

# 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

*Consorti 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 enogastronomico, 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 cioccolateria e gelateria, 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.