

Perchè il Cioccolato di Modica è diverso dagli altri

scritto da Gianna Bozzali | 12/12/2023



Non è dolce ma un dolce alimento. L'unicità del Cioccolato modicano, a cinque anni dal riconoscimento IGP. L'invito del nutrizionista Giorgio Calabrese «Ritorniamo a mangiare pane e cioccolato»

Non è un dolce ma un dolce alimento. Così si potrebbe definire il **Cioccolato di Modica IGP**, il cioccolato dai cristalli di zucchero croccanti primo e unico a fregiarsi dell'importante riconoscimento ottenuto cinque anni fa grazie all'arte e alla sapienza riconosciute dei maestri cioccolatieri della cittadina ragusana.

Cioccolato di Modica IGP: ecco perchè è tanto particolare

L'originale tecnica produttiva del **Cioccolato di Modica IGP** lo rendono un prodotto che si distingue nel variegato mondo del cioccolato. Per esso, infatti, si continua a utilizzare l'**antica**

lavorazione a freddo dei semi di cacao (senza la fase di concaggio) al fine di conservare l'integrità degli ingredienti e le sue [qualità salutistiche](#), ormai riconosciute dalla ricerca medico-scientifica.

Le virtù nutrizionali del cioccolato modicano, rispetto agli altri

È stato proprio il noto nutrizionista **prof. Giorgio Calabrese** che, in occasione della manifestazione **ChocoModica 2023**, si è soffermato a evidenziare il valore nutritivo della barretta di cioccolato modicana definendola **non un dolce ma un vero e proprio alimento**.

La lavorazione a freddo preserva le componenti bioattive del cacao come i **flavonoidi ed i polifenoli** che hanno effetti antibatterici, antinfiammatori, antiaggreganti, vasodilatatori, antiradicali, antiossidanti ed antimutageni. Inoltre, il cacao è ricco di flavanoli come le catechine e le epicatechine.

«A proposito del burro di cacao, - chiarisce il prof. Calabrese - sarebbe più corretto parlare di grasso di cacao perché il termine si riferisce a ben altro. Per quanto riguarda i grassi va precisato che alcuni acidi grassi, in piccole quantità, sono utili nella prevenzione di patologie quali l'**Alzheimer e il Parkinson** perché fondamentali per modulare la risposta cerebrale e quanto può darci il Cioccolato di Modica è diverso da ciò che possono i comuni cioccolati. Qui ritroviamo acidi grassi quali oleico, stearico e palmitico. E siccome il nostro buon Dio ama il cioccolato, ci ha donato particolari enzimi come la desaturasi in grado di digerire alcuni grassi come, l'*acido stearico* (un grasso saturo) che si trasforma in *acido oleico*, ossia un acido monoinsaturo che protegge le membrane cellulari, non solo del cervello ma anche del cuore, del fegato, dei reni e dei polmoni. Quindi quando si parla di dieta mediterranea - aggiunge - è giusto che ci siano i grassi ma debbono prevalere quelli monoinsaturi, devono esserci di più i polinsaturi e devono esserci pochi saturi e il cioccolato di Modica ha indovinato questa formula. Infine, possiamo dire che è un ottimo integratore naturale: vi sono vitamine del gruppo B e sostanze antiossidanti. Una fetta di pane di casa ed un pezzo di Cioccolato di Modica può essere una sana abitudine».



Il Prof. Giorgio Calabrese (Foto © Ufficio Stampa).

Gli effetti benefici a livello neurologico

A livello neurologico, il Cioccolato di Modica fornisce un ottimo contributo in quanto **stimola la produzione di endorfine**, gli ormoni della felicità, di *serotonina*, l'ormone del buonumore, e *feniletilamina*, un neurotrasmettitore che agisce come antidepressivo.

«Nel Cioccolato di Modica ritroviamo una significativa quantità di sostanze bioattive, cioè in grado di esercitare attività che possono essere definite di tipo farmacologico, come ad esempio i polifenoli ed in particolare i flavanoli, le metilxantine come la teobromina e numerose altre. Tali composti sono attivi come antiossidanti e quindi utili nei processi antinfiammatori, nella protezione del tessuto vascolare e nel controllo della fluidità del sangue - ha aggiunto il **dott. Davide Guarnaccia**, ricercatore che ha

lavorato al [disciplinare](#) del Cioccolato di Modica -. Queste sostanze che sono presenti in alta concentrazione nei semi della pianta del cacao, nel corso della lavorazione e a causa delle temperature raggiunte, si denaturano riducendosi drasticamente. Tuttavia, il processo produttivo impiegato nel Cioccolato di Modica è particolarmente conservativo, proprio perché qui si segue una lavorazione a temperature minori rispetto al processo convenzionale e, inoltre, il cioccolato prodotto non subisce la fase tecnica del concaggio. Per tali ragioni è sicuramente definibile come un alimento buono che fa bene. Ciò era stato già osservato, seppur empiricamente, nel passato ma grazie alla scienza oggi possiamo confermarlo».