



SICINDUSTRIA

Rassegna Stampa

lunedì 13 maggio 2024

SICINDUSTRIA RAGUSA HA INCONTRATO UNA DELEGAZIONE DEL PAESE AFRICANO

Ponte con la Costa d'Avorio per importare fave di cacao

Il progetto. Portare i semi nei laboratori dei maestri cioccolatieri modicani per far nascere un impianto per la produzione di pasta amara

Creare un ponte diretto tra la provincia di Ragusa e la Costa d'Avorio per portare le fave di cacao direttamente nei laboratori dei maestri cioccolatieri di Modica con la possibilità di far nascere nel comune ibleo un impianto destinato alla produzione di pasta amara di cacao. Ma non solo. Perché le possibilità di collaborazione messe sul tavolo in occasione dell'incontro svoltosi presso la sede di Sicindustria Ragusa tra gli industriali della provincia guidati dal presidente Giorgio Cappello e la delegazione della Costa d'Avorio sono state davvero tante.

«Il nostro obiettivo - ha detto Cappello - è quello di agevolare ogni azione che possa portare ad accorciare la filiera di approvvigionamento delle materie prime, sia per quanto riguarda le fave di cacao utilizzate dagli artigiani maestri cioccolatieri del Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica, sia per quanto riguarda quelle del caffè utilizzate dalle imprese industriali di trasformazione nostre associate. Oggi sono emerse interessanti possibilità che intendiamo sfruttare a pieno».

A partire dal settore del cacao dove si assiste a una impennata dei prezzi delle forniture a seguito della minor capacità di fornitura

da parte di Costa D'Avorio e Ghana, paesi che da soli rappresentano circa il 70% della produzione mondiale. Per questo il Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica ha proposto di realizzare il progetto "Pasta Amara Modica", messo a punto dal direttore del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica, Nino Scivoletto, e da Davide Guarnaccia, direttore scientifico comparto nutraceutico della Laerbiem ed esperto di cacao e Cioccolato, che prevede la produzione di pasta amara di cacao in un impianto localizzato proprio nel territorio di Modica.

«L'importazione di fave di cacao dalla Costa d'Avorio, grazie alla logistica del Porto di Pozzallo - ha spiegato Cappello - potrebbe alimentare l'attività di trasformazione in loco per produrre la pasta amara di cacao, base per la produzione del Cioccolato di Modica rispettando le rigorose disposizioni del disciplinare. La creazione di uno stabilimento industriale di produzione di pasta amara nel territorio ibleo sarebbe al servizio non solo dei produttori del cioccolato Igp di Modica ma anche con apertura ai mercati nazionali ed internazionali».

Un progetto condiviso anche da Diakité Siaka, presidente dell'As-

sociazione dei trasformatori di cacao e presidente della primaria società di esportazione e trasformazione di caffè cacao UINTERCC-CI, che ha rilanciato proponendo la costituzione di una joint venture tra gli imprenditori iblei che vorranno avviare l'attività di trasformazione delle fave di cacao e i produttori ivoriani per la realizzazione di un impianto in Costa d'Avorio mettendo insieme il know how e le competenze tecnologiche delle due parti.

Al meeting, organizzato dal vicepresidente vicario di Sicindustria Ragusa Mario Molè, hanno partecipato importanti imprenditori della provincia di Ragusa come Giuseppe Battaglia (C.E.R.), Giovanni Spadola (Caffè Moak) e Andrea Eterno (Simfed); il presidente del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica, Scivoletto; Ignazio Abbate, presidente della Commissione "Affari Istituzionali" dell'Ars, e Nitto Rosso, direttore generale del Consorzio comunale di Ragusa, in rappresentanza della commissaria, Patrizia Valenti.



Asse Costa d'Avorio-Ragusa per favorire l'importazione di fave di cacao per la gioia dei maestri cioccolatieri di Modica



Peso: 34%

Le fave di cacao siciliane della Costa d'Avorio a Modica, il "ponte" di Sicindustria Ragusa



di Redazione | 10/05/2024


 Attiva ora le notifiche su Messenger 

LOADING...

Creare un ponte diretto tra la provincia di Ragusa e la Costa d'Avorio per portare le fave di cacao direttamente nei laboratori dei maestri cioccolatieri di **Modica** con la possibilità di far nascere nel comune ibleo un impianto destinato alla produzione di pasta amara di cacao. Ma non solo.



Leggi Anche:

"La Sicilia può fare il salto di qualità", Tamajo rilancia la



OLTRE LO STRETTO


Bimba morta di stenti, Alessia Pifferi condannata all'ergastolo

OLTRE LO STRETTO


Caso Toti, s'indaga su dati Covid-19 gonfiati per avere più vaccini



sfida insieme a Sicindustria

Perché le possibilità di collaborazione messe oggi sul tavolo in occasione dell'incontro svoltosi presso la sede di [Sicindustria Ragusa](#) tra gli industriali della provincia guidati dal presidente Giorgio Cappello e la Delegazione della Costa d'Avorio sono state davvero tante.

Le parole di Cappello

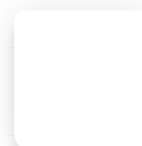
“Il nostro obiettivo - ha detto Cappello - è quello di agevolare ogni azione che possa portare ad accorciare la filiera di approvvigionamento delle materie prime, sia per quanto riguarda le fave di cacao utilizzate dagli artigiani maestri cioccolatieri del Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica, sia per quanto riguarda quelle del caffè utilizzate dalle imprese industriali di trasformazione nostre associate. Oggi sono emerse interessanti possibilità che intendiamo sfruttare a pieno”.

A partire dal settore del cacao dove si assiste a una impennata dei prezzi delle forniture a seguito della minor capacità di fornitura da parte di Costa D'Avorio e Ghana, paesi che da soli rappresentano circa il 70% della produzione mondiale. Per questo il Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica ha proposto di realizzare il progetto “Pasta Amara Modica”, messo a punto dal direttore del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica, Nino Scivoletto, e da Davide Guarnaccia, direttore scientifico comparto nutraceutico della Laerbiem ed esperto di cacao e Cioccolato, che prevede la produzione di pasta amara di cacao in un impianto localizzato proprio nel territorio di Modica.



[Leggi Anche:](#)

OLTRE LO STRETTO

**Oroscopo martedì
14 maggio 2024**


Sorry, that's not currently available.

Luckily, lots of other stuff is.

Sorry, that's not currently available.

Luckily, lots of other stuff is.



Sicindustria Agrigento lancia il primo Career Day, coinvolti 900 studenti

L'importazione

“L'importazione di fave di cacao dalla Costa d'Avorio, grazie alla logistica del Porto di Pozzallo – ha spiegato Cappello – potrebbe alimentare l'attività di trasformazione in loco per produrre la pasta amara di cacao, base per la produzione del Cioccolato di Modica rispettando le rigorose disposizioni del disciplinare. La creazione di uno stabilimento industriale di produzione di pasta amara nel territorio ibleo sarebbe al servizio non solo dei produttori del cioccolato Igp di Modica ma anche con apertura ai mercati nazionali ed internazionali”.

Il progetto

Un progetto condiviso anche da Diakité Siaka, presidente dell'Associazione dei trasformatori di cacao e presidente della primaria società di esportazione e trasformazione di caffè cacao UINTERCC-CI, che ha rilanciato proponendo la costituzione di una joint venture tra gli imprenditori iblei che vorranno avviare l'attività di trasformazione delle fave di cacao e i produttori ivoriani per la realizzazione di un impianto in Costa d'Avorio mettendo insieme il know how e le competenze tecnologiche delle due parti.

Al meeting, organizzato dal vicepresidente vicario di Sicindustria Ragusa Mario Molè, hanno partecipato importanti imprenditori della provincia di Ragusa come Giuseppe Battaglia (C.E.R.), Giovanni Spadola (Caffè Moak) e Andrea Eterno (Simfed); il presidente del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica, Scivoletto; Ignazio Abbate, presidente della Commissione “Affari Istituzionali” dell'Ars, e Nitto Rosso, direttore generale del Consorzio comunale di Ragusa, in rappresentanza della commissaria, Patrizia Valenti.

Like this:

Loading...



