

Appuntamenti

# In Arte il cacao: a Modica dal 30 aprile al 3 Maggio il festival delle culture gastronomiche che celebra il Cioccolato di Modica IGP

di: Redazione

26 aprile 2026



Dal 30 aprile al 3 maggio 2026, il cuore barocco di Modica Alta si prepara a vivere una metamorfosi che trasformerà il quartiere del Pizzo Belvedere e l'area di San Giovanni nel baricentro di un'ambiziosa narrazione territoriale: la prima edizione di IN ARTE IL CACAO – Culture gastronomiche nel Val di Noto. Si tratta di un atto di rigenerazione urbana e intellettuale che eleva il cacao a filo conduttore di un viaggio millenario, celebrando il Cioccolato di Modica IGP come l'esito finale e identitario di un percorso fatto di terra, mani e contaminazioni.

Il progetto, nato dalla visione sinergica dell'Associazione culturale Mani in Arte e dell'agenzia di comunicazione Condire Digitale, abita i luoghi più suggestivi del quartiere – tra via Pizzo, la maestosa Scalinata di San Giovanni e i saloni di Palazzo San Giovanni – trasformandoli in un laboratorio di bellezza e pensiero contemporaneo, aperto e gratuito per tutti.

«Siamo abituati a parlare cioccolato, ma parlare di cacao è tutt'altra cosa» dice Innocenzo Pluchino, presidente di Mani in Arte, insieme ai componenti del direttivo Salvo Spadaro e Giovanni Peligra: «Il cacao è una storia che attraversa oceani e secoli, storie di uomini e di tradizioni. È innanzitutto una spezia straordinaria da esplorare in tutte le forme che non siano solo quella del cioccolato: negli abbinamenti con le eccellenze del nostro territorio, nella cucina salata, nella pasticceria di tradizione. È un viaggio che parte dalle comunità che lo coltivano in Sud America e Africa, comunità che custodiscono un sapere antico non dissimile da quello che anima questo quartiere, e arriva fino a Modica, dove quel sapere si trasforma in qualcosa di unico al mondo. Questo festival vuole essere anche un atto di gratitudine verso chi ha aperto questa strada prima di noi: ricordiamo Franco Ruta a dieci anni dalla sua scomparsa, perché fu lui a cominciare davvero a raccontare Modica come destinazione di un viaggio culturale, e da quella visione noi oggi ripartiamo per costruire qualcosa di ancora più grande. Siamo entusiasti, tra le altre, cose, del fatto che a ricordarlo con noi arriverà anche Eugenio Guarducci»

Il palinsesto svela una densità di appuntamenti costruita per intercettare ogni genere di pubblico attorno allo stesso filo rosso. La mostra mercato accoglie l'eccellenza con partner iconici come Domori ed Eurochocolate, riunendo per la prima volta i produttori locali che hanno fatto della lavorazione delle fave di cacao un manifesto di resistenza qualitativa. I talk e i collegamenti in diretta portano a Modica voci da tre continenti: Julien Simonis di Cacao of Excellence, Maria Fernanda Di Giacobbe di Cacao de Origen dal Venezuela, la presidente di Altromercato Marta Fracasso, in un confronto internazionale sulla filiera etica del cacao che non aveva mai trovato casa in questa città. Corrado Assenza porta la sua lectio magistralis sul futuro del cacao; Alberto Grandi il suo sguardo critico sulla memoria gastronomica; gli chef Accursio Craparo, Gabriele Camiolo, Carmelo Chiaramonte, Francesca Barone, Carmelo Ferreri e Giorgio Abate aprono il festival il 30 aprile con un convivio di fine dining in cui il cacao abbandona il dolce e si fa spezia della cucina salata. Fondamentale il sistema di rete attivato con la Strada del Vino e dei Sapori del Val di Noto, che porta in scena i grandi vini del territorio in abbinamento ai cioccolati modicani.



La Scalinata di San Giovanni ospiterà la scrittrice Viola Ardone nella serata di apertura in collaborazione con Mondadori Bookstore, e il concerto di Antonio Modica giorno 2 maggio, punta di diamante di un intenso programma di live musicali che attraverserà tutto il quartiere, insieme allo Street Food District che animerà tutte le sere via Pizzo .

Le famiglie trovano quattro giorni di laboratori artistici e attività sportive per bambini e ragazzi tra i vicoli del quartiere, a cura della Cooperativa sociale L'Arca.



«Il Cioccolato di Modica è il prodotto più iconico della città – dicono **Concetta Bonini e Irene Belluardo di Condire Digitale** – eppure, nonostante la sua fama mondiale, lesse radici che stanno nel cacao, la sua origine, la filiera, tutto quello che viene prima della tavoletta, non erano mai state raccontate con la profondità che meritano. **IN ARTE IL CACAO nasce per colmare questa distanza: tra il prodotto e la sua storia, tra la città e il mondo che la guarda, tra chi coltiva e chi trasforma.** Abbiamo scelto di essere co-organizzatrici di questo festival perché crediamo che questo lavoro culturale possa diventare qualcosa di più grande nel tempo. **Un motore di rigenerazione reale per Modica Alta. Una leva di attrazione turistica per tutto il Val di Noto.** Un appuntamento che, edizione dopo edizione, abbia la forza di costruire per questo territorio un'identità più forte e di **mettere davvero Modica al centro di una conversazione internazionale**».

«L'evento promosso dall'associazione Mani in Arte e dall'agenzia di comunicazione Condire Digitale – dichiara il **Sindaco di Modica Maria Monisteri Caschetto** – ha insito il doppio merito di dare ancora più visibilità e vetrina a quello che è il prodotto brand della nostra Città, il cioccolato, e di farlo in un luogo suggestivo e emozionalmente impattante come Modica Alta e il Pizzo Belvedere che si affaccia, regale, su Modica. C'è l'eccellenza del prodotto e c'è il luogo più bello per promuoverne conoscenza, sapore, tradizione e gusto. Rigenerare la Città significa pensare e fare. E noi, come amministrazione, siamo ben felici di riconoscere il buon agire negli organizzatori e di supportarne per questo motivo l'impegno e con ogni mezzo possibile. Perché credere in Modica che si afferma, significa condividere l'effervescenza di un'idea ottima come questa. Esserne a fianco è un piacevolissimo dovere che assolviamo ben volentieri. Tre giorni con le firme illustri della 'nostra' cucina e con chi è capace di comunicare la bontà del cioccolato attraverso momenti esperienziali, arricchiscono un carnet di eventi che a cavallo tra fine aprile e i primi di maggio, farà di Modica Alta il cuore del gusto e dell'aggregazione. Noi ci siamo, convinti che è questa la strada da percorrere e da condividere per dare forza e capacità di attrazione alla nostra Città»

L'ingresso è gratuito per tutti gli eventi principali. Il programma completo, i biglietti per serate e masterclass e i moduli di iscrizione sono disponibili su [inarteilcacao.it](http://inarteilcacao.it).