



CIOMOD

SICILY

“*Save  
the  
Earth...*”

it's the only planet with chocolate”

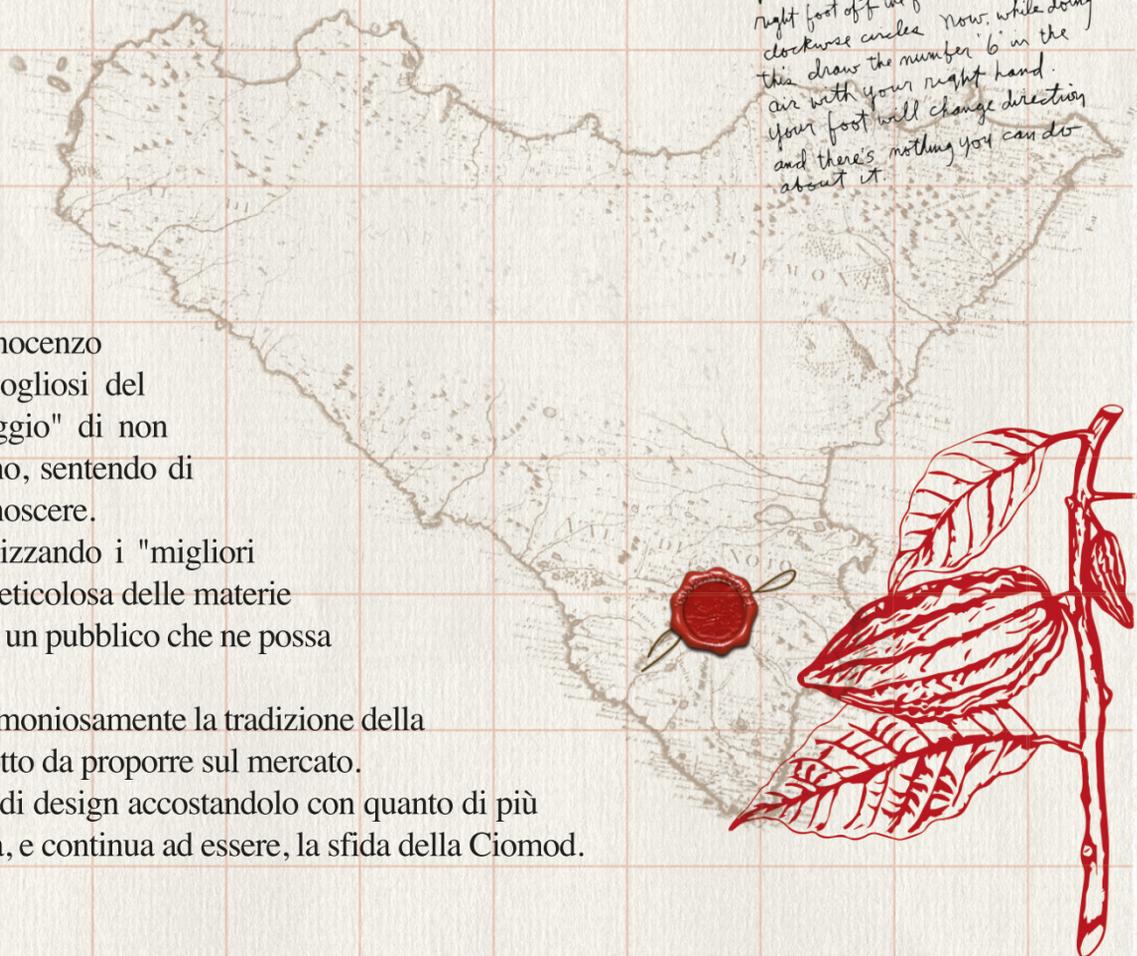
*Dianne Castell*

Ciomod nasce a Modica nel 2003 da un progetto di Innocenzo Pluchino. Come tradizione sicula vuole, siamo orgogliosi del nostro territorio e abbiamo scelto di avere il "coraggio" di non andare via, di vivere la nostra amata terra ogni giorno, sentendo di avere la grande responsabilità di contribuire a farla conoscere. Siamo convinti di vivere in un luogo magico e, utilizzando i "migliori ingredienti", come il rispetto della storia e la ricerca meticolosa delle materie prime, ci impegniamo a poter presentare il territorio ad un pubblico che ne possa apprezzare l'essenza.

Da subito l'idea chiara è stata quella di far convivere armoniosamente la tradizione della lavorazione con l'innovazione del packaging del prodotto da proporre sul mercato.

