



ChocoModica 2018, l'Oro Vero a marchio IGP

Partita la carovana dell'attesa manifestazione che celebrerà il "cibo degli dei" con diversi appuntamenti fino a domenica 9 dicembre.



Da oggi a Modica (RG) è tornato [ChocoModica](#) e proseguirà **sino a domenica 9 dicembre**. La città barocca della Sicilia ospiterà numerosi appuntamenti con un unico tema centrale: il **cioccolato**. Non un cioccolato qualunque però, bensì quello storicamente prodotto nell'antica capitale della Contea in cui i cristalli zuccherosi spiccano dal cacao lavorato a freddo dai sapienti artigiani del luogo e che di recente è stato iscritto nel registro delle Indicazioni Geografiche Protette.

Tale riconoscimento, che assicurerà certamente al distretto produttivo di Modica uno sviluppo economico considerevole, influenzerà positivamente il comparto turistico dell'intero territorio del Sud Est dell'isola, sempre più meta di turisti, attratti sia dall'immenso patrimonio monumentale iscritto nella Lista Mondiale del Patrimonio Unesco, che dall'offerta enogastronomica di eccellenza fra cui spicca il cioccolato di Modica, primo cioccolato in Europa a marchio IGP.

La kermesse si è aperta alle 10.00 di oggi a Palazzo San Domenico, con la consegna ai bambini delle chiavi di cioccolato della città da parte del primo cittadino, Ignazio Abbate, e la scoperta della grande installazione realizzata dall'artista **Edoardo Malagigi**: un Pinocchio di cioccolato alto 5 metri attorno al quale Jonida Xherry organizzerà dei laboratori per i bambini.

Venerdì alle 15.30 è previsto a Teatro Garibaldi il convegno in cui si celebrerà l'IGP con i rappresentanti della Commissione Europea che consegneranno la pergamena attestante la "**Certificazione Originale**".



A ChocoModica spazio alla cultura con la presenza degli scrittori **Antonio Caprarica**, **Alberto Grandi**, **Silvio Perrella** e **Vincenzo Jannuzzi** che presenteranno ogni giorno un libro diverso, immancabili le degustazioni di vini, grappe e cioccolato, e poi musica con il Concerto del noto Lorenzo Licitra.

Ciocolato per tutti nel grande laboratorio **AreaChocoSystem**, all'ex Convento del Carmine, dove ai cioccolatieri del Consorzio si alterneranno grandi maestri fra cui **Davide Comaschi**, Campione mondiale di cioccolateria, lo chef **Vincenzo Gulino** ed il maestro **Concetto Cicero**, testimonial di Cieffe, che delizierà i presenti con le sue fantastiche produzioni dolciarie.

Da non perdere giorno 8 dicembre, alle 16.30, la lectio magistralis del **Prof. Giorgio Calabrese** dal titolo "**Ciocolato di Modica un cibo e non un dolce**", nella sede della biblioteca comunale. E poi ancora cinema, libri, fumetti ed una edizione street workout per le strade della città.

Data di creazione

06/12/2018

Autore

gianna-bozzali