

# maiolicus

CHICCHE ENOGASTRONOMICHE ITALIANE



## GUIDA AL CIOCCOLATO DI MODICA I.G.P.



[WWW.MAIOLICUS.IT](http://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.