



18 Dicembre 2023 - 11:36:00



Attualità | Modica

ChocoModica 2023. Tutti i numeri della manifestazione

Un bilancio più che positivo

 Redazione
 
 Dicembre 18, 2023
 
 11:17


 0
 
 93


 Tempo di lettura: **2 minuti**


Sono state ben 96mila le presenze registrate dalla ultima edizione del ChocoModica, la manifestazione dedicata al cioccolato di Modica IGP che ha animato il centro storico dal 7 al 10 dicembre scorsi. Un evento magico per celebrare i 5 anni dalla attribuzione della certificazione IGP al Cioccolato di

Modica.

Un risultato importante comunicato nel corso della conferenza stampa conclusiva della quattro giorni che si è tenuta stamani a Modica. Presenti il direttore del Consorzio di Tutela del cioccolato di Modica Nino Scivoletto, il sindaco e l'assessore comunale al Turismo, Tino Antoci.

Il Direttore Scivoletto ha esordito formulando un pubblico ringraziamento all'On. Ignazio Abbate che ha seguito con particolare attenzione le richieste di finanziamento avanzate dal Consorzio alla Regione e i cui effetti si sono tramutati in due distinti decreti uno di 75mila euro dell'Assessorato Regionale al Turismo e l'altro di 30mila euro dell'Assessorato Regionale alla Agricoltura.

Una nuova attenzione della Regione verso il territorio di Modica e il suo prodotto principe, sottolineata dalla presenza del Presidente Renato Schifani alla inaugurazione dell'evento e di ben tre Assessori nei quattro giorni dell'evento : Luca Sammartino – Agricoltura; Edy Tamajo – Attività Produttive ; Alessandro Arico – Infrastrutture. La presenza nei Convegni dei Direttori Generali di Agricoltura , Dario Cartabellotta e di Attività Produttive , Carmelo Frittitta ha arricchito il dibattito soprattutto nella direzione della auspicata attribuzione della denominazione "Sicilia" preliminarmente alle produzioni DOP e IGP siciliane, proposta che ha trovato il Governo Regionale con l'Assessore

Cerca...



SEGUICI



14.260 Fans

MI PIACE



3.440 Follower

SEGUI



516 Follower

SEGUI

IL METEO

MODICA

14° 
 broken clouds
 75% umidità
 vento: 8m/s E
 Max 14 • Min 9

				
13°	12°	12°	11°	14°
LUN	MAR	MER	GIO	VEN



Tamajo pronto a costituire un tavolo tecnico.

L'evento è stato caratterizzato dalla presenza per i quattro giorni , quale SPECIAL GUEST, del Prof Giorgio Calabrese che ha partecipato a tutti convegni arricchendone il contenuto con le sue autorevoli riflessioni sul valore del cioccolato di Modica nella alimentazione .

Conferito al Vicepresidente del Senato Gian Marco Centinaio il premio Maria Scivoletto; Centinaio ha anche offerto un suo contributo nel convegno organizzato da Leocata Mangimi sul tema di grande attualità relativo alla qualità e alla sicurezza degli alimenti di origine animale.

Interessanti i numeri che hanno caratterizzato Chocomodica 2023: 129 gli eventi totali tra cui cooking demo a cura dell'APCI e dell'Istituto Alberghiero Principi Grimaldi di Modica; 11 i libri presentati nella rassegna Chocomobook/AVIMECC, coordinata da Alessandro Ferrara e in collaborazione con Casa Don Puglisi; tre le mostre di pittura fra le quali ha spiccato CHOCOMOVIES; il concorso ChocoArt – Grimaldi Lines ha visto la realizzazione di tre sculture di cioccolato realizzate da Elisa Corallo, Santino Garofalo e Salvatore Licitra; 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; 10 convegni studio con importanti relatori e 10 concerti musicali.

A CineCiok l'anteprima del docufilm del regista Giovanni Caccamo a ChocoComics lezioni di Giuseppe Sansone disegnatore Walt Disney .

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. Ospite il Consorzio Mundial del Melone di Licata con il quale è stato sottoscritto un Patto di Amicizia.

