Il Cioccolato di Modica a Bangkok: la formazione delle nuove generazioni al centro dell'internazionalizzazione del brand

Il Consorzio porta il patrimonio del Cioccolato di Modica Igp nel programma accademico della **Bangkok University International**, investendo in conoscenza, relazioni e riconoscibilità internazionale.

Il Cioccolato di Modica Igp entra nelle aule della **Bangkok University International**. Il Consorzio di Tutela sarà presente nel modulo di cultura enogastronomica italiana promosso dall'**Istituto Italiano di Cultura di Bangkok** insieme all'ateneo thailandese, in occasione della XI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.

Dal 29 al 31 ottobre 2026, il percorso, curato da **Emanuela Panke,** inserito nel corso "Gastronomy of the World" offrirà agli studenti della Facoltà di International Tourism and Hospitality Management un programma di formazione teorica e pratica.

Un'aula composta da 35 studenti universitari provenienti da ogni parte del mondo, tra cui **Cina, India, Cambogia, Russia, Myanmar e Ucraina**, ha partecipato a un coinvolgente percorso di scoperta dedicato al Cioccolato di Modica IGP, simbolo di eccellenza del territorio e ambasciatore della cultura gastronomica siciliana.

Protagonista dell'incontro è stata Elvira Roccasalva, maestra cioccolatiera, produttrice bean to bar e vicepresidente del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica IGP, che ha guidato gli studenti in un affascinante viaggio alla scoperta del cacao e della sua trasformazione in cioccolato. Per illustrare la fase originaria della filiera, Roccasalva ha affidato al marito Giovanni Petriliggieri, esperto di produzione del cacao, il compito di raccontare il percorso che prende avvio nelle piantagioni: dalla coltivazione della pianta del cacao ai suoi frutti, le cabosse, passando per le tecniche di raccolta, la mucillagine che avvolge i semi e le delicate fasi di fermentazione ed essiccazione. Successivamente, Elvira Roccasalva ha approfondito le fasi di trasformazione delle fave di cacao, dalla tostatura alla spremitura, fino all'ottenimento della pasta amara di cacao, ingrediente principale e fondamentale per la produzione del Cioccolato di Modica IGP.

Particolarmente apprezzata la parte conclusiva dell'intervento, durante la quale la produttrice ha evidenziato le principali differenze tra il cioccolato industriale e quello artigianale, sottolineando il valore della qualità delle materie prime, della lavorazione e della sostenibilità della filiera.

A seguire, **Emanuela Panke**, consulente per l'internazionalizzazione del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica IGP, ha illustrato il lungo e rigoroso percorso che ha portato al riconoscimento del prodotto quale primo e, ad oggi, unico cioccolato europeo ad Indicazione Geografica Protetta (IGP).

L'intervento ha ripercorso le diverse fasi dell'iter di riconoscimento, dalla ricerca storica che ha dimostrato lo stretto legame tra il prodotto e il territorio modicano, alla valorizzazione di una tradizione produttiva ancora oggi fedele all'antica lavorazione settecentesca. Ampio spazio è stato dedicato anche agli strumenti più innovativi adottati per tutelare il consumatore e contrastare le contraffazioni, come il Passaporto Digitale, sistema che garantisce trasparenza e tracciabilità attraverso il contrassegno di sicurezza emesso dal **Poligrafico e Zecca dello Stato** e gestito da **CSQA,** organismo incaricato dei controlli.

L'incontro ha rappresentato un'importante occasione di confronto interculturale e di promozione delle eccellenze agroalimentari italiane, consentendo agli studenti di conoscere da vicino una delle produzioni più identitarie della Sicilia e le ragioni del suo riconoscimento a livello europeo.

Per il Consorzio, questa presenza rappresenta un investimento nel futuro del brand Cioccolato di Modica Igp e delle imprese che ne custodiscono l'identità. Entrare in un contesto universitario internazionale significa contribuire alla preparazione di giovani che lavoreranno nel turismo, nella ristorazione e nell'ospitalità, mettendoli nelle condizioni di conoscere il prodotto, comprenderne il valore e raccontarlo con competenza.

La formazione diventa così una componente strategica dell'internazionalizzazione. La riconoscibilità di un marchio territoriale cresce anche attraverso la qualità delle conoscenze che lo accompagnano: la sua origine, il legame con la comunità, il sapere dei produttori e gli elementi che ne definiscono l'autenticità. Trasmettere questo patrimonio alle nuove generazioni aiuta a costruire una reputazione capace di durare nel tempo.

La presenza a Bangkok dà inoltre al Cioccolato di Modica Igp una prestigiosa occasione di incontro con il mondo accademico asiatico, all'interno di una collaborazione istituzionale dedicata alla cultura gastronomica italiana. È un contesto nel quale il prodotto può essere conosciuto come espressione di un territorio e come materia di studio per i futuri professionisti del settore.

Per il Consorzio, investire nei giovani significa coltivare interlocutori consapevoli, capaci di riconoscere la qualità e di trasferirla nelle proprie scelte professionali. Una conoscenza acquisita durante gli studi può diventare, negli anni, una proposta gastronomica, una scelta di acquisto, un'esperienza di ospitalità o una nuova relazione con le aziende produttrici.

L'appuntamento thailandese si inserisce in questa visione: accompagnare l'internazionalizzazione del brand Cioccolato di Modica Igp attraverso la presenza diretta, la formazione e la costruzione di relazioni qualificate, creando nuove opportunità per il territorio e per le sue imprese.

In dono ai partecipanti una barretta di cioccolato di Modica Igp con incarto dedicato alla missione in Thailandia, una delle quali autografata dal Dean dell'Università **Jermsuda Manakul**, sarà collocata nella sezione speciale "incarti" del Museo del Cioccolato di Modica Igp.