Creare un packaging innovativo, appetibile, fashion e di design accostandolo con quanto di più tradizionale la tipicità siciliana possa offrire: questa era, e continua ad essere, la sfida della Ciomod.

While sitting at your desk, lift your right foot off the floor and make clockwise circles. Now, while doing this draw the number '6' in the air with your right hand. Your foot will change direction and there's nothing you can do about it.



Ideata e consolidata la prima linea di cioccolato di Modica, le nostre energie si sono sdoppiate sulla creazione di una sua alternativa liquida: nasce così il nostro primo liquore, quello al **Cioccolato**. Il **liquorificio**, di nostra proprietà, è una piccola fabbrica in continua crescita che dà assoluta attenzione alla qualità. Il prodotto finito è frutto di un'accurata scelta delle materie prime che identificano la nostra Sicilia.

Il famoso liquore al Cioccolato è stato solo il primo delle specialità che adesso vantiamo sul mercato. Sono state in successione create, infatti, diverse tipologie di liquore: dalle varie declinazioni di quello al cioccolato, siamo passati alla produzione di quello alla **mandorla**, al **pistacchio**, al **finocchietto**, alla **cannella** e alla **carruba**. La bottiglia, l'etichetta, il fiocco che ne completa il confezionamento, tutto è stato accuratamente scelto per mettere sul mercato un prodotto che potesse fare non solo della qualità, ma anche dell'estetica semplice ed elegante, il suo punto di forza. Dopo i nostri primi dieci anni di attività, l'impegno verso una crescita costruttiva e costante non si è di certo affievolito, anzi.

Negli ultimi anni la Ciomod ha infatti scelto di investire non solo ampliando la sua gamma di prodotti, ma anche e soprattutto nell'esprimere il territorio siciliano attraverso nuovi canali, quello dell'ospitalità e accoglienza: reputiamo infatti che ancor prima di vendere un prodotto vendiamo il nostro modo di essere e di sapere accogliere.

**Così nasce la nostra Casa, Casaciomod**, quartier generale della Ciomod, uno spazio da vivere come una vera e propria casa.

**Un concetto del vivere siciliano** che possa quindi esprimersi a 360°: dalla produzione alla vendita del prodotto tipico regionale, Sino alle esperienze che si possono vivere degustando i nostri prodotti o mettendo le "mani in pasta" per preparare una tavoletta di cioccolato, tutto accompagnato dalla narrazione di quella che è la storia del cioccolato e di come esso sia giunto nel vecchio continente.

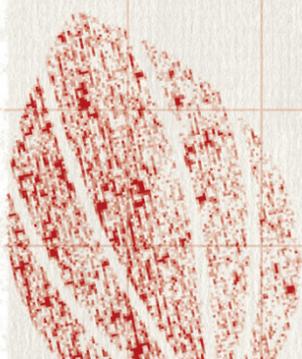
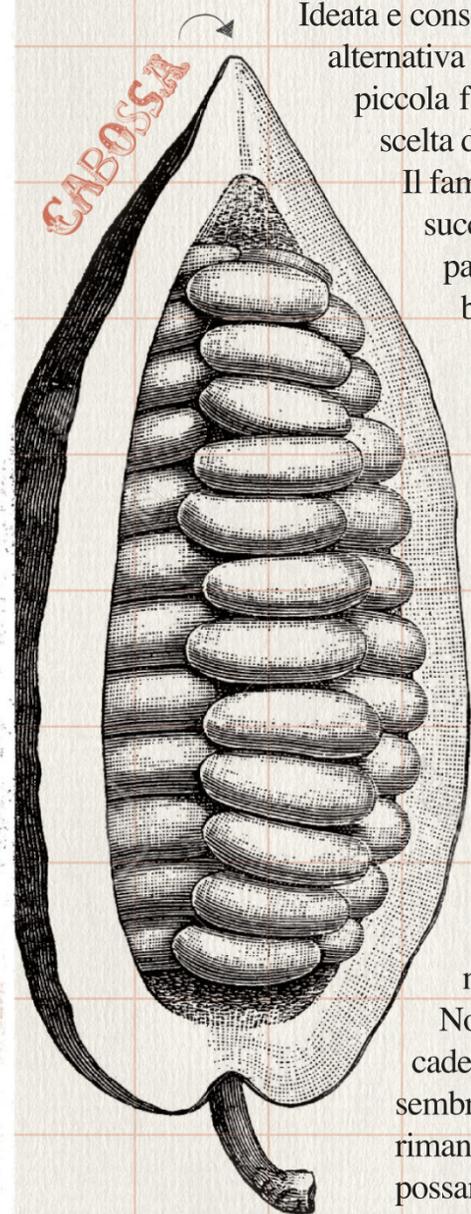
Giunti ormai in una fase più matura, grazie al tempo e alle esperienze fatte, di certo ci sentiamo, noi della Ciomod, ancora carichi di aspettative e di voglia di fare. Il nostro staff vive della volontà di creare sempre nuove opportunità, affrontando ogni sfida riservata dal futuro.

