buonGusto

Boom del cioccolato di Modica Igp più qualità e record

ECCELLENZA SICILIANA. Delegazione dei Circoli enogastronomici in visita al museo più... dolce

Alla scoperta del cioccolato di Modica, eccellenza siciliana con tanto di marchio Igp. In occasione del 43° raduno nazionale della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici, una delegazione guidata dal presidente della Confraternita dei Cenacolari dell'Antica Contea ha visitato il Museo del cioccolato modicano. Alla visita ha preso parte il presidente nazionale della Fice, Marco Porzio, insieme a 14 presidenti di confraternite provenienti da diverse regioni. Ad accogliere il gruppo è stato il direttore del Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica Igp, Nino Scivoletto, che ha illustrato la storia del celebre prodotto modicano. Particolare interesse ha suscitato il riferimento alla documentazione che attesta la produzione del cioccolato di Modica già nel 1746.

La ricerca, curata da un'équipe coordinata dall'etnoantropologa Grazia Dormiente, ha rappresentato uno degli elementi fondamentali nel percorso che ha condotto al riconoscimento Igp.

Scivoletto ha inoltre ripercorso le tappe che hanno portato all'ottenimento della Igp, riconosciuta nell'ottobre del 2018, soffermandosi sull'importante crescita commerciale registrata negli ultimi anni. La produzione certificata è infatti passata dai poco più di 110mila chilogrammi del 2019 ai 351mila chilogrammi nel 2025.

Particolarmente significativo anche l'andamento del 2026, anno definito "speciale" dal direttore del Consorzio. Già a settembre sono state immesse sul mercato oltre 3,3 milioni barrette, pari all'intero volume registrato nel 2025. «Siamo inoltre, alla vigilia del traguardo di 25 milioni di barrette certificate Igp, obiettivo che sarà raggiunto nelle prossime settimane», ha dichiarato Scivoletto.

Per l'occasione è stato realizzato uno speciale incarto celebrativo dell'evento, donato in 200 esemplari ai rappresentanti delle confraternite presenti. La barretta commemorativa, autografata da Marco Porzio e Carmelo Iacono, è stata collocata nella sezione dedicata agli incarti speciali del Museo del Cioccolato.

Ai due presidenti è stato inoltre donato il volume "Modica". La storia del suo cioccolato", il volume edito da Gribaudo-Feltrinelli, autori Grazia Dormiente e Giuseppe Leone.

La visita si è conclusa con una degustazione guidata di cioccolato di Modica Igp, curata dal sommelier Giorgio Solarino. In assaggio le versioni fondente senza aromi, al sale e al peperoncino, accompagnate da CHO, il primo liquore realizzato con cioccolato di Modica Igp.



L'incontro al Museo del cioccolato di Modica Igp

NON SOLO GUSTO

« La pasta, fattore identitario dell'Italia un manifesto di 10 punti a sua tutela»

Per quasi 9 italiani su 10 senza pasta mancherebbero cultura e identità gastronomica. È quanto emerso in occasione del World Pasta Day promosso la scorsa domenica da Unione Italiana Food e International Pasta Organisation (Ipo). L'analisi sul rapporto quotidiano degli italiani con la pasta ha evidenziato che oltre 3 italiani su 4 la associano a piacere ed emozione (76,2%) e oltre 8 su 10 la considerano simbolo di eccellenza del Made in Italy (85,2%). Per il 43,4% è anche una soluzione al carovita, grazie al suo prezzo accessibile.

«Per gli italiani la pasta - afferma Margherita Mastromauro, presidente dei Pastai Italiani di Unione Italiana Food - è una questione di appartenenza e di identità nazionale. E le ricerche presentate confermano la sua natura di preziosa alleata delle famiglie italiane, alle prese con l'aumento dei costi della vita. Il comparto della pasta, centrale nella nostra economia interna, è chiamato - aggiunge - a crescere e a innovare per competere anche sui mercati internazionali. Lo scenario è complesso e sono tante le sfide che siamo chiamati ad affrontare. In questa 28esima edizione del World Pasta Day vogliamo ribadire il nostro impegno per il futuro della pasta italiana, in un manifesto che sintetizza in dieci punti quali sono le nostre priorità, sulle quali rafforzare il dialogo e la collaborazione con governo, istituzioni, mondo agricolo e ricerca. Alle istituzioni chiediamo un dialogo strutturato e continuativo, che accompagni le imprese nelle trasformazioni in atto. Con il mondo agricolo vogliamo consolidare una collaborazione orientata alla qualità, alla valorizzazione del grano duro italiano e alla continuità produttiva».

L'ETNA DEL VINO

La sfida dei vignaioli contro l'omologazione

La forza di un territorio vitivinicolo sta nelle sue differenze, nelle varietà dei vitigni, nelle pratiche agricole tramandate nel tempo e nella capacità dei vignaioli di custodire un patrimonio che non può essere ridotto a un modello unico. È il messaggio emerso dall'incontro «Identità e contaminazioni territoriali per coltivare un sapere agricolo e diffuso», voluto da Mauro Cutuli, vignaiolo dell'Etna, a chiusura dell'Ottobrata per riflettere sul futuro dell'agricoltura e sulla necessità di difendere le peculiarità che hanno reso grande il vino etneo.

