

RETERURALE NAZIONALE 20142020

IL PRIMATO EUROPEO DEL CIOCCOLATO DI MODICA IGP TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

NINO SCIVOLETTO

Direttore generale del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica IGP



*Penso che voi attingiate il vigore e l'energia che vi sono proprie
dalla vostra tradizione ancestrale di produzione del cioccolato*

*S. A. S. Alberto Principe di Monaco,
dal discorso ufficiale pronunciato in occasione della sua visita a Modica il 10
e 11 ottobre 2017*



La Tradizione del Cioccolato di Modica

Quando un decennio fa mi insediai in qualità di Direttore del CTCM valutai, preliminarmente, la necessità di dimostrare il **legame tra il prodotto e il territorio**, proponendo la nomina a direttore culturale Grazia Dormiente con l'incarico di documentare, come è già noto, con fonti archivistiche e perciò primarie la **certezza anagrafica** del Cioccolato a Modica sin dal 1746.





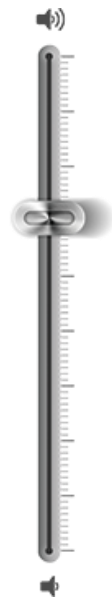
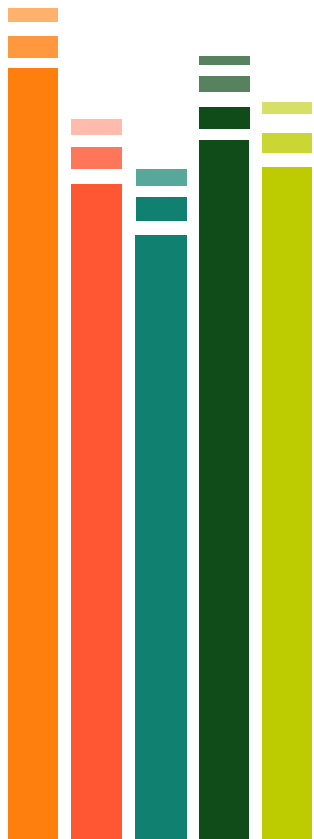


LA SECOLARE CONTINUITÀ DEI CIOCCOLATIERI

La tecnica di lavorazione settecentesca ha consentito, attraverso un denso confronto tra i maestri cioccolatieri, la definizione della **ricetta** posta a base del Disciplinare di Produzione, unanimemente approvato nel corso della riunione di pubblico accertamento. Il Disciplinare - unitamente alla **Relazione storica, tecnica e socio-economica** - dopo aver acquisito le approvazioni regionali e ministeriali, spirati parimenti i termini delle opposizioni anche europee, produce l'iscrizione del Cioccolato di Modica nel Registro Europeo delle Indicazioni Geografiche Protette - **Gazzetta Ufficiale Unione Europea L 257 del 15 ottobre 2018**.







L'esigenza di assicurare un morbido passaggio **dalla tradizione**, bagaglio dei cioccolatieri modicani, **all'innovazione** ha richiesto l'adesione al processo di qualità ed integrità del cioccolato modicano, espressione di una peculiarità che ha attraversato tempi e gesti.

Spinti da questa motivazione e impegnati a tutelare il prodotto dai tentativi di contraffazione il CTCM attiva un'interlocuzione con il Poligrafico dello Stato, volta a tutelare, mutuandolo dal sistema farmaceutico, un sistema di tracciabilità fondato sull'applicazione in ogni singola barretta di un contrassegno numerico a carta filigranata, definito **«Passaporto Digitale»**

L'accesso immediato alle informazioni sul prodotto è garantito grazie al collegamento con un ' App gratuita, **Trust Your Food®**, sviluppata dal Poligrafico per la verifica dei dati di tracciabilità associati al contrassegno e lo scambio di informazioni tra tutti gli attori di filiera, che attiva 4 sezioni: **TRACCIABILITA', PRODOTTO, PRODUTTORE, CONSORZIO.**



formato 30x20 mm



PASSAPORTO DIGITALE



Tracciabilità: permette di interrogare la banca dati del Poligrafico per verificare la corrispondenza tra i codici mostrati dall'app e quelli stampati sul contrassegno

Prodotto: questa sezione mostra i dati di prodotto (tra cui disciplinare di produzione, cartografie, informazioni sul territorio)

Produttore: è uno spazio dedicato alla comunicazione tra produttore e consumatore.

