

Per Franco Ruta, comitato Stg, effetto della campagna per quello artigianale

Il Natale premia il cioccolato

Feste boom per quello doc con vendite a +30%

DI LIVIA PANDOLFI

È il cioccolato il dolce che sarà preferito dagli italiani in occasione del Natale. Secondo i commercianti, infatti, sotto le feste, la vendita di questo prodotto è destinata a salire del 20-30%, mentre l'acquisto degli altri dolci tradizionali calerà.

«Si tratta dell'effetto positivo della campagna di sensibilizzazione portata avanti da tempo dai maestri cioccolatieri per promuovere il nostro cioccolato artigianale di qualità», spiega Franco Ruta, presidente del Comitato promotore del cioccolato artigianale di qualità italiano, «una campagna che ha prodotto un effetto traino nei confronti di tutti i prodotti a base di cioccolato».

L'attenzione nei confronti del cioccolato da parte dei consumatori, del resto, è aumentata già a partire dal 2001. Anno in cui un gruppo di associazioni (Cna, Confartigianato e Legambiente) ha dato vita a un disciplinare del cioccolato puro che mira a ottenere il marchio Stg (Specialità tradizionale garantita) rilasciato dall'Unione europea. In sostanza, con questo marchio il cioccolato artigianale italiano dovrebbe entrare a pieno titolo fra i nostri prodotti gastronomici che qualificano il made in Italy. Grazie al disciplinare si stabiliscono regole certe per la preparazione del cioccolato tradizionale di qualità che dovranno poi essere rispettate. Non sarà possibile usare altri grassi aggiunti oltre al burro di ca-

A Modica matrimonio con vino e moda

DI FRANCESCO LIMITI

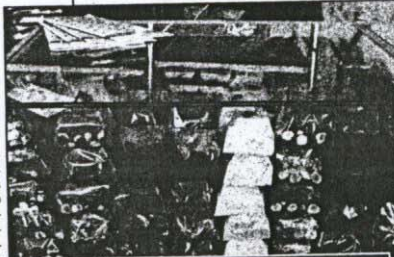
È stata contemporaneamente la festa del vino, del cioccolato e di tutte quelle tendenze che fanno moda.

Così Modica, città siciliana, con la manifestazione «Cioccolato, vino e tendenze» ha celebrato nei giorni scorsi l'accoppiata vincente tra il design, il fascino e il gusto.

La manifestazione, infatti, organizzata dalla provincia di Ragusa, la locale camera di commercio, in collaborazione con Federmoda Cna, è nata per essere un incontro tra il sapore di un certo tipo di vino, di un particolare cioccolato che fa l'immagine di una città e di una tendenza del mondo della moda, che oggi più delle passate sta-

zioni privilegia i colori caldi come le tonalità più intense del marrone, non a caso colore del cioccolato, e le sfumature cromatiche di alcuni tipi di vino. Il tema portante della prima edizione di «Cioccolato, vino e tendenze» è stato infatti l'incontro fra il vino liquoroso, il cioccolato di Modica e il mondo della moda. Nella due giorni di manifestazione le collezioni di abiti creati dagli stilisti siciliani sono state esposte per essere ammirate dai visitatori e hanno sfilato in due diversi momenti. Non solo, i visitatori hanno potuto visitare la mostra del vino, quella del cioccolato e della moda.

Nel corso degli eventi, poi, sono stati proiettati anche alcuni cortometraggi in cui i protagonisti sono stati ancora una volta il vino e il cioccolato. È stato infine possibile degustare e assaggiare le più famose specialità del cioccolato e i migliori vini liquorosi siciliani, spesso con accostamenti insoliti e fantasiosi. (riproduzione riservata)



Sotto le feste la vendita di cioccolato è destinata a salire del 20-30%

nuino, in linea con le richieste dei consumatori. «Sono proprio questi ultimi», chiarisce Ruta, «a chiedere con crescente insistenza che cosa mettiamo nel cioccolato, a dimostrazione che esiste una forte sensibilità sul modo in cui i prodotti vengono preparati e che la nostra battaglia per il cioccolato puro ha raggiunto gli obiettivi voluti».

La storia del disciplinare comincia a febbraio di quest'anno, data in cui si è avuta la sua prima pubblicazione in *Gazzetta Ufficiale*. In seguito, così come vuole l'iter di riconoscimento del marchio Stg, sono trascorsi i 30 giorni necessari

a raccogliere le osservazioni e infine si è steso il testo definitivo. «Siamo in attesa», annuncia Ruta, «della definitiva pubblicazione in *Gazzetta*, dopodiché inizierà la fase di trasmissione alle istituzioni europee». Secondo le norme europee, se Bruxelles assegnerà al cioccolato artigianale italiano il marchio Stg, tutti i paesi europei che vorranno produrre questo tipo di prodotto dovranno adeguarsi al nostro disciplinare.

Insomma, la tradizione italiana del cioccolato farà scuola in Europa. «La nostra è una battaglia che mira a far considerare il cioccolato artigianale un alimento genuino e salutare. Per questo auspichiamo che il disciplinare possa essere adottato quanto prima anche e soprattutto a garanzia del consumatore», chiarisce Ruta. (riproduzione riservata)

1 GENNAIO 2004

OGNI ASSOCIATO CNA HA QUALCOSA