Una riflessione che va oltre il calice e investe la sopravvivenza delle comunità rurali, la tutela della biodiversità e il rapporto tra generazioni. Perché contrastare l'omologazione significa proteggere non soltanto le piante, ma anche i saperi e le pratiche che danno forma all'identità di un territorio. Rocco Catalano, autore del libro "Sulle orme di Veronelli", ha richiamato la visione di un "visionario" che già negli anni Settanta parlava di «giacimenti gastronomici» e del «valore dell'uomo». «Dobbiamo fare un'operazione di sottrazione al modo di raccontare il cibo, meno edonismo e più sapienza contadina contro la massificazione», ha sottolineato. Un invito a restituire centralità al lavoro di chi produce, alla conoscenza della terra e alle storie che ogni vino porta con sé. Roberto Frega, scrittore e autore de "Il vino post naturale", ha indicato nella capacità di attrarre persone da fuori, nel ritorno a un'agricoltura diversa e nella riscoperta dei vitigni antichi alcune delle strade da percorrere. Tra gli esempi, la grenache, presente sull'Etna già trecento anni fa: una testimonianza di come la storia viticola sia fatta anche di incontri e contaminazioni, senza che questo significhi rinunciare alla propria identità. Recuperare il significato autentico della biodiversità è invece il richiamo di Caterina Adragna, presidente di Slow Food Catania. «Una parola ormai "abusata" che non può restare uno slogan, ma deve tradursi nella salvaguardia concreta degli ecosistemi agricoli». Il confronto ha dato spazio anche alle difficoltà di chi prova a raccogliere il testimone. Gualtiero Onore, giovane sindaco di Strambinello, piccolo centro del Canavese di 240 abitanti, e produttore vitivinicolo, ha portato l'esperienza diretta di chi vive le contraddizioni delle aree rurali. «Ci troviamo di fronte alla difficoltà, come giovani produttori, di avere spazio». Il passaggio generazionale, ha osservato, resta complicato: «Gli anziani non hanno voglia di passare il testimone alla nuova generazione di vignaioli, il futuro non è roseo». Di qui la richiesta alla politica di affrontare il problema e sostenere i cittadini, soprattutto chi sceglie di investire nell'agricoltura. Le difficoltà del settore sono state richiamate anche dal presidente di Confagricoltura, Giosuè Arcoria, che ha ricordato il momento complesso attraversato dagli agricoltori. Un contesto nel quale la difesa delle produzioni locali non può prescindere dal riconoscimento del lavoro e del valore economico e culturale di chi coltiva. Sul fronte della promozione territoriale, Rino Furlan, presidente di Unpli Veneto, ha sottolineato l'importanza di rendere riconoscibili i luoghi anche attraverso la presenza dei loro prodotti negli esercizi commerciali dei singoli paesi. Un biglietto da visita che non può essere consegnato alla globalizzazione, perché «ne va della sopravvivenza delle comunità locali». Un tema che riguarda anche Zafferana Etnea e la sua Ottobrata. Il sindaco Salvatore Russo ha rivendicato con orgoglio i risultati raggiunti dalla manifestazione in termini di presenze, capaci di attirare l'attenzione anche dei vettori low cost come Ryanair e Wizz Air. È stata inoltre annunciata la candidatura dell'evento al riconoscimento di «Sagra di qualità» promosso dall'Unpli.

CONTI IN ROSSO

San Cono capitale del ficodindia ma tesoro non sfruttato

PASQUALE ALMIRANTE

San Cono è il maggiore produttore di fichidindia al mondo: lo sostiene uno dei maggiori esperti del settore, il dottore in agraria Cataldo Firrarello, sanconese e motore instancabile per l'ottenimento del marchio Dop al fiorone, o bastardone, il frutto nato della seconda fioritura del ficodindia.

Più del Messico, allora, che sarebbe il primo produttore in assoluto, se molta parte della sua produzione non fosse scadente e diretta solo come foraggio per gli animali. Dunque, il frutto, così come lo conosciamo e nelle sue tre varianti: sanguigno, giallo e bianco ha come capitale assoluta la piccola cittadina di San Cono dove, secondo i calcoli di Firrarello, sarebbero ben 2.500 gli ettari, coltivati e specializzati a fichidindieti di qualità, compresi fra i territori di Mazzarino, San Miche di Ganzaria, Piazza Armerina e che dunque «rappresentano la più grossa realtà esistente al mondo, con una produzione che raggiunge i 400mila quintali di frutto all'anno».

Primato lusinghiero che però non impedisce a molti sanconesi di emigrare, per cercare lavoro altrove, considerato che i guadagni alla fine della vendita del frutto riescono a malapena a coprire le spese. Tranne che, produttori più intraprendenti non smercino loro stessi il frutto, aggirando cosi gli intermediari, e piazzando la loro merce direttamente nei mercati del nord, soprattutto, ma anche esteri, attraverso corrispondenti sul luogo.

Tuttavia l'altra cosa singolare su questo fronte, sta nel fatto che San Cono, pur impinguando il prodotto interno lordo della Sicilia, il famigerato Pil, grazie anche all'indotto: scozzolatura, raccolta, despinatura, lavatura, imballaggio ecc., non riscuote gli interessi dovuti dalla politica regionale, dal momento che il paese risulta poco collegato alle grandi arterie, in attesa che si realizzi il famoso scorrimento veloce della Libertinia per congiungere la Catania Gela e la Ragusana. E siccome è paese a vocazione essenzialmente agricola, gli abitanti, ridotti ormai a 2.500 circa, dei 4.000 degli anni Ottanta, sperano che i prezzi di alcuni prodotti, dall'ortofrutta al frumento, tengano prezzi adeguati per fare rimanere, almeno, le nuove generazioni sul territorio e dare loro una speranza nel futuro.

Senza investimenti mirati, canali commerciali diretti e adeguate tutele istituzionali, il rischio concreto è disperdere un patrimonio agronomico unico, condannando all'abbandono una terra feconda che da sola tiene alta la bandiera della qualità agroalimentare siciliana nel mondo.