Nel grande CHOCOLAB CIEFFE ACADEMY , egregiamente diretto dal Pastry Chef Concetto Cicero, sono state somministrate gratuitamente una infinità di degustazioni: 160 chili di gelato x 4000 assaggi; 200 panettoni x 4000 assaggi; 50 chili di biscotteria ; 400 assaggi di cannoli (Roccasalva cannolia); 500 assaggi maritozzo di Tommaso Foglia; 500 assaggi di testa di turco di Andrea Giannone, tutti prodotti realizzati con il cioccolato di Modica IGP come ingrediente. Per il CHOCOLAB impiegati 200 chili di pasta amara Callebaut; 300 chili di zucchero di Italia Zuccheri; 50 chili di cioccolato fondente Callebaut; 450 chili di arance di Ribera dop – Parlapiano Fruit Sicilia; 15 chili di pistacchio di Raffadali dop Fastuca di Renda; 3000 barrette per Choco Inclusion; 3000 barrette con il logo Chocomodica 2023; 1000 barrette brandizzate ChocoMObook – Antica Dolceria Rizza; somministrati 1500 Caffè Morettino.

Alla Società Operaia nell'ambito dell'evento Wine & Spirits, il Presidente Nazionale Onav Intini, presente il delegato di Onav Modica Giorgio Solarino, ha consegnato alle 21 cantine siciliane vincitrici il premio Tre Prosit.

 C.so Sandro Pertini, 42 - Modica Infoline: 0932.762120
 www.torredelsud.it


Un grande successo di pubblico, che ha sfiorato le 100 mila presenze, e che, ha riferito l'Assessore al Turismo Antoci, ha registrato uno straordinario successo della macchina organizzativa comunale, che ha fatto trovare ai visitatori, una città pulita, con un servizio di bus navetta eccellente e che ha trasportato circa 20 mila persone; che ha messo in campo una serie di iniziative dedicate ai giovani, rivalutando la Piazza Campailla; che ha coinvolto la Protezione Civile, la Croce Rossa e l'Associazione Misericordie. Antoci ha quindi riferito i dati statistici dei social evidenziando la produzione di ben 368 contenuti visibili tra Facebook e Instagram con una copertura pagina Facebook di 449.533 utenti e Instagram di 41618; 32022 singole Interazioni Pagina Facebook; 11797 singole interazioni canale Instagram.

Il Sindaco ha ringraziato quanti si sono spesi per l'organizzazione dell'evento, sottolineando l'ottimo livello di collaborazione della Amministrazione con il Consorzio e ringraziato il Ministero dell'Agricoltura per avere concesso l'alto patrocinio, l'Amministrazione Regionale, il Libero Consorzio di Ragusa e la Camera di Commercio del Sud Est per avere co-finanziato l'evento. Sottolineato il valore aggiunto della Agenzia Zero Comunicazione cui il Consorzio, d'intesa con l'Amministrazione Comunale, ha affidato organizzazione e comunicazione, i cui risultati hanno fatto la differenza.

Presente al Pala Cultura una folta rappresentanza degli studenti che si sono impegnati nell'evento, cui il Sindaco Monisteri ha consegnato gli attestati di riconoscimento 253 studenti (160 Alberghiero; 64 Archimede; 15 Verga; 14 Campailla) e consegnato personalmente gli attestati di Merito ai Dirigenti Scolastici: Bartolomeo Saitta, Sergio Carrubba, Alberto Moltisanti e Rosolino Balistrieri.

In conclusione, grande festa al Museo del cioccolato per degustare il panettone con il Cioccolato di Modica IGP, offerto dalla Azienda PELUSO, accompagnato dalle gustose bollicine delle bibite POLARA offerte per festeggiare i 70 anni dell'Azienda.

Modica, la città della memoria da narrare, la città monumento da riscoprire e amare, la città del cioccolato IGP da gustare. Nei versi di Grazia Dormiente l'invito alla prossima edizione 2024.



Salva

© Riproduzione riservata

✉ Subscribe ▼



Scrivi il tuo commento...

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. [Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.](#)

0 COMMENTI

UTENTI IN LINEA
2.340 utenti In linea
