

Bimestrale della
C.N.A. Associazione Provinciale di Ragusa
Anno V - Nuova Serie - n.2 - Luglio/Agosto 2001

ARTIGIANAT

2000



P.I. Spedizione in A.P. - 45% - art. 2 comma 20/B Legge 662/96 D.C.I. Sicilia Prov. RG

Cioccolato. Non solo una golosità. Ma anche e soprattutto una risorsa economica. Soprattutto per quelle imprese che, nella produzione artigianale di questa leccornia, col trascorrere del tempo, hanno sviluppato le proprie potenzialità. Ecco perché i produttori hanno chiesto al Governo nazionale la predisposizione di apposite normative tese a tutelare un patrimonio unico nel suo genere, presente anche nell'area iblea con processi di lavorazione che rispettano una tradizione consolidata col passare dei decenni. Una parte attiva in questo ruolo è stata svolta dal modicano Franco Ruta, presidente del Comitato Promotore per il cioccolato puro di qualità e italiano. "Il principale problema che, all'inizio, abbiamo dovuto risolvere - spiega - era quello della mancanza di una distinzione evidente tra produzione artigianale ed industriale del prodotto. Il cioccolato industriale, infatti, ha nella standardizzazione del gusto e del sapore la differenza più evidente rispetto al cioccolato artigianale. Quest'ultimo, invece, fa della particolarità e del gusto vario la propria virtù. Dopo che una norma dell'Unione Europea, che sta ormai per essere approvata, ha previsto l'introduzione di almeno il 5% di oli vegetali, permettendo anche al surrogato di cioccolato di ottenere la denominazione di cioccolato vero e proprio, per salvaguardare le caratteristiche del nostro prodotto artigianale, CNA, Legambiente e Confartigianato, di comune accordo, hanno deciso di costituire un comitato promotore per richiedere la promulgazione di normative che salvaguardassero le produzioni del territorio italiano". Successivamente, il comitato richiederà la costituzione di una normativa di riconoscimento particolare per il cioccolato italiano. All'UE, infatti, l'organismo ha inoltrato istanza affinché venga rilasciata un'attestazione di specificità per il cioccolato puro tradizionale italiano. "Questa attestazione - continua Ruta - sarebbe la prima rilasciata nell'UE. Il percorso che abbiamo tracciato quindi, verosimilmente, sarà ricalcato anche dai colleghi di altre nazioni della comunità continentale. Il passo successivo, poi, sarà quello di analizzare i singoli casi sul territorio italiano. Nel modicano, ad esempio, si dovrà compiere un lavoro diverso, considerato che la produzione di cioccolato, nella nostra zona, ha una sua particolarità che risale all'archeologia della produzione dolciaria. Il cioccolato modicano ha, insomma, una sua specificità che ne fa uno dei cioccolati più apprezzati per le proprie qualità. Occorrerà attuare norme più restrittive in grado di far risaltare quella che è la produzione di questa zona".

Ma quali gli interventi da concretizzare per promuovere ulteriormente il prodotto? "Sono molti i problemi da affrontare - dice Ruta - anche perché il nostro cioccolato è molto apprezzato all'estero ma non sono state sfruttate appieno le potenzialità del nostro territorio e la commercializzazione potrebbe essere notevolmente superiore rispetto a quella attuale. Modica, il ragusano in generale, non vengono neppure sfiorati dal flusso del turismo organizzato. Le nostre aree, infatti, soffrono per la difficoltà dei

collegamenti, per l'assenza di infrastrutture adeguate. Mancano strutture di accoglienza per i turisti che si limitano a visionare l'aspetto monumentale della città e non già quello artigianale, determinando lo spreco di ghiotte occasioni di sviluppo del territorio". Per non parlare, poi, dell'assenza di adeguate politiche promozionali del prodotto. "Basti pensare - aggiunge Ruta - che per aprire uno stand dimostrativo in una qualunque fiera mondiale siamo costretti ad usare le nostre sole finanze. E a fronte di un forte apprezzamento del nostro cioccolato, le infrastrutture inadeguate ne limitano una ottimale diffusione".

E le statistiche, diffuse periodicamente dalla locale Azienda per il Turismo, che ultimamente evidenziano un incremento notevole dei flussi turistici nell'area iblea, non devono illudere in ordine ad uno sviluppo del comparto, sul fatto che le imprese artigiane facciano affari d'oro contestualmente proprio all'aumentato numero di arrivi e di presenze. "Non è affatto così - sostiene Franco Ruta - perché in assenza di servizi adeguati, il flusso economico risulta essere nullo. Una politica turistica più concreta è indispensabile per una delle province più ricche di storia e cultura, non solo della Sicilia ma anche dell'Italia intera".

La predisposizione di un progetto sostenibile per il turismo è strettamente connessa all'aumento delle potenzialità produttive di un comparto, quello dell'artigianato dolciario, che ha tutte le carte in regola per espandersi in tutto il mondo. I problemi di sempre restano irrisolti. Fino a quando non verranno utilizzate dinamiche predefinite per far rientrare anche lo sviluppo turistico nel contesto di una progettualità più diffusa, turismo e artigianato non potranno mai trovare le giuste sinergie di cui hanno bisogno.

ARTIGIANATO 2000

Periodico bimestrale edito dalla C.N.A. Associazione Prov. di RAGUSA

Direzione - Redazione

c/o C.N.A. Associazione Provinciale di RAGUSA

Zona industriale - Centro direzionale ASI

tel. 0932667459 fax 0932667072 - E-mail: cnaragusa@tiscalinet.it

Direttore: Giuseppe Tumino

Direttore Responsabile: Salvatore Martorana

Hanno collaborato in redazione: Giorgio Liuzzo, Beniamino Gambuzza,

Vittorio Schinà, Gabriella Fiorile, Giovanni Brancati,

Gianni Pluchino, Giancarlo Scollo

Coordinamento grafico editoriale, servizi di impaginazione e pre stampa:

GIALLO TAXI Comunicazione Pubblicitaria

Concessionario esclusivo della pubblicità:

AGIEFFE Pubblicità di S. Bellina Terra

Periodico registrato presso il Tribunale di Ragusa n. 7 del 23 - 6 - 1996

Stampa: Arti Grafiche Motta - Avola