

IL PROGETTO. Vastedda della Valle del Belice, Pecorino Siciliano, Ragusano e Piacentinu Ennese formano il Consorzio di secondo livello

Eccellenze siciliane, nasce l'associazione dei formaggi Dop

●●● I consorzi dei quattro formaggi Dop siciliani (Vastedda della valle del Belice, Pecorino Siciliano, Ragusano e Piacentinu Ennese) si riuniscono per formare un'Associazione Temporanea di Scopo (ATS).

Si tratta di un Consorzio di secondo livello che ha l'obiettivo di mettere in rete le quattro produzioni di pregio del settore caseario della Sicilia, dando più forza ed efficacia al lavoro delle singole realtà consorziali.

«L'idea nasce da un suggerimento dello stesso assessorato regionale dell'Agricoltura che sprona i produttori e quindi i loro Consorzi di Tutela a fare rete, così da presentare un progetto di promozione nell'ambito della misura 3.2 del PSR Sicilia, il Programma di Sviluppo Rurale 2014/2020 - spiega Massimo Todaro, presidente del Consorzio di Tutela della Vastedda della valle del Belice DOP, Consorzio capofila dell'associazione che si sta per costituire -. La proposta è stata favorevolmente accolta da tutti e quattro i presidenti».

L'associazione avrà una durata di due anni e mezzo. Il suo scopo dunque sarà quello di realizzare un progetto, coordinato dallo stesso Todaro in accordo con gli altri tre presidenti, che preveda una serie di iniziative destinate a promuovere i quattro formaggi siciliani anche al di fuori dei confini isolani.

«Il Consorzio di secondo livello ancora non è nato, ma la realizzazione di questa prima esperienza in co-

mune potrebbe essere un buon viatico - continua Todaro -. Partendo dalla convinzione che l'unione fa la forza, il nostro intento sarà quello di usare al meglio e tesorerizzare le risorse che abbiamo a disposizione per fare conoscere la qualità dei nostri formaggi, particolarmente apprezzati perché prodotti da latte proveniente da animali al pascolo, utilizzando latte crudo, non trattato termicamente, e le tecniche di un tempo».

Lo scorso anno, le quattro DOP siciliane hanno tutte registrato un incremento nella produzione, fatturando insieme poco più di 2 milioni di euro. La Vastedda della valle del Belice DOP, ad esempio, nel 2015 ha avuto un incremento di produzione

del 15% con 26 tonnellate di formaggio prodotto, a fronte delle quasi 17 del 2014. Il Pecorino Siciliano, invece, lo scorso anno ha toccato la quota delle 40 tonnellate; un dato in crescita rispetto alle 32 tonnellate dell'anno precedente.

Per quanto riguarda il Ragusano DOP, nel 2015, sono state realizzate novemila forme; quattromila quelle del Piacentinu Ennese, per un totale di 17 tonnellate. «I dati in crescita ci inorgogliscono individualmente, ma ci fanno anche riflettere sul fatto che la produzione è ancora troppo limitata, soprattutto per un mercato sempre più globalizzato. Questi numeri - conclude Todaro - devono crescere e con la promozione questo si può fare». **co.ti.**



Massimo Todaro

