

Riunione Rotary Club Messina 28/1/2020

Il cioccolato di Modica tra tradizione e innovazione

Una serata particolare e gustosa. Martedì 28 gennaio il Rotary Club Messina ha dedicato la settimanale riunione al tema “Il cioccolato di Modica tra tradizione e innovazione”, preceduta da una interessante quanto curiosa dimostrazione della preparazione del prelibato e prestigioso cioccolato siciliano.

«È stato un vero show cooking. È una tecnica che affonda nella tradizione e nella storia e diventa arte. Sono scelte non codificate ma dipendono dall’abilità di chi le mette in pratica», ha affermato il presidente del club-service, Piero Maugeri, introducendo l’incontro e presentando la relatrice, la dott. Antonella Iacono. Docente a contratto dell’Università Lumsa, dipendente dell’assessorato alla salute della Regione Sicilia, l’ospite del club è figlia d’arte perché il padre Ignazio è uno dei maestri cioccolatieri di Modica: «È un’artista – ha concluso il presidente Maugeri –. Quando il protocollo o la ricetta lasciano spazio all’improvvisazione si crea un prodotto irripetibile e unico».

«Appartengo a una famiglia che produce cioccolato da 65 anni. Mio padre ha cominciato a lavorare nel 1954, si è innamorato della dolceria e lì è iniziata la sua passione», ha spiegato la dott. Iacono, illustrando storia e caratteristiche del cioccolato di Modica, tutelato dagli stessi produttori. Nel 2000, infatti, è nata l’associazione dei pasticceri modicani, nel 2010 è stato formato il consorzio di tutela per far diventare il cioccolato passaporto e simbolo della città. «L’ambizione più grande era di ottenere l’indicazione geografica protetta», ha aggiunto la relatrice e il cioccolato di Modica l’ha conquistata dopo un lungo iter: «Oggi ha una sua carta di identità, con un piccolo marchio del consorzio di tutela e un bollino dell’istituto poligrafico dello Stato». Un’operazione complessa durata dieci anni, durante i quali i modicani, e la stessa dott. Iacono, hanno lavorato per diffondere il loro cioccolato tra fiere e saloni nazionali e internazionali e farne conoscere le peculiarità. «Il cioccolato di Modica è composto da pochi ingredienti: massa di cacao, zucchero e aromi naturali. Non ha grassi aggiunti o ingredienti chimici», ha sottolineato, coinvolgendo attivamente soci e ospiti in una degustazione di tre tipi differenti di cioccolato, in base alla percentuale di cacao e zucchero. Trascinati in un’esperienza unica, è stato un assaggio gustoso ma anche ricco di storia, perché il cioccolato modicano è collegato alla scoperta dell’America e all’inizio delle importazioni di cacao che conquista le corti europee. L’arrivo a Modica è datato 1746, dimostrato da documenti, ordini e commerci della nobile famiglia Grimaldi. Secoli di storia e tradizione che si mescolano con la modernità della lavorazione e, soprattutto, oggi il cioccolato è un simbolo: la barretta con quattro tacche corrisponde alle quattro colline del piccolo centro, Pizzo, Idria, Monserrato e Giacanta. Il riconoscimento ipp ha innalzato ulteriormente il valore del prodotto e, come sottolineato nel dibattito finale, il cioccolato rappresenta un elemento caratterizzante del territorio: «I pasticceri hanno fatto rete, perché ci si è resi conto che alcune zone possono vivere di turismo se hanno prodotti che narrano i territori. Il cioccolato è un volano del nostro territorio», ha concluso la dott. Iacono. E infatti viene esportato in tutto il mondo, con oltre trenta aziende che fanno parte del consorzio e tanti lavoratori che possono vivere nella loro terra. «Si tratta di un importante strumento di valorizzazione», ha concluso il presidente del Rotary Club Messina, Piero Maugeri, che ha chiuso la riunione donando alla dott. Antonella Iacono il volume “*Angoli di Paradiso. Le bellezze naturali di Sicilia e Malta*”.