Il Cioccolato di Modica IGP al Park Hyatt Bangkok: il brand incontra l'hotellerie di lusso

BANGKOK - Il Cioccolato di Modica IGP conquista la Thailandia e trova spazio in uno dei luoghi simbolo dell'ospitalità internazionale. Nell'ambito di "**Italian Heritage at the Park",** il programma promosso **dall'Istituto Italiano di Cultura di Bangkok** e ospitato dal **Park Hyatt Bangkok** in occasione dell'XI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, il **Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica IGP** ha portato in Asia storia, tradizione e sapori di una delle eccellenze più rappresentative della Sicilia. (FOTO 1)

Tra degustazioni, incontri e prodotti personalizzati realizzati per la struttura alberghiera, la presenza modicana ha attirato l'attenzione di ospiti internazionali e operatori del settore, confermando il crescente interesse verso prodotti che sanno unire autenticità territoriale e qualità certificata.

Momento centrale dell'iniziativa è stato il workshop **"Cioccolato di Modica: Taste, Play & Discovery",** un percorso sensoriale di quaranta minuti che ha coinvolto i partecipanti in degustazioni guidate e giochi olfattivi dedicati al riconoscimento delle spezie e degli aromi che caratterizzano il celebre cioccolato siciliano.

A guidare il pubblico è stata la maestra cioccolatiera **Elvira Roccasalva**, che ha raccontato la storia del Cioccolato di Modica IGP e le peculiarità della sua lavorazione, accompagnando gli ospiti in un viaggio che dalle origini del cacao arriva fino al prodotto finito. (FOTO 2)

A completare l'esperienza è stato l'intervento di **Giovanni Petriliggieri,** esperto di produzione del cacao, che ha portato i partecipanti alle origini della materia prima. Dalle piantagioni alla coltivazione della pianta del cacao, dalle diverse varietà alle cabosse, fino alle fasi di raccolta, fermentazione ed essiccazione dei semi, il suo racconto ha permesso di comprendere il lungo percorso che precede la nascita del cioccolato. (FOTO 3)

Successivamente **Elvira Roccasalva** ha illustrato le fasi di trasformazione delle fave, dalla tostatura alla spremitura, fino all'ottenimento della pasta amara di cacao, ingrediente fondamentale del **Cioccolato di Modica IGP**. Il workshop si è concluso con una degustazione di cioccolata calda, particolarmente apprezzata dai partecipanti.

La trasferta thailandese ha rappresentato anche un'importante opportunità di promozione per le imprese consorziate. Il settore dell'hotellerie di lusso guarda infatti con crescente interesse a prodotti capaci di raccontare un territorio attraverso un'esperienza autentica. Dalla barretta personalizzata al cadeau di benvenuto, fino alle degustazioni dedicate agli ospiti, il Cioccolato di Modica IGP può diventare un vero ambasciatore del territorio. (FOTO 4)

La partecipazione a Bangkok si inserisce nel percorso di internazionalizzazione avviato dal Consorzio, con l'obiettivo di consolidare la presenza del brand sui mercati esteri e creare nuove opportunità per le aziende del comparto. Un lavoro che in Thailandia ha trovato una prestigiosa vetrina internazionale grazie al coordinamento dell'esperta di marketing territoriale **Emanuela Panke**, curatrice dell'iniziativa nell'ambito del corso universitario internazionale **"Gastronomy of the World". (FOTO 5)**