Vivi il giornale, confrontati e comunica
 con la redazione e con gli altri utenti

#fave

#ragusa

#sicindustria



Meloni “L'Europa deve diventare un gigante geopolitico”



Europee, Salvini “La Lega supererà il 9% delle Politiche”



Bimba morta di stenti, Alessia Pifferi condannata all'ergastolo



CRONACA POLITICA ATTUALITÀ CULTURA E SPETTACOLO SPORT VIDEO ▾ OLTRE PROVINCIA

RUBRICHE ▾ SOSTIENICI ▾

Ragusa Modica Scicli Vittoria Comiso Acate Chiaramonte G. Monterosso A. Giarratana Santa Croce C. Pozzallo Ispica

MODICA – CIOCCOLATO, UN PONTE DIRETTO CON LA COSTA D'AVORIO

11 Maggio 2024 - 7:36 | 0

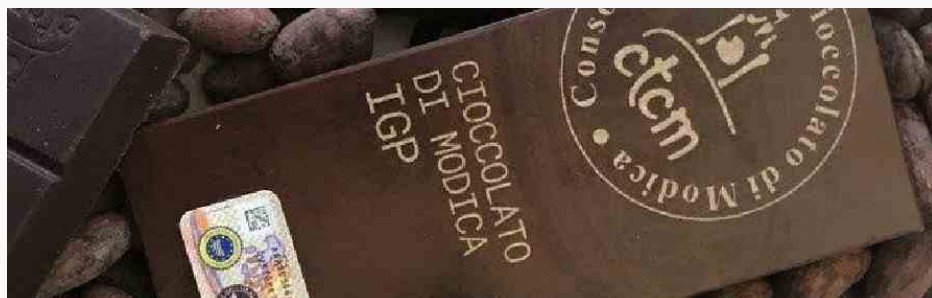
Dalla Costa d'Avorio ai laboratori dei maestri cioccolatieri di Modica.

La parola d'ordine è creare un ponte diretto tra la provincia di Ragusa e i territori della Costa d'Avorio dove si producono fave di cacao, con la possibilità di far nascere nel comune ibleo un impianto destinato alla produzione di pasta amara di cacao.

Perché le possibilità di collaborazione messe sul tavolo in occasione dell'incontro che si è svolto presso la sede di Sicindustria Ragusa tra gli industriali della provincia guidati dal presidente Giorgio Cappello e la delegazione della Costa d'Avorio sono state davvero tante.

Sull'Ansa si legge: "Il nostro obiettivo – ha detto Cappello – è quello di agevolare ogni azione che possa portare ad accorciare la filiera di approvvigionamento delle materie prime, sia per quanto riguarda le fave di cacao utilizzate dagli artigiani maestri cioccolatieri del Consorzio di tutela del cioccolato di Modica, sia per quanto riguarda quelle del caffè utilizzate dalle imprese industriali di trasformazione nostre associate. Oggi sono emerse interessanti possibilità che intendiamo sfruttare a pieno".

A partire dal settore del cacao dove si assiste a una impennata dei prezzi delle forniture a seguito della minor capacità di fornitura da parte di Costa D'Avorio e Ghana, paesi che da soli rappresentano circa il 70% della produzione mondiale. Per questo il Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica ha proposto di realizzare il progetto "Pasta Amara Modica", messo a punto dal direttore del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica, Nino Scivoletto, e da Davide Guarnaccia, direttore scientifico comparto nutraceutico della Laerbiem ed esperto di cacao e Cioccolato, che prevede la produzione di pasta amara di cacao in un impianto localizzato proprio nel territorio di Modica.



NOTIZIE RECENTI



Modica – Scarica rifiuti in modo indiscriminato e fuori norma: individuato e sanzionato dalla Polizia Locale

13 Maggio 2024 - 14:18 | 0



Giornalismo. In vigore nuove norme UE su difesa dei giornalisti e libertà dei media

13 Maggio 2024 - 13:59 | 0



Scicli – Il sindaco Marino esprime cordoglio per la morte del 40enne sciclitano

13 Maggio 2024 - 13:08 | 0



In provincia di Ragusa arriva Pulmi, per la prima volta in Sicilia il trasporto collettivo a chiamata

13 Maggio 2024 - 12:49 | 0



Auto elettriche cinesi: Nio e le possibilità di investimento

13 Maggio 2024 - 12:38 | 0



LA SICILIA

Catania Agrigento Caltanissetta Enna Messina Palermo Ragusa Siracusa Trapani

ATTUALITÀ

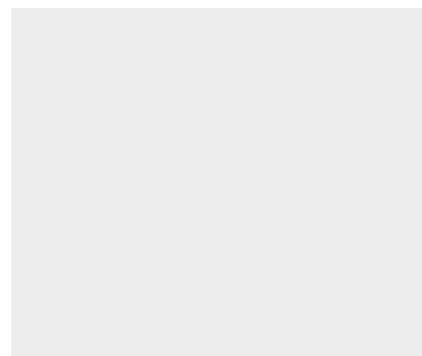
Un ponte diretto tra la provincia di Ragusa e la Costa d'Avorio per portare le fave di cacao nei laboratori dei maestri cioccolatieri di Modica

L'incontro che si è tenuto nella sede di [Sicindustria](#)

Di **Redazione** | 10 Maggio 2024



Corriere TV



Creare un ponte diretto tra la provincia di Ragusa e la Costa d'Avorio per portare le fave di cacao direttamente nei laboratori dei maestri cioccolatieri di Modica con la possibilità di far nascere nel comune ibleo un impianto destinato alla produzione di pasta amara di cacao. Ma non solo. Perché le possibilità di collaborazione messe oggi sul tavolo in occasione dell'incontro svoltosi presso la sede di [Sicindustria](#) Ragusa tra gli industriali della provincia guidati dal presidente Giorgio Cappello e la Delegazione della Costa d'Avorio sono state davvero tante.

“Il nostro obiettivo – ha detto Cappello – è quello di agevolare ogni azione che possa portare ad accorciare la filiera di approvvigionamento delle materie prime, sia per quanto riguarda le fave di cacao utilizzate dagli artigiani maestri cioccolatieri del Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica, sia per quanto riguarda quelle del caffè utilizzate dalle imprese industriali di trasformazione nostre associate. Oggi sono emerse interessanti possibilità che intendiamo sfruttare a pieno”.

A partire dal settore del cacao dove si assiste a una impennata dei prezzi delle forniture a seguito della minor capacità di fornitura da parte di Costa D’Avorio e Ghana, paesi che da soli rappresentano circa il 70% della produzione mondiale. Per questo il Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica ha proposto di realizzare il progetto “Pasta Amara Modica”, messo a punto dal direttore del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica, Nino Scivoletto, e da Davide Guarnaccia, direttore scientifico comparto nutraceutico della *Laerbiem* ed esperto di cacao e Cioccolato, che prevede la produzione di pasta amara di cacao in un impianto localizzato proprio nel territorio di Modica.

“L’importazione di fave di cacao dalla Costa d’Avorio, grazie alla logistica del Porto di Pozzallo – ha spiegato Cappello – potrebbe alimentare l’attività di trasformazione in loco per produrre la pasta amara di cacao, base per la produzione del Cioccolato di Modica rispettando le rigorose disposizioni del disciplinare. La creazione di uno stabilimento industriale di produzione di pasta amara nel territorio ibleo sarebbe al servizio non solo dei produttori del cioccolato Igp di Modica ma anche con apertura ai mercati nazionali ed internazionali”.

Un progetto condiviso anche da Diakité Siaka, presidente dell’Associazione dei

I più letti





SICINDUSTRIA

trasformatori di cacao e presidente della primaria società di esportazione e trasformazione di caffè cacao UINTERCC-CI, che ha rilanciato proponendo la costituzione di una joint venture tra gli imprenditori iblei che vorranno avviare l'attività di trasformazione delle fave di cacao e i produttori ivoriani per la realizzazione di un impianto in Costa d'Avorio mettendo insieme il *know how* e le competenze tecnologiche delle due parti.

Al meeting, organizzato dal vicepresidente vicario di **Sicindustria Ragusa** Mario Molè, hanno partecipato importanti imprenditori della provincia di Ragusa come Giuseppe Battaglia (C.E.R.), Giovanni Spadola (Caffè Moak) e Andrea Eterno (Simfed); il presidente del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica, Scivoletto; Ignazio Abbate, presidente della Commissione "Affari Istituzionali" dell'Ars, e Nitto Rosso, direttore generale del Consorzio comunale di Ragusa, in rappresentanza della commissaria, Patrizia Valenti.

