



## Successo per Cioccolato di Modica IGP al SIGEP 2023

🕒 27/01/2023 14:45    📄 Redazione Agenfood    📁 CIBO, EVENTI

(Agen Food) – Modica (RG), 27 gen. – Un successo la partecipazione del Cioccolato di Modica IGP, voluta da CNA Agroalimentare, arricchita dalla presenza, fortemente voluta dal direttore del consorzio Nino Scivoletto, di altre due eccellenze siciliane: il Pistacchio di Raffadali DOP e l'Arancia di Ribera Dop e della IGP di casa, Piadina Romagnola IGP.

La delegazione del Pistacchio di Raffadali, guidata dal Direttore Totò Gazziano, e composta dal responsabile tecnico del Consorzio, Carmelo Bruno, dallo Chef Nino Di Carlo e dalla Pastry Chef Gloria Di Carlo.

Nei cinque giorni della Fiera si sono svolte tante iniziative di Show cooking organizzate nell'area CHOCOARENA dalla FIC (Federazione Italiana Cuochi). Quanto agli ingredienti, sono stati impiegati:

Pistacchio di Raffadali Dop: 5 kg di granella, 5 kg di pasta di pistacchio; 25 vasetti di pesto di Pistacchio di Raffadali dop, 30 vasetti di crema di Pistacchio di Raffadali dop; 15 kg di pistacchio (utilizzato per la preparazione di eleganti scatole, utilizzate come dono per le diverse personalità e per finire 5 kg di pistacchio impiegato per la preparazione del piatto più importante proposto nell'Area CHOCOARENA: il Cous Cous Dolce Italia. Frutto di una antichissima ricetta risalente al 1200, custodita nel monastero del Santo spirito di Agrigento, il cous cous ha registrato l'impiego del Pistacchio di Raffadali Dop, del Cioccolato di Modica IGP, delle mandorle della Valle dei Templi e della Arancia di Ribera candita mirabilmente dai Fratelli Sabella di Ribera;

Cioccolato di Modica IGP, presenti i cioccolatieri Aldo Puglisi, Federico Di Rosa, Daniele Giurdanella e Peppe Rizza che complessivamente hanno messo a disposizione della Federazione Italiana Cuochi e del Consorzio della Piadina Romagnola trenta chili di cioccolato di Modica IGP trasformato in Granella, Crema, Pepite e Polvere. Fornite inoltre 200 barrette di cioccolato di Modica IGP, con incarto dedicato all'evento, che sono state donate alle personalità in visita nella CHOCOARENA.

I cioccolatieri, nella fascia oraria dalle 10 alle 11 di ogni giorno, hanno prodotto il cioccolato di Modica, con la tecnica a bagno maria e utilizzando quale ingrediente caratterizzante il pistacchio di Raffadali Dop. Durante la loro dimostrazione, nel grande ledwall scorrevano le immagini video riproducenti: i servizi di Rai1 Tg1Economia del 19 dicembre, Unomattina in famiglia del 25 dicembre scorso, il video prodotto dal Poligrafico e Zecca dello Stato sul Passaporto Digitale, in collaborazione con Fondazione Qualivita e CSQA. Apprezzata la

partecipazione di Leandro Cariolo in rappresentanza di Italia Zuccheri che con Nostrano l'unico zucchero grezzo da barbabietola interamente italiano è partner ufficiale del Consorzio del cioccolato di Modica.

Il Direttore del Consorzio Nino Scivoletto ha annunciato ufficialmente a CHOCOARENA SIGEP la data di CHOCOMODICA 2023 Primavera, dal 29 marzo al 2 aprile.

I cioccolatieri modicani sono inoltre intervenuti a fianco degli chef della FIC – Federazione Italiana Cuochi collaborando nella preparazione dei numerosi piatti presentati, gran parte dei quali realizzati mediante l'impiego del Pistacchio di Raffadali Dop, del Cioccolato di Modica IGP e dell'Arancia di Ribera.

