



CIOMOD

—
SICILY

*“Save
the
Earth...”*

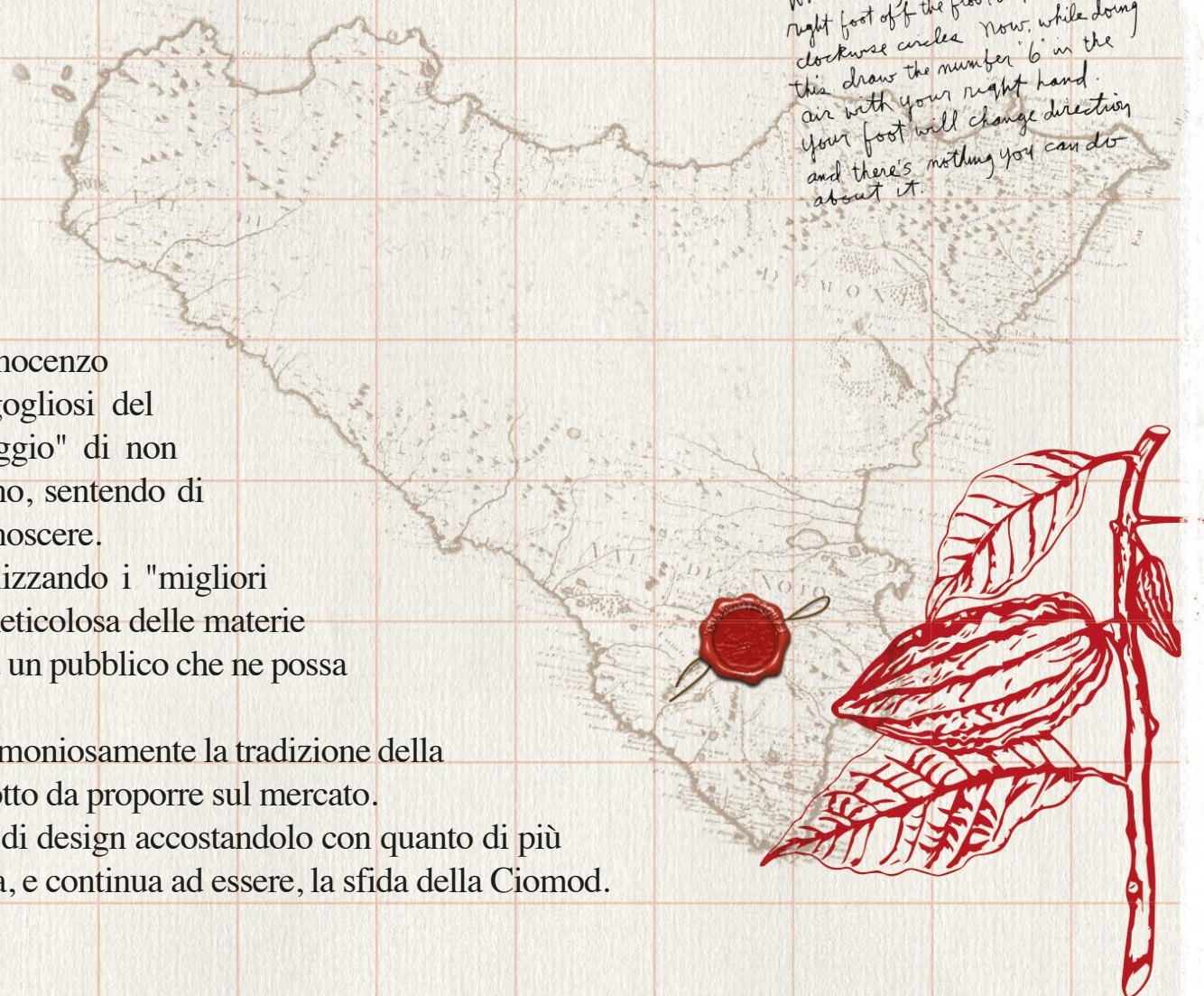
it's the only planet with chocolate”

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 **Ciocolato**. 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 Ciocolato 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.

