

Pasqua in Liguria: nonostante la crisi fedeli al cioccolato di qualità

di **Redazione**

22 Aprile 2011 - 9:27



Liguria. La Pasqua si avvicina e l'attività dei laboratori dei maestri del cioccolato è al culmine. Secondo una recente indagine dell'Ufficio studi di Confartigianato, l'artigianato alimentare ligure dà lavoro a 10.317 addetti (3.015 in più nel 2010 rispetto al 2009). Il numero delle imprese artigiane alimentari ha registrato una crescita tra il 2009 e il 2010 con un saldo positivo dell'1,4%, che piazza in Italia la Liguria a metà della classifica, guidata dal Veneto (+2,8%), Molise (+2,6%) e Piemonte (2,5%).

A trainare il settore dell'artigianato alimentare ligure sono i dolci: le pasticcerie, i panifici e le gelaterie artigianali sono ben 1.546 in tutta la regione, in crescita del 3,7% nel terzo trimestre 2010. Tra il 2009 e il 2010 sono nate 27 nuove imprese del settore (+1,8%), dato che piazza la Liguria al terzo posto tra le regioni per la maggiore crescita nel numero delle imprese del comparto, dietro a Molise (+3,1%) e Sicilia (+2,9%). In totale le imprese artigiane del settore alimentare a Genova sono 1.499 (con 5.395 addetti), a Savona 683 (2.296), alla Spezia 428 (1.382) e a Imperia 395 (1.245).

A crescere in Italia sono in particolare i laboratori artigiani del cioccolato, che hanno registrato un boom del +3,6% nell'ultimo anno.

Nella classifica delle regioni con il maggior numero di cioccolaterie la Liguria è al tredicesimo posto con 13 produttori artigianali di cacao e cioccolato. Genova è nona nella top ten con dieci laboratori del cioccolato (la patria del gianduiotto, Torino, è al primo posto con 33). La Liguria ha una lunga tradizione nella lavorazione del cioccolato: la prima macchina del cioccolato è stata inventata proprio da un genovese alla fine dell'Ottocento.

Uova di cioccolato al latte o fondente? Gli artigiani liguri del cioccolato non hanno dubbi: fondente. "È più puro - spiega Alessandro Boccardo, titolare della cioccolateria Viganotti, attiva dal 1866 in vico dei Castagna, nel centro storico di Genova - ha solo due ingredienti: il cacao e lo zucchero. Il cioccolato al latte, invece, si ottiene con l'aggiunta del latte in polvere. I nostri clienti preferiscono decisamente il fondente, che rappresenta il 90% della nostra produzione".

Per gli eterni indecisi esiste anche l'uovo bicolore, mezzo al latte e mezzo fondente. "I clienti ci chiedono - spiega Francesco Liotta titolare del marchio Buffa Musante - oltre all'uovo standard anche alcune variazioni sul tema: nel nostro negozio di via Fiasella a Genova abbiamo uova decorate, di cioccolato al latte, fondente e bianco oltre ai vari nocciolati".

Nonostante la crisi, resiste il mercato delle uova artigianali. La preparazione delle uova inizia a gennaio e prosegue fino alla vigilia di Pasqua. Dai laboratori dei maestri del cioccolato escono migliaia di uova in pochi mesi, destinate alla vendita diretta nel proprio punto vendita o, nel caso di Buffa-Musante, anche per le pasticcerie e torrefazioni del Nord Italia.

Ma in tempi di austerità, perché entrare in pasticceria per comprare un uovo di cioccolato e non cedere alla tentazione delle offerte del supermercato? "Oltre alla qualità del prodotto - spiega Liotta - il nostro cliente sceglie la freschezza visto che acquista un prodotto appena sfornato, al contrario di quello industriale che è stato confezionato quasi un anno prima. E poi l'uovo artigianale è personalizzabile: dalla decorazione con dedica all'inserimento della sorpresa. Ci è capitato di inserire dalle figurine dei personaggi più amati dai bambini alle chiavi di un appartamento o di una porsche".

I prezzi? "Abbiamo uova per tutte le tasche - dice Boccardo - dai tre euro, formato ovetto, ai dieci euro per uno standard fino ad arrivare ai 150 euro. Negli ultimi anni le richieste sono per uova di dimensioni medio-piccole. Certo non è facile restare competitivi visti i prezzi alle stelle dello zucchero e soprattutto del cacao, che ha raggiunto picchi altissimi da quando è scoppiata la guerra civile in Costa d'Avorio, principale esportatore".

E a chi si tiene lontano dalla tentazione di uovo al cioccolato per paura di non superare la prova costume Boccardo risponde: "Seguendo una dieta a base di cioccolato ho perso 30 chili. Il mio lavoro 'mi costringe' ad assaggiare il prodotto e quindi la dietologa ha inserito 100 grammi di cioccolato nella mia dieta quotidiana".