

Eccellenze di Sicilia

Il cioccolato di Modica Igp superstar con il sigillo della Zecca sulle barrette

Oggi prima uscita ufficiale al Sigeo, Salone internazionale del food dolce a Rimini

CARMEN GRECO

OSPITE

D'ONORE
Modica e il suo cioccolato sono gli ospiti d'onore al Sigeo, il salone internazionale della pasticceria che si chiude domani a Rimini. E, proprio oggi si terrà un convegno incentrato proprio sull'importanza del Cioccolato di Modica e sul percorso fatto per ottenere il prestigioso riconoscimento Igp. Nello stand n. 180 collocato nel Padiglione B3 della Fiera di Rimini, a cura del Prof. Giovanni Rocca Salva dell'Alberghiero Principi Grimaldi e dei suoi allievi verrà lavorata la barretta ed offerta ai visitatori. Il Consorzio, attraverso le imprese Antica Dolceria Rizza, Casalindolci, Corrallo, Di Lorenzo, Luchino, Nacré, Pagef e Peluso, ha previsto la preparazione di 10mila pezzi. Inoltre, si esibiranno i maestri cioccolatieri Andrea Iurato, Aldo Puglisi, Giuseppe Rizza, Daniele Giurandella e Vincenzo Ganci. «Un grande onore per Modica - ha detto il sindaco Abbate -». Il 2019 sarà l'anno che ci vedrà capitale del cioccolato europeo.

Sarà la prima uscita ufficiale del cioccolato di Modica "europeo". Sul "red carpet" del Sigeo, a Rimini, la più importante rassegna del food "dolce" artigianale (che si chiude domani) la mitica tavoletta indosserà la sua veste Igp e a firmare la "griffe" sarà la Zecca dello Stato con un sigillo ufficiale che d'ora in poi marchierà tutte le tavolette. Sprizza soddisfazione da tutti i pori il direttore del Consorzio di Tutela del Cioccolato modicano, Nino Scivoletto a Rimini con una delegazione della Città della Contea capitanata dal sindaco, Ignazio Abbate.

Un giorno importante per il cioccolato di Modica Igp... «Certamente, diviso in tre momenti fondamentali. Uno istituzionale, che riguarda il primato europeo del cioccolato di Modica; poi il passaporto digitale, cioè il sigillo della Zecca dello Stato, che batte solitamente moneta, presenterà il contrassegno che verrà apposto su ogni barretta Igp e la relativa applicazione di tracciabilità del prodotto; infine cinque cioccolatieri del Consorzio che prepareranno "live" il cioccolato di Modica.

L'Igp più che un punto d'arrivo è, insomma, un punto di partenza...

«Assolutamente. È una vetrina importante, perché consente a questo prodotto di entrare nel concetto di distribuzione europea e non solo. Dal 15 ottobre, quello di Modica non è "uno dei cioccolati", ma l'unico cioccolato Igp, vale a dire il solo per il quale la presenza dei due ingredienti principali, la pasta amara di cacao e lo zucchero, fusi insieme a bassa temperatura, danno vita a questo inaspettato ed inedito aspetto "granuloso", che poi è quello per cui si distingue».

Una caratteristica che in Europa, i consumatori comprendono?

«Il cioccolato di Modica si pone come un prodotto alternativo al cioccolato convenzionale. È vero, è un cioccolato atipico rispetto a quello cui sono abituate la maggior parte delle persone, ma in Europa c'è un consumatore molto evoluto. Se siamo passati da 500mila barrette a 12 milioni e mezzo di barrette l'anno, ci sarà una ragione. Le nuove frontiere del cioccolato, del resto, stanno evolvendo in tutto il mondo nella direzione delle lavorazioni a bassa temperatura degli ingredienti. Noi, nella sostanza, stiamo riconfermando una tecnica già consoli-



PAPÀ IGP
Nino Scivoletto, direttore del Consorzio di tutela del cioccolato di Modica dal 2009 ad oggi. La certificazione del marchio Igp è una sua "conquista".

data da tre secoli, gli altri, invece, devono fare un passo indietro. Se nel passato scioglievolezza e concaggio (due cose vietate nel nostro cioccolato) erano gli elementi di forza, oggi comandano la bassa temperatura e il massimo rispetto per il prodotto cacao in modo da poter preservare al massimo le sue proprietà organolettiche.

