

AperTO - Archivio Istituzionale Open Access dell'Università di Torino

Analisi del comparto e strategie di valorizzazione: tradizioni regionali da salvaguardare

This is the author's manuscript

Original Citation:

Availability:

This version is available <http://hdl.handle.net/2318/120470> since

Terms of use:

Open Access

Anyone can freely access the full text of works made available as "Open Access". Works made available under a Creative Commons license can be used according to the terms and conditions of said license. Use of all other works requires consent of the right holder (author or publisher) if not exempted from copyright protection by the applicable law.

(Article begins on next page)

PASTICCERIA

INTERNAZIONALE

WANTED

NOME:

UNICA

COGNOME:



SEGN

TEMPERATRICE

PARTICOLARI:

PERSONALIZZABILE



Rivista di cultura tecnico-professionale

N. 168

Settembre 2003
(in copertina, FBM)

92



92 - QUANDO L'INTESA CREA DOLCI PIACERI

Livia Chiriotti

- ◆ Grand cru di Criollo ◆ Le praline
- ◆ Dolce Farnese ◆ Melodia Farnese
- ◆ Per d'la cua torta cotte nel vin santo di Vigoleno ◆ Tentation ◆ Charlotte alla fragola e vaniglia bourbon ◆ Passione ai marroni e whisky (A. Scaglia)

106 - CIOCCOLATO ANIMATO

- ◆ Le imitazioni del capitano ◆ Il trenino di Maide ◆ Per bere a cioccolata ◆ Colosità per bambini ◆ Le mani nella pace ◆ Le fantasie di cioccolato di Franz Ziegler

110 - ESPERIMENTI A RIMINI

- ◆ Abbinamento cioccolato e nocciola (E. Truffa)
- ◆ Abbinamento cioccolato e caffè (M. Mascarello)

113 - DRINK MISCELATI AL SAPORE DI CACAO

Roberto Bianchi

- ◆ Senza limite ◆ Creolo ◆ Ancora uno ◆ Ora basta!
- ◆ Egg Nog Montezuma ◆ Cacao Special

117 - DIRETTIVA UE 2000/36, UN CALVARIO INFINITO

Silvio Bessone

- ◆ Come reagiscono i cioccolatieri francesi (G. Urbain)

120 - D.L. N. 178 RELATIVO AI PRODOTTI DI CACAO E DI CIOCCOLATO

122 - ANALISI DEL COMPARTO E STRATEGIE DI VALORIZZAZIONE

- ◆ Consumi dei prodotti a base di cioccolato (F. Percivale)
- ◆ Tradizioni regionali da salvaguardare (G. Peira)
- ◆ E-commerce, opportunità perduta o occasione di sviluppo (E. Varese)

129 - TRONCHETTI MEDITERRANEI

Giuseppe Giuliano

- ◆ Lo scrigno "Bella Venere" ◆ Il tronchetto gianduia profumato al formaggio ◆ Il tronchetto ai profumi mediterranei ◆ Il tronchetto al cocco e cacao al fresco di menta

138 - CINQUANT'ANNI DI PASSIONE PER IL CIOCCOLATO

143 - SI ESPANDE LA CHOCOLATE VALLEY

146 - CIOCCOLATIERA AMORE MIO

148 - CHOCONEWS

- ◆ La crema in concorso ◆ Nuova veste per i tartufi ◆ Il giro del mondo delle golosità ◆ Colatrice per creme da ripieno ◆ Nocciole fresche per Giandujotti e Crema Gianduia ◆ Creme spalmabili e da ripieno ◆ Quando il cioccolato fa notizia e moda ◆ Notizie per la salute ◆ Arte e creazioni in cioccolato ◆ La birra dalla dolce combinazione ◆ Temperatrice automatica continua ◆ Gusti nuovi grazie alla ricerca ◆ La Tavoletta d'Oro a Luca Mannori ◆ Ecomuseo piemontese del cioccolato ◆ Unica... nel suo genere ◆ Artigianalità a Roma ◆ A lezione a Perugia



160 - OLTRE I CONFINI DEL GUSTO

- ◆ Emozione spaesata ◆ Avorio
- ◆ Une surprise II ◆ Macaron pesche, albicocche e zafferano
- ◆ Macaron all'olio di oliva (P. Hermé) ◆ Quattro chiacchiere con Pierre Hermé ◆ La carta d'identità di Pierre Hermé



172 - L'ISTITUTO SUPERIORE ARTI CULINARIE ETOILE PRESENTA LE RICETTE DI LUCA MONTERSINO

- ◆ Torta granchio

176 - SFUMATURE AUTUNNALI

178 - QUALI IDEE PER LA STAGIONE FREDDA?

