

Il Cioccolato di Modica IGP protagonista a Bruxelles nel viaggio europeo di "The Spirit of Fine Pairing"

Il **Cioccolato di Modica IGP** è stato tra i protagonisti di *The Spirit of Fine Pairing*, l'evento promosso da **SpiritsEUROPE** in collaborazione con **oriGIn EU**, dedicato all'incontro tra distillati a Indicazione Geografica e prodotti agroalimentari simbolo delle eccellenze europee.

Per l'occasione, il Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica IGP ha partecipato con due diverse referenze, appositamente selezionate per valorizzare la versatilità e la ricchezza aromatica del prodotto: il **Cioccolato di Modica IGP Fondente 60%** e il **Cioccolato di Modica IGP Fondente 60% agli Agrumi di Sicilia**.

Le due specialità modicane sono state inserite in differenti percorsi di degustazione tematici. Nell'area "**Taste of Italy**", dedicata alle eccellenze italiane, il Cioccolato di Modica IGP è stato proposto accanto a distillati rappresentativi della tradizione nazionale, tra cui Amaro Montenegro, Disaronno Originale, Liquore di Limoni Costa d'Amalfi IG, Vecchia Romagna Brandy e Grappa Cellini. Parallelamente, nell'area "**Balkan Traditions**", il prodotto siciliano ha dialogato con alcune delle più importanti espressioni della cultura distillatoria dell'Europa sud-orientale, come Ouzo, Tsipouro, Rakija e Metaxa, offrendo ai partecipanti un'esperienza sensoriale originale e ricca di suggestioni.

La presenza del Cioccolato di Modica IGP in due distinti percorsi di degustazione ha evidenziato la straordinaria capacità di questo prodotto di confrontarsi con tradizioni, profili aromatici e culture gastronomiche differenti, confermandone il ruolo di ambasciatore del patrimonio agroalimentare italiano ed europeo.

A rendere ancora più significativo il coinvolgimento del Consorzio, tutti i partecipanti all'evento hanno ricevuto in omaggio una **barretta istituzionale di Cioccolato di Modica IGP**, un piccolo dono che racchiude una grande storia: quella di una comunità, di una tradizione produttiva unica e di una eccellenza siciliana che continua a rappresentare l'Italia e l'Europa nel mondo.

“La partecipazione del Cioccolato di Modica IGP a **The Spirit of Fine Pairing**, dichiara il Direttore Nino Scivoletto, rappresenta per il nostro Consorzio un importante riconoscimento del valore che le Indicazioni Geografiche esprimono nel panorama agroalimentare europeo. Desidero rivolgere un sincero ringraziamento a SpiritsEUROPE e a oriGIn EU per avere scelto il Cioccolato di Modica IGP quale protagonista di un evento dedicato alle eccellenze territoriali del continente e in particolare **Amandine LEGROS** Rappresentante UE – oriGIn che ha facilitato la nostra partecipazione.

Questa scelta ha per noi un significato particolarmente importante. Il Cioccolato di Modica è stato infatti il primo cioccolato in Europa a ottenere il riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta e, ancora oggi, rimane l'unico prodotto cioccolatiero europeo a fregiarsi del marchio IGP. Un primato che testimonia la forza di una tradizione secolare, il valore di una lavorazione unica e il profondo legame tra il prodotto e il territorio che lo esprime.”

Il valore dell'evento è stato sottolineato dalla presenza di autorevoli rappresentanti delle istituzioni europee e del settore dei distillati, tra cui **Mark Titterington**, Direttore Generale di SpiritsEUROPE, **Patrick Piana**, Presidente di SpiritsEUROPE e Managing Director Europe del Gruppo Campari, **Marco Canaparo**, Ambasciatore Vice Rappresentante Permanente presso la Rappresentanza Permanente d'Italia all'Unione Europea, l'On. **Brando Benifei** Parlamentare Europeo italiano e infine **Diego Canga Fano**, Vice Direttore Generale della Commissione Europea responsabile delle Indicazioni Geografiche, cui il Consorzio il 3 aprile 2019 a Bruxelles ha conferito il riconoscimento della "**Barretta d'Argento**" per il suo impegno all'epoca di Direttore Generale della Commissione AGRI, che ha trattato il Dossier del Cioccolato di Modica IGP.