

## **Il Cioccolato Di Modica Igp Ospite Dal 31 Agosto A Fico Eataly World Di Bologna**

**Il cioccolato di Modica IGP** a fine agosto a FICO Eataly World di Bologna, con oltre 40 specialità DOP e IGP per «Identità d'origine. Dop e Igp dall'Italia e dall'Europa»: un incontro internazionale e tre giorni di rassegna-mercato, degustazioni ed eventi sulle specialità DOP e IGP, per conoscere e degustare le eccellenze dell'enogastronomia italiana ed europea.

La kermesse è organizzata dal 30 agosto al primo settembre dal Parco del cibo più grande del mondo con l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna, in collaborazione con Fondazione FICO, Origin Italia (l'associazione che raggruppa i consorzi agroalimentari italiani), Fondazione Qualivita (dal 2002 impegnata nella valorizzazione dei prodotti DOP, IGP e STG).

«Identità d'origine» si terrà nel cuore dell'Emilia-Romagna, la regione che con 44 specialità detiene il record mondiale delle certificazioni Dop e Igp di prodotti agroalimentari, a FICO Eataly World, il Parco del cibo più grande del mondo, che diventerà per l'occasione capitale delle DOP e IGP, riunendo le migliori produzioni italiane ed europee.

Il Cioccolato di Modica IGP, primo ed unico cioccolato europeo a marchio comunitario, insieme agli emiliani Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, Aceto Balsamico Tradizionale (Reggio Emilia DOP e Modena DOP), Prosciutto di Parma DOP e Mortadella Bologna IGP, ma anche il Melone Mantovano IGP, l'Agnello del Centro Italia e quello di Sardegna IGP, l'Aglio di Voghiera e quello Bianco Polesano DOP, la Casciotta d'Urbino DOP, il Limone di Siracusa IGP, la Burrata d'Andria IGP, Il Panpepato di Ferrara IGP, Il Pistacchio Verde di Bronte DOP, in una unica vetrina nella quale si potranno scoprire tante golose produzioni che godono della certificazione di qualità, presentate dai Consorzi che tutelano materie prime e disciplinari di produzione.

La giornata di venerdì 30 agosto si aprirà con l'incontro tecnico internazionale dedicato ai prodotti agroalimentari certificati, per fare il punto sulle politiche e le strategie commerciali, sull'innovazione, lo sviluppo locale e la sostenibilità delle produzioni a qualità regolamentata nei territori di realizzazione, con esponenti dei consorzi di produzione, delle filiere e delle istituzioni.

Sabato 31 agosto prenderà il via la rassegna-mercato di prodotti DOP e IGP italiani, in cui Consorzi e singoli produttori proporranno al pubblico assaggi gratuiti e vendita di prodotti certificati. Una occasione unica per scoprire le centinaia di specialità locali di oltre 40 consorzi di tutela di prodotti agroalimentari certificati. Al Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica è stato concesso di organizzare un laboratorio che consentirà al grande pubblico di assistere dal vivo alla produzione della mitica barretta di **cioccolato di Modica**, ad opera del cioccolatiere **Daniele Giurdanella**.

Domenica 1° settembre gli stessi Consorzi racconteranno al pubblico, nel Teatro Arena, le coltivazioni, gli allevamenti, il lavoro e la passione delle persone, il legame tra i prodotti e i territori di provenienza, le tradizioni locali, le ricette di una volta e quelle del futuro legate alla «Identità d'origine».

Alle ore 11,30 lo spazio assegnato al Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica, per narrarne la storia, con l'ausilio delle immagini della lavorazione tradizionale settecentesca, e per presentarne il "passaporto digitale", il primo di un prodotto food in Europa, frutto della collaborazione con **CSQA, Qualivita** e Poligrafico dello Stato.

**IPZS** come è noto ha prodotto il contrassegno anticontraffazione applicato ad ogni singola barretta di cioccolato di Modica IGP, per certificarne l'autenticità verificabile attraverso l'utilizzo dell'App Trust Your Food.

Saranno cinque le imprese consortili presenti: **Casalindolci, Ciokarrua, Corallo, Nacrè e Peluso**.

Presenzieranno all'evento il Direttore del Consorzio, **Nino Scivoletto** e l'Assessore allo Sviluppo Economico **Giorgio Linguanti**.