182 - PER LEI SIGNORA, NEWS

- ◆ Sacchetti personificati ◆ Seminario in Toscana per Stile Con.ve.it ◆ Tutto per la bomboniera ◆ Perfezionare la creatività ◆ Cartoline dal tempo ◆ Stranamore in pasticceria ◆ Stoffa luminosa ◆ Classico e rustico per la stagione fredda ◆ Bilancio positivo per Stile Conpait ◆ Il volto allegro di Halloween ◆ Suggestioni russe ◆ La vetrina si veste di moda ◆ Natale a Salerno ◆ Dall'Oriente all'Optical ◆ Orsetti natalizi

194 - INPUT DI VENDITA E CURIOSITÀ

196 - COREA: STORIA, TRADIZIONI E ATTUALITÀ

Masaru Akita

202 - UN TOCCO DI CIOCCOLATO SUI GELATI DELL'ECOLE LENÔTRE

- ◆ Coppa Cherokee ◆ Coppa Epilut ◆ Coppa Caribou

206 - LA MERINGA NELLA PRESENTAZIONE

- ◆ Meringa con gelato ◆ Banana Split ◆ Coppe giganti

208 - LA PRIMA SCUOLA DI GELATERIA IN SICILIA

Luca Caviezel

210 - GELATO NEWS

- ◆ Solidarietà per i bambini del Mozambico ◆ Un cono di birra ◆ Alimentae al Festival del Fitness di Rimini ◆ Un caleidoscopio di colori a Montecchio ◆ La festa del gelato artigianale ◆ Distributore monouso per gelati soft ◆ Una stagione di successo ◆ Il primo punto vendita di gelato equo e solidale ◆ L'eccellenza siciliana ◆ Il corso dalla A alla Z ◆ Assapora l'estate ◆ Cono d'Oro per il prodotto artigianale

216 - UNGHERESI E BIGNOLE

Francesco Ciocatto

- ◆ Salatini ungheresi ◆ Bignole caramellate

220 - LE RICETTE DI LIONE

- ◆ Entremets al cioccolato ◆ Entremets gelato
- ◆ Dessert al piatto (P. Aubrion, M. Decobu, H. Van-Dender)

226 - COME SERVIRE L'ARTE

Monica Onnis

230 - TALE PADRE, TALE FIGLIO

Marian Anguita

- ◆ Pasticceria salata mignon ◆ Petits fours secchi ◆ Cioccolatini ◆ Pasticceria mignon ◆ Torta Terra e Fuoco (J. Torreblanca)

235 - A SCUOLA IN NUOVA ZELANDA

238 - GIOVANI NEWS

- ◆ Qoco 2003, il trionfo della cucina mediterranea ◆ Diploma internazionale di sommelier professionista ◆ Finale del concorso "Graine de Chef" a Milano ◆ Al Capac, il 23° concorso gastronomico regionale ◆ Successo per il Percorso Preparatorio

242 - MANUALI PER GLI AMATORI DEI DOLCI

- ◆ Torta al vino "Cioca"
- ◆ Torta brasiliana
- ◆ Baci alle nocciole

248 - NOTIZIARIO

- ◆ Oro per il team Caillot a Las Vegas ◆ Concorso Mondiale dei Mestieri ◆ Con il concorso Dolce Sicilia, il dolce siciliano nel mondo ◆

Assegnati i premi internazionali Guido Alciati ◆ Pasticciere a 90 anni ◆ E la festa continua ◆ Premiato Eduard Höfler ◆ Per abbassare il livello del colesterolo ◆ Campionati in Argentina ◆ Corsi di aggiornamento a Roma ◆ Caffé&Caffé ◆ In allenamento ◆ Associazionismo a Salerno ◆ Giochi in riva al mare ◆ Classico espresso ◆ Dolce Italia per la qualità dei prodotti tipici ◆ Bevande subito fresche ◆ Trofeo Gran Hotel Challenge ◆ Il cinquantenario dell'Accademia Italiana della Cucina ◆ Corsi Aspasi in Sicilia ◆ Prove di cottura ◆ Innovazione nel mondo del packaging ◆ Per croissant e prodotti filonati ◆ A Colomo, scuola internazionale di cucina italiana ◆ Assaggi di Sicilia ◆ A Torino, corsi gratuiti sulle tecniche di lavorazione ◆ Arte in provincia di Salerno ◆ Stampi in silicone ◆ Dolci per atleti ◆ Attività della Conpait Liguria ◆ Festa internazionale del pane ◆ Bagna cremosa ◆ Misura e registrazione per la regolazione degli impianti di refrigerazione ◆ Formazione parigina ◆ Macchine per biscotti e paste morbide ◆ Forni modulari a riscaldamento elettrico ◆ Nuove bilance PC-based ◆ Croissant a volontà ◆ Sensazioni da vivere ◆ Vini da meditazione ◆ Formazione gratuita in Valle Camonica ◆ Novità in catalogo ◆ Cottura intelligente ◆ La forza delle idee ◆ Cinque minuti che valgono oro ◆ Eleganti espositori ◆ Raffinatezza parigina ◆ Un'opera buffa a Pesaro ◆ Forni rotativi ed impastatrici a spirale ◆ Corsi universitari per i professionisti del comparto ◆ Un vecchio locale si trasforma ◆ Macchine lavaoggetti polivalenti ◆ Gli Amici del Cioccolato presentano: Daniele Somà ◆ Per ottenere DOP e IGP ◆ Continuano i grandi eventi ◆ Zabaione e nocciole emblema di una Confraternita ◆ Bella Napoli