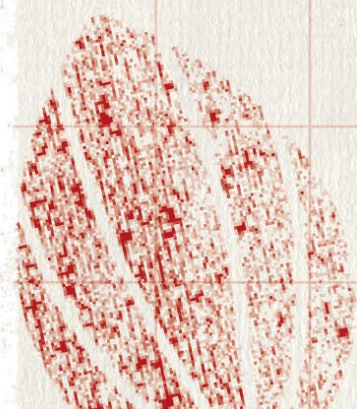
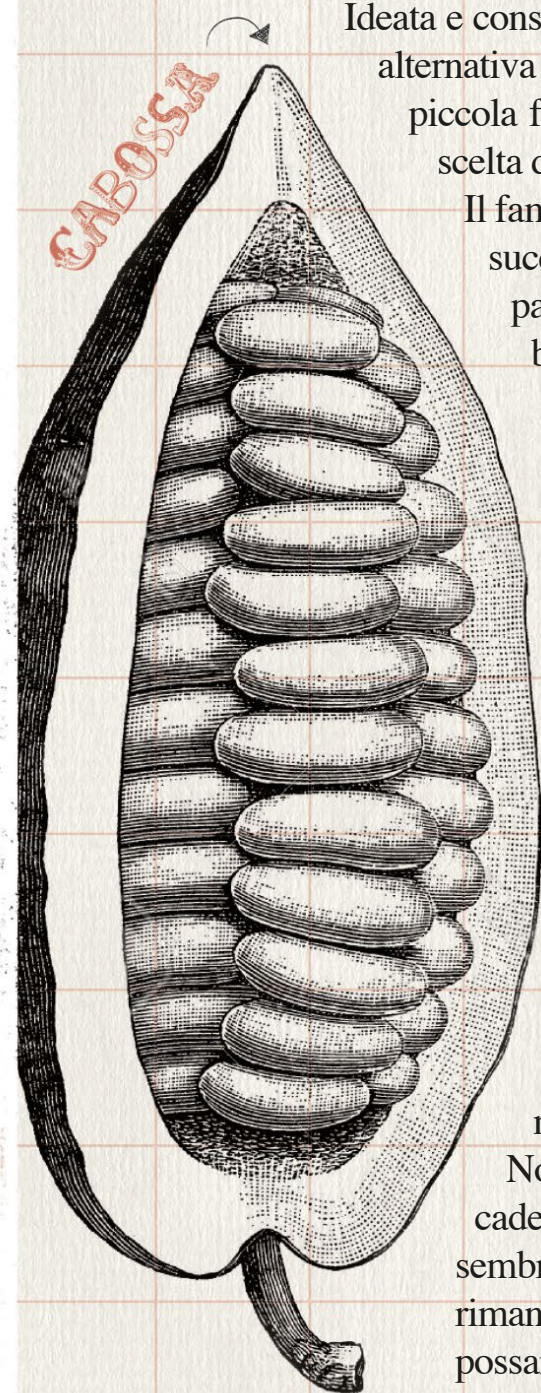
Giunti ormai in una fase più matura, grazie al tempo e alle esperienze fatte, di certo ci sentiamo, noi della Ciomod, ancora carichi di aspettative e di voglia di fare. Il nostro staff vive della volontà di creare sempre nuove opportunità, affrontando ogni sfida riservata dal futuro.

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!





Un 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

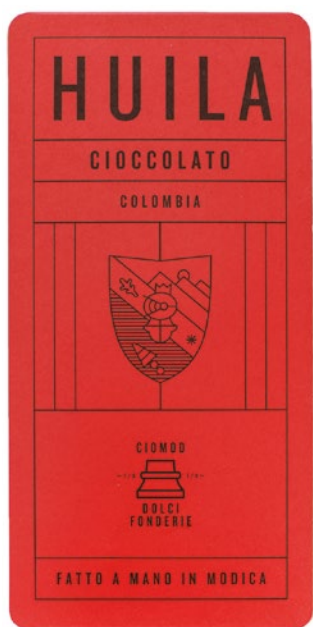


li aztechi utilizzavano le fave di cacao per farne una bevanda, chiamata xocoatl, che aromatizzavano con spezie e erbe locali. Grazie ai conquistadores Spagnoli la ricetta arrivò a Modica. Fu proprio in Europa che alle fave di cacao si aggiunse per la prima volta, durante la lavorazione, lo zucchero.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

