



Il Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica Igp con il Presidente **Peluso** e il Direttore **Scivoletto**, da oggi a Rimini Fiera per partecipare a SIGEP, grazie alla sinergia con CNA e al coinvolgimento dei Consorzi: Piadina Romagnola Igp, Pistacchio di Raffadali Dop, Nocciola del Piemonte IGP, Fichi di Cosenza Igp e due partner di Ribera, città nota per la produzione della Arancia DOP, i fratelli Sabella con l'arancia candita, Sicilyamo, una giovane attività di trasformazione che produce una eccellente marmellata di arance e Sol Barocco che a Sigep presenterà CHO, il primo e ad oggi unico liquore con Cioccolato di Modica IGP che sarà presentato dal Sommelier **Giorgio Solarino** di Sol Barocco.

Quattro giorni di intensa attività promosse in collaborazione con The Chocolate Way, l'organismo rappresentativo delle Camere di Commercio dei distretti produttivi del cioccolato artigianale italiano.

Un programma che vedrà impegnato il Consorzio già dal primo giorno i tre importanti eventi: sabato 20 gennaio Dalle 11 alle 12 la presentazione il progetto del Comitato per il riconoscimento del "Giandujotto di Torino IGP", con **Mirco della Vecchia e Nino Scivoletto**, il Comitato illustrerà storia e tecnica di produzione del prodotto rappresentativo di Torino e del Piemonte che impiega quale ingrediente la Nocciola del Piemonte IGP. Sul palco della CHOCOARENA saranno presenti **Guido Castagna** - Coordinatore Comitato Giandujotto IGP, **Antonio Borra** - Segretario Comitato Giandujotto IGP e **Nicoletta Ponchione** - Responsabile del Consorzio Nocciola Piemonte IGP.

Nel corso dell'evento sarà conferita al Maestro Cioccolatiere Mirco Della Vecchia la nomina di AMBASCIATORE DI TCW. L'evento sarà seguito dalla Degustazione di Giandujotto.

Dalle 12 alle 12,45 I Cioccolatieri del Consorzio prepareranno il cioccolato di Modica a partire dalla pasta amara CALLEBAUT di cacao alla quale aggiungeranno "NOSTRANO" lo zucchero italiano integrale da barbabietola di ITALIA ZUCCHERI. Sarà impiegato quale Ingrediente caratterizzante, il pistacchio di Raffadali Dop.

Nel ladwall verranno trasmesse fasi di lavorazione dei singoli prodotti e immagini dei rispettivi territori: Modica e Raffadali. Sul palco si alterneranno i seguenti Maestri Cioccolatieri: **FEDERICO DI ROSA, ALDO PUGLISI, DANIELE GIURDANELLA, ANDREA IURATO** mentre i Direttori **Toto Gazziano** del Pistacchio di Raffadali e **Nino Scivoletto** del Cioccolato di Modica IGP narreranno dei rispettivi prodotti e dei territori dei quali sono espressione. Seguirà degustazione Cioccolato di Modica con pistacchio di Raffadali Dop.

Sabato 20 gennaio dalle 15.00 alle 16.00, Mirco della Vecchia presenta "Il Panpepato di Ferrara IGP". Mirco Della Vecchia - Maestro Cioccolatiere, con lui due produttori di Ferrara **Vanna Lotti e Salvatore Ruta** che realizzeranno il Panpepato di Ferrara IGP in diretta, alla presenza di Nino Scivoletto - Presidente di The Chocolate Way impegnato a ad allargare la rete delle città del cioccolato e del dolce italiano con Ferrara che, con il suo Pampapato, si appresta a divenire tappa dell' Itinerario di The Chocolate Way.

L'origine del Pampapato di Ferrara IGP risale al XVI secolo ed è legata al convento delle monache di clausura del Corpus Domini di Ferrara, dove veniva preparato un pane speziato da offrire in dono agli alti prelati durante le festività natalizie. Solo nel 1902 un pasticcere ferrarese pensò di ricoprire il pane speziato con il cioccolato,





ingrediente ancora sconosciuto nel 1500. Fu un grande successo, e presto il Pampapato divenne il dolce simbolo di Ferrara. Seguirà una degustazione Pampapato di Ferrara IGP.

Tutti gli interventi in programma oggi saranno condotti dalla bravissima giornalista **Sara Zampollo**. Il Consorzio inaugura il proprio Stand ,per il quale ringrazia Sigep e in particolare **Giorgia Maioli**, Cna in particolare **Gabriele Rotini e Valeria Baranello** e l'immenso **Mirco della Vecchia** , una struttura di circa 40 metri che ospiterà le aziende del Consorzio e i partners che ne condividono l'impegno. Uno stand dove campeggiano le immagini della città di Modica corredate dai loghi dei soggetti, pubblici e privati che hanno sempre sostenuto l'impegno del Consorzio per la promozione del primo e ad oggi unico cioccolato europeo a marchio IGP.

