Cioccolato di Modica, in un libro la storia dell'oro nero siciliano

cioccolato-modica-168b7a20

Un volume tutto dedicato a una delle eccellenze agroalimentari siciliane. Si intitola **"Il primato del Cioccolato di Modica"** il libro della scrittrice e saggista Grazia Dormiente, edito dal Poligrafico e Zecca dello Stato con il marchio Libreria dello Stato.

Il volume descrive la **storia del Cioccolato modicano**, dalla sua nascita all'ottenimento della denominazione geografica protetta - primo e unico cioccolato europeo a ricevere l'importante riconoscimento Igp - fino alla **dotazione del "passaporto digitale"**, il contrassegno realizzato dal Poligrafico e Zecca dello Stato per la tutela del marchio da ogni tentativo di contraffazione.

Attraverso documenti, immagini, testimonianze, il racconto della storia di questo vero e proprio "oro nero" siciliano traccia un percorso tra cultura e tradizioni, legate al territorio di Sicilia ma anche a quello italiano più in generale. L'autrice **Grazia Dormiente** è la voce narrante di questo viaggio che inizia dalla necessità di trovare prove documentate del legame certo tra la specialità tradizionale di Modica, le cui tecniche di produzione vengono tramandate dai maestri dolcieri, e il suo territorio.

Una ricerca a cui segue il ritrovamento del primo documento nel Fondo Grimaldi dell'Archivio di Stato di Ragusa, sezione Modica, che data al **1746 la nascita del particolare metodo di lavorazione** del cioccolato modicano. Il racconto prosegue con la descrizione dei luoghi del cioccolato, quelli della sua lavorazione e della sua diffusione, in primo luogo i caffè che lo hanno reso celebre presso le antiche famiglie del posto, e poi le relazioni commerciali ed economiche tra le varie città dell'isola, in particolare tra Modica e Palermo dove il cioccolato veniva confezionato.