La piadina Romagnola IGP, rappresentata al Sigep dall'energico Presidente del Consorzio Alfio Biagini, è stata impiegata in tutte le ricette preparate dagli chef della FIC, mentre la **gastronoma Carla Brigliadori, maestra di cucina di Casa Artusi**, ha presentato degli abbinamenti con le eccellenze del made in Italy: Squacquerone di Romagna Dop, Arancia di Ribera Dop; Pistacchio Raffadali Dop e Cioccolato di Modica IGP. Nei 5 giorni di fiera utilizzate oltre 300 confezioni di Piadina Romagnola.

Sorprendente la performance della maestra pasticciera Beatrice Volta, campionessa mondiale di Panettone dolce e di Panettone salato, che Mirco della Vecchia, ha voluto ospite speciale alla Choco Arena, per concretizzare l'idea di dedicare un lievito alle eccellenze enogastronomiche italiane certificate, DOP, IGP, DOC, DOCG, Pat, Bio e Presidi Slow food, per sottolineare il valore aggiunto che esse conferiscono alle produzioni dolciarie, un successo Italia 20, il lievito quadrato che ha fatto impazzire il palato di tutti i visitatori della CHOCOARENA.

Corale apprezzamento per i prodotti siciliani da parte degli Chef della FIC Francesco Giuliano, Alessandro Circiello, Valerio Catella, Andrea Monastero, Alberto Valentini, Rosario Pelligra, Fabio Gallo e il responsabile del settore pasticceria della FIC Giuseppe Giuliano.

Cna per l'occasione ha fatto produrre 200 eleganti borse contenenti all'interno di ciascuna di esse: una confezione in rete di arance di Ribera Dop – Riberella offerte dall'Azienda Parlapiano; 1 barretta di cioccolato di Modica IGP; 1 scatola di Pistacchio di Raffadali Dop; 1 confezione contenente tre Piadina Romagnola IGP; le brochure illustrative dei prodotti.

CHOCOARENA SIGEP 2023 ha ospitato anche The Chocolate Way di cui CNA è socio fondatore per la presentazione del dossier di candidatura quale Itinerario Culturale Europeo. All'evento coordinato dal Presidente di TCW, Nino Scivoletto, hanno partecipato Mirco della Vecchia nella sua qualità di Vicepresidente di TCW, Gabriele Rotini che rappresenta la CNA nella Assemblea di TCW, il Prof. Massimo De Giuseppe dell'Università IULM di Milano, il prof. Vincenzo de Pompeis Direttore del Museo di Loreto Aprutino, Naomi Costantini dell'Istituto Italo Latino Americano (ILLA), Alessandro Benincasa di Italia Zuccheri e, in collegamento dal Venezuela, Rosina La Terza Responsabile del progetto Roma Gastronomica.

Ed è proprio a Cna Agroalimentare che sono stati rivolti, dai Consorzi di Tutela delle Dop e IGP e dai maestri della FIC, sinceri ringraziamenti. Gabriele Rotini e Mirco della Vecchia hanno profuso ogni sforzo per la ottima riuscita di CHOCOARENA SIGEP 2023 e pensano già alla prossima edizione 2024 con la collaborazione di Giovanni Bucci Segretario della CNA di Rimini.

Un ringraziamento particolare merita Francesco Cesarini, responsabile dell'ufficio stampa di Cna Rimini, che con grande competenza ha condotto instancabilmente tutti gli eventi della CHOCOARENA; un apprezzamento ai giovani studenti dell'Alberghiero Savioli di Riccione: Elisa Bianchi, Mattia Marchegiani, Cristian Puca, Klara Kacmoli, Chiara Shehv, di ricevimento e Giuseppe Romano, Beatrice Cevoli, Mia Severi di Sala.

E, Dulcis in fundo, come non sottolineare, con un particolare encomio, i giovani Arianna della Vecchia e Cristian Grazioli che hanno assicurato la necessaria assistenza a tutti i personaggi che si sono alternati nella CHOCOARENA, assicurando, con instancabile impegno, il supporto necessario a ciascuno di loro.