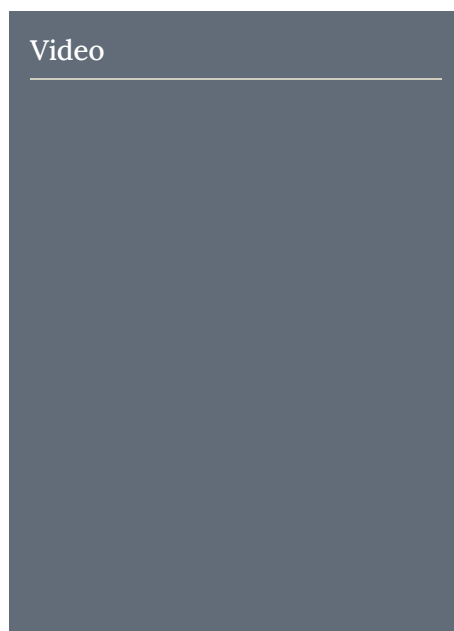
COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA



SFOGLIA

ABBONATI

Video





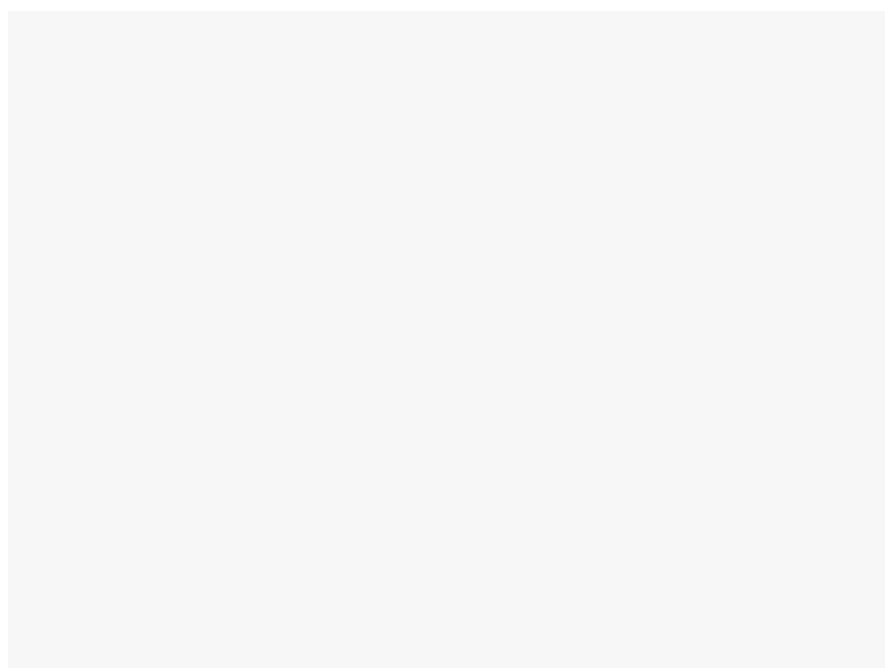
Dal 1984 sosteniamo il vostro benessere ☎ 0932 654088

Home > In Evidenza

Un ponte diretto tra la provincia di Ragusa e la Costa d’Avorio per portare le fave di cacao nei laboratori dei maestri cioccolatieri di Modica

Incontro in [Sicindustria](#) per valutare le possibilità di collaborazione tra le parti

by Redazione — 10 Maggio 2024 in In Evidenza



Cronaca ed Attualità

Addolorata a Comiso, devozione senza confini
🕒 13 MAGGIO 2024

Torna pienamente fruibile la Pozzallo-Marza
🕒 13 MAGGIO 2024

Maria della Medaglia, ieri processione in centro storico a Ragusa
🕒 13 MAGGIO 2024

Maria santissima delle Grazie, a Chiaramonte è festa in onore della Madonna
🕒 13 MAGGIO 2024

Vela & Salute, rotta da Pozzallo verso Catania

[Share on Facebook](#) [Share on Twitter](#) [Whatsapp](#) [Share](#)



Creare un ponte diretto tra la provincia di Ragusa e la Costa d'Avorio per portare le fave di cacao direttamente nei laboratori dei maestri cioccolatieri di Modica con la possibilità di far nascere nel comune ibleo un impianto destinato alla produzione di pasta amara di cacao. Ma non solo. Perché le possibilità di collaborazione messe oggi sul tavolo in occasione dell'incontro svoltosi presso la sede di **Sicindustria** Ragusa tra gli industriali della provincia guidati dal presidente Giorgio Cappello e la Delegazione della Costa d'Avorio sono state davvero tante.

“Il nostro obiettivo – ha detto Cappello – è quello di agevolare ogni azione che possa portare ad accorciare la filiera di approvvigionamento delle materie prime, sia per quanto riguarda le fave di cacao utilizzate dagli artigiani maestri cioccolatieri del Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica, sia per quanto riguarda quelle del caffè utilizzate dalle imprese industriali di trasformazione nostre associate. Oggi sono emerse interessanti possibilità che intendiamo sfruttare a pieno”.


A partire dal settore del cacao dove si assiste a una impennata dei prezzi delle forniture a seguito della minor capacità di fornitura da parte di Costa D'Avorio e Ghana, paesi che da soli rappresentano circa il 70% della produzione mondiale. Per questo il Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica ha proposto di realizzare il progetto “Pasta Amara Modica”, messo a punto dal direttore del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica, Nino Scivoletto, e da Davide Guarnaccia, direttore scientifico comparto nutraceutico della *Laerbiom* ed esperto di cacao e Cioccolato, che prevede la produzione di pasta amara di cacao in un impianto localizzato proprio nel territorio di Modica.

“L'importazione di fave di cacao dalla Costa d'Avorio, grazie alla logistica del Porto di Pozzallo – ha spiegato Cappello – potrebbe alimentare l'attività di trasformazione in loco per produrre la pasta amara di cacao, base per la produzione del Cioccolato di Modica rispettando le rigorose disposizioni del disciplinare. La creazione di uno stabilimento industriale di produzione di pasta amara nel territorio ibleo sarebbe al servizio non solo dei produttori del cioccolato Igp di Modica ma anche con apertura ai mercati nazionali ed internazionali”.

Un progetto condiviso anche da Diakité Siaka, presidente dell'Associazione dei trasformatori di cacao e presidente della primaria società di esportazione e trasformazione di caffè cacao UINTERCC-CI, che ha rilanciato proponendo la costituzione di una joint venture tra gli imprenditori iblei che vorranno avviare l'attività di trasformazione delle fave di cacao e i produttori ivoriani per la realizzazione di un impianto in Costa d'Avorio mettendo insieme il *know how* e le competenze tecnologiche delle due parti.

Al meeting, organizzato dal vicepresidente vicario di **Sicindustria** Ragusa Mario Molè, hanno partecipato importanti imprenditori della provincia di Ragusa come Giuseppe Battaglia (C.E.R.), Giovanni Spadola (Caffè Moak) e Andrea Eterno (Simfed); il presidente del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica, Scivoletto; Ignazio Abbate, presidente della Commissione “Affari Istituzionali” dell'Ars, e Nitto Rosso, direttore generale del Consorzio comunale di Ragusa, in rappresentanza della commissaria, Patrizia Valenti.

 13 MAGGIO 2024

 **Esonero contributivo lavoratrici madri, l'Ebt Ragusa illustra le ultime novità**
 13 MAGGIO 2024

Seguici su Facebook



FOCUSICILIA

[BUSINESS](#)
[LAVORO](#)
[LEGALITÀ & SICUREZZA](#)
[AMBIENTE](#)
[INFRASTRUTTURE](#)
[CULTURA & SOCIETÀ](#)
[SALUTE](#)

Modica vuole un suo impianto per produrre la pasta amara di cacao

Azione di **Sicindustria Ragusa** per accorciare la filiera di approvvigionamento delle materie prime, sia per quanto riguarda le fave di cacao utilizzate dagli artigiani maestri cioccolatieri del Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica, che per quelle del caffè

Di **Redazione** 11 Maggio 2024



Creare un ponte diretto tra la provincia di **Ragusa** e la **Costa d'Avorio** per portare le fave di **cacao** direttamente nei laboratori dei **maestri** cioccolatieri di Modica. Con la possibilità di far nascere nel comune ibleo un impianto destinato alla produzione di **pasta amara** di cacao. Ma non solo. Perché le possibilità di collaborazione messe sul tavolo in occasione dell'incontro svoltosi presso la sede di **Sicindustria Ragusa** tra gli industriali della provincia guidati dal presidente Giorgio **Cappello** e la Delegazione della Costa d'Avorio sono state davvero tante. "Il nostro obiettivo - ha detto Cappello - è quello di agevolare ogni azione che possa portare ad accorciare la filiera di **approvvigionamento** delle materie prime. Sia per quanto riguarda le fave di cacao utilizzate dagli artigiani maestri cioccolatieri del Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica, sia per quanto riguarda quelle del **caffè** utilizzate dalle imprese industriali di trasformazione nostre associate. Oggi sono emerse interessanti **possibilità** che intendiamo sfruttare a pieno".

