

maiolicus

CHICCHE ENOGASTRONOMICHE ITALIANE



GUIDA AL CIOCCOLATO DI MODICA I.G.P.



WWW.MAIOLICUS.IT

#INTENDITOREMAIOLICUS



Il **Cioccolato di Modica I.G.P.** (Indicazione Geografica Protetta), in dialetto siciliano "ciucculatta muricana", è un prodotto unico al mondo, che si ottiene dalla **lavorazione "a freddo"** della pasta di cacao (dal 50 al 99%) e l'aggiunta di zucchero anche di canna raffinato o integrale (dal 50 all'1%).

Tramite questa particolare lavorazione (massima temperatura raggiunta di 50 °C) gli ingredienti non si sciolgono, ma si amalgamano tra di loro mantenendo intatte le specifiche caratteristiche aromatiche e fisiche: ecco perchè, sia alla vista sia al gusto, si può chiaramente riconoscere la tipica **granulosità** che contraddistingue in tutto il mondo questo prodotto.

Gli scritti collocano la produzione del Cioccolato di Modica già prima della metà del 1700 e la zona di produzione è rappresentata dall'intero territorio amministrativo del comune di **Modica**, nella provincia di **Ragusa**, in **Sicilia**. Di fatto ricorda i prodotti arcaici a base di cacao consumati anticamente quasi a crudo e prodotti con manufatti di pietra.



CURIOSITÀ

ogni "tacca" porzionata della tavoletta di cioccolato di Modica I.G.P. corrisponde ad una tazza di cioccolata calda. Basta sciogliere la singola tacca con 120ml di acqua o di latte. Nel caso in cui si voglia un risultato denso, aggiungere un cucchiaino di amido.

COME RICONOSCERE IL VERO CIOCCOLATO DI MODICA I.G.P.?

Il disciplinare di produzione I.G.P. esplicita che la denominazione di "Cioccolato di Modica" designa esclusivamente il prodotto ottenuto dalla lavorazione della **pasta amara di cacao con zucchero**. Al momento dell'immissione al consumo il "Cioccolato di Modica" presenta le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE FISICHE

- **Forma:** a parallelepipedo rettangolare con i lati rastremati a tronco di piramide;
- **Peso:** non superiore a 100 grammi;
- **Pasta:** di colore marrone con evidente granulosità per la presenza di cristalli di zucchero all'interno del prodotto. Visibile eventuale affioramento del burro di cacao (pellicola bianca) sulla superficie esterna.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- **Gusto:** dolce con nota di amaro. Percezione di granulosità e sabbiosità. Buona fusibilità in bocca e struttura croccante.