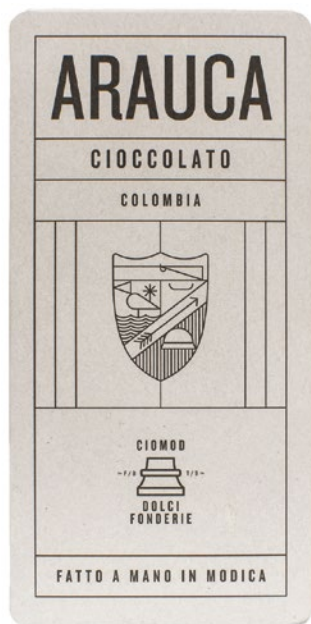
Linea “FATTO A MANO”

perché la cosa buona è anche la cosa giusta

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*



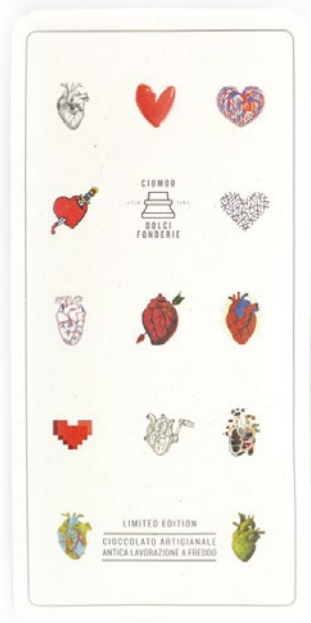
*Cioccolato ingentilito
al timo selvatico*



*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, una piccolo Laboratorio per il Cioccolato "Dolci Fonderie" 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



*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
peperoncino**



**liquore
cioccolato**



**liquore
carruba**



**liquore
pistacchio**



**liquore
finocchietto**



**liquore
mandorla**

Linea Special Exclusive

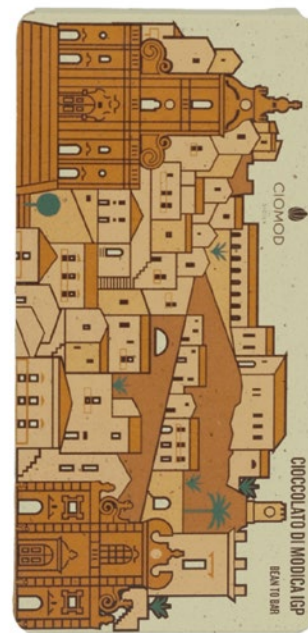
Una collezione di prodotti esclusiva, sofisticata, irresistibile



**liquore
mandarino**



**liquore
mandarino verde**



**Cioccolato
Cannella e Vaniglia**



**liquore
limone**



**liquore
cannella**



**Cioccolato
Limone e Pepe Bianco**



**liquore
cioccolato**



**liquore
pistacchio**



**liquore
mandorla**



**Cioccolato
Limone e Sale**



70cl

Grappa IG al cacao

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



Grappa IG 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



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.





Ciocup

Preparato per bevanda
a base cacao

con cioccolato di Modica IGP

Dal 1500 a.C., in America, l'unione tra cacao e acqua ha permesso all'uomo di scoprire un piacere capace di emozionare il palato. In Europa, l'aggiunta dello zucchero a questi due ingredienti ha trasformato quella bevanda in un'esperienza che scalda, sorprende e favorisce l'incontro.

A *Ciomod*, la cioccolata calda diventa *Ciocup*,
proposta in tre squisite varianti.



**BUSTA MONODOSE
CLASSICA**

CON "CIOCCOLATO DI MODICA IGP"



**BUSTA MONODOSE
ARANCIA E CANNELLA**

CON "CIOCCOLATO DI MODICA IGP"



**BUSTA MONODOSE
LIMONE E ZENZERO**

CON "CIOCCOLATO DI MODICA IGP"

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.

Deborah Lo Castro
{PHOTOGRAPHER}







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