Il progetto "Pasta Amara Modica"

A partire dal settore del **cacao** dove si assiste a una impennata dei prezzi delle forniture a

SOCIAL

f	25,010 Fans	MI PIACE
ig	712 Follower	SEGUI
X	392 Follower	SEGUI
yt	679 Iscritti	ISCRIVITI

- Pubblicità -

ULTIMI ARTICOLI

SALUTE

Ospedale Cervello di Palermo, "il pronto soccorso non sarà chiuso"

LAVORO

Sicurezza sul lavoro, Cgil, Cisl, Uil Sicilia: "Chiediamo nuovi ispettori"

LEGALITÀ & SICUREZZA

Fine vita, in Sicilia raccolta firme dopo le elezioni europee

SALUTE

Liste d'attesa, rischio decadenza per manager che non rispettano il Piano

BANDI

Balneari nel limbo, chiedono risposte. Governo: tavolo tecnico dopo le Europee



seguito della minor capacità di fornitura da parte di Costa D'Avorio e Ghana. I due Paesi da soli rappresentano circa il 70% della **produzione** mondiale. Per questo il Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica ha proposto di realizzare il progetto "Pasta Amara Modica", messo a punto dal direttore del **Consorzio** di Tutela del Cioccolato di Modica, Nino **Scivoletto**, e da Davide **Guarnaccia**, direttore scientifico comparto nutraceutico della Laerbium ed esperto di cacao e Cioccolato. L'idea prevede la produzione di pasta amara di cacao in un **impianto** localizzato proprio nel territorio di Modica.

Porto di Pozzallo e trasformazione in loco

"L'**importazione** di fave di cacao dalla Costa d'Avorio, grazie alla logistica del **Porto** di Pozzallo – ha spiegato Cappello – potrebbe alimentare l'attività di **trasformazione** in loco per produrre la pasta amara di cacao. La base per la produzione del **Cioccolato** di Modica rispettando le rigorose disposizioni del disciplinare. La creazione di uno **stabilimento** industriale di produzione di pasta amara nel territorio ibleo sarebbe al servizio non solo dei produttori del cioccolato Igp di Modica. Ma anche con apertura ai **mercati** nazionali ed internazionali".

Uova di Pasqua, sorpresa amara: con la crisi del cacao aumenti per 72 milioni

- Pubblicità -



Redazione

Business, Lavoro, Ambiente, Legalità e Sicurezza. FocuSicilia ha l'obiettivo di raccontare i numeri dell'isola più grande del Mediterraneo. Valorizzare il meglio e denunciare il peggio, la Sicilia dei successi e degli insuccessi. Un quotidiano che crede nello sviluppo sostenibile di una terra dalle grandi potenzialità, senza nascondere i problemi.

[f](#) [@](#) [in](#) [X](#)

DELLO STESSO AUTORE

LASCIA UN COMMENTO

Commento:



Home > Evoluzione > Sicindustria, fave di cacao dalla Costa d'Avorio nei laboratori di Modica

Evoluzione Focus

Sicindustria, fave di cacao dalla Costa d'Avorio nei laboratori di Modica

da Cinzia Ficco · Maggio 10, 2024

Si punta alla creazione di un impianto per la produzione di pasta amara

Creare un ponte diretto tra la provincia di Ragusa e la Costa d'Avorio per portare le fave di cacao direttamente nei laboratori dei maestri cioccolatieri di Modica con la possibilità di far nascere nel comune ibleo un **impianto destinato alla produzione di pasta amara di cacao**.

Le possibilità di collaborazione, messe oggi sul tavolo, in occasione dell'incontro svoltosi nella sede di **Sicindustria Ragusa** tra gli industriali della provincia guidati dal presidente **Giorgio Cappello** e la Delegazione della Costa d'Avorio sono state davvero tante.

"Il nostro obiettivo – ha detto Cappello – è agevolare ogni azione che possa portare ad accorciare la filiera di approvvigionamento delle materie prime: sia le fave di cacao utilizzate dagli artigiani maestri cioccolatieri del Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica, sia quelle del caffè utilizzate dalle imprese industriali di trasformazione nostre associate. Oggi sono emerse interessanti possibilità che intendiamo sfruttare a pieno".

In questo momento nel settore del cacao si registra una impennata dei prezzi delle materie prime, perché Costa D'Avorio e Ghana, Paesi che da soli rappresentano circa il 70% della produzione mondiale, ne forniscono meno.

In questo senso il Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica ha proposto di realizzare il progetto "**Pasta Amara Modica**", elaborato da Nino Scivoletto direttore del Consorzio di

Cerca

CER

CA

Cerca



I PIÙ LETTI



"Il nostro obiettivo? Il benessere nei borghi e..."

Luglio 13, 2023 0

Parla Mariarita Costanza, cofondatrice di una start up, oggi società benefit
Una contrazione...



Danny Wise:
trentuno anni di
moda. Merito
anche...



Antonella Recchia:
"Il mio modello di
business? Etico..."



Tutela del Cioccolato di Modica e Davide Guarnaccia, direttore scientifico comparto nutraceutico della Laerbiem, oltreché esperto di cacao e cioccolato. L'iniziativa prevedrebbe la produzione di pasta amara di cacao in un impianto localizzato nel territorio di Modica.

“L'importazione di fave di cacao dalla Costa d'Avorio, grazie alla logistica del Porto di Pozzallo – ha continuato Cappello – potrebbe alimentare l'attività di trasformazione in loco per produrre la pasta amara di cacao, base per la produzione del Cioccolato di Modica. E questo avverrebbe rispettando le rigorose disposizioni del disciplinare. Lo stabilimento industriale di produzione di pasta amara nel territorio ibleo sarebbe al servizio dei produttori del cioccolato Igp di Modica, ma aperto ai mercati nazionali ed internazionali”.

Un progetto condiviso anche da Diakité Siaka, presidente dell'Associazione dei trasformatori di cacao e presidente della primaria società di esportazione e trasformazione di caffè cacao UINTERCC-CI, che ha rilanciato, proponendo la costituzione di una *joint venture* tra gli imprenditori iblei – che vorranno avviare l'attività di trasformazione delle fave di cacao- e i produttori ivoriani per la realizzazione di un impianto in Costa d'Avorio, mettendo insieme il know how e le competenze tecnologiche delle due parti.

Al meeting, organizzato dal vicepresidente vicario di **Sicindustria Ragusa**, Mario Molè, hanno partecipato imprenditori del Ragusano come Giuseppe Battaglia (C.E.R.), Giovanni Spadola (Caffè Moak) e Andrea Eterno (Simfed), il presidente del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica, Scivoletto, Ignazio Abbate, presidente della Commissione “Affari Istituzionali” dell'Ars, e Nitto Rosso, direttore generale del Consorzio comunale di Ragusa, in rappresentanza della commissaria, Patrizia Valenti.

CIOCCOLATO DI MODICA

COSTA D'AVORIO

SICINDUSTRIA

CONDIVIDI

0


Cinzia Ficco

Giornalista, di origini pugliesi, ha collaborato con varie testate cartacee: Corriere

L'Intelligenza Artificiale nella cura del dolore cronico...
Addio ai brutti voti in matematica. Arrivano i...

CATEGORIE

Azienda Top	(95)
Diritto	(33)
Evoluzione	(83)
Finanza	(28)
Focus	(285)
Innovazione	(225)
Libri	(12)
Management	(133)
Marketing	(42)
Nautica	(2)
Uncategorized	(14)

LEGAL

[Privacy Policy](#)
[< ARTICOLO PRECEDENTE](#)
[ARTICOLO SUCCESSIVO >](#)
L'Italia, il Paese più circolare d'Europa soprattutto per il riciclo delle terre rare e degli imballaggi
I vantaggi competitivi delle politiche di Diversità e Inclusione

Questo sito utilizza i cookie. Accedendo a questo sito, accetti il fatto che potremmo memorizzare e accedere ai cookie sul tuo dispositivo.