280 - 9° CONGRESSO DELL'APN A NAPOLI

284 - ALBUM DEI LETTORI

286 - LA RIFORMA DELLE SOCIETÀ ARTIGIANE A RESPONSABILITÀ LIMITATA

Francesco Schiavon

290 - TENDENZE DAL MONDO STATUNITENSE

292 - DITELO CON UNA TORTA

294 - NOI PER VOI

Fulvio Scolari

297 - RECENSIONI

- ◆ Filetto di salmerino in rete di maiale (W. Eynard)

300 - DOLCEZZE LETTERARIE

302 - MOSTRE E SALONI

306 - ANNUNCI ECONOMICI

306 - DITTE CITATE



Tabella 3: Il mercato del cioccolato in Italia (2001)

Produzione di cioccolato e di prodotti a base di cacao compresi i semilavorati per l'industria e l'artigianato	305.000 t
Produzione di cioccolato e di prodotti a base di cacao	229.000 t
Importazione	78.000 t
Esportazione	88.000 t
Consumo apparente	219.000 t
Consumo pro-capite	3.8 kg

Elaborazione dati AIDI

Tradizioni regionali da salvaguardare



Cioccolatini ripieni della pasticceria Viberti di Monforte d'Alba, Cn. (foto Bersano)

Per garantire la qualità delle materie prime si può individuare lo strumento della certificazione: il cacao deriva dal frutto del *Theobroma cacao*, pianta perenne che cresce in zone equatoriali. Le principali varietà sono il Criollo, il Forastero e il Trinitario. Il cacao, pur essendo la sostanza fondamentale e caratterizzante, da solo è poca cosa. Per diventare cioccolato ha la necessità di essere miscelato in modo equilibrato con altri ingredienti, molti dei quali provenienti dall'Italia. Un esempio di certificazione comunitaria è l'Indicazione Geografica Protetta attribuita, nel 1996, alla nocciola della varietà Tonda Gentile, coltivata in Piemonte, dalle ottime caratteristiche organolettiche sensoriali.

Un altro elemento per la salvaguardia

e la valorizzazione del "Cioccolato puro" è la metodologia di lavorazione tradizionale. La tradizione del cioccolato italiano iniziò più di due secoli fa in Piemonte, dove la produzione, nascendo dall'unione del talento dei maestri cioccolatieri e da tecniche produttive molto avanzate, diventò subito di prestigio. La produzione di un cioccolatino è un processo tutt'altro che semplice e richiede una lunga e complessa elaborazione, senza contare i piccoli segreti che ogni cioccolatiere custodisce gelosamente, affinché il suo prodotto risulti unico ed inimitabile.

La questione del cioccolato puro può quindi essere intesa quale potenziale vantaggio competitivo per i cioccolatieri artigianali ed industriali, fautori di prodotti di qualità, qualora il consumatore,

accuratamente informato, sia in grado di effettuare scelte oculate.

L'Italia è uno dei Paesi europei che vanta la maggiore tradizione cioccolatiera. È quindi possibile individuare strumenti in grado di difendere la tradizione, sia del processo produttivo che degli ingredienti utilizzati.

La più importante iniziativa per la salvaguardia del "cioccolato di qualità", risale al 2001, quando tre Associazioni (Confartigianato Alimentare, Confartigianato Alimentazione e Legambiente) presentarono al Ministero delle Politiche Agricole la proposta per il riconoscimento della specialità tradizionale garantita "Antico Cioccolato Artigianale", pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 27 del 3 febbraio 2003.

La Specialità Tradizionale Garantita (STG) è disciplinata dal Regolamento 2082/92/CE ed ha per oggetto la valorizzazione di una composizione tradizionale di un prodotto o di una metodica di produzione tradizionale.

Questo progetto di tutela e di valorizzazione del "cioccolato di qualità" nacque quando il Parlamento Europeo approvò la Direttiva n. 2000/36/CE, relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana.

