

c o m u n i c a t o s t a m p a

Verso un Itinerario europeo del cioccolato

Torino, 5 marzo 2012 – Un Itinerario europeo del cioccolato che, partendo dall'Italia, leghi, in un unico percorso del gusto, tutti i distretti produttivi del Vecchio Continente, per promuovere e salvaguardare le numerose e pregiate tipicità artigianali del "cibo degli dei".

L'iniziativa, promossa da Fine Chocolate Organization e dal Consorzio di Tutela del Cioccolato Artigianale di Modica in collaborazione con le Camere di commercio dei distretti italiani del cioccolato e sostenuto da Unioncamere, presto verrà presentata al Consiglio d'Europa, con l'obiettivo di valorizzare una delle eccellenze produttive del Made in Italy di qualità, che affonda le sue radici in una tradizione di saperi antichi, fortemente legata ai territori d'origine. Saperi che, in cinque province italiane, forti di una produzione che sfiora le 2.300 tonnellate annue realizzate da circa 80 piccole e medie imprese, hanno trovato, a partire dal 2009, in Unioncamere e nelle Camere di commercio di Belluno, Cuneo, L'Aquila, Perugia, Ragusa e Torino in collaborazione con l'Associazione "Fine Chocolate Organization", un centro di aggregazione e di promozione delle produzioni artigianali di qualità, e un marchio – *Cioccolati d'Italia* – che per la prima volta sarà presente a "Cioccola-tò", la kermesse che si apre oggi a Torino.

"Il progetto "Cioccolati d'Italia" è sostenuto da Unioncamere con il principale obiettivo di salvaguardare e valorizzare le produzioni artigianali locali italiane, aiutandole a imporsi sui mercati internazionali", sostiene il presidente di Unioncamere Ferruccio Dardanello. "Il cioccolato tradizionale è percepito come espressione autentica di prodotto di qualità, grazie all'intenso contributo profuso dalle imprese artigianali guidate da sapienti maestri cioccolatieri che hanno saputo imporsi nel mercato nazionale ed estero. L'idea di una rete di Camere di commercio che intendono valorizzare le produzioni di cioccolato tradizionale nasce dall'esigenza di creare un gruppo di comunicazione all'interno della quale avviare scambi di esperienze, processi per favorire l'ingresso in nuovi mercati internazionali (anche attraverso l'e-commerce), processi per la tracciabilità del prodotto e attività per la promozione ai fini turistici dei territori a vocazione cioccolatiera".

La necessità di tutelare la produzione del cioccolato in Italia e in Europa ha peraltro indotto le istituzioni europee a modificare l'allegato 1 del Regolamento Comunitario 510/2006, inserendo, fra i prodotti ammissibili alla tutela, il cioccolato e derivati. Il provvedimento, già approvato in Commissione Agricoltura, nell'ambito del "Pacchetto Qualità", si appresta a essere sottoposto all'Assemblea Plenaria per la definitiva approvazione. Così Paolo De Castro, Presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo: *"E' a partire dagli anni '90 che la tutela della qualità degli alimenti è parte integrante delle scelte di politica agricola comune. Con l'istituzione dei marchi Dop e Igp, in particolare, l'Europa ha inteso tutelare le produzioni tipiche di qualità, specifiche dei diversi territori, garantendo la protezione di due categorie principali d'interessi. Quella dei produttori, attraverso l'uso esclusivo della denominazione e*

Per ulteriori informazioni:

ufficio.stampa@unioncamere.it - 06.4704370/ 264/ 287 - 348.0163758 / 348.9025607

www.unioncamere.gov.it

quella dei consumatori, sempre più interessati a conoscere e fruire dei valori materiali e immateriali che accompagnano il prodotto. L'approvazione in commissione agricoltura del "pacchetto qualità", rappresenta l'ultima tappa di questo processo. Un'importante novità, che auspichiamo a breve sarà recepita definitivamente dal Parlamento, volta a riformare la politica di qualità per aiutare gli agricoltori a comunicare meglio le caratteristiche qualitative dei prodotti e per garantire maggiore trasparenza per i consumatori. Ed è in tal senso, che l'inserimento del cioccolato nell'Allegato del nuovo regolamento CE rappresenta un'opportunità da non farsi sfuggire per valorizzare uno dei più importanti prodotti dell'agroalimentare italiano e, più in generale, per consolidare il ruolo di eccellenza del Made in Italy agroalimentare nel mondo intero. Una valorizzazione per la cui realizzazione, sono convinto, il progetto "Cioccolati d'Italia" potrà fornire un preziosissimo contributo".

A questo risultato si è pervenuti anche grazie alla iniziativa del primo Consorzio Italiano di Tutela del Cioccolato, costituito a Modica nel 2003, che ha operato in sinergia con la Camera di Commercio di Ragusa, la Regione Sicilia, la Provincia Regionale, il Comune e d'intesa con il Ministero delle Politiche Agricole, per il raggiungimento di un obiettivo assolutamente necessario per tutelare e promuovere il cioccolato artigianale.

Nino Scivoletto, Direttore del Consorzio di Tutela del Cioccolato Artigianale di Modica dichiara: *"Tutelare il Cioccolato di Modica non ha mai rappresentato per il Consorzio la ricerca di una corsia preferenziale per migliorare la capacità di penetrazione del prodotto nel mercato, bensì la necessità di proteggere un patrimonio enorme di cultura e tradizione, come la ricerca archivistica ha inconfutabilmente dimostrato. Sarà presto possibile tutelare e proteggere i cioccolati d'Italia attivando processi di sviluppo per i territori interessati, in grado di avviare circuiti virtuosi dalle ricadute economiche e occupazionali notevoli. La costituzione di altri Consorzi di tutela, siamo certi, contribuirà a valorizzare altre tipicità così da affermare in Europa la qualità italiana di eccellenza, anche nel cioccolato."*

Per ulteriori informazioni:

ufficio.stampa@unioncamere.it - 06.4704370/ 264/ 287 - 348.0163758 / 348.9025607

www.unioncamere.gov.it