

## **Montecitorio, il Cioccolato di Modica IGP protagonista della presentazione della Relazione sul patrimonio agroalimentare**

**Il Presidente del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica IGP, Salvatore Peluso, e il Direttore Nino Scivoletto** hanno partecipato mercoledì 30 settembre, presso la Sala della Regina di Montecitorio, alla presentazione della *“Relazione sul patrimonio agroalimentare: frodi economiche, mercato e tutela del consumatore”*.

L'evento, moderato dalla giornalista **Simona Branchetti**, è stato aperto dall'intervento di **Jacopo Morrone**, Presidente della Commissione parlamentare d'inchiesta sulle attività illecite connesse al ciclo dei rifiuti e sugli illeciti ambientali e agroalimentari, che ha illustrato i principali contenuti della Relazione approvata dalla Commissione bicamerale. Successivamente hanno preso la parola il Segretario di Presidenza **Stefano Vaccari**, il Presidente di **Coldiretti Ettore Prandini**, il Presidente di **Confagricoltura Massimiliano Giansanti** e, attraverso un videomessaggio, il Presidente di **Cia-Agricoltori Italiani Cristiano Fini**.

La Relazione, approvata il 16 settembre 2026, si articola in sette capitoli. Il terzo è dedicato alle eccellenze agroalimentari regionali e riserva particolare attenzione alle produzioni siciliane a Indicazione Geografica. Proprio in questo contesto viene richiamata la missione istituzionale svolta in Sicilia nel 2024, durante la quale sono state approfondite le strategie di valorizzazione e tutela adottate dai Consorzi del **Cioccolato di Modica IGP**, del **Pomodoro di Pachino IGP**, dell'**Arancia Rossa di Sicilia IGP** e del **Pistacchio di Raffadali DOP**.

*Un ampio passaggio della Relazione è dedicato al **Cioccolato di Modica IGP**, definito il primo e tuttora unico cioccolato europeo ad avere ottenuto il riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta, conseguito nel 2018. Il documento evidenzia come il riconoscimento sia stato il risultato di una complessa ricerca archivistica condotta presso l'Archivio di Stato, Fondo Famiglia Principe Grimaldi, che ha consentito di documentare il radicamento storico della produzione nel territorio modicano.*

*La Relazione sottolinea inoltre la crescita della filiera produttiva, passata dalle **171 tonnellate del 2019 alle 328 tonnellate del 2023**, e richiama l'adozione del **Passaporto Digitale**, il sistema anticontraffazione sviluppato in collaborazione con il **Poligrafico e Zecca dello Stato, Fondazione Qualivita e Csqa**. La soluzione, basata su QR Code integrati con tecnologia blockchain, consente la completa tracciabilità del prodotto e permette ai consumatori di verificare in tempo reale provenienza e autenticità delle informazioni riportate in etichetta attraverso il proprio dispositivo mobile.*

Al termine della presentazione si è svolta una degustazione delle principali eccellenze agroalimentari italiane presso il ristorante della Camera dei deputati. Per il Consorzio del Cioccolato di Modica IGP si è trattato di un'importante occasione di promozione istituzionale. Ai partecipanti sono state offerte degustazioni del prodotto in formato monoporzione da 7 grammi, accompagnate da **CHO**, il primo liquore realizzato con Cioccolato di Modica IGP. Agli

ospiti sono state inoltre donate le tradizionali barrette istituzionali da 70 grammi e il nuovo formato innovativo da 25 grammi.

Durante la degustazione è nato anche un originale incontro di sapori che ha suscitato grande interesse tra i presenti. Dall'incontro tra **Antonella Tolomelli**, Corporate Marketing Director di **Fabbri 1905**, e il Direttore del Consorzio **Nino Scivoletto**, è stato infatti sperimentato un inedito abbinamento composto da gelato al fior di latte, polvere di Cioccolato di Modica IGP, liquore CHO e amarene Fabbri 1905. A sorprendere ulteriormente gli ospiti è stato anche lo chef di **Fabbri 1905, Cristian Monaco**, che ha proposto un raffinato e inedito abbinamento tra **Zenzero Fabbri**, immerso in un pregiato sciroppo allo zenzero e curcuma, con un velo di **Cioccolato di Modica IGP**. La specialità, ispirata alla filosofia produttiva che ha reso unica e inimitabile l'**Amarena Fabbri**, ha dato vita a un connubio di sapori intenso ed equilibrato, capace di valorizzare le note aromatiche del cioccolato modicano e le sfumature speziate dello zenzero. Un'esperienza sensoriale originale che ha riscosso grande apprezzamento tra i presenti, confermando l'incontro tra due eccellenze simbolo della tradizione agroalimentare italiana. Un connubio che ha conquistato la curiosità e l'apprezzamento degli ospiti, valorizzando due simboli del Made in Italy agroalimentare, spesso oggetto di imitazioni e contraffazioni sui mercati nazionali e internazionali.

Nel corso della manifestazione il Consorzio ha inoltre avuto l'opportunità di incontrare il **Generale di Brigata Salvatore Altavilla**, nuovo Comandante del Comando Carabinieri per la Tutela Agroalimentare. Al Generale è stato rivolto l'invito ufficiale a visitare Modica e il primo distretto europeo del cioccolato a Indicazione Geografica Protetta, realtà che rappresenta oggi una delle più significative esperienze italiane di tutela, innovazione e valorizzazione delle produzioni territoriali.

Foto

1 – Peluso – On. Morrone – Scivoletto

2 – Cioccolato di Modica Igp e Cho liquore al cioccolato di Modica IGP

3 – Amarena Fabbri con Cho e polvere Cioccolato di Modica IGP

4 – Chef Monaco con Zenzero e velo di cioccolato di Modica Igp

5 - Scivoletto Tolomelli con zenzero con velo di cioccolato di Modica Igp