Quali sono i mercati di riferimento per il cioccolato di Modica?
«Il 40% è nazionale, il 60% è già inter-

UNICO IN EUROPA

Il cioccolato di Modica è diventato Igp il 15 ottobre scorso. È l'unico cioccolato in Europa a potersi fregiare di questa certificazione. Secondo il disciplinare ogni tavoletta dev'essere «a parallelepipedo rettangolare con i lati rastremati a tronco di piramide di peso non superiore a 100 gr., con la pasta di colore marrone con evidente granulosità per la presenza di cristalli di zucchero all'interno del prodotto».

“

Se siamo passati da 500mila tavolette a 12 milioni e mezzo l'anno, ci sarà una ragione. Se nel passato scioglievolezza e concaggio erano gli elementi di forza, oggi comandano la bassa temperatura e il massimo rispetto per il prodotto cacao

“

Per il 2019 ci proponiamo il deposito del dossier per l'iscrizione della tecnica della lavorazione del cioccolato nell'elenco dei patrimoni immateriali dell'umanità, un impegno che ho assunto assieme alla prof. Dormiente



nazionale, europeo, più Cina Giappone, Usa, Australia...».

E il marchio Igp non è ancora uno strumento di marketing...

«Ancora deve essere utilizzato perché il riconoscimento è freschissimo. Io credo che quello che abbia fatto emergere nell'immaginario collettivo il cioccolato di Modica, sia stato il corredo documentale archivistico che si porta dietro. Un cioccolato che ha una radice storica nel 1746 è veramente unico. Noi siamo riusciti in questa narrazione, prima all'Expo di Milano del 2015, poi al G7 di Taormina, in questi due appuntamenti di cartatura internazionale abbiamo fatto conoscere questa specificità del territorio».

Quanti sono i produttori di cioccolato di Modica Igp?

«Sono 12 in questo momento e altri 20 hanno fatto richiesta per il marchio Igp, le pratiche sono in itinere. Al momento, bisogna precisare che non c'è una barretta Igp. La promozione non è partita, verrà presentata domani (oggi ndr) con l'applicazione del sigillo della Zecca dello Stato. Da qui ad una settimana le aziende che sono già certificate e, nel frattempo, quelle che ne hanno fatto richiesta, partiranno con le tavolette certificate».

Il 2018 è stato l'anno storico per voi, nel 2019 che progetti avete?

«Dopo la conquista della certificazione, puntiamo alla conquista dei mercati. Oggi siamo al Sigeo, ma saremo in tutte le manifestazioni internazionali con il nostro cioccolato Igp, dal "Salon du Chocolat" di Parigi, alla Bit di Milano e racconteremo la storia del cioccolato come attrattore turistico per la Sicilia, non per niente lo faremo assieme alla Regione. Un'altra cosa che faremo è il deposito del dossier per l'iscrizione della tecnica della lavorazione del cioccolato patrimonio immateriale dell'umanità, un impegno che avevo assunto assieme alla prof. Grazia Dormiente (direttrice culturale del Consorzio di tutela del Cioccolato di Modica). Proprio l'altro giorno Alberto Angela è stato a Modica nel "Dammuso" del maestro cioccolatario per girare una puntata del documentario "Meraviglie" e registrare la tecnica settecentesca di lavorazione del cioccolato».

A chi farebbe assaggiare una tavoletta di cioccolato di Modica?

«A tutti (ride ndr). Penso al prossimo G20, porteremo le nostre barrette di cioccolato in modo tale che possano diventare un elemento di pace».

