

Sammontana lancia il Cornetto Cinque Stelle con Cioccolato di Modica IGP

written by Marco Salvaterra | 16 luglio 2021

Altra tappa importante per il Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica che dopo la conquista della IGP; il primato di unico cioccolato europeo a marchio comunitario; l'utilizzazione esclusiva del passaporto digitale, come primo prodotto Food, grazie al Poligrafico dello Stato; la emissione del francobollo celebrativo grazie al Ministero dello Sviluppo Economico; che consacra il cioccolato di Modica IGP, fra i prodotti Dop e IGP che concorrono alla caratterizzazione e alla valorizzazione delle produzioni industriali dolciarie del Paese.

Guido Calò, Direttore Ricerca e Sviluppo e Qualità, presentando il nuovo **cono 5 stelle con cioccolato di Modica IGP**, ha dichiarato: *“La Sammontana cerca da sempre di mantenere un legame con il territorio e la nazionalità, già a partire dal nome, ovvero Sammontana - Gelati all'Italiana, il cui termine gelato è già indicatore di un prodotto ben definito, differente dall'ice cream, ed è un altro di quei termini molto abusati all'estero. Il cioccolato di Modica IGP è un'eccellenza italiana basata su artigianalità e passione. Il cono avrà tre consistenze di cioccolato: in crema, variegato e in forma solida delle palline sovrastanti”*

*Premiato lo sforzo portato avanti da tutte le imprese del Consorzio - dichiara il Presidente **Salvo Peluso**- che con enormi sacrifici e grazie alla lungimirante guida del Direttore Nino Scivoletto, hanno contribuito alla affermazione nazionale ed internazionale del prodotto, collocando nel mercato GDO e Horeca, nei primi due anni dalla certificazione, oltre 5milioni di barrette di cioccolato di Modica IGP.*

*“Il risultato di oggi è il frutto di una sinergia tra Consorzio, Comune di Modica, Regione Siciliana e Mipaaf ed il generoso sostegno dalla Camera di Commercio del Sud Est, della CNA Alimentare, di Fondazione Qualivita e dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato. Conferire al cornetto Sammontana la caratteristica granulosità del nostro cioccolato - ha affermato il Direttore del Consorzio Nino **Scivoletto** - ha rappresentato un ulteriore passo avanti verso la notorietà del cioccolato di Modica IGP, che, ad appena due anni dalla certificazione europea, risulta in testa nella speciale graduatoria delle autorizzazioni rilasciate (92) dal Mipaaf nel 2020; oltre il 53% del totale delle autorizzazioni rilasciate per l'impiego di una IG quale ingrediente nei prodotti trasformati.*

Il Direttore del Consorzio e il Sindaco di Modica Ignazio Abbate, hanno invitato **Guido Calò, Direttore Ricerca e Sviluppo e Qualità** di Sammontana a visitare il Distretto Produttivo del Cioccolato di Modica, per conoscere la storia del prodotto, di cui la studiosa Grazia Dormente ha fissato la certezza anagrafica nel 1746; visitare il Museo del cioccolato e le aziende del Consorzio già in possesso della autorizzazione ministeriale per la produzione di cioccolato di Modica da inclusione; concordare una campagna di comunicazione che valorizzi il cornetto Sammontana, Modica e il suo Cioccolato.

Per la cronaca il Cioccolato di Modica IGP è stato già impiegato quale ingrediente dalla Bauli, Dais, Maina (Panettone e Colomba), da Fiasconaro, Vatti e da tanti altri maestri pasticceri e gelatieri produttori artigiani. Il Consorzio, unitamente a Cna Alimentare, si impegnerà a favorire nelle produzioni artigianali di qualità, l'impiego di ingredienti Dop e IGP, quali il Cioccolato di Modica Igp, così da valorizzare le produzioni dolciarie italiane.

[Cioccolato di Modica IGP >>>](#)

SAMMONTANA
GELATI ALL'ITALIANA

Cinque Stelle
★ ★ ★ ★ ★

CIOCCOLATO

Gelato al cioccolato decorato
con variegatura al cioccolato
e granella di cioccolato 100%
"cioccolato di Modica IGP"

6 CONI

SAMMONTANA, IN TOSCANA DAL 1946

L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto / Suggestion de présentation / Servisvorschlag / Serving suggestion.

Cornetto Cinque Stelle con Cioccolato di Modica IGP