[Accetto i cookie](#) [Leggi](#)



direttore **Paolo Pagliaro**

CHI SIAMO ▾ COSA FACCIAMO ▾ CONTATTI

SEGUICI SU



IL PUNTO DI PAOLO PAGLIARO NEWS ITALIANI NEL MONDO BIG ITALY FOCUS I RITORNATI PROTAGONISTI OPINIONI NUMERI SPECIALI

News per abbonati

18:29 EUROPEE, ROMANO-LUPI: LA LISTA NOI MODERATI- FORZA ITALIA RIFERIMENTO DEL CENTRO

18:27 MELONI-F

MODICA, SICINDUSTRIA FA DA PONTE CON COSTA D'AVORIO PER PORTARE FAVE DI CACAO (2)

Ragusa, 10 mag - "L'importazione di fave di cacao dalla Costa d'Avorio, grazie alla logistica del Porto di Pozzallo – ha spiegato Cappello – potrebbe alimentare l'attività di trasformazione in loco per produrre la pasta amara di cacao, base per la produzione del Cioccolato di Modica rispettand... (© 9Colonne - citare la fonte...) [Accedi al servizio Nove Colonne ATG e leggi il resto dell'articolo](#)

Italiani nel mondo

IM

NOVE COLONNE ATG

- MELONI-FIALA: ITALIA E REP. CECA D'ACCORDO SU MIGRANTI, DIFESA, E UCRAINA (RIEPILOGO) – (2)
- MELONI-FIALA: ITALIA E REP. CECA D'ACCORDO SU MIGRANTI, DIFESA, E UCRAINA (RIEPILOGO) – (1)
- SINISTRA, ASCANI: DIFEDERE VALORI FONDANTI DA ASSALTO DESTRE
- SINISTRA, ASCANI (PD): DIFENDA PRINCIPI LIBERTA' E GIUSTIZIA DA ASSALTO DESTRE

[archivio](#)

NOVE COLONNE ATG / SETTIMANALE

- [Ultimo numero](#)
- [Archivio notiziario](#)

GLI ALFIERI DEL MADE IN ITALY

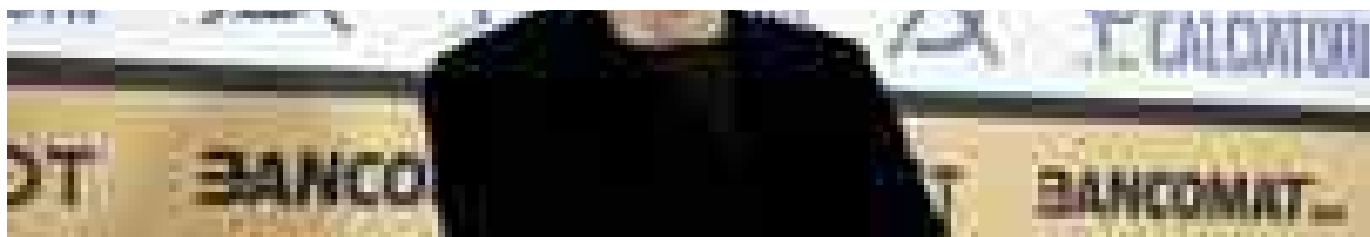
Le eccellenze italiane si raccontano



PROTAGONISTI

[archivio](#)

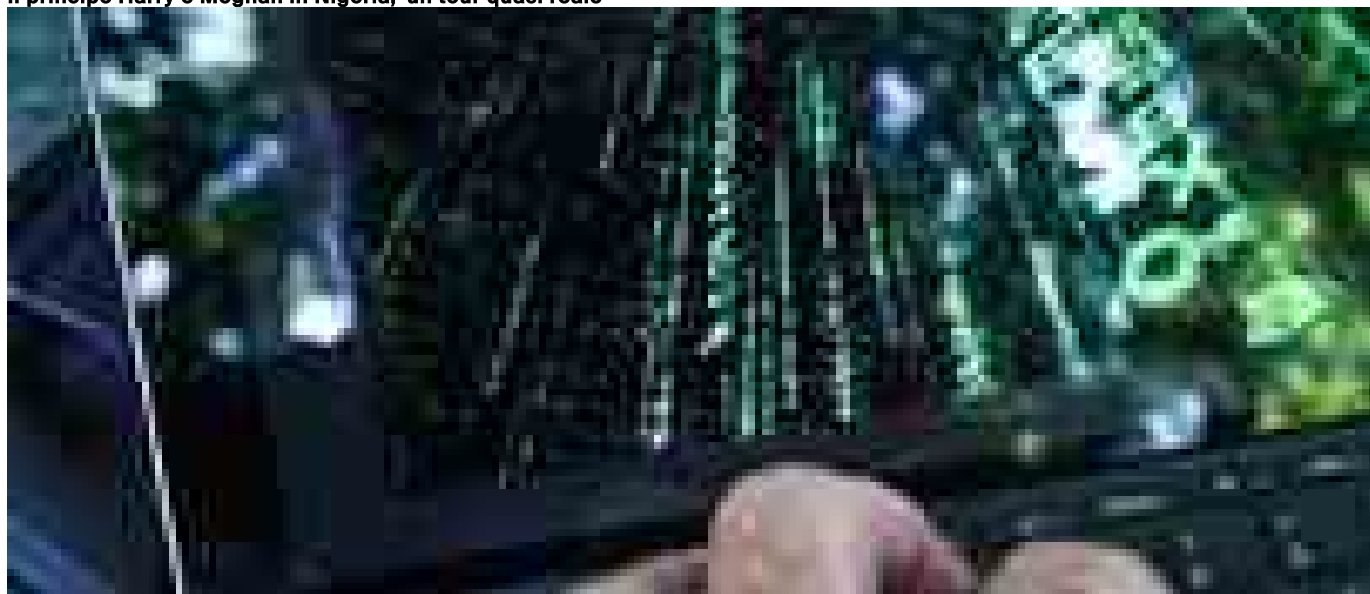




Rovazzi: 'Il furto del telefono? Una trovata per lanciare il nuovo singolo'



Il principe Harry e Meghan in Nigeria, 'un tour quasi reale'



Allarme del Mit sulle IA che hanno imparato a bluffare

Temi caldi Toti Israele Segre Pifferi
/ **Economia** / PMI

Naviga :

Un ponte tra Modica e la Costa d'Avorio per import cacao

Incontro presso la sede della **Sicindustria** di Ragusa

PALERMO, 10 maggio 2024, 19:57

Redazione ANSA

Dalla Costa d'Avorio ai laboratori dei maestri cioccolatieri di Modica. La parola d'ordine è creare un ponte diretto tra la provincia di Ragusa e i territori della Costa d'Avorio dove si producono fave di cacao, con la possibilità di far nascere nel comune ibleo un impianto destinato alla produzione di pasta amara di cacao. Ma non solo.

Perché le possibilità di collaborazione messe oggi sul tavolo in occasione dell'incontro che si è svolto presso la sede di **Sicindustria Ragusa** tra gli industriali della provincia guidati dal presidente Giorgio Cappello e la delegazione della Costa d'Avorio sono state davvero tante.

"Il nostro obiettivo - ha detto Cappello - è quello di agevolare ogni azione che possa portare ad accorciare la filiera di approvvigionamento delle materie prime, sia per quanto riguarda le fave di cacao utilizzate dagli artigiani maestri cioccolatieri del Consorzio di tutela del cioccolato di Modica, sia per quanto riguarda quelle del caffè utilizzate dalle imprese industriali di trasformazione nostre associate. Oggi sono emerse interessanti possibilità che intendiamo sfruttare a pieno".

A partire dal settore del cacao dove si assiste a una impennata dei prezzi delle forniture a seguito della minor capacità di fornitura da parte di Costa D'Avorio e Ghana, paesi che da soli rappresentano circa il 70% della produzione mondiale. Per questo il Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica ha proposto di realizzare il progetto "Pasta Amara Modica", messo a punto dal direttore del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica, Nino Scivoletto, e da Davide Guarnaccia, direttore scientifico comparto nutraceutico della Laerbiem ed esperto di cacao e Cioccolato, che prevede la produzione di pasta amara di cacao in un impianto localizzato proprio nel territorio di Modica.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Condividi



🕒 Ultima ora di Economia

18:14

Il prezzo del gas chiude in calo a 29,58 euro

18:09

Lo spread tra Btp e Bund chiude in rialzo e sfiora 135 punti

17:56

I ricavi Fiera Milano nel trimestre salgono a 72,4 milioni

17:49

Borsa: l'Europa chiude in calo, Francoforte -0,16%

17:39

Borsa: Milano chiude in rialzo dello 0,46%

16:56

Banca del Messico, 'possibile taglio dei tassi a giugno'

Newsletter ANSA

Veloci, dettagliate, verificate. Nella tua casella

mail.