Le origini del xocoatl

Quella tavoletta ruvida portata dagli spagnoli e celebrata in un museo come un pezzo di storia

Documenti. Dal 1746 nella Città della Contea è testimoniata la presenza di maestri cioccolatieri

Il cioccolato di Modica, lavorato come facevano gli Atzechi al tempo dei conquistadores spagnoli, tecnicamente può essere definito cioccolato "a freddo" ed è granuloso e friabile. Furono proprio gli spagnoli a portare a Modica il "xocoatl", un prodotto che gli abitanti del Messico ricavavano dai semi di cacao tritati su una pietra chiamata "metate", in modo da far sprigionare il burro di cacao e ottenere una pasta granulosa. I modicani appresero questa lavorazione dagli spagnoli, senza passare alla fase industriale. Nella lavorazione a freddo, il cacao non passa attraverso la fase del concaggio: la massa di cacao viene lavorata a 40° con aggiunta di zucchero semolato; non riuscendo a sciogliersi, né ad amalgamarsi, lo zucchero, dà al cioccolato modicano il caratteristico aspetto "ruvido" dalla consistenza granulosa. La tavoletta di cioccolato modicano ha un colore marrone non uniforme, l'aroma è quello del cacao tostato, con note leggermente astringenti. Viene tradizionalmente aromatizzato con cannella o vaniglia, ma si può trovare facilmente cioccolato al peperoncino, alla carruba, al caffè, agli agrumi o in altri gusti. Il cioc-

colato di Modica si può mangiare così com'è o sciolto in acqua come bevanda calda invernale.

Dal 16 aprile 2014 a Modica c'è il Museo del cioccolato, ospitato nella sede del Palazzo della Cultura. All'ingresso pannelli colorati raccontano gli aspetti botanici della pianta del Cacao e i riti della cioccolata amara e speziata delle civiltà pre-

colombiane. Singolare è l'esposizione dedicata agli "Incanti Speciali", per celebrare eventi, ricorrenze, anniversari di carattere sociale, culturale, scientifico, sportivo. Una narrazione figurata di personaggi, di copertine librarie, di luoghi della memoria, di traguardi letterari e artistici, le cui date ripercorrono la partecipazione del Consorzio ad eventi anche di respiro internazionale. Ci sono anche pannelli documentari-bibliografici narranti "Il cioccolato di Modica nelle carte dei Grimaldi - 1746/1915", essenziali per documentare l'origine settecentesca del cioccolato di Modica e la presenza di maestri cioccolatieri sin dal 1746. Nella stessa sala in un'elegante vetrina sono esposte le medaglie d'oro e le onorificenze attribuite nelle Esposizioni Internazionali alle fabbriche di cioccolato di Modica dal 1907.

Imprescindibile lo spazio museale anche un grande bassorilievo (circa nove metri) raffigurante l'Italia, interamente realizzato in cioccolato di Modica e corredato da sculture rappresentative dei capoluoghi di regione opera dello scultore Maurizio Fratantonio.



L'ITALIA IN CIOCCOLATO DI MODICA

CASTELLO DI DONNAFUGATA

Un piano di recupero per gli edifici della corte

l.c.) Attraverso un accordo di partenariato il Comune di Ragusa presenterà il progetto di recupero degli immobili comunali antistanti il Castello di Donnafugata da adibire ad iniziative museali nel tentativo di intercettare fondi comunitari del Psr Sicilia 2014-2020. Gli enti coinvolti potrebbero essere il Libero Consorzio di Ragusa, l'Università degli Studi di Catania (Struttura didattica di lingue e letterature Straniere), il Corfilac, il Distretto Turistico degli Iblei, la Confederazione Italiana Agricoltori e la Confederazione Generale dell'Agricoltura Italiana. Il progetto punta sulla valorizzazione degli immobili siti nella corte del Castello di Donnafugata da destinare a museo della civiltà contadina del territorio ibleo.

SVILUPPO ECONOMICO

Locali al Gal Terra barocca

La Giunta municipale con delibera del 18 gennaio scorso ha approvato lo schema di contratto tra il Gruppo di azione locale "Terra Barocca", società consortile a r.l. ed il Comune di Ragusa per la concessione in comodato d'uso gratuito di alcuni locali siti presso la sede dell'assessorato allo sviluppo economico per l'istituzione di un ufficio operativo del Gal. Il contratto decorrerà dalla data di sottoscrizione della concessione fino al 31 dicembre 2023.

