

Rassegna Stampa

contaminazioni-virtuose-gemellaggio-alessandria-16351.cfm

Sabato 5 Novembre 2016 pagina

Quando la contaminazione ha il dolce sapore della pasticceria



«Noi vogliamo vivere con la cultura. Quella del territorio, dei sapori, dei prodotti, delle tradizioni. E delle contaminazioni, sia culturali, sia gastronomiche». Francesco Alfieri è concreto, va dritto al sodo. E non per caso. Perché questa volta la concretezza non è solo quella di una intesa, per quanto formale, bensì di un accordo operativo che dalle 'contaminazioni virtuose' fra Alessandria e Siracusa arriva a regolare il quadro progettuale, la logistica, i contratti di esclusiva, la comunicazione, le tempistiche e i costi. Lui dirige Confcommercio Siracusa. Di fianco, Alice Pedrazzi, direttore di Ascom Alessandria. Insieme, nel salone dell'Hotel Alli Due Buoi Rossi del capoluogo che ospita l'evento, illustrano opportunità commerciali e promozionali nell'ambito di 'Sweet Food' e che si è tradotto in un preciso accordo che rappresenta la prima azione del progetto di co-marketing «Contaminazioni virtuose», il gemellaggio siglato tra le Confcommercio di Alessandria e Siracusa e finalizzato allo sviluppo e alla promozione reciproca dei due territori e delle loro realtà imprenditoriali più significative.

«Come associazione siamo orgogliosi di aver intercettato questa esigenza e di aver fornito alle aziende rappresentate una risposta concreta. Il progetto 'Sweet Food' è il primo concreto esempio di come la partnership con i colleghi di Siracusa si possa declinare fattivamente, offrendo agli associati dell'uno e dell'altro territorio regali opportunità di sviluppo commerciale e deve essere preso da esempio, perché possa concretizzarsi anche in tutti gli altri settori di interesse: cultura, turismo, innovazione, tecnologia e tutto quello che le nostre aziende ci richiederanno. Da oggi - afferma Alice Pedrazzi - si comincia davvero: ancora una volta la nostra associazione dimostra che i Protocolli non si firmano soltanto, ma si attuano e che i progetti non si scrivono solamente, ma si realizzano».

In piena sintonia la riflessione che arriva da Francesco Alfieri: «Dopo la propensione ideale del gemellaggio siglato ad ottobre questo progetto sulle pasticcerie rappresenta il primo fatto concreto a portata di mano. Siracusa c'è con i suoi migliori pasticceri che da subito hanno sposato l'iniziativa. Lo scambio culturale, l'accordo commerciale, con le cinque eccellenze alessandrine, rappresentano la prima fase del matching fuori dai confini locali. Ma a questo gruppo sarà offerto un percorso di business molto più ampio: a febbraio in Costa Azzurra per la fiera del cioccolato e a maggio 'Aperto per Cultura' a Siracusa. Poi, a settembre, ad Alessandria». Prima tappa siciliana sarà a metà dicembre ad Ortigia, dove i pasticceri alessandrini potranno proporre le proprie eccellenze insieme ai colleghi siracusani in uno spazio dedicato al progetto.

Nel salone dello storico albergo alessandrino siedono, uno di fronte all'altro, i protagonisti alessandrini e siracusani. Sono coloro che interpreteranno per primi il percorso delle 'Contaminazioni virtuose'. A loro sono presentati gli strumenti e le opportunità per crescere. Adesso tocca a loro dare corpo al progetto. Intorno al tavolo ecco Antonella Dolci di Alessandria e la Pasticceria Bar Ciccio di Siracusa; Pasticceria Gallina di Alessandria e Pasticceria Antonio Brancato di Siracusa; Pasticceria Rovida Signorelli di Alessandria e Pasticceria Tiziana Rizzo di Siracusa; Pasticceria Zoccola di Alessandria e Pasticceria Condorelli di Siracusa; Pasticceria Dolci Capricci di Alessandria e Pasticceria Leonardi/Peruch di Siracusa. Ogni pasticceria venderà un prodotto tipico, in esclusiva, proveniente dall'altro territorio per un anno e lo farà sulla base di un accordo commerciale, concordando ricavi e altri aspetti amministrativi. Confcommercio, invece, metterà a disposizione il servizio di logistica «per garantire efficienza e rispetto dei tempi».

Le storie delle pasticcerie siciliane coinvolte in questa prima fase testimoniano l'ecletticità del territorio. Ciccio della frazione Belvedere di Siracusa è guidato oggi da due giovani impegnati nell'innovare l'attività nel rispetto della tradizione; Brancato, la sede è nella zona nord della città, nasce come gelateria e diventa pasticceria negli anni Ottanta; Rizzo ha alle spalle una attività quarantennale cui si è affiancata anche quella del catering; Condorelli nasce nel 1933 a Belpasso, recentemente ha rilevato il bar di piazza Duomo a Siracusa entrando in questo mercato che si affianca a quello storico catanese; Leonardi nasce negli anni Sessanta con il nome del fondatore, nel 1973 viene rilevato dalla famiglia Peruch e si trova nella parte nella zona del parco archeologico di Siracusa.

La promozione turistica può quindi passare anche dalla pasticceria? Sì. Alessandria e Siracusa sono convinte che si possa fare. Adesso tocca ai maestri del gusto provarlo.