Iscriviti alle newsletter

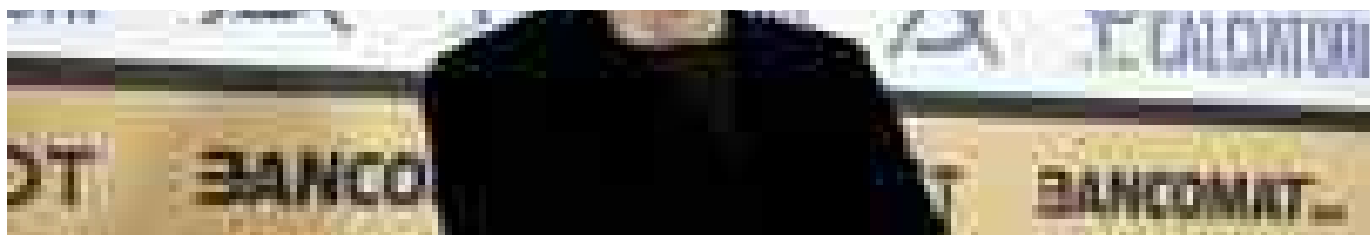
Video di Economia >



aiuti

Il tin

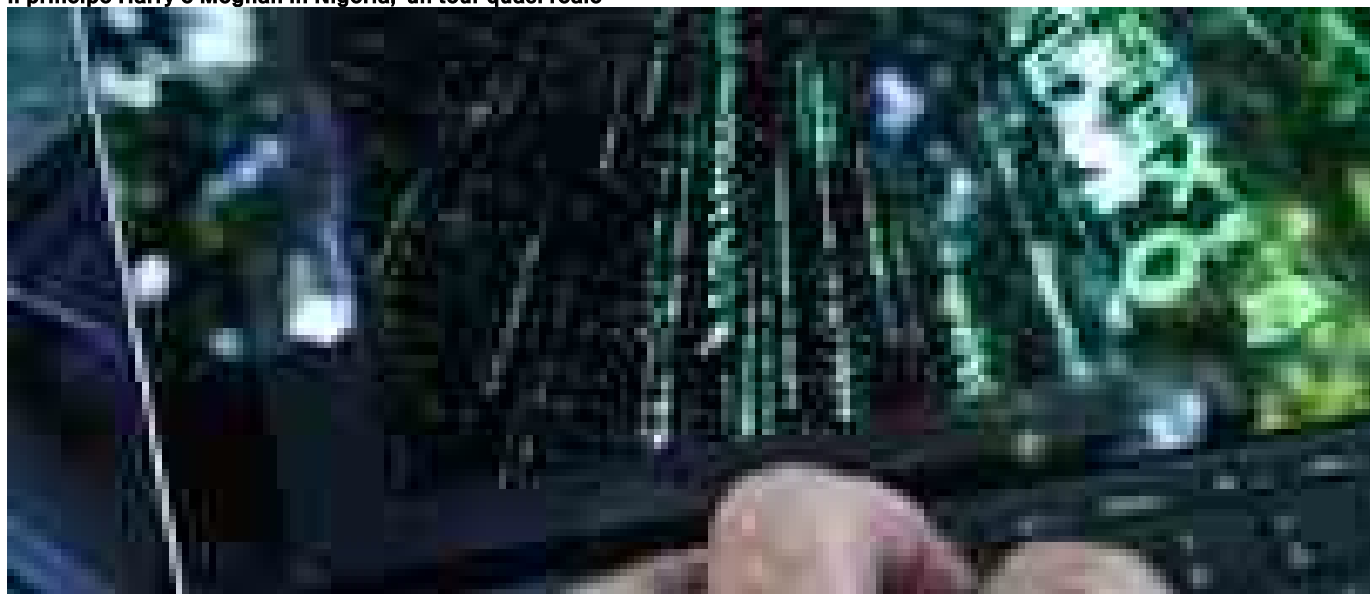




Rovazzi: 'Il furto del telefono? Una trovata per lanciare il nuovo singolo'



Il principe Harry e Meghan in Nigeria, 'un tour quasi reale'



Allarme del Mit sulle IA che hanno imparato a bluffare

Temi caldi
Toti
Israele
Segre
Pifferi
/ **Economia** / PMI

Naviga :

Un ponte tra Modica e la Costa d'Avorio per import cacao (2)

PALERMO, 10 maggio 2024, 20:00
Redazione ANSA

L'importazione di fave di cacao dalla Costa d'Avorio, grazie alla logistica del Porto di Pozzallo - ha spiegato Cappello - potrebbe alimentare l'attività di trasformazione in loco per produrre la pasta amara di cacao, base per la produzione del Cioccolato di Modica rispettando le rigorose disposizioni del disciplinare. La creazione di uno stabilimento industriale di produzione di pasta amara nel territorio ibleo sarebbe al servizio non solo dei produttori del cioccolato Igp di Modica ma anche con apertura ai mercati nazionali ed internazionali".

Un progetto condiviso anche da Diakité Siaka, presidente dell'Associazione dei trasformatori di cacao e presidente della primaria società di esportazione e trasformazione di caffè cacao Uintercc-ci, che ha rilanciato proponendo la costituzione di una joint venture tra gli imprenditori iblei che vorranno avviare l'attività di trasformazione delle fave di cacao e i produttori ivoriani per la realizzazione di un impianto in Costa d'Avorio mettendo insieme il know how e le competenze tecnologiche delle due parti.

Al meeting, organizzato dal vicepresidente vicario di Sicindustria Ragusa Mario Molè, hanno partecipato importanti imprenditori della provincia di Ragusa come Giuseppe Battaglia (c.e.r.), Giovanni Spadola (Caffè Moak) e Andrea Eterno (Simfed); il presidente del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica, Scivoletto; Ignazio Abbate, presidente della Commissione "Affari Istituzionali" dell'Ars, e Nitto Rosso, direttore generale del Consorzio comunale di Ragusa, in rappresentanza della commissaria, Patrizia Valenti.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Condividi



🕒 **Ultima ora di Economia**

16:56

Banca del Messico, 'possibile taglio dei tassi a giugno'

16:20

Arera, da emendamenti rifiuti rischi costi senza controllo

16:19

Sugar tax: Assolombarda lancia il timer con il countdown

15:47

Borsa: l'Europa prosegue debole con Milano controcorrente

15:35

Henkel, obiettivo 100% elettricità da rinnovabili entro il 2030

15:09

Ue, 'Italia leader nella produzione di pannelli solari'

Newsletter ANSA
Veloci, dettagliate, verificate. Nella tua casella mail.

Iscriviti alle newsletter

Video di Economia >



Infrastrutture digitali considerate più importanti dell'acqua"



Nello stabilimento Rubbiano di Mulino Bianco 17 ricette nel segno della sostenibilità"



Salvini: "Il Piemonte corre, sbloccate tante grandi opere"



Starace (Eq Group): "Innovazione e sostenibilità si sostengono a vicenda"



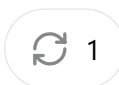
FOOD

Cioccolato, il progetto: a Modica impianto per produrre pasta amara di cacao

Il Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica ha proposto di realizzare il progetto che prevede la produzione di pasta amara di cacao in un impianto localizzato proprio nel territorio di Modica



NINO AMADORE
MAG 14, 2024



Condividi



1x

0:00

-2:19



Creare un ponte diretto tra la provincia di Ragusa e la Costa d'Avorio per portare le fave di cacao direttamente nei laboratori dei maestri cioccolatieri di Modica con la possibilità di far nascere nel comune ibleo un impianto destinato alla produzione di pasta amara di cacao. Ma non solo. Perché le possibilità di collaborazione messe oggi sul tavolo in occasione dell'incontro svoltosi presso la sede di Sicindustria Ragusa tra gli industriali della provincia guidati dal presidente Giorgio Cappello e la Delegazione della Costa d'Avorio sono state davvero tante.

Blocknotes è una pubblicazione supportata dai Reader. Per ricevere i nuovi Post e supportare il mio lavoro, prendi in considerazione la possibilità di diventare un abbonato gratuito o a pagamento.

