choco modica 2024
la città di cioccolato

Comunicato stampa n.2

CHOCOMODICA EDIZIONE 2024.
FERVONO I PREPARATIVI PER STUZZICARE IL PALATO DEI TANTI VISITATORI

Una Fabbrica del Cioccolato, 11 show-cooking e un laboratorio permanente di pasticceria e gelateria. In città, dal 6 all'8 dicembre, si celebra il Cioccolato di Modica igp non solo attraverso la classica barretta ma anche nei suoi abbinamenti culinari.

Una tre giorni in cui Modica si trasformerà nella Città di cioccolato mettendo a disposizione gli spazi più suggestivi del centro storico barocco.

L'ex Convento del Carmine, in piazza Matteotti, ospiterà **ChocoLab**, con all'interno un Laboratorio permanente di cioccolato igp sotto la direzione del prof. Giovanni Roccasalva; un Laboratorio permanente 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; una Fabbrica di 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. A supporto dei maestri, i giovani allievi dell'Istituto Alberghiero P. Grimaldi di Modica. Nei piani di lavorazione del laboratorio permanete inoltre, si alterneranno i cioccolatieri produttori dell'igp nostrano.
Non mancheranno i momenti di **degustazione gratuita** all'interno del ChocoLab: dal Sorbetto al cioccolato di Modica igp e arancia di Ribera dop del maestro gelatiere Matteo Barone al Panettone artigianale aromatizzato al melone Mundial di Licata con cioccolato di Modica igp, alla barretta aromatizzata anch'essa al melone. E ancora, degustazione gratuita di cookies, brownies e mousse al cioccolato di Modica igp realizzate dal pastrychef Matia Cariola e dal maestro cioccolatiere Aldo Puglisi.

Ma non solo dolci combinazioni. Il cioccolato di Modica igp si abbina bene anche con il pesce, le carni bianche e rosse e con le verdure.
Questi insoliti e golosi abbinamenti, nati dalle sapienti mani di 11 cuochi dell'APCI, saranno degustabili in diversi momenti all'interno della Fondazione Grimaldi durante gli **show-cooking** per **Chococibus Avimecc.**

In vista di questi incontri, gli chef guidati dal presidente Giovanni Carnibella e dal maestro Claudio Ruta si sono riuniti ieri pomeriggio per definire, alla presenza del direttore del Consorzio di tutela del cioccolato di Modica igp, Nino Scivoletto, gli ultimi dettagli. Una proficua riunione che ha affrontato anche il tema della gestione del

sistema di prenotazione agli show-cooking, necessaria per evitare sovraffollamento durante gli incontri.

L'Onav di Modica quindi, si occuperà della prenotazione e della emissione dei tickets, dal prezzo di € 12, prenotabili alla mail: modica@onav.it o al numero di telefono 334 6124105 e acquistabili all'interno della Società Operaia di Mutuo Soccorso durante la tre giorni.

L'Onav di Modica inoltre, presso la Società Operaia di Mutuo Soccorso terrà **11 masterclass** dedicate ai vini siciliani con abbinamenti dedicati al cioccolato di Modica igp al costo di €15. Il tutto prenotabile alla mail: modica@onav.it o al numero di telefono 334 6124105 e acquistabili all'interno della Società Operaia di Mutuo Soccorso durante la tre giorni.

L'intero programma è visitabile on line sul sito internet www.chocomodicaofficial.it raggiungibile anche attraverso il QR-Code sui segnalibri dedicati al ChocoModica distribuiti presso tutti gli info point e le attività commerciali.

Veronica Barbarino
Odg n. 148213