Abbattimento delle barriere architettoniche

Santa Croce, creato scivolo davanti la Matrice

Realizzato con il sostegno di privati e dei proventi per la vendita dei tappi

SANTA CROCE

Nessun costo per le casse del comune di Santa Croce. Gli scivoli realizzati sono stati «sponsorizzati» da aziende private e dai proventi della raccolta dei tappi in plastica. Il tappo usato può aiutare a costruire uno scivolo per l'abbattimento delle barriere architettoniche. Così dopo la realizzazione dello scivolo dinanzi la chiesa madre l'associazione Oltre L'ostacolo vuole mettere a norma l'accesso late-

rale agli uffici del poliambulatorio con annessa guardia medica. Un lavoro certosino, porta a porta, di raccolta e sensibilizzazione dei cittadini di Santa Croce grazie ai volontari coadiuvati da Caterina Arone, Angela Iozzia e dal vice presidente Giovanni Brafa. Lo scorso anno, in tutta la provincia, sono stati raccolti 9200 chilogrammi di tappi con un ricavo, in termini economici, di 2 mila e 700 euro. «Ringraziamo tutti i cittadini di Santa Croce Camerina - spiega Brafa - i commercianti che hanno creduto nel nostro progetto. Grazie all'impegno di tanti volontari siamo riusciti a raggiungere un risultato straordinario. La

realizzazione e l'ampliamento dello scivolo dinanzi la chiesa madre, in piazza Vittorio Emanuele, e la progettazione di un altro scivolo. I nostri volontari, in pochi mesi di attività, sono diventati un punto di riferimento per l'intera comunità. Svolgono attività di assistenza agli anziani e ai diversamente abili». Ogni scivolo avrà un costo di mille euro pari alla vendita di 4500 chilogrammi di tappi di plastica. In questa fase l'associazione oltre l'ostacolo ha voluto «istituzionalizzare» il progetto con un protocollo d'intesa con i comuni di Giarratana, Modica e Santa Croce Camerina. «Vogliamo costituire un organismo di con-

trollo e di gestione in seno alle amministrazioni comunali per il corretto abbattimento delle barriere architettoniche sia negli edifici pubblici che nelle strutture private - spiega Giovanni Brafa, vice presidente dell'associazione Oltre L'ostacolo - troppo spesso ci imbattiamo in progetti assurdi, vedi i marciapiedi troppi stretti con i pali della pubblica illuminazione al centro o l'accesso ai locali pubblici con i gradini, che nulla hanno a vedere con le difficoltà motorie di un soggetto in carrozzina. Non chiediamo contributi pubblici ma semplicemente di applicare in maniera tassativa le normative vigenti». (MDG*)

Delegazione a Roma

Vertenza Banca agricola Si aprono nuovi spiragli

Il governo disponibile a trovare soluzioni di salvaguardia

Francesca Cabibbo

Spiragli di luce per la vertenza Banca Agricola Popolare di Ragusa. Ieri pomeriggio a Roma, una delegazione del comitato dei piccoli risparmiatori della Bapr è stata ricevuta dal sottosegretario alle Finanze, Alessio Villarosa. All'incontro hanno partecipato il vicepresidente della Commissione Finanze del Senato, Stanislao Di Piazza, la presidente della commissione Affari Sociali della Camera, Marialucia Lorefice, i parlamentari Maria Marzana, Paolo Ficara, Eugenio Saitta, Stanislao Di Piazza e Giuseppe Pisani, la deputata all'Ars, Stefania Campo e l'europarlamentare Ignazio Corrao. Il comitato era rappresentato da Salvo Barrano, Vincenzo Cutrera, Giovanni Di Blasi, Franco Iemolo, Salvatore Rando e Corrado Vizzini. Presto il tavolo delle trattative si sposterà a Ragusa: Villarosa cercherà un'interlocuzione

**L'incontro
Piccoli risparmiatori
sono stati ricevuti
dal sottosegretario
Alessio Villarosa**

anche con i vertici di Bapr.

«Abbiamo trovato interlocutori molto attenti – ha detto Franco Iemolo – Il governo ha dato la disponibilità ad affrontare il problema ed a trovare delle soluzioni, sia per non far decrescere ancora il valore delle azioni, sia per avviare, quanto prima, una riforma delle "banche popolari". Cercheranno una interlocuzione

con Banca Agricola, per trovare una soluzione condivisa. Noi attendiamo fiduciosi: siamo convinti che la Banca Agricola, la banca del nostro territorio sia un patrimonio di tutti da salvaguardare. Ma non condividiamo le scelte dell'attuale governance della banca, che finora non ha voluto discutere con noi e che rischia di far esplodere la situazione».

