

La F.I.C.E. in visita al Museo del Cioccolato di Modica IGP

Modica, 24 ottobre – In occasione del 43° Raduno Nazionale della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici (F.I.C.E.), una nutrita delegazione guidata dal presidente della Confraternita dei Cenacolari dell'Antica Contea ha visitato il Museo del Cioccolato di Modica IGP.

Alla visita hanno preso parte il presidente nazionale della F.I.C.E., **Marco Porzio**, insieme a quattordici presidenti di confraternite provenienti da diverse regioni italiane. Ad accogliere il gruppo è stato il direttore del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica IGP, **Nino Scivoletto**, che ha illustrato la storia del celebre prodotto modicano. **(foto 1)**

Particolare interesse ha suscitato il riferimento alla documentazione che attesta la produzione del cioccolato di Modica già nel 1746 all'interno della casa dei Grimaldi. La ricerca, curata da un'équipe coordinata dalla etnoantropologa professoressa **Grazia Dormiente**, ha rappresentato uno degli elementi fondamentali nel percorso che ha condotto al riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta.

Scivoletto ha inoltre ripercorso le tappe che hanno portato all'ottenimento della IGP, riconosciuta nell'ottobre del 2018, soffermandosi sull'importante crescita commerciale registrata negli ultimi anni. La produzione certificata è infatti passata dai poco più di 110 mila chilogrammi del 2019 ai 351 mila chilogrammi registrati nel 2025.

Particolarmente significativo anche l'andamento del 2026, anno definito "speciale" dal direttore del Consorzio. Già a settembre sono state immesse sul mercato oltre 3 milioni e 300 mila barrette, pari all'intero volume registrato nel 2025.

«Siamo inoltre, alla vigilia del traguardo di 25 milioni di barrette certificate IGP, obiettivo che sarà raggiunto nelle prossime settimane», ha dichiarato **Scivoletto**.

Dopo il saluto e il ringraziamento del presidente della Confraternita, **Carmelo Iacono**, è intervenuto il presidente nazionale della F.I.C.E., **Marco Porzio**, che ha ricordato la precedente visita al Museo del Cioccolato effettuata nel giugno 2023, confermando l'eccellente qualità dell'accoglienza ricevuta e l'importanza culturale dell'esperienza proposta.

Per l'occasione è stato realizzato uno speciale incarto celebrativo dell'evento, donato in 200 esemplari ai rappresentanti delle confraternite presenti. La barretta commemorativa **(foto 2)**, autografata da **Marco Porzio** e **Carmelo Iacono**, è stata collocata nella sezione dedicata agli incarti speciali del Museo del Cioccolato. **(foto 3)**

Ai due presidenti è stato inoltre donato il volume *"Modica. La storia del suo cioccolato"*, il volume edito da Gribaudo-Feltrinelli, autori **Grazia Dormiente** e **Giuseppe Leone**. **(foto 4)**

La visita si è conclusa con una degustazione guidata di Cioccolato di Modica IGP, curata dal sommelier **Giorgio Solarino**. In assaggio le versioni fondente senza aromi, al sale e al peperoncino, accompagnate da **CHO**, il primo liquore realizzato con Cioccolato di Modica IGP. **(foto 5)**

L'iniziativa ha rappresentato un significativo momento di incontro tra le confraternite enogastronomiche italiane e una delle più importanti eccellenze agroalimentari della Sicilia, simbolo di tradizione, identità e innovazione riconosciuto a livello nazionale e internazionale.