Il cioccolato di Modica IGP presente al Fico di Bologna durante il fine settimana delle eccellenze Dop e IGP

written by Marco Salvaterra | 26 settembre 2021

Consorzi e singoli produttori narreranno e offriranno con assaggi gratuiti non solo prodotti certificati, ma la loro storia e conoscenza, perché dietro un prodotto certificato ci sono uomini che hanno reso "fruibili e grandi" le eccellenze agroalimentari. A Fico presente inoltre PEPITEMODICA® l'ingrediente trasformato da "Cioccolato di Modica IGP"

Bologna – 25 settembre 2021 – **Oggi, sabato 25 settembre e domani, domenica 26 settembre, in uno dei più grandi parchi al mondo tributati al settore agroalimentare ed enoastronomico, il Fico Eataly Word di Bologna, saranno protagoniste le eccellenze Dop e Igp dell'enogastronomia italiana ed europea.**

La rassegna-mercato ospiterà oltre cinquanta eccellenze certificate DOP e IGP per un fine settimana all'insegna del gusto e della tradizione, ricco di eventi culturali ed itinerari del gusto, showcooking e concorsi a quiz sulle Dop e IGP per conoscere e degustare il meglio dell'enogastronomia italiana che, in questi due anni, ha dimostrato ancora una volta di saper reagire e di voler tornare a sorridere. Per tutti i partecipanti ai quiz non mancheranno assaggi e gustose sorprese per i vincitori.

Al festival che celebra il Belpaese da Nord a Sud, non poteva mancare l'unico cioccolato in Europa a fregiarsi della certificazione a Identificazione Geografica Protetta, il *Cioccolato di Modica IGP*, rappresentato nell'occasione da **Antica Dolceria Rizza**, già certificata BRC, IFS e Rainforest Alliance, realtà che fin dal 1935 si è sempre distinta come punto di riferimento certo nel mercato delle produzioni dolciarie, di cioccolatieria e gelatiera, con più del 40% della produzione di prodotto certificato, nonché storica azienda socia e fondatrice del Consorzio di Tutela, **<<perché, solo credendo alle proprie passioni, al territorio e al lavoro di squadra, è stato possibile**

realizzare l’ambito traguardo della IGP>> spiega Giuseppe Rizza, CEO dell’omonima azienda.

Saranno ben trentasei le varietà di gusto proposte che arricchiranno la vetrina di barrette di cioccolato di Modica IGP, tutte prive dei principali allergeni come il glutine, il lattosio, latte e derivati, la lecitina di soia; aromatizzate con l’esclusivo utilizzo di ingredienti naturali quali i pistacchi, le scorze d’arancia, i limoni, la menta selvatica, il gelsomino e persino i “soffi di sale” bagnati dal sole, che privilegiano un territorio che racchiude gusto e culture secolari quale è la Sicilia.

Questo weekend, in occasione del festival dedicato alle DOP e alle IGP, sarà possibile degustare per la prima volta le PEPITEMODICA® da “Cioccolato di Modica IGP”, prodotto autorizzato dal MIPAAF e ingrediente ideale per ogni tipo di preparazione: yogurt, creme, torte, biscotti, gelati, macedonie di frutta, panettoni, colombe, lievitati in genere e mille altri piatti dolci e salati. << Le PEPITEMODICA® – specifica Rizza – rendono “preziosa” ogni creazione, con semplicità e gusto… perchè sono sempre le piccole cose a creare grandi i risultati!>>

Nelle fabbriche di FICO si potrà inoltre assistere dal vivo e gratuitamente a degustazioni in cui saranno decantante le qualità “uniche” del particolare cioccolato, tanto antico, quanto granuloso per via della sua breve lavorazione e a basse temperature, che mantiene la stragrande maggioranza delle caratteristiche organolettiche e salutari delle fave di cacao utilizzate.