SENATO DELLA REPUBBLICA

XIV LEGISLATURA

N. 3191

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa del senatore MINARDO

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 4 NOVEMBRE 2004

Iniziative in materia di salvaguardia del cioccolato modicano

TIPOGRAFIA DEL SENATO (650)

ONOREVOLI SENATORI. – La cultura di un popolo racchiude molteplici aspetti come gli elementi storici, le tradizioni, gli usi e i costumi. Anche la gastronomia contribuisce ad arricchire la cultura di un paese e può aiutare a farne comprendere meglio la storia.

La gastronomia della provincia di Ragusa si fa notare grazie alla preparazione di piatti unici, allo stretto legame con alcune produzioni agricole celebri come le carrube, il fico d'India ed alcuni prodotti gastronomici simbolo della millenaria tradizione agricola isolana come l'olio extravergine, gli agrumi ed il vino.

Il settore dolciario è forse l'aspetto più celebre della gastronomia iblea, un settore ricco di produzioni famose che soddisfano tutti i palati, anche quelli più esigenti, un settore che probabilmente in misura maggiore e migliore di ogni altro mostra i segni lasciati in Sicilia ed in provincia di Ragusa dalle passate dominazioni, e che meritatamente è considerato il regno della fantasia e delle forme elaborate e caratterizzate da un profondo significato simbolico.

Un degno esemplare dei dolci della terra siciliana è il «cioccolato modicano», tipico dolce ibleo dalla caratteristica forma squadrata, che ancor oggi è preparato artigianalmente seguendo una tradizionale ricetta che prevede l'utilizzo di materie prime tradizionali quali la pasta di cacao amara, lo zucchero semolato, i panetti di vaniglia oppure cannella ed il burro cacao, utilizzando un metodo di lavorazione che risale all'epoca della dominazione spagnola della contea di Modica, quando tale prodotto fu introdotto in Sicilia dal Nuovo Mondo. La storia della cioccolata modicana si snoda lungo un unico filo conduttore che procedendo storicamente a ritroso unisce la Sicilia ed in particolare la contea di Modica, la Spagna e trova infine le sue radici nella meravigliosa civiltà degli Aztechi, gli antichi abitanti del Messico. Alla scoperta del «Nuovo Mondo», gli spagnoli ebbero modo di conoscere una straordinaria varietà di generi alimentari, tra questi la «Xocoatl», prodotto che gli abitanti del luogo ricavavano dai semi di cacao e di cui essi avevano gran riguardo. È da notare che con il termine «Xocoatl» gli Aztechi indicavano non solo la bevanda, ma anche il prodotto solido. Per quel che riguarda quest'ultimo la prima distinzione venne fatta dal frate Bernardino de Sahagùn il quale per la prima volta usa il maschile cioccolato per indicare il prodotto a forma di piccoli sigari che gli Aztechi ottenevano macinando i semi di cacao su uno strumento chiamato «metatl», una pietra ricurva poggiata su due basamenti trasversali, usando uno speciale matterello anch'esso in pietra. La farina di cacao così ottenuta, veniva mischiata a pasta di mais cotta ed il tutto veniva fregato sul «metatl» finchè il burro di cacao non induriva l'impasto. Fu durante la dominazione in Sicilia che gli spagnoli introdussero la lavorazione della cioccolata così come l'avevano appresa da quel popolo a noi tanto lontano. Questa cioccolata, contrariamente a quanto avvenne nel resto d'Europa non passò mai alla fase industriale rimanendo immutata attraverso i secoli.

Ancora oggi a Modica viene prodotta la cioccolata con la stessa metodologia e combinando gli stessi ingredienti.

Il presente disegno di legge intende dunque valorizzare le espressioni di alta qualità del cioccolato modicano, dolce dalla fama sempre crescente, prevedendo all'articolo 1

l'istituzione di un marchio di qualità a tutela sia della preparazione tipica sia degli esercizi che la producono e la commercializzano (comma 2), e di un disciplinare tecnico che fissa in dettaglio le caratteristiche irrinunciabili del procedimento di lavorazione e delle materie prime del «cioccolato modicano» (comma 3).

L'articolo 2 del disegno di legge intende altresì incentivare – d'intesa con le competenti strutture della regione Sicilia – la diffusione del prodotto tra i consumatori. L'introduzione della denominazione di «cioccolato modicano tradizionale» è finalizzata a distinguere tale prodotto da altri, più scadenti, per i quali si usano additivi industriali, coloranti ed altri elementi le cui caratteristiche non garantiscono un prodotto finale all'altezza di quello tradizionale.

L'articolo 3 infine configura il reato di frode alimentare per l'utilizzazione non autorizzata o impropria della denominazione «cioccolato modicano tradizionale».

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

1. Al fine di assicurare la conservazione e la diffusione delle tradizioni alimentari della provincia di Ragusa con particolare riferimento alla città di Modica e promuovere la commercializzazione del cioccolato modicano, è introdotta la denominazione «cioccolato modicano tradizionale» che contraddistingue il prodotto artigianale.

2. Entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, il Ministro per le politiche agricole e forestali, d'intesa con il Ministro delle attività produttive, approva il marchio di riconoscimento che individua univocamente il prodotto «cioccolato modicano tradizionale» e gli esercizi artigianali che lo producono e lo somministrano al pubblico.

3. Al fine di garantire l'autenticità del «cioccolato modicano tradizionale», oggetto di tutela, entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, il Ministro delle attività produttive, con proprio decreto, individua gli ingredienti esclusivi e la procedura di lavorazione che contraddistinguono tale prodotto.

Art. 2.

1. Il Ministero per le politiche agricole e forestali, il Ministero delle attività produttive e la regione Sicilia, nell'ambito delle rispettive competenze e a valere sugli ordinari stanziamenti di bilancio, incentivano, con campagne di informazione rivolte agli esercenti ed ai consumatori, la diffusione del «cioccolato modicano tradizionale», anche valorizzando le ricette e le tradizioni alimentari locali che si avvalgono delle norme di cui all'articolo 1.

Art. 3.

1. L'utilizzazione non autorizzata o impropria della denominazione e del marchio di riconoscimento del «cioccolato modicano tradizionale» configura il reato di frode alimentare.

€ 0,50