



Il sapore "Unico" di ChocoModica

Da oggi a domenica la kermesse sul cioccolato con gli artisti di strada, la fanfara dei bersaglieri, stand con i prodotti tipici, degustazioni. Navette e i "Treni storici" per arrivare

SILVIA CREPALDI

"Unico" è il claim scelto dal Consorzio di tutela del cioccolato di Modica per l'edizione di "ChocoModica 2019", oggi al via con un fitto calendario di eventi gastronomici e culturali. Una kermesse interamente dedicata al prodotto dolciario modicano, ormai famoso in tutto il mondo, che ancora di più delle passate edizioni, vuole imporsi come appuntamento prestigioso nel panorama internazionale. «Unico, a voler rimarcare l'unicità del marchio Igp per il prodotto modicano, con un sapore "inarrivabile", celebrato anche da Sciascia - spiega Nino Scivoletto, presidente del Consorzio di Tutela del Cioccolato - I sinonimi di questo aggettivo disvelano l'inimitabile barretta, che, vestita da colorate denominazioni e tutele, attraversa tutte le vie gustose, spandendo aromi e sapori di antichi e attuali conubi. Speculare alla città di Modica, il cioccolato racconta la sapienza di mani tese a renderlo unico in Europa e nel mondo».

Da oggi e fino a domenica, sono attesi in città migliaia di visitatori attratti, oltre che dal richiamo del cioccolato, dai tanti eventi a corollario della manifestazione. Sarà anche un'edizione green, grazie all'adesione al progetto "CoZZero" che vede la piantumazione di 40 alberi in un parco nel centro storico cittadino. Inoltre, invece di cartelloni e brochure, saranno installati totem elettronici lungo il percorso turistico. «Sappiamo - afferma il sindaco di Modica, Ighna-

zio Abbate - che gli occhi di tutti saranno puntati sulla nostra città in questi quattro giorni e vogliamo fortemente che ogni singolo visitatore torni a casa soddisfatto. Questa edizione di ChocoModica è particolarmente significativa per il Comune di Modica perché siamo ad un anno dall'ottenimento del prestigioso marchio Igp e dal mese di giugno ad oggi, sono già state esportate tre milioni e mezzo di barrette "marchiate". Numeri importanti che rappresentano solo l'inizio di un percorso internazionale per la barretta modicana». Tra gli eventi organizzati, un'esposizione di moto Ducati domenica 8. Nello stesso giorno sarà possibile raggiungere Modica da Catania e da Caltanissetta, a bordo dei "ChocoModica Express": i treni storici dedicati al gusto, promossi dalla Fondazione Fs. Tra le altre novità di quest'anno: il primo meeting dei bersaglieri, la cui fanfara risuonerà per le strade del centro storico, e "ChocoBuskers", gli artisti di strada che animeranno la visita per adulti e bambini. A questo si aggiungono: la rassegna cinematografica "Cineciok"; "ChocoMoBook", la rassegna letteraria che prevede la presentazione di sette libri alla presenza degli autori; e "Quando la banda passò", raduno bandistico regionale. Molti i laboratori gastronomici e artistici in programma, oltre agli stand con i prodotti tipici del territorio ibleo e le immancabili degustazioni. Il centro storico, cuore della manifestazione, sarà raggiungibile con le navette da venerdì a domenica.



• Bianca Atzei in concerto domani in piazza Monumento

SLOW FOOD L'Alcantara diventa la Valle dei chinotti

MICHELE LA ROSA

La Valle dei chinotti. Qualcuno l'ha già definita così. Siamo nella Valle dell'Alcantara, vero e proprio regno di agrumeti, purtroppo da anni nel dimenticatoio, nessuno ne parla, alcuni sono abbandonati, altri resistono. Anche la condotta Slow Food Alcantara-Taormina, costituita a novembre, rilancia questo comparto, ma di questo ne parleremo dopo. Qui, una sorpresa per molti aspetti, una sorta di eccellenza nel mondo degli agrumi: esiste anche un grande agrumeto che produce solo chinotti, proprio così, un'azienda agricola che ha l'esclusiva con la San Pelle-