Consorzio: sono mostrati i dati informativi del Consorzio di Tutela del prodotto certificato.



CONTROLLO QUALITÀ

Si evince la necessità di attivare un rigoroso controllo della qualità del prodotto, nel rispetto del Disciplinare già pubblicato, attraverso la collaborazione con CSQA, organismo scelto dal CTCM per l'attuazione del PIANO DI CONTROLLO, strumento regolatore del processo produttivo del Cioccolato di Modica IGP.

Un preliminare corso di formazione ha consentito ai consorziati di acquisire la conoscenza necessaria alle procedure disciplinate dal citato **PIANO DI CONTROLLO**





TRUST
YOUR
FOOD



Trust Your Food, l'app gratuita che permette di accedere al Passaporto Digitale dei prodotti agroalimentari verificando in modo semplice l'autenticità dei dati, accedere alle informazioni di filiera, promozione e comunicazione diretta produttore/consumatore e molto altro. L'APP è utilizzabile tramite dispositivi mobile Android/iOS.

disponibile su:



RETERURALE
NAZIONALE
20142020

mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali

UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale

isma
Istituto di servizi
per il mercato agricolo alimentare

L'esito felice del riconoscimento IGP al Cioccolato di Modica ha sancito la *buona pratica* attuata dal Consorzio, che ha coinvolto Istituzioni, Enti ed Organizzazioni quali :

**MIPAAF, MISE, IPZS, REGIONE
SICILIANA, COMUNE DI MODICA,
CCIAA SUD EST, CSQA,
FONDAZIONE QUALIVITA, CNA;
TRECCANI**

Proprio la collaborazione tra la Fondazione Qualivita e Treccani ha esaltato il prodotto di eccellenza mediante l'iscrizione del lemma «*Cioccolato di Modica IGP*» nel Dizionario Enciclopedico Treccani.





Città di Modica



ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



Ministero dello Sviluppo Economico



REGIONE SICILIA



POLIGRAFICO
E ZECCA
DELLO STATO
ITALIANO



**CAMERA DI COMMERCIO
DEL SUD EST SICILIA**



IGP – PASSAPORTO DIGITALE – FRANCOBOLLO

2012 / 2020 : 6 tappe regalano alla città il titolo di

MODICA CAPITALE EUROPEA DEL CIOCCOLATO

2012 – PARLAMENTO EUROPEO INSERISCE IL CIOCCOLATO FRA I PRODOTTI AMMISSIBILI A TUTELA COMUNITARIA

2014 - NASCE IL MUSEO DEL CIOCCOLATO DI MODICA , SCRIGNO DELLE FONTI ARCHIVISTICHE, CHE FISSA NEL 1746 LA CERTEZZA ANAGRAFICA DEL PRODOTTO

2016 - DEPOSITATO AL MIPAAF IL DOSSIER PER LA RICHIESTA DI CERTIFICAZIONE

2018 – CIOCCOLATO DI MODICA DIVENTA IGP

2019 – NASCE GRAZIE ALL'IPZS IL «PASSAPORTO DIGITALE»

2020 – IL MISE EMETTE IL **FRANCOBOLLO DEDICATO** AL CIOCCOLATO DI MODICA IGP

2021 – LA PAROLA PASSA AL MERCATO (2012 **500 MILA** BARRETTE 2019 **5 MILIONI** DI BARRETTE)

*Francobollo
dedicato al primo
cioccolato europeo a
marchio IGP.
Scansiona
Il QR Code e attiva un
video che racconta
prodotto e territorio.*





“ Anche da “svizzero” devo arrendermi: il cioccolato di Modica è unico, irresistibile, una vera delizia del palato! Che esperienza divina! ”

Marcello Foa, Presidente Rai
Modica, maggio 2019