Cioccolato di Modica IGP: nel 2020 la produzione a più 20%

written by Marco Salvaterra | 26 febbraio 2021

Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica risultati conseguiti e obiettivi futuri.

Cioccolato di Modica

Questo il tema della conferenza stampa svoltasi da remoto mercoledì 24 febbraio 2021 e alla quale hanno preso parte il Sindaco di Modica Ignazio Abbate , il Presidente del consorzio Salvo Peluso e il Direttore Nino Scivoletto.

Il Sindaco Ignazio Abbate ha definito i contorni della azione politica svolta dalla sua amministrazione a supporto del Consorzio, verso il quale ha rivolto apprezzamento per il percorso seguito e il risultato ottenuto con il riconoscimento della IGP Cioccolato di Modica. Un riconoscimento che ha avuto effetti sorprendentemente positivo per tutta la città, in termini economici sia per il distretto produttivo del cioccolato, ma anche, e in maniera considerevole, per il settore turistico, passato in sette anni da una capacità ricettiva di decine di unità alle centinaia di strutture alberghiere oggi attive.

Dall'Expo 2015 di Milano, al G7 di Taormina del 2017, il cammino del Consorzio del Cioccolato è stato segnato da importanti risultati cui hanno fatto eco riconoscimenti e apprezzamenti da parte di Istituzioni, Nazionali ed Internazionali; il modello del consorzio del Cioccolato di Modica è stato preso ad esempio da importanti distretti produttivi italiani, primo fra tutti quello di Torino, impegnato nel riconoscimento del Gianduiotto di Torino IGP. Un riconoscimento oggi possibile perché il consorzio è riuscito a fare modificare il Regolamento Comunitario, includendo fra i prodotti ammissibili anche il cioccolato.

"La produzione del cioccolato di Modica IGP , ha dichiarato il Sindaco Abbate*, rappresenterà per i nostri giovani modicani una grande opportunità occupazionale ed imprenditoriale; Modica vanta oggi un corso ITS proprio nel settore enogastronomico, che consentirà ai giovani un accesso occupazionale immediato nelle imprese produttrici di cioccolato di Modica e fornirà ad essi la formazione necessaria per dare vita a nuove imprese start up . Al comparto produttivo del cioccolato, sono altresì destinati ingenti finanziamenti a fondo perduto, in misura tale da*

consentire l'allestimento completo di nuovi laboratori di produzione o l'ammodernamento di quelli esistenti".

Rispondendo alla domanda del giornalista **Antonio Casa**, il Sindaco ha comunicato che porterà all'esame della giunta comunale, una delibera di richiesta al Prefetto di deroga al limite previsto per la intitolazione di vie, piazze e monumenti a persone decedute da meno di dieci anni, nel cui elenco figurerà certamente Franco Ruta.

Salvo Peluso Presidente del Consorzio ha affermato *:"Il sindaco ha dimostrato con i fatti di essere dalla parte nostra, dei produttori tutti del cioccolato di Modica Igp e non del consorzio, pertanto dalla parte di Modica. Faccio i miei complimenti al Sindaco e al nostro Direttore che sono riusciti a creare un binomio unico: Modica-cioccolato/cioccolato-Modica. Non mi stancherò mai di dire che questo riconoscimento è internazionale ed è dedicato ai modicani, alla produttività; il cioccolato di Modica è un prodotto sociale, che non deve rimanere un prodotto di nicchia. Con un modesto investimento, i nostri giovani possono diventare cioccolatieri: per chi volesse entrare nella "squadra" per utilizzare il marketing del Consorzio, costa veramente poco ed è accessibile a tutti i giovani volenterosi. Il cioccolato, come lo zucchero, non guasta mai bevanda: col cioccolato, si può fare grande Modica e si può dare dignità a chi vuole veramente lavorare. Tra i progetti futuri l'istituzione di borse di studio per dare la possibilità ai giovani più meritevoli di essere formati per avviarli successivamente nel commercio, inserendoli anche nelle nostre botteghe. Il consorzio farà da trampolino anche programmando viaggi formativi nei luoghi di raccolta del cacao. Vogliamo dare ai futuri imprenditori la possibilità di diventare nostri colleghi."*

Il Direttore del Consorzio Scivoletto ha concluso la conferenza stampa illustrando i risultati raggiunti e rispondendo alle varie domande poste dai giornalisti.