Nonostante all'inizio si sia trattato più di un mercato di nicchia, oggi le barriere geografiche stanno via via cadendo: ci affacciamo ad un mercato sempre più nazionale ed internazionale. E mentre gli scenari commerciali sembrano cambiare, anche se non sempre facilmente, la nostra mission è rimasta sempre la stessa. La volontà rimane sempre quella di ricercare accostamenti di sapori, profumi e colori, a volte inusuali, che conservino e possano raccontare la passione per la nostra terra, per sprigionarsi oltre i confini geografici e trascinare i consumatori in un viaggio sensoriale che possa parlare della Sicilia e del nostro, inconfondibile, modo di vivere.

## LO STAFF

Divisi tra la produzione, il laboratorio e gli uffici, lo staff di Ciomod corre, scrive, risponde, si occupa di numeri e spedizioni ma anche di nuove ricette, accoglie, consiglia, ascolta. Il nostro team ha sposato il progetto Ciomod, ed è entrato a far parte di una famiglia, facendo propria la filosofia aziendale. Sempre carichi e con la voglia di fare, abbracciamo nuove sfide e siamo pronti a cogliere tutte le opportunità di crescita che si presenteranno:

**Il nostro team pensa Ciomod!**





In teatro era il paese, un proscenio di pietre rosa, una festa di mirabilia. E come odorava di gelsomino sul far della sera. Non finirei mai di parlarne, di ritornare a specchiarmi in un così tenero miraggio di lontananze.

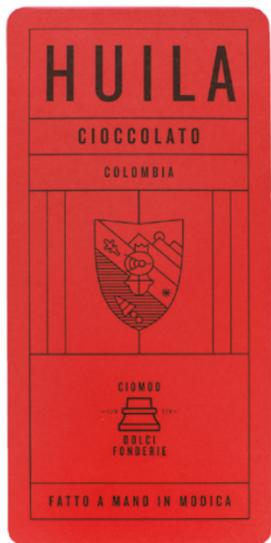
*Gesualdo Bufalino*

# Cioccolato di Modica I.G.P. 100 gr

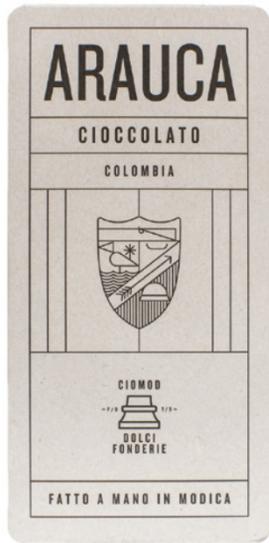


li aztechi utilizzavano le fave di cacao per farne una bevanda, chiamata xocoatl, che aromatizzavano con spezie e erbe locali. Grazie ai conquistadores Spagnoli la ricetta arrivò a Modica. Fu proprio in Europa che alle fave di cacao si aggiunse per la prima volta, durante la lavorazione, lo zucchero. Ancora oggi il cioccolato di Modica viene prodotto secondo l'antica ricetta.

La riscoperta delle origini è il nostro nuovo ed emozionante viaggio. Un nuovo progetto, una nuova scommessa, una selezione più accurata delle materie prime, un controllo più certosino della filiera di produzione, un incarto realizzato interamente a mano, una custodia in cartone riciclato e riciclabile, esempio virtuoso di economia legale e sostenibile.