© 2024 Blocknotes · [Privacy](#) · [Condizioni](#) · [Notifica di raccolta](#)
[Substack](#) è la casa della grande cultura



“Il nostro obiettivo – ha detto Cappello – è quello di agevolare ogni azione che possa portare ad accorciare la filiera di approvvigionamento delle materie prime, sia per quanto riguarda le fave di cacao utilizzate dagli artigiani maestri cioccolatieri del Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica, sia per quanto riguarda quelle del caffè utilizzate dalle imprese industriali di trasformazione nostre associate. Oggi sono emerse interessanti possibilità che intendiamo sfruttare a pieno”





A partire dal settore del cacao dove si assiste a una impennata dei prezzi delle forniture a seguito della minor capacità di fornitura da parte di Costa D'Avorio e Ghana, paesi che da soli rappresentano circa il 70% della produzione mondiale. Per questo il Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica ha proposto di realizzare il progetto "Pasta Amara Modica", messo a punto dal direttore del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica, Nino Scivoletto, e da Davide Guarnaccia, direttore scientifico comparto nutraceutico della *Laerbium* ed esperto di cacao e Cioccolato, che prevede la produzione di pasta amara di cacao in un impianto localizzato proprio nel territorio di Modica.

“L'importazione di fave di cacao dalla Costa d'Avorio, grazie alla logistica del Porto di Pozzallo – ha spiegato Cappello – potrebbe alimentare l'attività di trasformazione in loco per produrre la pasta amara di cacao, base per la produzione del Cioccolato di Modica rispettando le rigorose disposizioni del disciplinare. La creazione di uno stabilimento industriale di produzione di pasta amara nel territorio ibleo sarebbe al servizio non solo dei produttori del cioccolato Igp di Modica ma anche con apertura ai mercati nazionali ed internazionali”.

Un progetto condiviso anche da Diakité Siaka, presidente dell'Associazione dei trasformatori di cacao e presidente della primaria società di esportazione e trasformazione di caffè cacao UINTERCC-CI, che ha rilanciato proponendo la costituzione di una joint venture tra gli imprenditori iblei che vorranno avviare l'attività di trasformazione delle fave di cacao e i produttori ivoriani per la realizzazione di un impianto in Costa d'Avorio mettendo insieme il *know how* e le competenze tecnologiche delle due parti.

Al meeting, organizzato dal vicepresidente vicario di Sicindustria Ragusa Mario Molè, hanno partecipato importanti imprenditori della provincia di Ragusa come Giuseppe Battaglia (C.E.R.), Giovanni Spadola (Caffè Moak) e Andrea Eterno (Simfed); il presidente del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica, Scivoletto; Ignazio Abbate, presidente della Commissione "Affari Istituzionali" dell'Ars, e Nitto Rosso,

direttore generale del Consorzio comunale di Ragusa, in rappresentanza della commissaria, Patrizia Valenti.

Blocknotes è una pubblicazione supportata dai Reader. Per ricevere i nuovi Post e supportare il mio lavoro, prendi in considerazione la possibilità di diventare un abbonato gratuito o a pagamento.

← Precedente

Commenti



Scrivi un commento...

Monday 13 Maggio 2024

• Pubblicità

• Privacy policy

f



[Home](#) • [Cibi e vini](#) • [Economia, Sicindustria](#) Ragusa fa da ponte con la Costa d'Avorio per portare a Modica le fave di cacao

■ CIBI E VINI ■ ECONOMIA & LAVORO ■ IN EVIDENZA

Economia, **Sicindustria** Ragusa fa da ponte con la Costa d'Avorio per portare a Modica le fave di cacao

By Redazione  11 Maggio 2024

Creare un ponte diretto tra la provincia di Ragusa e la Costa d'Avorio per portare le fave di cacao direttamente nei laboratori dei maestri cioccolatieri di Modica con la possibilità di far nascere nel comune ibleo un impianto destinato alla produzione di pasta amara di cacao. Ma non solo. Perché le possibilità di collaborazione messe oggi sul tavolo in occasione dell'incontro svoltosi presso la sede di **Sicindustria** Ragusa tra gli industriali della provincia guidati dal presidente Giorgio Cappello e la Delegazione della Costa d'Avorio sono state davvero tante.

“Il nostro obiettivo – ha detto Cappello – è quello di agevolare ogni azione che possa portare ad accorciare la filiera di approvvigionamento delle materie prime, sia per quanto riguarda le fave di cacao utilizzate dagli artigiani maestri cioccolatieri del Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica,

sia per quanto riguarda quelle del caffè utilizzate dalle imprese industriali di trasformazione nostre associate. Oggi sono emerse interessanti possibilità che intendiamo sfruttare a pieno”.

A partire dal settore del cacao dove si assiste a una impennata dei prezzi delle forniture a seguito della minor capacità di fornitura da parte di Costa D’Avorio e Ghana, paesi che da soli rappresentano circa il 70% della produzione mondiale. Per questo il Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica ha proposto di realizzare il progetto “Pasta Amara Modica”, messo a punto dal direttore del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica, Nino Scivoletto, e da Davide Guarnaccia, direttore scientifico comparto nutraceutico della *Laerbium* ed esperto di cacao e Cioccolato, che prevede la produzione di pasta amara di cacao in un impianto localizzato proprio nel territorio di Modica.

“L’importazione di fave di cacao dalla Costa d’Avorio, grazie alla logistica del Porto di Pozzallo – ha spiegato Cappello – potrebbe alimentare l’attività di trasformazione in loco per produrre la pasta amara di cacao, base per la produzione del Cioccolato di Modica rispettando le rigorose disposizioni del disciplinare. La creazione di uno stabilimento industriale di produzione di pasta amara nel territorio ibleo sarebbe al servizio non solo dei produttori del cioccolato Igp di Modica ma anche con apertura ai mercati nazionali ed internazionali”.

Un progetto condiviso anche da Diakité Siaka, presidente dell’Associazione dei trasformatori di cacao e presidente della primaria società di esportazione e trasformazione di caffè cacao UINTERCC-CI, che ha rilanciato proponendo la costituzione di una joint venture tra gli imprenditori iblei che vorranno avviare l’attività di trasformazione delle fave di cacao e i produttori ivoriani per la realizzazione di un impianto in Costa d’Avorio mettendo insieme il *know how* e le competenze tecnologiche delle due parti.

Al meeting, organizzato dal vicepresidente vicario di [Sicindustria](#) Ragusa Mario Molè, hanno partecipato importanti imprenditori della provincia di Ragusa come Giuseppe Battaglia (C.E.R.), Giovanni Spadola (Caffè Moak) e Andrea Eterno (Simfed); il presidente del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica, Scivoletto; Ignazio Abbate, presidente della Commissione “Affari Istituzionali” dell’Ars, e Nitto Rosso, direttore generale del Consorzio comunale di Ragusa, in rappresentanza della commissaria, Patrizia Valenti.

Share This:



Cioccolato. a Modica un impianto destinato alla produzione di pasta amara di cacao



Peso: 27%

ref_id-2163

486-001-001

FOOD

Cioccolato, il progetto: a Modica impianto per produrre pasta amara di cacao

Il Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica ha proposto di realizzare il progetto che prevede la produzione di pasta amara di cacao in un impianto localizzato proprio nel territorio di Modica



NINO AMADORE
MAG 14, 2024



Condividi



1x

0:00

-2:19



Creare un ponte diretto tra la provincia di Ragusa e la Costa d'Avorio per portare le fave di cacao direttamente nei laboratori dei maestri cioccolatieri di Modica con la possibilità di far nascere nel comune ibleo un impianto destinato alla produzione di pasta amara di cacao. Ma non solo. Perché le possibilità di collaborazione messe oggi sul tavolo in occasione dell'incontro svoltosi presso la sede di Sicindustria Ragusa tra gli industriali della provincia guidati dal presidente Giorgio Cappello e la Delegazione della Costa d'Avorio sono state davvero tante.

Blocknotes è una pubblicazione supportata dai Reader. Per ricevere i nuovi Post e supportare il mio lavoro, prendi in considerazione la possibilità di diventare un abbonato gratuito o a pagamento.