Ha preliminarmente ricordato lo spirito della normativa europea dalla quale discendono le Igp, volta a tutelare la caratteristica produzione , nel nostro caso il cioccolato, la sua storia ed il suo territorio, favorendone la crescita, la notorietà , la promozione e la tutela.

Un prodotto IGP, ha dichiarato Scivoletto, *nasce dalla sempre più esigente necessità del consumatore, di passare* ***dalla qualità dichiarata alla qualità certificata****. Ciò è possibile solamente sottoponendo il prodotto a rigide regole, fissate dal Disciplinare di produzione, la cui verifica del rispetto rigoroso è affidata ad un Organismo di Controllo, nel nostro caso CSQA, che verifica appunto e certifica la tracciabilità degli ingredienti impiegati, il rispetto della tecnica produttiva, la corretta immissione nel mercato attraverso marcatori alfanumerici ,che nel caso delle imprese del Consorzio assumono la veste di contrassegni rilasciati dal Poligrafico e Zecca dello Stato.*

Come dire che se una barretta di cioccolato di Modica contiene una percentuale di burro di cacao inferiore al 25%, se il tenore della sostanza secca è inferiore al 50%, se il valore dell'umidità è superiore al 2,5% non può essere considerata una barretta di Cioccolato di Modica IGP.

Il Consorzio con il sostegno del Comune e della Camera di Commercio ha condotto negli anni una notevole attività volta preliminarmente a modificare la normativa europea, per l'inclusione del cioccolato fra i prodotti ammissibili a tutela; senza tale modifica nessun cioccolato in Europa sarebbe potuto diventare IGP. Azione premiata, consegnando nel 2018, con l'IGP. il titolo di "Modica Capitale Europea del Cioccolato":

Il Consorzio e le sue imprese hanno potuto altresì avvalersi della assistenza della Cna sia a livello territoriale, la Cna ha infatti promosso, nel 2003, la costituzione del Consorzio di Tutela interpretando le aspettative delle numerose aziende cioccolatiere modicane, che a livello nazionale condividendo la straordinaria esperienza della Associazione Europea The Chocolate Way, nella quale Cna Alimentare esprime la vicepresidenza europea nella persona di ***Mirco della Vecchia****.*

Una carrellata di date ha segnato la cronistoria recente del Consorzio: 2016 deposito Dossier al Mipaaf; 2018 iscrizione nel Registro Europeo delle Igp; 2019 Passaporto digitale del Poligrafico e avvio della produzione certificata; 2020 emissione del francobollo dedicato al cioccolato di Modica Igp.

L'impegno delle aziende produttrici di cioccolato di Modica Igp, si è fatto sentire nel mercato e i risultati non si sono fatti attendere. Le aziende produttrici sono complessivamente 23 di cui 16 consortili (le imprese associate al

Consorzio sono, nei fatti, 18, ma di queste una, pur essendo certificata non ha ancora avviato la produzione, l'altra è in corso di certificazione, avendo modificato e ampliato il sito produttivo)

La produzione di cioccolato di Modica IGP, nel 2019 si è attestata su Kg 171.000 per 2milioni circa di barrette mentre nel 2020 ha raggiunto Kg 209.000 per oltre 2,4milioni circa di barrette, registrando un incremento, pur in presenza della pandemia da Covid , del 20%.

