

a speciality sicilian chocolate» pubblicato sulla rivista «Italian Journal of Food Science» (volume XXIII, numero 1-2011).

La produzione del «Cioccolato di Modica» richiede una buona dose di manualità e di competenze specifiche, che comportano l'utilizzo di maestranze abili ed esperte nelle operazioni di dosaggio degli ingredienti, nel controllo delle temperature del processo di lavorazione della pasta, nella relativa amalgama degli ingredienti e nelle operazioni di battitura.

L'importanza del «Cioccolato di Modica» nell'area geografica va associata, non solo, alla presenza di un indotto locale legato alla sua produzione, ma anche all'adattamento di macchine utensili per la lavorazione, testimonianza evidente della forte e persistente compenetrazione tra il prodotto e l'economia locale.

La produzione del «Cioccolato di Modica» ha sempre rappresentato un'importante occasione di lavoro per la popolazione locale e ancora oggi essa costituisce una significativa attività economica ed una delle più importanti fonti di occupazione del comune siciliano. Negli ultimi trenta anni la fioritura di una serie di piccole aziende ha determinato la nascita di un vero e proprio «Distretto del cioccolato di Modica», che si caratterizza per la particolare vitalità degli operatori, alcuni dei quali hanno avviato una significativa attività di export del prodotto. Questa connotazione del sistema produttivo ha consentito negli anni lo sviluppo e il mantenimento di conoscenze e abilità che si sono tramandate di generazione in generazione e che non sono riscontrabili in altre zone.

Il legame culturale del prodotto al territorio è, inoltre, evidenziato dalla tradizionale presenza del «Cioccolato di Modica» tra i dolci tipici del periodo invernale ed in particolare delle festività natalizie. Con il passare del tempo il suo consumo si è esteso anche agli altri mesi dell'anno. A cementare questo legame si tiene ogni anno nel Comune di Modica la tradizionale manifestazione «Chocomodica» che contribuisce a perpetuare la fama del prodotto.

Permane, inoltre, la presenza nel lessico specialistico locale di termini gergali che risalgono all'antica tradizione produttiva, come ad esempio «Priparari 'na cotta ri ciuculatti» per indicare la preparazione di una certa quantità di cioccolato, «A pasta travagghiata, passata, stricata» per indicare la pasta amara di cacao lavorata, amalgamata e raffinata, «'nto quartiere ma matri era a ciuculattara ed io u figghiu ro ciuculattaru» — traduzione letterale: nel quartiere mia madre era cioccolataia e io figlio cioccolataio — per indicare il fondamentale trasferimento delle competenze specialistiche di generazione in generazione, «Puttari 'a pasta amara a timpiratura» per indicare la tradizionale tecnica di scioglimento del cioccolato consistente nel sottoporre ad un riscaldamento a bassa temperatura della pasta amara di cacao.

Ulteriore evidenza del legame culturale del prodotto con il territorio è attestata dall'utilizzo del «Cioccolato di Modica» come ingrediente principale nella gastronomia locale come ad esempio: i ravioli al cioccolato nei primi piatti, l'agnello e il coniglio nei secondi di carne tipici locali, la «caponata» nei contorni e, infine, le impanatigghie nei dolci.

#### Art. 7. Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, conformemente a quanto stabilito dal regolamento CE 1151/2012 da CSQA Certificazioni Srl, via San Gaetano n. 74 - 36016 Thiene (Vicenza) - csqa@csqa - +39 0445 313011.

#### Art. 8. Confezionamento ed etichettatura

A salvaguardia della qualità del prodotto le operazioni di confezionamento devono avvenire entro un massimo di dodici ore dal raffreddamento, all'interno del laboratorio di produzione o dei locali ad esso annessi. Ciò consente di evitare possibili contaminazioni batteriche, l'assorbimento di odori estranei che comprometterebbero il profilo organolettico del prodotto e garantisce che il cioccolato non assorba umidità dall'ambiente esterno, cosa che provocherebbe il rischio di formazione di muffe durante la conservazione, la perdita della caratteristica colorazione marrone della superficie esterna del prodotto.

Il «Cioccolato di Modica» è commercializzato in confezioni mono-prodotto o pluriprodotto.

In entrambi i casi ogni cioccolato deve essere avvolto nel suo incarto e la confezione deve riportare le diciture «Cioccolato di Modica» e il simbolo della IGP dell'Unione europea. È facoltativa la dicitura «Indicazione geografica protetta» o l'acronimo IGP. Sono altresì obbligatorie le seguenti informazioni:

il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;

il logo del prodotto di cui al successivo art. 9, relativo all'immagine da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'Indicazione geografica protetta.

È consentita l'indicazione in etichetta dell'ingrediente o degli ingredienti facoltativi di cui all'art. 5.1 utilizzati.

È consentita altresì l'indicazione in etichetta del Paese di origine del cacao da cui è ricavata la pasta amara di cacao (massa di cacao) utilizzata.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

#### Art. 9. Logo

Il logo del prodotto rappresenta, in modo stilizzato, la «Valata ra ciuculata» e il «pistuni», ovvero rispettivamente lo spianatoio a mezzaluna e il mattarello cilindrico in pietra usati tradizionalmente nella lavorazione a mano della massa di cacao. Questi due elementi, di colore bianco, circoscritti da un cerchio ispessito, si stagliano su un cerchio dal bordo zigrinato di colore marrone pantone 490 C (29C 95M 75Y 69K). Sotto il mattarello è rappresentata una massa di cacao di colore marrone pantone 490 C (29C 95M 75Y 69K). Il cerchio del diametro è di mm 25. Tra il cerchio interno ispessito e quello esterno zigrinato è ben visibile, rivolta verso l'alto, la scritta «Cioccolato di Modica» in carattere tipografico times new roman 9 punti di colore bianco C0 M0 Y0 K0; rivolta verso il basso la scritta «IGP» in carattere tipografico times new roman 9 punti di colore bianco C0 M0 Y0 K0.

Il logo tipo può essere utilizzato anche in bianco e nero come nella riproduzione sotto riportata. Il logo sarà impiegato in modo inscindibile con il simbolo dell'IGP dell'Unione europea e si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo. Il limite massimo di riduzione è di 1,0 cm.



17A03059

