choco modica 2024 la città di cioccolato

Comunicato stampa n.4

CHOCOMODICA – LA CITTA' DI CIOCCOLATO. TUTTI I NUMERI DELL' EDIZIONE 2024

Tantissimi i visitatori provenienti da ogni dove, hanno raggiunto il centro storico di Modica lo scorso fine settimana per celebrare il Cioccolato di Modica Igp. Un evento magico che quest'anno ha è stato realizzato grazie al supporto del Libero Consorzio Comunale di Ragusa, dell'Assessorato regionale all'Agricoltura e della Camera di Commercio del Sud-Est. La manifestazione si è avvalsa anche dell'alto patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e Forestale.
Una sempre attenzione della Regione verso il territorio di Modica è stata sottolineata inoltre, dalla presenza dell'Assessore regionale dell'Agricoltura, Salvatore Barbagallo alla inaugurazione dell'evento.

Interessanti i numeri che hanno caratterizzato l'edizione 2024:

Per **ChocoLab 140 i chili di cioccolato Igp lavorato**; impiegati **70 kg** di zucchero **NOSTRANO** di Italia Zuccheri , il primo zucchero italiano da barbabietola e **70 i kg di pasta amara Callebau**t; **2000** le **barrette distribuite con incarto dedicato** e **500** quelle realizzate e distribuite **all'aroma di melone Mundial di Licata,** novità di questa edizione che ha riscosso, insieme al **panettone** aromatizzato al melone Mundial di Licata e cioccolato di Modica Igp, un grandissimo successo. Prodotti dal Maestro Concetto Cicero di Cieffe Accademy, ben 70 panettoni sono stati offerti in degustazione gratuita.
L'aroma del **Melone Mundial di Licata** è stato presentato ufficialmente nel corso di un evento alla Fondazione Grimaldi cui hanno partecipato il dottore Aurelio Boncoraglio , il dottore Nicola Fulvio della LR Flowours & Fragrances Industries Spa che ha prodotto l'aroma, il Presidente del Consorzio Mundial Domenico Raneri e numerosi produttori provenienti da Licata.
E ancora, **2000 assaggi di Sorbetto** al cioccolato di Modica Igp e arancia di Ribera; **800** i caffè Morettino serviti nella tre giorni.
Le **nocciole dell'Etna** protagoniste al Chocolab grazie al maestro Daniele Giurdanella di Nacrè che ne ha proposto l'impiego con cioccolato di Modica IGP; apprezzata la degustazione che ne ha fatto seguito.

Per il ChocoLab un grazie agli sponsor tecnici : Enzo Di Buono, Areasystem e Cassibba. **Impiegati 200 kg di pasta amara Callebaut** per la realizzazione delle tre sculture in cioccolato realizzate dagli artisti Elisa Corallo, Santino Garofalo e Salvatore Licitra. Le tre opere in competizione per l'attribuzione del Premio **ChocoArt-Grimaldi Lines** saranno votate da una giuria popolare sia attraverso i social che attraverso il voto dei visitatori del Museo del cioccolato di Modica dal 14 dicembre al 12 gennaio.

Per **ChocoCibus Avimecc,** all'interno della Fondazione Grimaldi, **70** i **piatti distribuiti per ognuno degli 11 ShowCooking** realizzati dagli **11 chef** partecipanti: Pasquale Passannante, Giovanni Dragonetti, Graziano Barone, Giorgio Iozzia, Giorgio Abate, Carlo Rabbito, Andrea Giannone, Claudio Fidone, Salvo Vicinale, Salvina Scottino Giovanni Brancato con Gioele Privitelli, tutti coordinati dalla segretaria dell'Apci ibleo e food blogger, Barbara Conti. Di fondamentale importanza il supporto dei **200 ragazzi dell'Istituto Alberghiero Principi Grimaldi di Modica** che hanno lavorato in sinergia con gli chef e i maestri sia all'interno di ChocoCibus Avimecc che del ChocoLab.

Luogo di interesse l'**Atrio del Gusto** che ha ospitato tutti i Consorzi di Tutela Iblei e permesso di degustare i loro prodotti ai tantissimi avventori. Una iniziativa fortemente voluta dal Libero Consorzio di Ragusa che ha così inaugurato una collaborazione tra prodotti certificati Dop e Igp e Prodotti Slow Food, indispensabile alla vigilia del 2025 anno della Sicilia Regione Gastronomica Europea.