La parlamentare Marialucia Lorefice ha aggiunto: «Abbiamo ascoltato le preoccupazioni del comitato, anche in riferimento alle ultime norme italiane ed europee che hanno mutato la regolamentazione della compravendita di azioni delle banche popolari e il riacquisto delle stesse. Gli azionisti ci hanno fornito spunti interessanti. Presto incontreremo il management della Banca Agricola Popolare di Ragusa per fare incontrare le parti nella tutela sia della banca che degli azionisti e risparmiatori».

Banca Agricola non ha commentato l'incontro ma ha ribadito, con una nota, la propria posizione:

«Banca Agricola ha sempre cercato di ottenere le migliori condizioni di liquidabilità delle proprie azioni. Ha sempre richiesto, a partire dal 2015, alla Banca d'Italia, l'autorizzazione al riacquisto di azioni proprie, che è sempre stato autorizzato, nei limiti del 2% dei Fondi Propri, come previsto dalla normativa. L'utilizzo del fondo è stato destinato a coprire lo sbilancio tra vendite e acquisti, a soddisfare i rimborsi previsti dallo Statuto e le esigenze dei soci meno abbienti e che versano in un grave stato di salute». La banca ha inoltre ribadito la propria «solidità patrimoniale» ed il «fortissimo legame col territorio». (*FC*)



L'incontro. Una delegazione di azionisti con Villarosa e i parlamentari 5Stelle

Bancarotta e riciclaggio

Venti persone indagate

Spariti oltre otto milioni di euro investiti da più di duecento risparmiatori

Giada Drocker

Oltre duecento risparmiatori e investitori avrebbero visto sparire oltre otto milioni e mezzo di euro dai loro conti appositamente accesi, e sui quali avevano il controllo alcune delle persone coinvolte nell'indagine condotta dalla Guardia di Finanza. Sono venti gli indagati a vario titolo per associazione a delinquere, bancarotta fraudolenta, riciclaggio ed autoriciclaggio, reati che sarebbero stati commessi commessi nel Ragusano, tra Vittoria e Ragusa e ad Augusta, nel Siracusano, negli anni che vanno dal 2009 ed al 2011. I duecento risparmiatori erano clienti di una società che effettuava attività di intermediazione e consulenza finanziaria. Tre soggetti - tra i venti indagati -, in particolare, sono considerati dalla Procura di Ragusa come promotori dell'organizzazione ed avrebbero materialmente distratto somme per oltre 8,5 milioni di euro.

Ieri mattina in un aula gremitissima al Tribunale di Ragusa, si è celebrata la prima delle udienze davanti al giudice per l'udienza preliminare, Andrea Reale, su richiesta di rinvio a giudizio dei venti soggetti, promossa a luglio dello scorso anno dal pubblico ministero Marco Rota, che ha coordinato l'inchiesta.

Al momento sono state esperite solamente le fasi preliminari: una volta verificata l'esattezza della procedure eseguite, hanno richiesto al gup la costituzione di parte civile una cinquantina delle parti offese citate nella richiesta di rinvio a giudizio. Un'altra udienza è stata già programmata per permettere eventuali altre costituzioni. Sempre secondo la tesi dell'accusa, l'organizzazione avrebbe proposto investimenti finanziari in cambio della promessa di lauti guadagni. I conti correnti creati ad hoc venivano gestiti, nelle movimentazioni, direttamente dalla «società». Il mercato però iniziò ad andare male e quelli che vengono considerati come organizzatori del sistema, avrebbero prodotto dei report falsi per tranquillizzare la clientela e avrebbero convogliato i fondi facendoli transitare da un conto all'altro per fare apparire «materialmente» i guadagni degli investimenti proposti ad alcuni clienti. Questo sistema avrebbe in qualche modo sollecitato altri investimenti da parte dei risparmiatori individuati, che avrebbero visto i guadagni (non genuini) delle operazioni effettuate dai consulenti. Una parte dei prelievi, invece, sarebbero confluiti direttamente in conti personali. Un giro di assegni con fondi passati all'incasso e rigirati in contanti per eludere la tracciabilità avrebbe composto, secondo l'accusa, altra parte del quadro tratteggiato dagli inquirenti. (*GIAD*)