

L'ECCELLENZA DI MODICA

Marchio. Nei giorni in cui si festeggia l'Igp un gruppo di aziende boccia le maglie troppo larghe del disciplinare

CONCETTA BONINI

BOTTA E RISPOSTA

«Il disciplinare è stato approvato senza alcuna osservazione e pubblicato per 90 giorni senza ricevere alcuna opposizione, chi vuole opporsi oggi non potrà più farlo», ha detto il direttore del Consorzio di Tutela del Cioccolato Nino Scivoletto. «È vero che avremmo avuto spazi per opporci - ha replicato Pierpaolo Ruta - ma se la maggioranza dei produttori vuole prendere una certa direzione, con l'avallo del Comune e della Camera di Commercio, anche se io e molti altri come la considero sbagliata, abbiamo scelto di non passare alla storia come coloro che si sono messi contro questo percorso, impedendo l'arrivo del marchio». Da segnalare che la voce "Cioccolato di Modica Igp" è entrata nella prestigiosa Treccani.

«Se il marchio è monco, preferiamo non averlo. Se le sue premesse riscrivono la storia, preferiamo tenerci la nostra. Se il disciplinare su cui si fonda gioca al ribasso della qualità, preferiamo contare sulla reputazione del nostro lavoro».

Nei giorni in cui da Bruxelles a Roma fino a Modica si festeggia l'arrivo del marchio Igp (Indicazione Geografica Protetta) per il Cioccolato di Modica, uno dei suoi produttori più rappresentativi Pierpaolo Ruta - figlio di Franco, il papà del cioccolato di Modica - mette sul mercato una tavoletta di "Cioccolato di un paese vicino Ragusa".

La provocazione dell'Antica Dolceria Bonajuto, apparsa sugli scaffali di Fud a Milano, è nata in parte da un'esigenza pratica. «Dovevamo far partire il prodotto, ma l'organismo preposto, il Csqa, non aveva ancora un piano dei controlli (che sarà pronto dopo l'esecutività della registrazione del marchio, ndr)», ha spiegato Pierpaolo Ruta. Una provocazione che fa da preludio ad una decisione a quanto sembra definitiva: «Rinunceremo al marchio, il nostro non si chiamerà più Cioccolato di Modica: faremo riferimento alla lavorazione a freddo, alla nostra antica tradizione produttiva e a null'altro».

Un annuncio eclatante, quello di Ruta, che rivela se non altro come l'accoglienza del marchio non sia stata affatto unanime tra i produttori.

Il Consorzio di Tutela, insieme con il Comune di Modica e la Camera di Commercio, in occasione di una conferenza stampa, ha spiegato la portata storica del primo marchio assegnato ad un cioccolato a livello europeo, innanzitutto per proteggere il prodotto dalle contraffazioni e, di conseguenza, per sfruttarne le potenzialità in termini turistici e di mercato.

Tutte cose delle quali nessuno discute, peccato per il disciplinare su cui il marchio stesso si basa.

«Sovoliamo sulle omissioni nella ricostruzione della storia del prodotto e della sua rassegna stampa, che dimenticano del tutto chi lo ha fatto conoscere nel mondo per primo - attacca Ruta -. Non voglio farne una questione personale, perché non lo è. Le



IL CIOCCOLATO DI MODICA SI FREGIA DEL MARCHIO IGP TRA LE POLEMICHE

Sul cioccolato scoppia la guerra tra produttori

Pierpaolo Ruta a capo della "rivolta": «Rinunciamo al nome per tutelarne storia, lavorazione e qualità»

“

lacune nel disciplinare sono ben più gravi. Si tenta di fissare la data di nascita del prodotto al 1746, legandola alla famiglia Grimaldi, ma rinunciando così a quei duemila anni di storia

Provocazione. In vendita tavolette di un "paese vicino Ragusa". «Sono stati abbassati tutti i paletti, non si fa nemmeno cenno alla provenienza del cacao»

che invece lo fanno chiaramente risalire all'antica tradizione Azteca, poi importata dagli spagnoli. Ma soprattutto si introduce una sin troppo ampia discrezionalità nella scelta degli ingredienti, lasciata in mano al produttore. Questo vuol dire che la visio-

ne futura di questo prodotto guarda ai grandi sistemi di distribuzione organizzata, nient'affatto al valore di una produzione artigianale di qualità».

«È chiaro che è un disciplinare fatto per farvi rientrare quanti più produttori possibili, abbassando tutti i paletti. È tutto il contrario di quello che immaginiamo noi, quando pensiamo di voler produrre un prodotto di nicchia», ha confermato Sara Ongaro della Cooperativa Quetzal.

A questo si aggiunge la questione più spinosa di tutte, quella a cui nel disciplinare non si fa alcun cenno, ovvero la scelta e la provenienza del cacao. «Così si consente a tutti i produttori di approvvigionarsi come vogliono - ha commentato Elvira Roccasalva di Donna Elvira Dolceria -. Chiunque potrà lavorare anche a partire da massa di cacao industriale scadente, senza alcun controllo della filiera».

