

## La storia

# Dal cioccolato ai capperi corsa ai marchi Dop e Igp

Sono nove i prodotti regionali che chiedono questa certificazione un modo per espandersi nei mercati stranieri e difendersi dai falsi

**GIORGIO RUTA**

L'Isola delle eccellenze a tavola corre per ottenere i riconoscimenti di qualità. Sono nove i prodotti siciliani che aspettano di ricevere le certificazioni Igp e Dop: dal cioccolato di Modica alla provola dei Nebrodi. «La domanda di prodotti made in Sicily cresce in tutto il mondo, siamo la terra dei sapori e della bellezza. La parola "Sicilia" è ormai sinonimo di qualità e sicurezza alimentare», dice l'assessore regionale all'Agricoltura, Antonello Cracolici.

I marchi Igp e Dop - rilasciati da Bruxelles dopo un passaggio alla Regione e uno al ministero - certificano il rapporto col territorio e dettano regole stringenti per la produzione. Un antidoto contro i falsi e una spinta per aggredire nuovi mercati. E così fioccano le domande. Il ministero sta valutando il riconoscimento Dop per l'aglio rosso di Nubia, il Dop per il capperone delle Isole Eolie e l'Igp del cioccolato di Modica. Sono, invece, ai primi passi le procedure per il limone dell'Etna, il mandarino di Ciaculli, la pera coscia di Castronovo di Sicilia, il capperone di Salina, il limone Costa Tramontana del Messinese e per la provola dei Nebrodi. Nuovi ingressi che andrebbero ad allungare la lista dei 61 prodotti che hanno già ottenuto la certificazione. La Sicilia è la quarta regione in Italia per riconoscimenti.

Spesso la strada per ottenere il marchio è piena di ostacoli. Come a Modica, dove sta andando in scena la guerra del cioccolato. In questi giorni si è affiancato al consorzio locale di tutela un gruppo di altri produt-

tori. «Vogliamo il riconoscimento, ma abbiamo deciso di darci da fare perché ad oggi nessuno ci ha informato sul disciplinare che stabilisce come bisogna produrre il cioccolato. Non sappiamo se da un giorno all'altro quello che i nostri laboratori creano è Modicano o no», dice Pierpaolo Ruta, dell'Antica dol-

Sono già sessantuno le specialità regionali che hanno ottenuto il via libera da Bruxelles

ceria Bonajuto, a capo del gruppo "ribelle". Il cioccolato modicano è l'oro nero della città ragusana: si stima un giro d'affari che va dai 6 agli 8 milioni all'anno. Ma ci sono già aziende che lo producono fuori dalla Sicilia e il rischio, sostengono i produttori, «è che si perda il legame col territorio».

Tra i fascicoli poggiati sulle scrivanie del Ministero, in attesa di volare a Bruxelles, per ottenere il marchio, c'è anche quello riguardante l'aglio rosso di Nubia. Una ventina di produttori lo chiedono per un motivo preciso: «Rischiando di venire schiacciati dalla concorrenza sleale. Da un lato c'è un prezzo di vendita che va dai 5 ai 10 euro a treccia e dall'altro ci sono agli, spacciati per nostri, che vengono dalla Cina o dalla Spagna. Noi vogliamo il marchio per avere più controlli, sembrerà strano ma è così», ragiona Nuccio Cammarata del consorzio che si batte per la tutela. La stessa battaglia si combatte sui Nebrodi dove 23 aziende a conduzione familiare vogliono il marchio Dop sul-

la provola. «Al momento non riusciamo ad uscire fuori dai nostri confini perché il prezzo di vendita è troppo basso per poterci permettere degli investimenti», osserva il produttore Filippo Pelleriti. La provola costa 6-7 euro al chilo, «ma ci sono grandi industrie che ci stritolano con prezzi ancora più bassi. Adesso puntiamo a conquistare un mercato di nicchia», conclude Pelleriti.

Si corre per ottenere il bollo di Bruxelles, per utilizzarlo come scudo contro i falsari di cibo. All'estero, stima Coldiretti, sono falsi due prodotti alimentari italiani su tre, con il mercato mondiale delle imitazioni di cibo Made in Italy che vale oltre 60 miliardi di euro. «E ovviamente vengono riprodotti anche le eccellenze siciliane», fanno sapere dalla Coldiretti regionale. A Palazzo d'Orleans è chiaro il pericolo: «Il nostro obiettivo è quello di sostenere la tracciabilità dei prodotti e la chiusura delle filiere produttive, per mantenere in Sicilia il valore aggiunto della produzio-

A Modica sta andando in scena una vera e propria lotta tra due consorzi

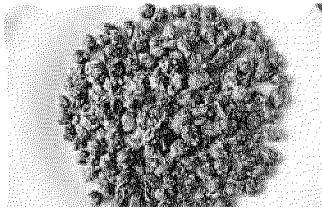
ne che per troppo è stato appannaggio esclusivo delle aziende del Nord, più attrezzate di noi in termini di trasformazione e commercializzazione», assicura l'assessore Cracolici.

In Sicilia sono già 61 i prodotti che hanno ottenuto i marchi Igp e Dop. Ci sono 7 certificati per l'olio, 16 per prodotti ortofrutticoli, 4 per formaggi, 31 per i vini. E poi nella lista delle delizie dell'Isola ci sono il salame Sant'Antangelo, la pagnotta del Dittaino e il sale marino di Trapani. Tra i vini c'è il boom di quello prodotto sull'Etna. E cresce anche il Cerasuolo di Vittoria. «Stiamo attenti, però, il marchio garantisce il rapporto con il territorio, ma non sempre la qualità», dice Arianna Occhipinti, vicepresidente del consorzio del Cerasuolo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

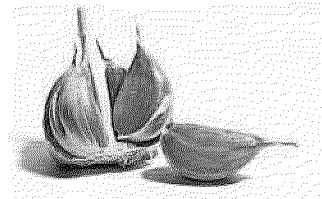


LE SPECIALITÀ



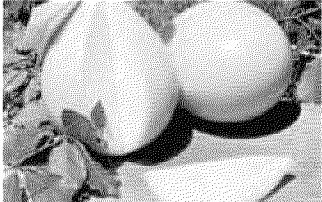
**I CAPPERI DELLE EOLIE**

È uno dei prodotti delle isole noto in tutto il mondo



**L'AGLIO ROSSO DI NUBIA**

Viene coltivato nel trapanese ed è unico nel suo genere



**LA PROVOLA DEI NEBRODI**

Un formaggio tipico dagli allevamenti del messinese



**MODICANO**

Il cioccolato di Modica è uno dei prodotti che concorre per ottenere la certificazione

foto: XI