© 2024 Blocknotes · [Privacy](#) · [Condizioni](#) · [Notifica di raccolta](#)
[Substack](#) è la casa della grande cultura



“Il nostro obiettivo – ha detto Cappello – è quello di agevolare ogni azione che possa portare ad accorciare la filiera di approvvigionamento delle materie prime, sia per quanto riguarda le fave di cacao utilizzate dagli artigiani maestri cioccolatieri del Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica, sia per quanto riguarda quelle del caffè utilizzate dalle imprese industriali di trasformazione nostre associate. Oggi sono emerse interessanti possibilità che intendiamo sfruttare a pieno”





A partire dal settore del cacao dove si assiste a una impennata dei prezzi delle forniture a seguito della minor capacità di fornitura da parte di Costa D'Avorio e Ghana, paesi che da soli rappresentano circa il 70% della produzione mondiale. Per questo il Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica ha proposto di realizzare il progetto "Pasta Amara Modica", messo a punto dal direttore del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica, Nino Scivoletto, e da Davide Guarnaccia, direttore scientifico comparto nutraceutico della *Laerbium* ed esperto di cacao e Cioccolato, che prevede la produzione di pasta amara di cacao in un impianto localizzato proprio nel territorio di Modica.

“L'importazione di fave di cacao dalla Costa d'Avorio, grazie alla logistica del Porto di Pozzallo – ha spiegato Cappello – potrebbe alimentare l'attività di trasformazione in loco per produrre la pasta amara di cacao, base per la produzione del Cioccolato di Modica rispettando le rigorose disposizioni del disciplinare. La creazione di uno stabilimento industriale di produzione di pasta amara nel territorio ibleo sarebbe al servizio non solo dei produttori del cioccolato Igp di Modica ma anche con apertura ai mercati nazionali ed internazionali”.

Un progetto condiviso anche da Diakité Siaka, presidente dell'Associazione dei trasformatori di cacao e presidente della primaria società di esportazione e trasformazione di caffè cacao UINTERCC-CI, che ha rilanciato proponendo la costituzione di una joint venture tra gli imprenditori iblei che vorranno avviare l'attività di trasformazione delle fave di cacao e i produttori ivoriani per la realizzazione di un impianto in Costa d'Avorio mettendo insieme il *know how* e le competenze tecnologiche delle due parti.

Al meeting, organizzato dal vicepresidente vicario di Sicindustria Ragusa Mario Molè, hanno partecipato importanti imprenditori della provincia di Ragusa come Giuseppe Battaglia (C.E.R.), Giovanni Spadola (Caffè Moak) e Andrea Eterno (Simfed); il presidente del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica, Scivoletto; Ignazio Abbate, presidente della Commissione "Affari Istituzionali" dell'Ars, e Nitto Rosso,

direttore generale del Consorzio comunale di Ragusa, in rappresentanza della commissaria, Patrizia Valenti.

Blocknotes è una pubblicazione supportata dai Reader. Per ricevere i nuovi Post e supportare il mio lavoro, prendi in considerazione la possibilità di diventare un abbonato gratuito o a pagamento.

← Precedente

Commenti



Scrivi un commento...

SICINDUSTRIA

2 articoli

- VIDEOMEDITERRANEO - "Cacao, un ponte con la Costa D`Avorio" - (13-05-2024)
- ECONOMYSICILIA.IT Cioccolato. a Modica un impianto destinato alla produzione di pasta amara di...

Monitoraggio dei servizi radio-televisivi

Data	13/05/2024	Ora		Emittente	TRMH24
Titolo Trasmissione		VIDEOMEDITERRANEO - "Cacao, un ponte con la Costa D`Avorio" - (13-05-2024)			

VIDEOMEDITERRANEO - "Cacao, un ponte con la Costa D`Avorio" - (13-05-2024)



In onda: 13.05.2024

Condotto da:

Ospiti:

Servizio di:

Durata del servizio: 00:01:57

Orario di rilevazione: 18:18:45

Intervento di:

Tag:

Speech to text

(...

...)

TAG/BDF

13-05-24 18.25 NNNN

Monitoraggio dei servizi radio-televisivi

Data	13/05/2024	Ora		Emittente	WEB
Titolo Trasmissione		ECONOMYSICILIA.IT Cioccolato. a Modica un impianto destinato alla produzione di pasta amara di cacao (13-05-2024)			

ECONOMYSICILIA.IT Cioccolato. a Modica un impianto destinato alla produzione di pasta amara di cacao (13-05-2024)



TAG/AR

13-05-24 18.09 NNNN

1 articolo

- FACEBOOK Sicindustria Ragusa fa da ponte con la Costa D`Avorio per portare a Modica le fave di ...

Monitoraggio dei servizi radio-televisivi

Data	13/05/2024	Ora		Emittente	WEB
Titolo Trasmissione		FACEBOOK Sicindustria Ragusa fa da ponte con la Costa D`Avorio per portare a Modica le fave di cacao.			

FACEBOOK Sicindustria Ragusa fa da ponte con la Costa D`Avorio per portare a Modica le fave di cacao.



TAG/AR

13-05-24 18.16 NNNN



COMUNICATO STAMPA

IMPRESE: SICINDUSTRIA RAGUSA FA DA PONTE CON LA COSTA D'AVORIO PER PORTARE A MODICA LE FAVE DI CACAO

Ragusa, 10 maggio 2024 – Creare un ponte diretto tra la provincia di Ragusa e la Costa d'Avorio per portare le fave di cacao direttamente nei laboratori dei maestri cioccolatieri di Modica con la possibilità di far nascere nel comune ibleo un impianto destinato alla produzione di pasta amara di cacao. Ma non solo. Perché le possibilità di collaborazione messe oggi sul tavolo in occasione dell'incontro svoltosi presso la sede di Sicindustria Ragusa tra gli industriali della provincia guidati dal presidente Giorgio Cappello e la Delegazione della Costa d'Avorio sono state davvero tante.

“Il nostro obiettivo – ha detto Cappello – è quello di agevolare ogni azione che possa portare ad accorciare la filiera di approvvigionamento delle materie prime, sia per quanto riguarda le fave di cacao utilizzate dagli artigiani maestri cioccolatieri del Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica, sia per quanto riguarda quelle del caffè utilizzate dalle imprese industriali di trasformazione nostre associate. Oggi sono emerse interessanti possibilità che intendiamo sfruttare a pieno”.

A partire dal settore del cacao dove si assiste a una impennata dei prezzi delle forniture a seguito della minor capacità di fornitura da parte di Costa D'Avorio e Ghana, paesi che da soli rappresentano circa il 70% della produzione mondiale. Per questo il Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica ha proposto di realizzare il progetto “Pasta Amara Modica”, messo a punto dal direttore del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica, Nino Scivoletto, e da Davide Guarnaccia, direttore scientifico comparto nutraceutico della *Laerbiium* ed esperto di cacao e Cioccolato, che prevede la produzione di pasta amara di cacao in un impianto localizzato proprio nel territorio di Modica.

“L'importazione di fave di cacao dalla Costa d'Avorio, grazie alla logistica del Porto di Pozzallo – ha spiegato Cappello – potrebbe alimentare l'attività di trasformazione in loco per produrre la pasta amara di cacao, base per la produzione del Cioccolato di Modica rispettando le rigorose disposizioni del disciplinare. La creazione di uno stabilimento industriale di produzione di pasta amara nel territorio ibleo sarebbe al servizio non solo dei produttori del cioccolato Igp di Modica ma anche con apertura ai mercati nazionali ed internazionali”.

Un progetto condiviso anche da Diakitè Siaka, presidente dell'Associazione dei trasformatori di cacao e presidente della primaria società di esportazione e trasformazione di caffè cacao UINTERCC-CI, che ha rilanciato proponendo la costituzione di una joint venture tra gli imprenditori iblei che vorranno avviare l'attività di trasformazione delle fave di cacao e i produttori ivoriani per la realizzazione di un impianto in Costa d'Avorio mettendo insieme il *know how* e le competenze tecnologiche delle due parti.

Al meeting, organizzato dal vicepresidente vicario di Sicindustria Ragusa Mario Molè, hanno partecipato importanti imprenditori della provincia di Ragusa come Giuseppe Battaglia (C.E.R.), Giovanni Spadola (Caffè Moak) e Andrea Eterno (Simfed); il presidente del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica, Scivoletto; Ignazio Abbate, presidente della Commissione “Affari Istituzionali” dell'Ars, e Nitto Rosso, direttore generale del Consorzio comunale di Ragusa, in rappresentanza della commissaria, Patrizia Valenti.

UFFICIO STAMPA

Eliana Marino 3667827852