IL CONVEGNO A ROMA

Il melograno e l'antico grano biondo Da Raddusa arrivano due alleati per la salute

FRANCESCO GRASSIA

Il melograno e l'antico grano duro biondo siciliano di Raddusa sono stati oggetto di un convegno pubblico svoltosi a Roma presso la sede nazionale dell'Associazione Fare Ambiente presieduta dal dott. Vincenzo Pepe. L'importante conferenza, di carattere nazionale, dal titolo "Melagrana e grani siciliani inseriti nelle strategie di cura per combattere il cancro" è stato organizzato e curato dalla dott.ssa Paola Nicolosi, imprenditrice di Raddusa, e coordinatrice per la provincia metropolitana di Catania dell'Associazione Fa-

li che sono i principali problemi nell'ambito della legalità; il dott. Riccardo Guglielmetti, biologo e docente di nutrizione, nel suo discorso ha parlato delle proprietà della melagrana, sulla quale ha presentato due tesi all'università; la dott.ssa Maria Teresa Baldini, specialista in microchirurgia ed oncologia di Milano, ha parlato dei valori estetici di una sana alimentazione correlata ad un sacro stile di vita; il dott. Giuseppe Li Rosi, presidente dell'Associazione "Simenza" ed esperto di coltivazioni etiche di grani antichi siciliani, ha detto che gli alimenti più consumati in assoluto sono i carboidrati



Nella foto, il tavolo dei lavori del convegno svoltosi a Roma. Da sinistra: Federica Genovese, Erasmo Fontana, Vincenzo Pepe e Giuseppe Li Rosi

re Ambiente. Il focus della conferenza verteva sulla preservazione della salute degli esseri umani. Dopo i saluti e la presentazione del programma, con riflessioni e spunti sui nuovi progetti dell'Associazione, ad opera del presidente Pepe, hanno relazionato figure professionali di diversa estrazione ma con l'unico obiettivo di dare risalto al nesso tra cibo e salute. Per l'area medico scientifica ha relazionato il dott. Massimo Libra, direttore del Centro di Ricerca per la Cura dei Tumori (PreDiCt) dell'Università di Catania, che nel suo intervento ha spiegato come prevenire, con la corretta alimentazione, lo sviluppo delle cellule tumorali; il comandante del Gruppo dei Carabinieri per la Tutela della Salute, Erasmo Fontana ha poi puntualizzato quel-

provenienti appunto dai grani antichi siciliani. Infine, alla conclusione dei lavori, e dopo un interessante dibattito finale, i presenti sono stati omaggiati di una prelibata degustazione della marmellata di melagrana, che la food blogger Federica Genovese aveva portato dalla Sicilia, spalmata sulle fette di pane di grani antichi siciliani offerto dal noto maestro panificatore romano Gabriele Bonci.

È stata questa la seconda edizione dell'evento previsto nella proposta progettuale che l'Associazione "Fare Ambiente" ha presentato agli inizi dell'anno in corso avente per titolo "La giornata della Salute - Il Melograno" (la prima edizione si era svolta, nel mese di aprile scorso, presso la scuola media G. Verga di Raddusa).

Palermo

Norma Miller, "giovane" 99enne

TEATRO SANTA CECILIA. Straordinaria esibizione della "regina dello swing"

LEONE ZINGALES

La mitica Norma Miller a quasi 99 anni, ballerina e cantante americana che ha conosciuto i "mostri sacri" dello swing jazz e del lindy hop, ha partecipato ad un talkshow che si è svolto domenica sera al teatro Santa Cecilia di Palermo grazie organizzata all'associazione Swing Age e al patrocinio del Comune di Palermo. Vera e propria icona del ballo originale degli anni 30, ed ultima testimone della grandiosità dei Whitey's Lindy Hoppers, Norma Miller ha presentato un suo libro auto-

biografico, quindi ha raccontato la sua straordinaria vita di artista e di donna e infine si è esibita sul palcoscenico di un affollato teatro che le ha tributato il doveroso omaggio. La sua sorprendente esibizione è stata accompagnata dalla musica della simpatissima "Billy Bros. Swing Orchestra". Composta da dieci talentuosi elementi, la band ha sciorinato brani swing e jump-swing.

Lo spettacolo è stato preceduto da un affollatissimo talk show, dove la "regina dello swing", ha presentato il suo libro "Swing Baby Swing" sulla storia del Lindy Hop, dalla sua nascita

sino ai giorni nostri. Norma Miller ha raccontato le tappe culturali e sociali di un secolo di storia americana e aneddoti di vita legati al Savoy Ballroom dove lei si esibiva regolarmente, l'unico locale che metteva al centro la sua passione annullando ogni diversità. Lo swing all'epoca ha rappresentato un capitolo fondamentale della storia dell'integrazione e ha fornito un notevole contributo alla evoluzione del repertorio. Norma Miller si è ritagliata un posto d'eccezione nell'olimpo del mondo dello spettacolo, tanto da essere definita una delle voci più autorevoli nella descrizio-

Affollato talk-show dell'artista che si è esibita con Armstrong e Count Basie



ne di 100 anni di integrazione vissuti a fianco di grandi interpreti. Una generazione che, come Norma ama sottolineare, ha avuto «i piedi felici» in quel lindy hop nato nel 1930 a New York e poi diffusosi come una moda nel resto del mondo fino a Palermo. Norma Miller ha condiviso spettacoli, tour mondiali e show televisivi con Louis Armstrong, Count Basie, Cab Calloway, Duke Ellington, Chick Webb, Ella Fitzgerald, Sammy Davis Jr., Red Foxx, Richard Pryor, tanto per fare qualche nome, esibendosi ovunque: dal Savoy, la sala da ballo più famosa al mondo e la prima ad aver abbattuto le barriere razziali in America, a Las Vegas, da Hollywood al Vietnam. E durante il talk show Norma Miller ha osservato: «Ho conosciuto le più grandi star dello spettacolo, gente che ha sfidato la vita e che oggi non c'è più. Io sono sempre stata fifona, non ho mai bevuto, fumato e non mi sono mai drogata. Sono ancora qui!».