

## LA STORIA POSITIVA

# Hi-tech e alta qualità la zootecnia siciliana unisce (tutte) le forze

**MARIO BARRESI**  
NOSTRO INVIATO

RAGUSA. Le mucche al pascolo, i muretti a secco, le balle di fieno: tutto molto bello. Ma non basta. Non basta più. Nemmeno in questi altopiani da cartolina, con l'aria già frizzantina che ti penetra nei polmoni e il calore di gente semplice e ospitale. Non basta più. Perché il mondo è cambiato. E nemmeno la qualità allo stato puro riesce più a garantire la sopravvivenza, anche a chi - in questi pascoli, in questi capannoni, nei depositi-forzieri di forme formidabili - c'è già da più generazioni. E se il "modello Ragusa" è in crisi, come testimoniano i numeri prima ancora che gli odori che si annusano e le sensazioni che si avvertono, non rappresenta più un'eccezione nemmeno la zootecnia.

Il latte non è più un affarone, anche se resta una delle poche scialuppe di salvataggio nell'agricoltura siciliana che affonda. Ma questa gente, dai gesti semplici e dall'intuito raffinato, ha pensato che adesso è il momento di uscire dall'angusto (anche se fino a poco tempo fa rassicurante) recinto degli allevamenti iblei. Una rivoluzione di spazi e di tempi. La "stalla 2.0" non è più soltanto ragusana, ma si estende su sette province in tutti gli altri territori vocati della Sicilia e in particolare nell'Agrigentino. E poi si apre a tutte gli altri segmenti della cosiddetta filiera: non soltanto i singoli allevatori, ma anche le cooperative, i mangimifici, i caseifici, gli operatori commerciali e addirittura i consumatori; in questa nuova sfida ci sono anche enti ed istituzioni: Provincia di Ragusa, Università, Corfilac, Servizi veterinari, Istituto zooprofilattico.

Questa nuova sfida si chiama "Distretto produttivo siciliano lattiero caseario". Ovvero: un patto fra soggetti pubblici e privati, riconosciuto dalla Regione il 20 aprile 2012, a cui hanno aderito 295 tassel-

li del dispersivo puzzle della zootecnia e dintorni: 252 privati e 43 pubblici. In soldoni: 69,8 milioni di euro di fatturato annuo, con l' (ambizioso) obiettivo di drenare investimenti e fondi comunitari per almeno 60 milioni. Nel fallimentare quadro dei Distretti produttivi siciliani, questo percorso è esattamente contrario rispetto a quelli rimasti sulla carta (o peggio ancora falliti) perché calati dall'alto. Il "Lattiero caseario" nasce dall'unione iniziale di due progetti distrettuali: l'"Ibleo", promosso dall'assessorato allo Sviluppo economico della Provincia di Ragusa, e il "Terre del Cocalo", avanzato dalla Smap di Bivona. Già queste due realtà rappresentano il top della zootecnia siciliana. Ragusa ha (ma se passa ancora tempo potremmo rettificare: aveva) una realtà cooperativistica in stile emiliano, su tutte "Ragusa Latte" e "Progetto Natura", con aziende di allevamento oltre che mangimifici e caseifici di altissima qualità e tecnologia. Un dato su tutti: nel Ragusano si produce il 75% del latte vaccino siciliano, cifra che sale - in quantità, ma anche in qualità e in diversificazione (caprino e ovino) con l'apporto della zona agrigentina. Eppure in questo patto di filiera uno più uno non fa due. Ma molto di più. «Non possiamo più limitarci all'unione di due aspiranti distretti per farne uno, la scommessa è andare anche oltre la mappa iniziale distribuita su sette province. Abbiamo infatti chiesto e ottenuto di riaprire i termini di adesione ai soggetti imprenditoriali e istituzionali di tutta la Sicilia». Parola del presidente del Distretto, Enzo Cavallo, fiero discendente di una famiglia di allevatori iblei conosciuto dagli addetti ai lavori per le sue brillanti esperienze da dirigente della Col-diretti e di assessore provinciale.

Intanto si portano avanti col lavoro. «Con una piattaforma di valorizzazione - spiega Cavallo - che tocca il meglio della produzione regionale: del "Ragusano", del "Piacentino Ennese"; del "Pecorino Siciliano", della "Vastedda del Belice" (tutti con marchio di Denominazione di origine protetta, ndr) e lavorare per il riconoscimento comunitario di altri formaggi di alta qualità a partire dal "Caciocavallo Palermitano", del "Tumazzo Modicano", della "Provola dei Nebrodi", del "Cosacavaddu Ibleo" e della "Tuma Persa" senza trascurare altri derivati come la ricotta salata e la ricotta infornata».

Sarebbe soltanto una lussuosa sfilata di eccellenze casearie, se non ci fosse anche dell'altro. Un passo prima, tornando alla materia prima, c'è tutta l'intenzione di rafforzare uno dei "gioiellini" della zootecnia ragusana: il latte fresco di alta qualità, venduto nei dispenser distribuiti nelle piazze con la

possibilità di "mungerlo" e portarlo a casa con bottiglie di vetro che poi verranno riutilizzate nell'acquisto successivo. «Il distretto - sottolinea il presidente - si prefigge di organizzare l'intera filiera, di mettere insieme, consorziandoli, i soggetti interessati all'accesso ai fondi comunitari; di coordinare l'attività di ricerca mettendo a frutto la disponibilità del Corfilac e delle Università aderenti; di operare per la ottimale qualificazione, valorizzazione e promozione delle produzioni tipiche e tradizionali del territorio anche attraverso la realizzazione di un marchio distrettuale, con la possibilità di raggiungere nuove frontiere dell'export, in Europa e nei Paesi protagonisti della nuova frontiera di sviluppo». Ma c'è anche una forte spinta all'innovazione

anche in una parte "oscura" della produzione, come quella degli scarti. «Proprio oggi (ieri per chi legge, ndr) ho lodato un'iniziativa di Confcooperative - ricorda Cavallo - sulle energie alternative e uno dei primi progetti distrettuale sarà l'utilizzo di fotovoltaico, biomasse e biogas nelle aziende. Proprio quest'ultima forma di energia è ideale anche per smaltire il siero di caseificazione e trasformarlo in materia prima per produrre biogas».

In testa le idee sono tante. E anche la voglia di aprirsi ad altre realtà per combattere battaglie comuni: «Sono in contatto con Federica Argentati, presidente del Distretto produttivo Agrumi di Sicilia, assieme al quale ci batteremo per avere la collaborazione del nuovo presidente della Regione, Rosario Crocetta, e dell'assessore all'Agricoltura che sarà nominato, ma anche per ottenere dalla burocrazia regionale dei bandi più "intelligenti", più a misura degli effettivi destinatari. Non chiediamo nessun favore né privilegio, ma soltanto la possibilità che chi ha la facoltà di mettere a disposizione delle aziende i fondi europei conosca qual è la realtà produttiva». E già soltanto quest'ultimo risultato, se raggiunto, sarebbe un trionfo.



**ENZO CAVALLO** presidente Distretto produttivo



Nel "Distretto produttivo siciliano lattiero caseario" il meglio della filiera regionale: da Ragusa ad Agrigento per favorire innovazione e nuovi mercati e drenare fondi Ue

#### I NUMERI

**295** SOGGETTI COINVOLTI  
(aziende ed enti)

**69.8** MILIONI DI EURO  
fatturato annuo

[foto Davide Anastasi]