

IL CIOCCOLATO: UN VIAGGIO IN EUROPA TRA STORIA TRADIZIONE E GUSTO

written by Marco Salvaterra | 3 agosto 2021

The Chocolate Way : depositato il Dossier per la certificazione quale

“Itinerario Culturale del Consiglio d’Europa”

Dopo circa un anno di lavoro è stato presentato il dossier al Consiglio d’Europa per il riconoscimento dell’Itinerario Chocolate Way, con l’aggiunta di un pay off al nome **Chocolate Way: Ethical, Cultural And Sustainable Legacy Of Cocoa In Europe**, per evidenziare il legame indissolubile con il cacao.



THE CHOCOLATE WAY

La parte storica e culturale è stata elaborata dal Presidente del Comitato Scientifico, **Grazia Dormiente**, con una contestualizzazione temporale ben definita degli attrattori presenti sull’itinerario e con dei riferimenti puntuali a elementi di patrimonio materiale e immateriale fruibili grazie a Chocolate Way. Preziosi i contributi dei componenti il Comitato Scientifico gli accademici: **Giorgio Calabrese, Clementina Battcock, Massimo de Giuseppe, Gian Carlo di Renzo, Roberta Garibaldi, Alexis Verdù Iborra, Vincenzo Russo, Filippo Grasso**.

Si è insistito sul valore etico della produzione del cacao con la diffusione del decalogo elaborato dall’Itinerario e con la diffusione di una petizione a suo sostegno via Change.Org.

Sono stati evidenziati i partenariati con l’America Latina, attraverso l’accordo con **IILA- Istituto Italo Latino Americano**, l’accordo con **l’Università Tecnologica dell’Ecuador** e le attività del professor Massimo De Giuseppe dell’**Università IULM**, membro del Comitato Scientifico, in Messico.

Inoltre, sono stati siglati accordi con i seguenti partner: **Caffè Storici della Grecia; Itinerario Culturale Europeo Itervitis; Istituto Alberghiero "Principi Grimaldi" di Modica.**

L'internazionalizzazione dell'Itinerario,così come suggerito **dall'Istituto Europeo degli Itinerari Culturali del Consiglio d'Europa**, è stata estesa, **a Croazia, Svizzera, Israele e Azerbaijan.**

Musei e operatori turistici sono rimasti il target preferenziale proprio per l'approccio allo sviluppo di un turismo enogastronomico sostenibile auspicato dal COE.

In particolare, hanno fatto richiesta di ingresso le seguenti istituzioni: **Fondazione La Fabbrica del Cioccolato (Museo, Svizzera); Fondazione Loreto Aprutino (Museo, Italia); Amadria Park (Hotel, Croazia); Ganja Confectionery OISC (Azienda produttrice, Azerbaijan); MoltoBen (Tour operator, Israele); IncasTour (Tour Operator, Italia).** I tour operator coinvolti nell'itinerario hanno fornito pubblicazioni dettagliate relative ai prodotti in vendita relativamente al tema gastronomico.

Rete dei Musei coinvolti: *Valor Chocolate Museum -Villajoyosa - Alicante; Museo Del Cioccolato Di Sueca -Valencia; Museu De La Xocolata - Barcellona; Museo Del Cioccolato Al Monasterio De Piedra - Saragozza; Museo Del Chocolat- Astorga; Museo Interattivo A "Fábrica Do Chocolate" - Viana Do Castelo; Choco-Story - Musée Du Chocolat Gourmet -Paris; L'atelier Du Chocolat-Bayonne; Museo "Les Secrets Du Chocolat" - Strasburgo; Musee Du Cacao Et Du Chocolat- Bruxelles; Choco-Story Museum - Bruges; Chocolate Museum Di Brixton- Londra; Il Museo Del Cioccolato - Berlino; Il Museo Del Cioccolato - Colonia; Il Museo Del Cioccolato - Vienna; Szamos Chocolate Museum - Budapest; Museo Storico Perugia- Perugia; Museo Del Cioccolato - Modica; Musei Del Cioccolato Museo e Fabbrica Di Cioccolato Krasny Oktyabr-Mosca; Museo Del Cioccolato Alprose -Caslano-Lugano; Lindt Home Of Chocolate, Il Museo Interattivo Del Cioccolato -Zurigo.*

In progetto per il futuro, si sta pianificando un evento europeo, a cadenza annuale, di scambio delle esperienze produttive tra artigiani dei diversi Paesi mediante il coinvolgimento di **CNA Bruxelles** e di **Unioncamere Europa**, che fungerà da strumento di collegamento, partenariato e cooperazione, anche con l'obiettivo di promuovere l'avvio di richieste di registrazione alla Commissione Europea di certificazioni di qualità, al pari del **cioccolato di Modica IGP**, in atto unico cioccolato ad Indicazione Geografica Protetta, riconosciuto in Europa.

Tra le attività verso i giovani, positivamente valutate in fase di sottomissione del dossier, sono stati inseriti i progetti IULM e il protocollo di intesa con l'Istituto Alberghiero di Modica che fungerà da pilot per accordi con omologhi istituti nel resto di Europa.

Tutto il materiale di comunicazione è stato personalizzato con l'uso del logo Chocolate Way, unitamente alla produzione di una cartografia e una segnaletica già apposta su alcuni degli edifici cardine dell'itinerario.

Le pubblicazioni sui social network e la rassegna stampa sono state allegate a testimonianza della vasta attività di PR svolta dall'itinerario nello scorso triennio, pur tenendo conto delle difficoltà provocate dalla emergenza sanitaria dal Covid 19.

Si è provveduto alla catalogazione di tutte le pubblicazioni, inclusi gli audiovisivi, correlate con la tematica del dossier siano esse dirette (prodotte dall'associazione) o indirette.

"Desidero esprimere un sincero ringraziamento - dichiara **Nino Scivoletto** Presidente di The Chocolate Way- a tutti i soci dell'Associazione,*Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas y Asociación de Fabricantes de Turrón Derivados y Chocolate de la Comunidad Valenciana ;Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica; Mairie du Castellet; Cna Alimentare; Unioncamere, Camere di Commercio di Cuneo, Gran Sasso, Perugia, Sud-Est Sicilia,Torino, Seventy%, Tübingen Erleben GMBH*, per i contributi forniti; al Presidente **Grazia Dormiente** e ai componenti il comitato Scientifico, al Dott. **Francesco Maria Perrotta** per il prezioso contributo fornito per la redazione della sezione economica del Dossier, alla Consulente/Esperto **Emanuela Panke** per l'elevata professionalità dimostrata e le preziose relazioni internazionali messe a disposizione e infine, alla nostra segreteria, a **Lisa Reyes Reina e Paola Cicero**, insostituibili assistenti, senza le quali sarebbe stato per me assai difficile

portare a termine l'impresa".



THE CHOCOLATE WAY