Comunicato stampa n.1

PRESENTATA IN CONFERENZA STAMPA L'EDIZIONE 2024 DI "CHOCOMODICA - LA CITTA' DI CIOCCOLATO"

Dal 6 all'8 dicembre a Modica si riaccende la magia. Presentata ieri pomeriggio in conferenza stampa la nuova attesa edizione di *ChocoModica - la città di cioccolato*.

A illustrare l'edizione 2024, il sindaco di Modica, Maria Monisteri, l'on. Ignazio Abbate, il direttore del Libero Consorzio Comunale di Ragusa, Nitto Rosso e il direttore del Consorzio Tutela Cioccolato di Modica, Nino Scivoletto.

Alla vigilia dell'avvenuto riconoscimento della **Sicilia** come **Regione gastronomica europea,** progetto partito da Modica attorno ai Consorzi ad Indicazione Geografica iblea, al tavolo si è evidenziato come questa edizione in particolare, proponga non solo il cioccolato ma anche tutte le eccellenze enogastronomiche locali.

Saranno tre giorni di festa dedicati alla famiglia, ai bambini e ai golosi di ogni età.

In programma degustazioni, cultura e intrattenimento ma anche uno sguardo al sociale e all'ambiente con il coinvolgimento delle associazioni del territorio, le scuole e l'iniziativa CO2 Zero. Come l'anno scorso, infatti, verrà compensato anticipatamente il danno ambientale provocato dall'evento attraverso la piantumazione, con l'ausilio della Forestale e dell'Istituto Agrario Grimaldi, di 35 alberi presso il Giardino dei Giusti.

Immancabile, all'interno dell'ex Convento del Carmine in piazza Matteotti, il **ChocoLab** con la **Fabbrica del Cioccolato bean to bar** diretta dal maître chocolatier Marcella Maria Idili in cui i visitatori potranno scoprire il processo di lavorazione che porta al prodotto finito partendo dalla fava di cacao; il **laboratorio** permanete **di cioccolato di Modica** diretto dal prof. Roccasalva e il **laboratorio** permanete **di pasticceria e gelateria** diretto dal pastrychef Concetto Cicero che impiegherà la pasta di cacao Callebaut e Nostrano, il primo zucchero integrale di barbabietola di Italia Zuccheri. A supporto i giovani allievi dell'Istituto alberghiero P. Grimaldi di Modica.

Non mancheranno ovviamente le degustazioni sia all'interno del ChocoLab che presso la Fondazione Grimaldi, luogo che ospita **ChocoCibus Avimecc** un 'area in cui 11 chef dell'APCI si alterneranno nella preparazione di insoliti piatti con carni rosse e bianche selezionate dall'azienda Avimecc di Modica e il Cioccolato di Modica IGP. Il tutto

accompagnato dai vini del territorio: Cerasuolo di Vittoria Docg e Frappato Vittoria Doc.

E ancora, per il piacere del palato, presso l'atrio comunale, per **Atrio del Gusto** sarà possibile apprezzare le eccellenze dei nostri Consorzi locali: Cerasuolo di Vittoria DOCG, Ragusano DOP, Carota Novella IGP e Olio EVO DOP Monti Iblei.
Per gli amanti del vino e del cioccolato, invece presso la Società operaia di mutuo soccorso **Wine & Spirits** degustazioni guidate a cura dell'ONAV Modica con Giorgio Solarino.

La tre giorni sarà una festa non solo centrata sul piacere del palato ma anche per gli occhi e la mente: **ChocoArt** incanterà i curiosi con opere di pittura e scultura di cioccolato; **CiocoTalk** sarà l'occasione per assistere a premiazioni e alla consegna di onorificenze come il concorso "Giovani grafici crescono", Premio Barretta d'argento, Ercole di Cafeo e premio Maria Scivoletto; **CineCiok,** per gli amanti del cinema, regalerà proiezioni a tema cioccolato e cibo; e ancora, presentazione di due libri all'interno della rassegna **ChocoBook** e diversi momenti di musica Rock, Funky 80/90 e Rockabilly per **Chocomusic**. Non mancherà l'intrattenimento per grandi e piccini con gli artisti di strada con **ChocoCircus** e **ChocoBuskers** by Dolci Peluso.

Fondamentale si dimostrerà l'apporto degli studenti dell'Istituto Archimede con le divisioni Turistico che presidieranno i luoghi coinvolti assicureranno assistenza e Grafica, affiancheranno i professionisti dell'Agenzia Zero Comunicazioni nel servizio video-report dell'evento; e dell'Istituto Verga con le sezioni Musicale e Coreutico, coordinati dalla prof. Loredana Vernuccio e dal prof. Pierpaolo Trani.

L'intero programma è visitabile on line sul sito internet www.chocomodicaofficial.it e verrà pubblicizzato attraverso la diffusione di un QR-code avendo scelto di abolire il cartaceo.

"*Il re*" - lo definisce il sindaco di Modica, Maria Monisteri - *è sempre il cioccolato ma i 'proprietari' di Modica, per tre giorni, saranno le famiglie e i bambini. A loro e per loro l'edizione 2024 di ChocoModica, l'appuntamento che celebra il brand della Città*".

"*Questa manifestazione, è il culmine di un lavoro durato un anno* – ha aggiunto Ignazio Abbate, presidente della I commissione Affari istituzionali all'ARS – *e diventa la chiave che apre ad una nuova ondata di turismo, quello di fine anno, ripartendo a dare vigore alle attività ricettive e commerciali del territorio*".

Nel suo intervento, il direttore generale del LCC di Ragusa, Nitto Rosso ha dichiarato - "*Siamo la terra di prodotti eccezionali come il cioccolato di Modica e di testimonianze bellissime come le nostre cattedrali e i nostri paesaggi, il nostro mare. Noi utilizziamo la vetrina di modica per portare qui altri prodotti di eccellenza di questa parte dell'isola*".

Ha concluso il direttore del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica, Nino Scivoletto - "*Il Consorzio è impegnato con tutte le sue imprese, e forte del sostegno delle istituzioni pubbliche e della preziosa collaborazione delle istituzioni scolastiche cittadine, a mettere in campo tutte le iniziative necessarie per ulteriormente valorizzare quello che è il primo ed unico Cioccolato a marchio Igp*".

La kermesse sarà facilmente raggiungibile non solo con un bus navetta ma anche in treno, grazie al Treno del cioccolato, in partenza da Caltanissetta nella giornata di domenica 8 dicembre, finanziato dall'assessore regionale al Turismo.

La manifestazione si avvale dell'alto patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e Forestale, cresce ad ogni edizione grazie al supporto della Regione Siciliana, segnatamente all'assessorato regionale all'Agricoltura, dell'ARS, degli Enti locali nonché dei privati, come Avimecc, Cupra - Comer Sud, Coop Alleanza 3.0 gruppo Radenza, Prima Classe, Voltaiko, Innaqua piscine e Sais Autolinee.

Il **taglio del nastro** è fissato per le **ore 10.30 di venerdì**, presso l'ex convento del Carmine in piazza Matteotti.

Veronica Barbarino
Odg n. 148213