In ordine alle due questioni poste dalla stampa : i costi di certificazione e il nuovo consorzio.– chiarisce Scivoletto :

Quanto ai costi di certificazione essi risultano dal tariffario di Csqa approvato dal Ministero e da esso si rileva :

Annualità di controllo : € 400 – Classe 1 – Imprese che producono fino a 3000Kg di cioccolato di Modica Igp, corrispondenti a 30mila barrette; € 700 – Classe 2 – Imprese che producono oltre 3000Kg;

Quota variabile: € 0,15 per kg di prodotto certificato.

Tali dati consento a chiunque di valutare correttamente la incidenza dei costi di controllo su ogni singola barretta.

Per quanto riguarda il Nuovo Consorzio il Direttore ha confermato che è destituita da ogni fondamento la notizia secondo cui il Consorzio sarebbe inadempiente per non avere presentato della documentazione al Ministero, per la semplice ragione che non vi è alcuna documentazione da presentare.

La libera volontà delle aziende di costituire un Nuovo Consorzio, manifestata con l'inoltro al Ministero , preliminarmente , della bozza dello statuto nel maggio del 2019, ha ottenuto un riscontro nel successivo mese di luglio. Il Ministero, seppure avesse indicato delle modifiche all'impianto statutario, con nota ufficiale ha chiarito che , comunque, prima di procedere alla elaborazione dello Statuto del nuovo Consorzio, fosse necessario attendere la modifica dei DD.MM. 12 aprile 2000, atteso che la filiera produttiva del cioccolato, non risultava ancora disciplinata.

Solo a dicembre del 2019, in occasione della sua visita a Modica, il Ministro dell'Agricoltura Teresa Bellanova, assunse l'impegno della emanazione del decreto di riconoscimento della filiera produttiva del cioccolato, decreto emanato poi solo il 10 agosto 2020 e pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.209 del 22 agosto 2020.

Solo dopo tale decreto, con cui vengono disciplinati i criteri di rappresentanza negli organi sociali dei Consorzi di Tutela, e alla luce dei dati certificati da CSQA, relativi al 2020, si potrà procedere alla costituzione del Nuovo Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica IGP.

Tale Consorzio potrà successivamente alla sua costituzione chieder al Mipaaf , ai sensi dell'art 14 della legge 526/99, chiedere l'attribuzione di funzioni di tutela , valorizzazione e promozione.

Il nuovo Consorzio potrà:

definire programmi di miglioramento qualitativo del prodotto sia per le caratteristiche chimico-fisiche, che organolettiche, nonché nutrizionali del cioccolato di Modica Igp;

promuovere l'adozione di apposite delibere contenenti accordi approvati dal Mipaaf tra operatori economici che beneficiano della stessa denominazione tendenti ad una corretta programmazione produttiva in funzione delle esigenze del mercato;

collaborare alla vigilanza, alla tutela e alla salvaguardia della Igp Cioccolato di Modica, da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni, uso improprio della denominazione, collaborando con l'Ispettorato Centrale repressione frodi ICQRF.

Riconosciamo il valore dell'impegno di ***Franco Ruta*** *per l'attività di promozione del cioccolato di Modica, cui il suo nome è indissolubilmente legato, per tale impegno, nel 2018, gli è stato conferito il Premio Maria Scivoletto. Da*

illuminato imprenditore, egli, non solo aveva intuito il valore del connubio cioccolato e territorio, ma soprattutto aveva avviato un fecondo processo di riappropriazione del patrimonio dolciario che Modica oggi può vantare. Salutiamo con favore, a cinque anni dalla sua scomparsa, l'annuncio del Sindaco di dedicargli una intitolazione.

Il Consorzio auspica infine un rapporto di collaborazione con tutti gli organi di informazione , che considera indispensabile a tutti i livelli, ma innanzitutto a livello locale, per fare crescere nei cittadini modicani la consapevolezza del valore del cioccolato di Modica, patrimonio della città, cui la studiosa ***Grazia Dormiente****, sulla base di fonti primarie, ha fissato la certezza anagrafica nel 1746.*