



Consorzio di Tutela
del Cioccolato
Artigianale di Modica

Perugia 24 ottobre '12

INTERNATIONAL SUMMIT - EUROCHOCOLATE PERUGIA 2012 PRESENTATI I RISULTATI PRELIMINARI DELLA RICERCA SULLE PROPRIETÀ SALUTISTICHE DEL CIOCCOLATO DI MODICA

“Il Cioccolato di Modica ha tutte le carte in regola per associare al gusto unico anche proprietà nutrizionali degne di nota”. “ I dati preliminari relativi alla misurazione del contenuto di *flavanoli totali*, *catechine* ed *epicatechine* in un campione di Cioccolato di Modica sono stati confrontati con i valori medi delle stesse sostanze presenti in sette diversi tipi di barrette di cioccolato industriale e pubblicati nella letteratura scientifica”

“Da un primo confronto si osserva che, mentre il contenuto di *flavanoli* totali risulta essere comparabile con la media nelle altre barrette, **la quantità di catechine e di epicatechine nel cioccolato modicano appare essere circa il doppio**”. “Si tratta di un campione ancora piccolo per poter trarre conclusioni, ma dato che proprio le catechine e le epicatechine sono le molecole “attive” sull’endotelio e quelle che assicurano gli effetti benefici del cacao, appare fuor di dubbio che i primi risultati dell’indagine scientifica sulle proprietà nutrizionali e salutistiche del cioccolato modicano siano estremamente incoraggianti.”

Questa la dichiarazione della Dr.ssa Barbara Bernardini, giornalista scientifica e collaboratrice tra l’altro del programma “Superquark” di RAI-1, a conclusione del suo intervento in rappresentanza del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica, all’International Summit “**Contribution of Cooperatives to the sustainable development of cocoa sector**”, di Perugia.

Barbara Bernardini ha illustrato i risultati delle analisi condotte dal laboratorio NEOTRON di Modena e commissionate da Certiquality, (Organismo accreditato per la certificazione dei sistemi di gestione aziendale per la qualità, l’ambiente, la sicurezza e nella certificazione di prodotto) per conto del Consorzio, effettuati su due distinti campioni:

- 1- la pasta di cacao: fave di provenienza Ecuador, prodotta in Italia da Fine Chocolate Organization Trade;
- 2 - le barrette di Cioccolato di Modica : prodotte da una azienda del Consorzio mediante l’impiego della medesima pasta di cacao.

I risultati ,come illustrato dalla Dr.ssa Bernardini, confermano la bontà del processo di produzione del Cioccolato di Modica, che usa solo pasta di cacao intera e non trattata e prevede la lavorazione a basse temperature del cioccolato, come candidato ideale per preservare le molecole antiossidanti del cacao, i cui benefici effetti sono costantemente oggetto di studio da parte dei ricercatori di tutto il mondo.

La ricerca suggerisce una vera potenzialità del cioccolato modicano nell’area della prevenzione delle malattie cardiovascolari e del miglioramento dei processi cognitivi, come illustrato dalla Ricercatrice americana Naomi Fisher dell’Università di Harvard, che sulla materia ha tenuto una Lectio Magistralis nella scorsa edizione di Chocobarocco a Modica.

Il Summit si è svolto presso la Sala del Consiglio Provinciale di Perugia, è stato introdotto dal Direttore Generale di Eurochocolate Fringuelli e moderato dal *Dott Rafael Jaen Tapiola*, consigliere commerciale dell’ambasciata spagnola a Londra e portavoce dell’International Cocoa Council. Vi hanno partecipato: Fabio Maria Santucci della Facoltà di Agraria dell’Università di Perugia; Didier Manga di Intersos; Giuseppe Nobile, Direttore Commerciale Barry Callebaut Italia; Indira Franco, product manager del cacao a Fairtrade Italia.

Il Consorzio ringrazia il Presidente della CCIAA di Ragusa che ha patrocinato l’iniziativa, anche attraverso la pubblicazione di un pieghevole contenente gli abstract degli interventi della Bernardini e della Fisher.