Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 537 del 16/03/2019

Visita nel pomeriggio del presidente Fugatti e dell'assessore Failoni alla Ciocomiti di Malè

Il cioccolato e l'alta pasticceria conquistano le Dolomiti

A Malè si produce il migliore cibo degli Dei delle Dolomiti, il cioccolato. Se per maya ed aztechi il cacao e il cioccolato erano una delizia riservata alle divinità, in Trentino l'arte sacra del cioccolato ha trovato a Malè, in val di Sole, il suo tempio, il suo atelier. Stiamo parlando di Ciocomiti, azienda che da un paio d'anni si sta imponendo sul mercato per la produzione di cioccolato di altissima qualità. Nel pomeriggio di oggi, il presidente della Provincia autonoma di Trento, Maurizio Fugatti, e l'assessore provinciale all'artigianato, Roberto Failoni, hanno fatto visita ai laboratori di Ciocomiti, accolti dal titolare Matteo Fedrizzi. "Lo sviluppo di un territorio - ha esordito il presidente Fugatti - passa anche attraverso la capacità del tessuto economico ed industriale di riconvertiti, favorendo la crescita di nuove attività a forte vocazione innovativa in settori di eccellenza. Ciocomiti è un esempio di questo capacità che in Trentino sta permettendo a decine di aziende di svilupparsi, sfruttando appieno le opportunità offerte dal mercato".

Dove un tempo si costruivano valvole idrauliche, oggi si sfornano migliaia di cioccolati della migliore qualità e si lavorano tonnellate di cacao. In questa porzione dell'Innovation Center di Malè, l'aria ruvida dei torni e delle frese ha lasciato il posto alla fragranza dei dolci appena sfornati. La storia industriale di Ciocomiti, molte recente ma che nasce da una lunga tradizione familiare, inizia nei capannoni industriali dell'ex Lowara, riconvertiti da Trentino Sviluppo. E' qui che è germogliata la sfida imprenditoriale di Matteo Fedrizzi. Ciocomiti non ha tradito le attese: la famiglia Fedrizzi, partita dalla gelateria di Dimaro, ha sviluppato l'arte del cioccolato, grazie anche al lungo percorso formativo fatto soprattutto di corsi di "maître chocolatier". In poco tempo, oltre al laboratorio, Ciocomiti ha aperto lo shwroom con degustazione e vendita, e due negozi (Madonna di Campiglio e Milano).

"L'artigiano trentino - ha ribadito l'assessore provinciale Roberto Failoni - deve puntare ed investire sulla qualità e sulla professionalizzazione dei propri addetti. Incontrare realtà come Ciocomiti ti rafforza la convinzione che questa sfida sia possibile per il Trentino. Il governo provinciale farà il possibile per far crescere le aziende artigiane grazie allo sviluppo di prodotti innovativi e di qualità, e investendo sul capitale umano, la vera forza del comparto".

"In questi anni - spiega il titolare, Matteo Fedrizzi, - abbiamo puntato sul settore alberghiero con prodotti selezionati: investiamo moltissimo nella qualità dei nostri prodotti, nella loro fattura e nei dettagli che, nella pasticceria, fanno la differenza. Il nostro cacao arriva da Brasile, Perù e Venezuela ed in un anno trattiamo 14 tonnellate di prodotto". La particolarità dei cioccolatini Ciocomiti sta anche nei componenti, oltre al miglior cacao sudamericano ci potete trovare il miele trentino e i frutti delle valli del Noce. La produzione è ampia: tavolette di diverse dimensioni (da 100 o 60 e fino a 10 grammi) e forme (rettangolari e quadrate), cioccolatini, creme spalmabili, biscotti dalle diverse forme e impreziosite dal miglior cioccolato.

"Il nostro obiettivo - spiega Fedrizzi - è di consolidare la nostra presenza sul mercato regionale e iniziare a rispondere in maniera continuativa alle richieste che incominciano ad arrivare da altre aree italiane". Senza

dimentica i punti vendita: quest’anno ne per dovrebbero aggiungere altri cinque. Insomma, a Malè le Dolomiti sono (anche) di cioccolato.

(pff)