

Eurochocolate sbarca a Modica

notizia pubblicata **27 Settembre 2006** alle ore **09:10** nella categoria **Territori**



Il cioccolato nella sua accezione artigianale è il vero e primo protagonista della manifestazione “Cioccolato Modica, il miglior amico dell’uovo” che dal 18 al 20 Marzo ospiterà nella splendida cornice siciliana, più di 40 fra produttori appartenenti ai diversi distretti del cioccolato made in Italy.

All’interno del grande evento dedicato al Cioccolato di Modica, un ruolo importante è occupato dalle tematiche del commercio equosolidale costruite grazie alla collaborazione della Cooperativa “Quetzal – La Bottega Solidale”

La Cooperativa “Quetzal – La Bottega Solidale” di Modica, produce il cioccolato Quetzal importando la pasta di cacao (varietà “forastero”) prodotta dalla CONACADO della Repubblica Dominicana mentre lo zucchero di canna impiegato per la lavorazione del Cioccolato Modicano proviene da Coopeagri in Costa Rica e le spezie vengono prodotte da Podie in Sri Lanka. Anche nel raffinato ed elegante packaging ritroviamo un segno di solidarietà: lo spago utilizzato per chiudere gli incarti delle ottime varietà di tavolette viene prodotto da MCC in Bangladesh.

Insomma un intero ciclo di lavorazione che consente di rispettare quelli che sono i valori del commercio equo solidale e non a caso la Cooperativa Quetzal rifornisce in Italia molte delle Botteghe del Consorzio CTM-Altromercato della quale anch’essa fa parte. Ed infine una curiosità: il laboratorio di produzione è tutto o quasi al femminile: vi lavorano infatti otto donne ed un solo uomo, tutti regolarmente assunti part-time.

Gli appuntamenti con il cioccolato Quetzal a Cioccolato Modica (18-20 Marzo)

Durante la tre giorni modicana, la Cooperativa Quetzal, oltre a partecipare attivamente alle iniziative “Modica la dolce” e ai “Distretti del cioccolato”, permettendo ai visitatori di osservare da vicino la lavorazione del cioccolato nel proprio laboratorio e di poterla acquistare all’interno del proprio negozio, sarà protagonista di alcuni appuntamenti importanti che avranno come base di discussione le tematiche del commercio equosolidale:

A scuola di cacao, Venerdì 18 e Sabato 19 Ore 9.00 e ore 11.00 (Palazzo Grimaldi). A lezione di cioccolato, Domenica ore 18.30 (Domus Santi Petri)

E’ possibile un circolo virtuoso del cioccolato?, Sabato 19 Ore 17:30 (Domus Santi Petri). Nell’occasione verrà lanciato un nuovo aroma della cioccolata Quetzal a cura dell’esperta Susanna Monticelli. E’ possibile un circolo virtuoso del cioccolato?, Domenica 20: ore 17 (Domus Santi Petri).