*Cioccolato Colombia  
80% bean to bar*



*Cioccolato Colombia  
70% bean to bar*



*Cioccolato  
con fior di sale  
di Trapani*



*Cioccolato  
con peperoncino  
bean to bar*



*Cioccolato ingentilito  
al timo selvatico*



*Cioccolato con  
mandarino tardivo  
di Ciaculli*



*Tavoletta cacao con  
miele di carrubo di  
"ape nera sicula"*



*Cioccolato  
con zenzero  
bean to bar*



*Cioccolato  
con sesamo di Ispica*



*Cioccolato con olio  
extra vergine di oliva  
DOP dei monti iblei*



# CHOCOLATE SCHOOL:

## "CIOMOD DOLCI FONDERIE"

Ritagliato negli spazi di Casaciomod, un piccolo Laboratorio per il Cioccolato "Dolci Fondrie" ospita le nostre attività didattiche. Durante i laboratori avrete modo di conoscere la storia, le origini e la lavorazione del cacao e del cioccolato di Modica. Prodotto rigorosamente a mano con metodi artigianali, il cioccolato mantiene inalterate le proprie caratteristiche, profumi e aromi nonché le proprietà organolettiche.

Durante i nostri laboratori vi guideremo attraverso un excursus storico sulle origini del prodotto, sui valori nutrizionali e sulle tecniche di lavorazione, ed avrete anche la possibilità di mettere le mani in pasta e di realizzare la vostra tavoletta di cioccolato. Un laboratorio, per adulti e bambini, dove l'uso dei cinque sensi apre le porte ad un mondo fatto di colori, aromi, suoni e sapori.

Ciò che contraddistingue la **Ciomod** è l'amore e la cura del dettaglio, riscontrabile in ogni nostra attività e prodotto.

**vuoi saperne di più?**

[info@ciomod.com](mailto:info@ciomod.com)



*Prenota la tua  
Chocolate school,  
ti aspettiamo!*

# Linea Elegance

## Ciomod - Liquori

Il nostro liquorificio è una piccola fabbrica in continua crescita che non dimentica la qualità e la tradizione. Il prodotto finito è frutto di un'accurata scelta delle migliori materie prime che identificano la nostra Sicilia.

La bottiglia, l'etichetta, il fiocco che completa la bottiglia, tutto è stato accuratamente scelto per mettere sul mercato un prodotto che potesse fare non solo della qualità, ma anche dell'estetica semplice ed elegante il suo punto di forza.

## Impegno e ricerca

sono ingredienti principi della filosofia Ciomod e dei suoi liquori.



disponibili nei formati **50 cl e 10 cl**

# Linea Vintage

*i nostri liquori si vestono di nuovo*



**liquore  
ficodindia**



**liquore  
pistacchio**



**liquore  
finocchietto**



**liquore  
peperoncino**



**liquore  
cioccolato**



70cl

## Grappa al cacao

Un distillato puro dell'Etna incontra i grani di cacao, nasce così la Grappa Ciomod. Una grappa dal gusto morbido e dal colore ambrato reso intenso dai grani di cacao lasciati in infusione durante l'imbottigliamento.



## Grappa al mandarino

tardivo di Ciaculli

50cl

conquista con le sue inconfondibili note citrine regalate al palato dalla preziosa e sottile scorza, ricca di aromi e oli essenziali.

Il mandarino tardivo di Ciaculli, presidio slow food, nasce in Sicilia negli anni '40 da una mutazione spontanea; il nome deriva dai tempi della maturazione, più tarda rispetto alle altre varietà.



10cl



## Qui a Ciomod

l'acquavite di vinaccia incontra le fave di cacao e la scorza del mandarino di Ciaculli, a Ciomod l'acquavite di vinaccia si propone con tutto il suo calore, a Ciomod dalla semplice vinaccia si giunge alla nobile grappa!



50cl



10cl



50cl



10cl

## Special, Spalmabili



solo  
**4**  
ingredienti



## Pesto di pistacchio

Il pesto di pistacchio è una preparazione dal gusto fresco e aromatico che esalta il sapore unico e inconfondibile del frutto da cui deriva.

Il pesto di pistacchio è il condimento perfetto per la pasta fresca ma si può gustare anche spalmato su croccanti crostini di pane tostato da servire come stuzzicanti antipasti.

## Tapenade

La selezione di ricercate materie prime siciliane, presidi slow food, il capperone, la Masculina da Muggia, l'aglio rosso di Nubia e il fior di sale di Trapani, incontrano il cacao crudo di Claudio Corallo e l'olio evo DOP dei monti Iblei per dar vita a una spalmabile salata che ti saprà sorprendere dalla lettura degli ingredienti sino al momento in cui le tue papille gustative coglieranno questo mix di sapori. Spalmala su un crostino, assaporala al cucchiaino, utilizzala per insaporire le verdure o il macco di fave, amalgamala alla pasta per scoprire tutto il suo gusto e la sua vivacità.