grino. Circa 9.000 alberi di chinotto, su circa 5 ettari di superficie, rispetto ai 30 totali dell'azienda, una vera e propria esclusiva che ha portato l'azienda l'anno scorso a festeggiare i 60 anni di produzione della nota bibita al chinotto. Nel 2017 da qui sono partite per la sede di trasformazione nel bergamasco circa 88mila kg di questo prezioso agrume. Siamo in territorio di Castiglione, comune ormai al centro delle cronache per i vini doc dell'Etna, mentre gli agrumi della Valle dell'Alcantara, restano da decenni nel dimenticatoio, risultato anche di una politica regionale probabilmente distratta e che ha portato paradossalmente all'importazione di agrumi dall'estero, mentre qui spesso, le arance neanche vengono raccolte per i costi alti della manodopera e della coltivazione dei fondi. Qui tra le frazioni di Mitugio e la contrada Castrorao ci sono notevoli estensioni di agrumeti. «Come Slow Food ci siamo impegnati a riaccendere i riflettori sulla produzione di agrumi nella Valle Alcantara, dove ancora vi è una significativa presenza. Purtroppo non è facile, qui un tempo la superficie coltivata ad agrumeti, anche nel versante messinese dell'Alcantara, costituiva la produzione per eccellenza ed era il comparto che costituiva l'economia di molti comuni, basti ricordare i treni merci che caricavano alla stazione di Francavilla di Sicilia». Ci dice Roberto Abate, fiduciario della Condotta Slow Food Alcantara-Taormina, costituita lo scorso mese, così come ci fa notare Claudio Bartucciotto la quasi inesistente ormai produzione di limoni. Per tornare al chinotto è un agrume poco conosciuto, ma una bibita molto diffusa, ma ci sono in Sicilia Orientale tre grosse aziende che producono la bibita da chinotto (Tomarchio, Polara; Bona). I chinotti dell'Alcantara, poco conosciuti localmente, a settembre hanno avuto invece il loro momento di notorietà grazie agli spot sui canali tv nazionali.

C. G.

STASERA ALL'OSTERIA DI CANTINE NICOSIA A TRECAGNANI

"Il gusto si racconta" con gli chef Causarano e Colombo

Riparte la rassegna "Il gusto si racconta" delle Cantine Nicosia di Trecastagni. Il primo appuntamento sarà oggi alle 20.30, all'Osteria di Trecastagni della famiglia Nicosia, saranno ai fornelli Giuseppe Causarano e Antonio Colombo, rispettivamente chef e pastry chef del ristorante "Votavota" di Marina di Ragusa. Il "Gusto si racconta" è senza ombra di dubbio uno degli eventi più significativi della ristorazione siciliana. La formula dei "duetti" - abbinamento tra i vini delle Cantine Nicosia e i piatti dei più celebrati

chef dell'isola - ha riscosso negli anni un evidente successo di pubblico e di critica. Lo testimonia il tutto esaurito che ogni appuntamento ha fatto registrare. La rassegna, nata nel 2016, è giunta alla sua quarta edizione, dopo aver ospitato i nomi più celebri dell'alta cucina siciliana, da Pino Cuttaia a Ciccio Sultano, da Vincenzo Candiano ad Accursio Craparo e Tony Lo Coco.

L'edizione 2020, dedicata alla cosiddetta nouvelle vague della cucina siciliana, parte con un'antepri-

ma che rappresenta l'appuntamen-

to più esclusivo del mese di dicembre.

Oggi, "Le due firme" del Votavota concluderanno sull'Etna il loro tour di esplorazione della Sicilia, a bordo di un camper, finalizzato alla ricerca di sapori antichi, prodotti d'eccellenza e piccoli artigiani del gusto da valorizzare. L'obiettivo è quello di trarre idee e suggestioni per comporre il nuovo menù del ristorante ragusano, partendo dal territorio e dalle materie prime siciliane. Una filosofia che gli ospiti delle Cantine Nicosia avranno la possibilità di apprezzare attraverso

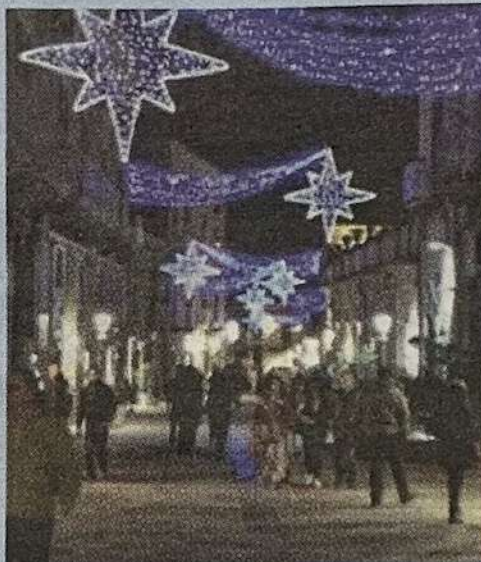
una lunga sequenza di piatti dai nomi intriganti ed evocativi (Mojito e ricci, Sud, Uovo di Colombo, solo per citarne alcuni) e dalle mille sfumature.

Il programma della rassegna proseguirà il 20 febbraio, giorno in cui il chef resident dell'Osteria delle Cantine Nicosia, William Cioffi, ospiterà Gaetano Billeci del ristorante "Palazzo Branciforte" di Palermo. La terza tappa, il 25 marzo, vedrà ai fornelli Giuseppe Geraci del ristorante "Modi" di Torregrotta (Me).