ChocoCircus novità della edizione 2024 di Chocomodica, un padiglione interamente dedicato ai bambini che ha riscosso un notevole successo confermando l'intuizione del Sindaco che ha voluto dedicare proprio ai bambini Chocomodica. Nel padiglione circolare, si sono alternati gli artisti di strada per la gioia dei bambini e dei loro genitori.

Di grande interesse il concorso grafico riservato agli studenti dell'Istituto Archimede di Modica per la realizzazione della grafica del packaging della barretta di cioccolato edizione speciale di cui sono state stampate 100 copie della grafica vincitrice e 100 di tutte le altre partecipanti; Sedie piene per la presentazione dei 2 libri scelti per la rassegna **ChocoBook : Assurdo ma Vero di Valentina Raffa e Omaggio a Giuseppe Leone di Grazia Dormiente e Massimo Assenza;** pubblico attento e interessato per **CineCiok** che ha visto la proiezione di film a tema cioccolato e cibo di tutto il mondo a cura dell'Igcat che ha scelto la città di Modica per l'esclusiva.

Importante il supporto all'accoglienza degli studenti dell'Istituto Archimede con le divisioni Turistico e degli studenti della sezione Grafica che hanno affiancato i

professionisti dell'Agenzia Zero Comunicazioni nel servizio video-report dell'evento; e dell'Istituto Verga con le sezioni Musicale e Coreutico, per l'intrattenimento musicale e di danza con flash moob ed esibizioni.

ChocoModica ha ospitato in un apposito padiglione la Compagnia della Guardia di Finanza di Modica, autentico presidio contro la contraffazione delle produzioni certificate a cominciare dal Cioccolato di Modica IGP, che vanta troppi tentativi di imitazione, evocazione e contraffazione.

Anche quest'anno è stato assegnato il premio **Barretta d'argento**, un riconoscimento istituito nel 2018 per ce-le-brare l'i-scri-zione del cioc-co-la-to di Mo-di-ca nel re-gi-stro del-le IGP eu-ro-pee, e che premia i personaggi che si sono distinti insieme al Consorzio di Tutela, nella promozione dell'eccellenza modicana. Quest'anno la spilla in argento che riproduce la barretta, realizzata dalla giovane orafa Francesca Calabrese, è andata ad **Alessandro Corallo,** fondatore della CieffeAcademy e a **Enzo Bosco**, grafico del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica.

Momento emozionante quello del conferimento del premio ***"Maria Scivoletto",*** voluto dalla famiglia per ricordare la figura e l'opera della Maestra pasticciera Maria Scivoletto, considerata una delle caposcuola dell'arte dolciaria modicana. Istituito nel 2007 il premio nel corso degli anni è stato assegnato a personalità ed esponenti del pianeta cioccolato, con riferimento ai loro specifici contributi espressi per la promozione del cioccolato di Modica IGP e del territorio di cui è espressione. Nell'albo d'oro annovera personaggi come Vincenzo Bombardamento, Franco Ruta, Carmelo Carpentieri, Pippo Tumino, Luigi Baglieri, Giuseppe Gerratana, Salvatore Di Lorenzo, Leonardo Sciascia, Grazia Dormiente, Giorgia Crucetta, Marcello Foa, Paolo De Castro, Gian Marco Centinaio. Quest'anno l'illustre onorificenza è andata a **IGNAZIO IACONO – Maestro cioccolatiere** che nel 1962, lavorò presso la dolceria dei soci Belluardo- Scivoletto dove conobbe Maruzzedda con la quale si consolidò un rapporto di amicizia che durò tutta la vita. Inoltre, Iacono è stato socio fondatore del CTCM.

Durante il **ChocoTalk** anche il conferimento dell'**Ercole di Cafeo** ad Angelo Nicosia, novantottenne che, il 15 dicembre 1934 'salvò' il Comune di Modica assieme ad altri suoi amici durante i moti del 'non si parte' mentre le fiamme bruciavano Palazzo San Domenico.

Un grazie per il supporto e la riuscita dell'evento anche agli sponsor privati, come

Avimecc, Cupra - Comer Sud, Coop Alleanza 3.0 gruppo Radenza, Prima Classe, Voltaiko, Innaqua piscine e Sais Autolinee.

Per i dettagli sulle singole iniziative e la rassegna fotografica dell'evento si rimanda al sito chocomodicaofficial.it