

PESCARA AL SAPORE DEL CIOCCOLATO DI MODICA

1 Marzo 2018



PESCARA - L'inconfondibile cioccolato di Modica dal gusto dolce e granuloso invade il centro di Pescara e seduce i sensi dei visitatori durante la prima tappa del tour più goloso d'Italia "ChocoModica in tour". È stata inaugurata questa mattina la manifestazione "Chocolate Days" che per quattro giorni (da giovedì 1° marzo fino a domenica 4 marzo 2018) porta in città carrellate di dolcezze, prodotte dalle mani sapienti dei maestri cioccolatieri siciliani, custodi di un'antica tradizione che va avanti dal 1746.

La kermesse è organizzata dal Movimento del Turismo del Cioccolato e delle Eccellenze Italiane e dal Consorzio di Tutela del cioccolato di Modica, con il patrocinio del Comune di Pescara.

Il taglio del nastro, scandito dalle note dell'Inno di Mameli, suonato dall'orchestra del liceo musicale Misticoni-Bellisario, ha visto la partecipazione dell'assessore alle Attività Produttive **Giacomo Cuzzi**, del direttore del Consorzio di Tutela del cioccolato di Modica **Nino Scivoletto** e dell'organizzatore **Paolo Recchia** (vicepresidente del Movimento del Turismo del Cioccolato e delle Eccellenze Italiane).

Per suggellare il gemellaggio culturale che unisce le città di Pescara e Modica, sulla scia letteraria tracciata da Gabriele D'Annunzio e Salvatore Quasimodo, sono intervenuti gli studiosi **Dante Marianacci** e **Grazia Dormiente**, accolti dal sindaco del capoluogo adriatico **Marco Alessandrini**.

Il festival "Chocolate Days" non è solo un itinerario goloso, bensì una manifestazione in cui la tradizione dolciaria si mescola con percorsi artistici e letterari, suggestioni legate al cinema e al teatro e allettanti connubi tra cucina e cultura territoriale, che prendono vita a pochi passi dalla suggestiva "Ciokofabbrica" del maestro perugino **Fausto Ercolani**.

La fabbrica del cioccolato, montata per l'occasione al centro di piazza della Rinascita, è visitabile gratuitamente dalle 10 alle 22 per trasportare adulti e bambini nel magico mondo della lavorazione del cacao. Si parte dalla tostatura della fava di cacao, proveniente dalla Costa d'Avorio, per arrivare alla fase di spremitura, senza l'aggiunta di burro di cacao, all'incontro con lo zucchero di canna, i cui ingredienti si avvertono al palato, per culminare poi con la trasformazione in quel cioccolato purissimo di Modica fatto soltanto di ingredienti naturali e poco lavorati.

I maestri cioccolatieri di Modica sono rappresentati da **Andrea Iurato**, che ha portato all'Expo di Milano le dimostrazioni sulle antiche tecniche di lavorazione a freddo del cioccolato siciliano, mentre un confronto tra le diverse tradizioni cioccolatiere e dolciarie tra Pescara e Modica è affidato agli incontri con i maestri **Massimo Tavoletta** (oggi, giovedì 1 marzo alle ore 18,30) e **Lorenzo Puca** (domani, venerdì 2 marzo alle ore 17,30).

Spazio anche alle degustazioni dei produttori di Perugia, Enna, Merate, Monza, Jesi e Pesaro, che propongono le loro delizie nelle forme più curiose e stravaganti. Nella tensostruttura in piazza della Rinascita le performance artistiche di scultura e pittura a partire da blocchi di cioccolato, con la partecipazione straordinaria del maestro scultore Enrico Candiano e degli studenti del liceo artistico Bellisario-Misticoni, si alternano a show cooking, convegni a tema, laboratori didattici, proiezione di fiction e documentari su cacao e cioccolato.

Domani, venerdì 2 marzo, gli incontri inseriti nel ciclo "Chocotalk" proseguono con la presentazione della guida del quotidiano *La Repubblica*, *Cioccolato gourmet - Guida delle*

eccellenze d'Italia ad opera del giornalista **Marco Ciaffone** e dell'etno-antropologa **Grazia Dormiente**. Non mancherà la solidarietà, grazie al progetto "ChocoModica for life - Il cioccolato di Modica per Happy Child" a cura del Kiwanis, in collaborazione con Save the Children, dedicato alla raccolta fondi per i bambini abbandonati. Infine è prevista anche un'area dedicata ai più piccoli con trucca bimbi, face art (a cura degli artisti Liza Levina e Sergei Levin) e l'angolo per "Le mani in... pasta di cacao".

"Queste manifestazioni - ha spiegato l'assessore Cuzzi durante l'inaugurazione - sono fondamentali per rilanciare la funzione del nostro centro commerciale naturale e per costruire insieme pezzi di futuro grazie anche alla partecipazione delle scuole. Siamo orgogliosi di poter ospitare il cioccolato di Modica, emblema dell'eccellenza e della qualità della tradizione dolciaria italiana".

"Il tour - ha sottolineato Paolo Recchia, tra gli organizzatori della manifestazione - comincia da Pescara, in occasione delle celebrazioni degli 80 anni dalla morte di D'Annunzio. Abbiamo coinvolto il maestro perugino Fausto Ercolani, che ha ideato una fabbrica del cioccolato ambulante, e abbiamo contattato il Consorzio di Tutela del cioccolato di Modica, diretto da Nino Scivoletto. L'obiettivo del Movimento del Turismo del Cioccolato e delle Eccellenze Italiane è di far conoscere il cioccolato artigianale, valorizzando quelle caratteristiche che lo rendono di gran lunga più gustoso e raffinato rispetto a quello di produzione industriale".