Travelnostop
il giornale del travelling italiano

edizione Sicilia

per la tua pubblicità in questo spazio: 091.519165

Il Cioccolato di Modica Igp approda in Gazzetta Ufficiale

notizia pubblicata **10 Novembre 2018** alle ore **08:40** nella categoria **Enogastronomia**



Il ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo ha pubblicato giovedì 7 novembre in Gazzetta Ufficiale il disciplinare di produzione della denominazione Cioccolato di Modica, quale allegato del provvedimento n. 72723 del 17 ottobre 2018 relativo all'iscrizione della indicazione geografica protetta Cioccolato di Modica nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette. Si tratta del primo primo cioccolato registrato in ambito comunitario.

Nella cittadina del ragusano, che ha dedicato al suo oro nero un Museo del cioccolato gestito dal Consorzio di tutela, la preparazione a base di fave di cacao e zucchero si pratica fin dal 1600. Oggi sono una quarantina le aziende produttrici, perlopiù a conduzione familiare, e di queste 25 aderiscono al Consorzio di tutela. A caratterizzare il cioccolato di Modica, che non passa dal concaggio tipico del cioccolato tradizionale, è la granulosità dalla lavorazione a basse temperature; la pasta viene sciolta infatti a 45 gradi mentre lo zucchero scioglie a 80 gradi. Nel cioccolato di Modica perciò non si fonde lo zuccheroTra le curiosità, ricorda il presidente del Consorzio Cioccolato di Modica Antonino Scivoletto, la barretta suddivisa in quattro tacche che ricordano le quattro colline di Modica. Ogni tacca corrisponde a 25 grammi di cioccolata, che è il 'qb', il quanto basta per fare una tazza di cioccolata sciolta in acqua.