



Emissione di un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica "le Eccellenze del sistema produttivo ed economico" dedicato al Cioccolato di Modica IGP



Poste Italiane comunica che il Ministero dello Sviluppo Economico ha emesso, il giorno 15 ottobre 2020, un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica "le Eccellenze del sistema produttivo ed economico" dedicato al Cioccolato di Modica IGP, tariffa B.

Il francobollo è stampato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A., in rotocalcografia, su carta bianca, patinata neutra, autoadesiva, non fluorescente; grammatura: 90 g/mq; supporto: carta bianca, Kraft monosiliconata da 80 g/mq; adesivo: tipo acrilico ad acqua, distribuito in quantità di 20 g/mq (secco); formato carta: 30 x 40 mm; formato stampa: 26 x 36 mm; formato tracciatura: 37 x 46 mm; dentellatura: 11 effettuata con fustellatura; colori: cinque; tiratura: cinquecentomila esemplari; foglio: quarantacinque francobolli.

La vignetta, sullo sfondo della Torre dell'orologio, adiacente il Castello dei Conti di Modica, raffigura, in primo piano, un artigiano intento a preparare il cioccolato; in basso, fave di



cacao si mescolano a una barretta di cioccolato di Modica mentre, in alto a sinistra, sono riprodotti il marchio dell'Indicazione Geografica Protetta "Cioccolato di Modica" e il marchio che contraddistingue i prodotti IGP nell'Unione Europea.

In alto a destra, è presente un codice QR per l'attivazione del video "Il Passaporto Digitale del Cioccolato di Modica IGP – Nuovi traguardi per la tracciabilità agroalimentare".

Completano il francobollo la leggenda "CIOCCOLATO DI MODICA IGP", la scritta "ITALIA" e l'indicazione tariffaria "B".

Bozzettista: Claudia Giusto.

Roma, 15 ottobre 2020.

Corporate Affairs - Filatelia

Fabio Gregori

Consorzio del cioccolato, Città di Modica e maestri artigiani cioccolatieri sono onorati del privilegio che il Ministero dello Sviluppo Economico ha voluto loro riservare con l'emissione di un francobollo dedicato al Cioccolato di Modica, primo ed unico cioccolato europeo a marchio IGP, espressione della tradizione dolciaria in Italia.

Grazia Dormiente, studiosa di tradizioni popolari e direttore culturale del CTCM, così ne descrive i tratti salienti: «Il cioccolato, delizia modicana, ha attraversato le secolari esperienze di una lavorazione avvolta dai segreti di *cicolateri* (*sic*) che almeno dal 1746 amalgamavano cotte di cacao amaro con zucchero e spezie. Modica, città lontana dalla rivoluzione industriale, contribuì a dare notorietà alla sua barretta, prodotta artigianalmente ancora nell'Ottocento dai caffè storici modicani, sorti in concomitanza con l'affermazione della borghesia.

Solamente nella seconda metà del Novecento gli artigiani del cioccolato adottarono la lavorazione "a bagnomaria" e l'impiego di scioglitrici temperatrici per cioccolato, mantenendo nel cuore della massa di cacao la bassa temperatura per assicurare la granulosità dello zucchero che contraddistingue tale cioccolato e soprattutto evitando il procedimento del concaggio per preservare le proprietà organolettiche. L'importanza di tale tradizione diventa palese, poiché non è la *ricetta azteca* a essere usata, ma la tecnica manuale importata dai *conquistadores* spagnoli e diffusa perciò nei loro domini. All'influsso spagnolo è sicuramente da ascrivere l'originaria lavorazione modicana sulla pietra basaltica, (*b*)*valata ra ciucculatti* localmente denominata, cioè il messicano *metate*. Nella cavità della sua base era sistemato un contenitore con carbone acceso che serviva a riscaldare gradatamente l'arcuato asse, su cui il cioccolatiere impugnando un litico e cilindrico mattarello *lavorava, amalgamava e raffinava* la pasta amara di cacao insieme con lo zucchero raffinato, con la cannella o con la vaniglia.



Per certificare la settecentesca certezza anagrafica del cioccolato di Modica il Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica ha realizzato nel 2014 il Museo del Cioccolato, ubicato a Modica nel Palazzo della Cultura, e “u dammusu ro ciucculattaru” (sezione animata dello stesso Museo) riproposto in Via Grimaldi, dando vita così al lungo lavoro fatto “dietro le quinte” e non alla semplice descrizione del prodotto finito».

Il Cioccolato di Modica IGP è il primo prodotto italiano ad Indicazione Geografica Protetta che utilizza dal 2018 un sistema di tracciabilità dei prodotti agroalimentari certificati sviluppato dal Poligrafico dello Stato, in collaborazione con Fondazione Qualivita e CSQA, per tutelare e valorizzare il settore delle DOP e IGP italiane, su adesione volontaria dei Consorzi e delle aziende del settore. L'accesso immediato alle informazioni sul Cioccolato di Modica IGP è garantito grazie al collegamento con un'App gratuita, *Trust Your Food®*, sviluppata dal Poligrafico dello Stato per la verifica dei dati di tracciabilità associati al contrassegno e lo scambio di informazioni tra tutti gli attori di filiera.

Grazie al Ministero dello Sviluppo Economico e grazie a Poste Italiane il Cioccolato di Modica IGP potrà godere di una irripetibile opportunità che ne favorirà la notorietà nel Paese e nel mondo.

Nino Scivoletto
Direttore Generale
Consorzio Cioccolato di Modica



€ 2,50