IL CASO

«Ancora niente luminarie». «Tutto pronto, pazientate»

“Siamo alla prima settimana di dicembre e di luminarie natalizie a Ragusa neppure se ne parla. C'è stato un tentativo di abbellire le piazze principali della città con gli alberi di Natale ma sappiamo come è andata a finire. Possibile che ogni anno si debba ripetere la stessa storia? Possibile che non si riesca a programmare con attenzione? Come se Natale non arrivasse sempre allo stesso periodo”. E' Mario Chiavola dell'associazione politico culturale Ragusa in Movimento ad evidenziarlo chiarendo che questo frangente temporale può rappresentare, per il comparto del commercio, già in difficol-



tà per mille motivi, un toccasana non da poco.

“Il bando per le luminarie è già stato fatto - replica l'assessore al Turismo e spettacoli Ciccio Barone - ci siamo già mossi per predisporre decorazioni ed alberi nelle principali piazze cittadine, venerdì annunceremo tutte le iniziative. La programmazione del Natale 2019 è partita da diverse settimane. Abbiamo coinvolto tante realtà locali, proporremo alcune novità di interesse, i riscontri ci diranno se abbiamo lavorato bene, così come è successo con il soddisfacente cartellone estivo”.

L.C.

ChocoModica la linea «green» alla partenza

L'inaugurazione. Con la piantumazione di quaranta alberi a San Giuseppe prende il via l'edizione 2019 della manifestazione

SILVIA CREPALDI

Viene inaugurata questa mattina con la piantumazione di quaranta alberi a San Giuseppe U' Timpuni, l'edizione 2019 di Chocomodica. Una linea "green" per questa edizione della kermesse dedicata alla famosa barretta di cioccolato, grazie alla collaborazione con Co2Zero. A seguire, alle 10, nell'atrio del Palazzo della Cultura, il sindaco Ignazio Abbate consegna le chiavi della città ai bambini, svelando anche il personaggio di Cappuccetto Rosso, ideato da Matt'officina, che animerà le giornate di festa con una presenza itinerante. Alle 11 l'opening della manifestazione con la svelatura della scultura del maestro Rinaldo Armenia e subito a seguire due laboratori, uno dedicato alla pasticceria diretto da Concetto Cicero e uno dal titolo "Cioccolato di Modica Igp tra tradizione e innovazione, diretto da Fausto Ercolani.

La mattinata prosegue con la collocazione di tre sculture del maestro Armenia in altrettanti luoghi simbolo della manifestazione: piazza Matteotti, Palazzo della Cultura, biblioteca Quasimodo e con la svelatura della scultura inedita donata alla città dall'Antica Dolceria Rizza. Alle



LA SCULTURA. Il maestro Rinaldo Armenia ha realizzato un'opera dedicata alla kermesse e sarà svelata alle 11 durante l'opening



Nell'atrio del palazzo la consegna delle chiavi della città dal sindaco ai bambini



11,45 opening del ChocoDucati con l'esposizione dei modelli più significativi che hanno caratterizzato il successo della Casa italiana. Capoggerà su tutti, una Ducati completamente ricoperta di cioccolato realizzata dall'artista Piero Puglisi. Alle 14 prenderà il via il terzo congresso internazionale Ischom al Teatro Garibaldi, dedicato al tema degli effetti benefici prodotti dal cioccolato con la presenza di esperti in materia, che sarà anticipato da uno show cooking all'ex convento del Carmine. Alle 16,30 alla biblioteca comunale si svolgerà il primo dei sette appun-

menti culturali, dedicato alla figura di Leonardo Sciascia, grazie all'opera dell'autore Mario Grasso. A seguire l'intitolazione della sala del Palazzo della Cultura dedicata a Sciascia, in occasione del trentennale dalla morte. La prima giornata si concluderà con il Chocograppa sensation a Palazzo Grimaldi e uno show cooking all'ex convento del Carmine. Anche la giornata di venerdì sarà molto intensa dal punto di vista degli appuntamenti. Alle 10,30 convegno a Palazzo San Domenico sui consorzi di tutela e i distretti del cibo, con la presenza dell'on. prof. Paolo

De Castro, primo vicepresidente della commissione agricoltura del Parlamento Europeo, che da presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo ha accompagnato il lungo percorso della denominazione Igp. A De Castro sarà consegnato il riconoscimento "Maria Scivoletto", dalla giuria del premio presieduta dal direttore del Consorzio di Tutela del cioccolato di Modica, Nino Scivoletto, dal sindaco Abbate, dal pronipote Saro Salemi e dalla direttrice culturale del Cctm, Grazia Dormiente. ●