

“DOLCE ITALIA”: su Gambero Rosso di marzo, Speciale Biscotti Artigianali

Il **Gambero Rosso** di marzo 2021 dedica un ampio servizio di 17 pagine , al mondo dei biscotti artigianali italiani.

Una ricerca condotta fra i tanti produttori artigianali , oltre 4mila, presenti nel territorio nazionale , che esprimono un fatturato di 1miliardo di euro.

Interessante la parte relativa alla descrizione delle peculiarità dolciari di ciascuna regione italiana, un vero e proprio *Atlante dei Biscotti Regionali Italiani*.

L’iniziativa del Gambero Rosso rilancia il progetto **DOLCE ITALIA**, proposto dal **Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica** e condiviso da **Cna Alimentare** e **Fondazione Qualivita**, che mira a creare una rete delle eccellenze dolciarie artigianali del Paese, attorno alle sette IGP del settore dolciario: Cantucci Toscani, Cioccolato di Modica, Panforte di Siena, Panpepato di Ferrara, Panpepato di Terni, Ricciarelli di Siena , Torrone di Bagnara Calabria .

L’analisi, peraltro, evidenzia, in una *cartina geografica dello stivale, le 46 aziende più rappresentative, distribuite nelle 20 regioni italiane , di cui tre in Sicilia nelle provincie di Palermo, Messina e Ragusa.

Delle tre aziende segnalate, due hanno in qualche modo un collegamento con Modica e il suo cioccolato.

L’Azienda Tumminello di Castelbuono, realtà nata nel 1977, segnalata per la produzione di un biscotto con farina Timilia e cioccolato di Modica Igp e l’Azienda Peluso di Modica che dal 1964 produce biscotti e, da Azienda associata a Consorzio di Tutela , produce cioccolato di Modica Igp, impiegato anche quale ingrediente nei biscotti e nei lievitati in particolare panettoni e colombe.

*Cartina prodotta e pubblicata sul numero di Marzo 2021 del Gambero Rosso