Il disciplinare di produzione prevede l'utilizzo di materie prime, costituite da pasta di cacao composta da burro di cacao e cacao in polvere. Esse sono esclusivamente ottenute dalla tostatura e dalla spremitura dei semi del cacao, senza l'utilizzo di altre sostanze grasse in sostituzione del burro di cacao. È consentito l'uso di zucchero e di latte in polvere ottenuto dalla disidratazione di latte intero di latte parzialmente o totalmente sc

mato. La preparazione del prodotto finito può avvenire anche partendo da cioccolato in blocchi e, a discrezione del produttore, possono essere aggiunti prodotti commestibili idonei anche per il consumo umano diretto quali, ad esempio, frammenti di torrone e frutta secca, secondo la creatività del cioccolatiere. Tra gli additivi è consentito l'uso di lecitina di soia non derivante da organismi geneticamente modificati. Viene, inoltre, consentito l'utilizzo di aromatizzanti naturali, mentre rimane vietato l'uso di aromatizzanti naturali identici ed artificiali.

Nella fase di lavorazione, è vietata l'aggiunta di qualsiasi sostanza grassa diversa dal burro di cacao, con eccezione di quelle contenute negli altri ingredienti ammessi (grasso vaccino contenuto nel

latte utilizzato per il cioccolato al latte, grassi derivanti dall'impiego delle noccioline per il cioccolato gianduia, ecc.). Il divieto vale anche per i ripieni del cioccolato (praline, tartufi, tavolette, ecc.). Nel disciplinare sono determinate anche le fasi di lavorazione, quali fusione e/o miscelazione, raffinazione, concaggio, temperaggio, modellaggio/smodellaggio, cristallizzazione e stoccaggio.

Infine, nel disciplinare è previsto che sia indicata la denominazione "Antico cioccolato artigianale" e vada apposta la dicitura "Specialità tradizionale garantita" o "Stg".

Può, infine, essere ricordata l'importanza, ai fini della valorizzazione delle produzioni italiane, del Decreto Legislativo n. 173/98. Tale Decreto, all'art. 8, ha

quale obiettivo la "valorizzazione del patrimonio enogastronomico" delle Regioni italiane, prevedendo la categoria dei prodotti tradizionali ed il Decreto Ministeriale n. 350 del 1999, ha istituito, poi, il Regolamento per l'individuazione di tali prodotti.

Per essere definito "tradizionale", un prodotto agro-alimentare deve poter vantare metodiche di lavorazione, di conservazione e di stagionatura consolidate nel tempo, per un periodo non inferiore a 25 anni. Le Regioni, alla fine di ogni anno presentano al Ministro delle Politiche Agricole e Forestali gli elenchi aggiornati dei prodotti agro-alimentari tradizionali, che nel 2002 erano 3.558.

Giovanni Peira

Dipartimento di Scienze Merceologiche,
Università di Torino

Elenco Nazionale dei prodotti tradizionali del comparto della cioccolateria

Regione	Prodotti tradizionali	Prodotti tradizionali in cui sono presenti, tra gli ingredienti, il cacao e i suoi derivati
Abruzzo	76	Parozzo, Sfogliatelle di lama, Torrone tenero al cioccolato di Sulmona
Basilicata	41	Mostaccioli
Calabria	207	Chinulille, Fichi ricoperti di cioccolata, Mostaccioli
Campania	266	Calzoncelli, Cioccolato al limoncello
Emilia Romagna	121	Pampepato, Pinza bolognese
Lombardia	190	Baci di Cremona, Cioccolatini graffioni
Marche	150	Fristingo
Molise	147	Calzoni, Cuori Frolli, Loffe, Mostaccioli, Ostie, Pasta Imperiale Pasta Reale, Sta'ielle, Torrone del Papa
Piemonte	369	Alpino, Baci di Cherasco, Baci di Dama di Tortona, Bicerin, Biscotto della Duchessa, Bonet, Canestrelli Biellesi, Cremino, Gianduiotto, Grappino, La Duchessa, Lose Golose, Pan della Marchesa, Pasticceria mignon della tradizione piemontese, Praline al rum, Tigrini, Torta del Palio, Torta Palpito
Sicilia	195	Cannoli, Cioccolato di Modica, Cuccia, Gelo di melone, Pignolata di Messina, Salame turco, Sfinci di San Giuseppe, Sfoglio
Toscana	372	Panforte glacè al cioccolato, Confetti di Pistoia, Croccolato di Siena, Panificato dell'Isola del Giglio, Torta co Bischeri, Zuccotto massese
Umbria	69	Attorta, Pampepato, Pinoccate
Veneto	347	Carfogn, Torta pazientino