# Ciocup con cioccolato di Modica IGP

Dal 1500 a.C. in America il connubio cacao e acqua ha dato all'uomo la possibilità di emozionare il palato; in Europa abbiamo fatto sì che questi due ingredienti abbinati allo zucchero dessero modo di emozionarsi, scaldarsi, incontrarsi.

la **cioccolata calda** a Ciomod diventa **Ciocup** in 3 squisite varianti



Il **Ciocolato di Modica IGP** sposa le nibs di cacao per un ciocup classico



L'inconfondibile gusto del **pistacchio** in polvere e in grani per un ciocup pistacchio



La profumata **scorza d'arancia** e l'aroma unico della **cannella** per un ciocup arancia e cannella

# Eventi

Immaginate di celebrare il vostro matrimonio nel grande giardino di casa e di accogliere i vostri ospiti con un'atmosfera informale e calorosa. Potrete organizzare i vostri eventi guidati dai consigli del nostro staff che sarà a vostra disposizione per rendere il vostro giorno indimenticabile, senza trascurare i piccoli dettagli.

Deborah Lo Castro  
{PHOTOGRAPHER}

# Bomboniere

Vesti i nostri prodotti con la tua idea e crea la tua bomboniera fatta su misura. Che si tratti di una bottiglia di liquore, o di una tavoletta di cioccolato, il nostro ufficio creativo sarà a vostra disposizione per confezionare insieme a voi una bomboniera unica ed originale, proprio come voi.

# CIOMOD

## la nostra casa

**l'emozione delle cose semplici, vere,  
accompagnate da un sorriso.**

Una villa patrizia più a sud di Tunisi, immersa nella luce della campagna modicana: è questo il luogo che Ciomod ha scelto come propria casa.

Casaciomod è un progetto nato dall'amore per il buon cibo e per la nostra terra, dalla voglia di convivialità e dall'innato senso di ospitalità.

La villa è il cuore pulsante dell'azienda: oltre ad ospitare i nostri uffici, un'ampia zona è destinata a chi viene a trovarci, ai nostri ospiti.

Qui potrete infatti riposarvi all'ombra degli ulivi del giardino, degustare le nostre specialità, festeggiare i vostri eventi, partecipare alle nostre attività didattiche sul cioccolato e ai tanti possibili eventi che Casaciomod organizzerà.

Accogliervi a Casa significa per noi offrirvi la comodità di una poltrona vicino al camino e l'intimità di un divano pronto ad ospitare chiacchiere e confidenze, magari coccolati da una tazza di Ciocup o da un bicchierino della nostra grappa.

Casa e cibo hanno un rapporto così stretto che quasi si equivalgono nella quotidianità e nell'intimità di tutti noi e lo stesso si dica di una tazza di cioccolato o di un buon sorso di grappa consumati accanto a qualcuno.

### *Ed è subito casa...*

A Casaciomod tutto questo trova la sua naturale dimensione nel semplice rito di stare insieme tra la scoperta di nuovi sapori e la convivialità.

La nostra casa è una spremuta di Sicilia: dall'accoglienza passando per l'innato senso di ospitalità, vi accompagneremo in un viaggio alla riscoperta dei profumi, dei colori e dei sapori della Trinacria





Le "Tramandaghe" di Casa Ciomod...  
Cuntu nrua,  
Cuntu ova,  
Cuntu pava  
ri lincola...

Casa Ciomod

Il vino  
è la  
poesia  
della Terra  
(M. Sassi)

Casa Ciomod



CIOMOD  
SICILY

# *Terrazza* Ciomod

Dopo aver camminato tra vicoli e vicoletti, da una delle terrazze più belle della città, eccola, Modica, si lascia finalmente osservare, quasi abbracciare. In questa incantevole cornice nasce il progetto di Terrazza Ciomod, con i suoi tavoli apparecchiati con i raggi del sole siciliano ed il sottofondo di una musica ricorrente nella nostra terra, il canto delle cicale.

Nella nostra terrazza trovate tutti i prodotti che produciamo con la stessa cura e dedizione con la quale amiamo accogliervi, vi raccontiamo una storia, la nostra storia, che si intreccia con quella di Modica, del suo cioccolato e della sua tradizione culinaria.

Vi invitiamo a rallentare, ad accomodarvi ad ammirare modica sorseggiando un calice di vino siciliano e a riempire gli occhi di bellezza.

«Sai cos'è la nostra vita?  
La tua e la mia?  
Un sogno fatto in Sicilia.  
Forse stiamo ancora lì  
e stiamo sognando»

*Leonardo Sciascia*

