANISMOS DIMITRA (ELGO DIMITRA), ovviamente in missione al Corfilac per uno scambio di competenze volto alla valorizzazione del settore agroalimentare con particolare interesse per il lattiero-caseario, ha manifestato apprezzamento per l'iniziativa del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica IGP, che ha delegato l'esperto Giorgio Solarino di Sol Barocco per narrare la storia del primo e ad oggi unico cioccolato europeo a marchio.

Ha catturato l'attenzione degli studenti l'affascinante ricostruzione storica della lavorazione settecentesca che partendo dalle fave di cacao, poi trasformate in pasta amara e con l'aggiunta dello zucchero dà vita alla mitica barretta, unica granulosa per effetto della lavorazione a bassa temperatura.

Solarino ha presentato le fave di cacao, la pasta amara, il burro di cacao e descritto il differente processo di lavorazione che dà vita al cioccolato convenzionale, rispetto a quello di Modica.

Una narrazione accompagnata dalle immagini che riproducono la lavorazione settecentesca sullo spianatoio di pietra lavica alimentato a fuoco vivo ad opera del maestro Salvatore di Lorenzo decano dei cioccolatieri di Modica presso il "Dammusu ro ciucculattaru".

Una degustazione ha chiuso la presentazione consentendo agli studenti di mettere in bocca piccoli tocchi di storia del cioccolato.

Gran finale con la degustazione di CHO il primo liquore con cioccolato di Modica IGP prodotto dal Sol Barocco e pluripremiato nei concorsi internazionali di settore.

A ricordo dell'incontro tra il cioccolato di Modica e gli studenti greci nell'ambito del Programma Erasmus + KA1, Solarino ha donato a tutti gli studenti barrette di cioccolato di Modica IGP dal gusto sublime e dall'incarto da conservare a futura memoria.

Il Consorzio del cioccolato di Modica IGP, ringrazia il Presidente del Corfilac Cinzia Caggia, Margherita Caccamo e Saro Petriglieri.