Il Cioccolato di Modica IGP e le Nocciole dell'Etna: insieme per valorizzare le eccellenze della Sicilia

Il **Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica IGP** ha partecipato al convegno *"Le Nocciole dell'Etna e il Cioccolato di Modica IGP: un connubio Made in Sicily"*, svoltosi presso il **M.A.C.E. - Museo d'Arte Contemporanea dell'Etna** di Sant'Alfio. Un importante momento di confronto dedicato alle produzioni identitarie siciliane, alle prospettive di sviluppo delle filiere agroalimentari di qualità e alle opportunità offerte dalle certificazioni di origine.

Ad aprire i lavori è stato il **Sindaco di Sant'Alfio, Alfio La Spina**, che ha illustrato l'impegno dell'Amministrazione comunale nel sostenere il percorso di riconoscimento della **DOP per la Nocciola dell'Etna**, considerata uno strumento strategico per la tutela del prodotto, la crescita economica del territorio e la valorizzazione dell'intera filiera.

Coordinati dal giornalista **Turi Caggeggi**, il convegno ha registrato l'intervento del **Presidente di Slow Food Etna, Gaetano Aprile**, ha approfondito il percorso tecnico e istituzionale necessario per ottenere il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta, evidenziando come tale certificazione rappresenti un elemento fondamentale per tutelare e valorizzare le peculiarità qualitative, storiche e territoriali che rendono unica la Nocciola dell'Etna.

Particolarmente significativo l'intervento della Dirigente dell'Istituto Alberghiero di Giarre, **Monica Insanguine**, che ha sottolineato il ruolo della scuola nella formazione delle nuove generazioni di professionisti della gastronomia e del turismo. La Dirigente ha inoltre annunciato l'invito rivolto al Direttore del Consorzio, **Nino Scivoletto**, per un incontro formativo in programma a febbraio con studenti e docenti, finalizzato ad approfondire la storia, le caratteristiche e il valore culturale del Cioccolato di Modica IGP.

Nel suo intervento, il **Direttore del Consorzio Nino Scivoletto** ha richiamato l'importanza delle certificazioni di qualità per i prodotti di nicchia, invitando i produttori a credere nel percorso della DOP come strumento per passare dalla qualità dichiarata alla qualità certificata. Scivoletto ha evidenziato come la futura DOP possa rappresentare un potente motore di sviluppo economico e turistico, soprattutto se inserita in una strategia integrata con le altre eccellenze del territorio etneo, a partire dai prestigiosi vini dell'Etna. Ha inoltre espresso apprezzamento per l'iniziativa, auspicando un coinvolgimento sempre più ampio di tutti i Comuni interessati dalla produzione corilicola.

La biologa nutrizionista **Stefania Bertini** ha illustrato i benefici salutistici derivanti dal consumo delle nocciole e del cioccolato, evidenziando il valore nutrizionale di due

alimenti ricchi di sostanze antiossidanti, vitamine, minerali e grassi buoni, il cui abbinamento contribuisce a una dieta equilibrata e di qualità.

Molto apprezzata anche la testimonianza di **Giusi Nucifora**, giovane imprenditrice che, insieme alla sorella **Simona**, ha raccontato la propria esperienza imprenditoriale e la scelta coraggiosa di investire nella coltivazione e valorizzazione della Nocciola dell'Etna, trasformando una tradizione agricola in una concreta opportunità di sviluppo e innovazione.

A chiudere il ciclo degli interventi è stato lo chef internazionale **Seby Sorbello**, che ha illustrato le molteplici applicazioni gastronomiche della Nocciola dell'Etna e del Cioccolato di Modica IGP nella ristorazione contemporanea, evidenziando come questi due prodotti possano diventare protagonisti di proposte culinarie innovative, capaci di coniugare identità territoriale e alta cucina.

A rappresentare il Consorzio era presente anche il giovane maestro cioccolatiere **Federico Di Rosa** dell'azienda consorziata **Sfizi Golosi**, che al termine del convegno ha realizzato una dimostrazione pratica della tradizionale lavorazione del Cioccolato di Modica. Utilizzando pasta amara di cacao dell'Ecuador, zucchero integrale italiano di barbabietola e le pregiate **Nocciole dell'Etna**, il maestro cioccolatiere ha mostrato al pubblico le diverse fasi della produzione artigianale, concludendo l'iniziativa con una degustazione particolarmente apprezzata dai partecipanti.

L'evento ha confermato come la collaborazione tra filiere di eccellenza possa generare nuove opportunità di crescita, rafforzando il legame tra qualità certificata, cultura gastronomica, formazione e sviluppo sostenibile del territorio siciliano. Il connubio tra **Cioccolato di Modica IGP** e **Nocciole dell'Etna** rappresenta infatti un esempio concreto di come tradizione, identità e innovazione possano concorrere alla valorizzazione del Made in Sicily nel panorama nazionale e internazionale. In dono al Sindaco barrette di cioccolato di Modica Igp con incarto dedicato all’evento.