

COLDIRETTI, NOMINATO DIRETTORE

Campione alla Federazione regionale

PALERMO. È Giuseppe Campione il nuovo direttore della Federazione regionale Coldiretti. Avvocato, originario di Villafranca Sicula (Agrigento), 44 anni, Campione guiderà "ad interim" anche la Federazione provinciale di Palermo, che ha già diretto in passato per tre anni. Dopo la direzione della Federazione di Trapani, durata circa 7 anni, nell'ultimo biennio è passato a quella di Agrigento. Campione succede ad Aldo Mattia, nominato al vertice della Coldiretti Lazio, che tuttavia resterà in Sicilia come delegato confederale.

Il passaggio di consegne è avvenuto durante il Consiglio della Federazione regionale della Sicilia, che si è svolto l'altro ieri a Palermo, alla presenza del segretario organizzativo Enzo Gesmundo. Realizzazione della filiera agricola tutta italiana, sicurezza alimentare, sviluppo di tutti i comparti, questi i punti su cui Giuseppe Campione si è soffermato.

«L'aumento della forbice dei prezzi tra produzione e consumo - sottolinea - conferma le distorsioni esistenti nel passaggio degli alimenti dal campo alla tavola, che danneggiano le imprese agricole e i consumatori. I prezzi aumentano, in media, quasi cinque volte dal campo alla tavola e per questo esistono ampi margini da recuperare, con più efficienza, concorrenza e trasparenza. In un momento di difficoltà economica bisogna garantire acquisti convenienti alle famiglie e sostenere il reddito degli agricoltori. È allora necessario - conclude Giuseppe Campione - riorganizzare le filiere agroalimentari con un forte investimento su consorzi agrari e sulle cooperative che sono il perno sul quale ruota il progetto della Coldiretti per una filiera tutta agricola, tutta italiana e firmata dagli agricoltori».

G. P.

STAND REGIONALE AD ASCOLI PICENO

La Sicilia a «Fritto misto all'italiana»

Anche quest'anno la gastronomia siciliana sarà protagonista a «Fritto misto all'italiana», la manifestazione che celebra ad Ascoli Piceno (patria dell'oliva ascolana) questo metodo di cottura adottato in tutto il mondo che, nella nostra cucina, vanta prelibatezze uniche, dagli arancini alla caponata, alle pizze «siciliane», sarde a cotoletta, panelle e cannoli (che di fritto hanno la scorza croccante). Una tradizione vivissima in Sicilia, con numerosi indirizzi dedicati alle nostre più tipiche frittiture, anche «di strada».

Ad Ascoli Piceno sono ospiti cucine da tutto il mondo, pronte a «sfidarsi» con quella isolana in cui i piatti fritti piatti sono molto complessi ed elaborati rispetto ad altre tradizioni italiane.

Anche in questa edizione, che si terrà dal 30 aprile al 3 maggio, dietro i fornelli dello stand siciliano ci sarà Lucia

Mazzullo, di Siracusa, 35 anni, laureata in Chimica industriale. Forte dell'edizione dell'anno scorso nella quale lo stand con oltre 10 mila assaggi è stato preso d'assalto dai visitatori che hanno gustato arancini, cannoli, caponata, sarde a cotoletta, panelle (farina di ceci, prezzemolo e acqua) e «siciliane», oltre alla salsa di silfio, novità della scorsa edizione, Lucia Mazzullo, proporrà alcune delle sue invenzioni.

Ad esempio la sua «caponata bianca» (senza pomodori e capperi con il miele al posto dello zucchero, e con il «tocco» in più di mandorle e uvetta) e le sue «siciliane» interpretate con una ricetta più leggera rispetto a quella tradizionale che era fatta con una pasta molto ricca di strutto e quindi molto grassa ma con lo stesso ripieno: tuma, acciughe e pepe nero.

Il rilancio della fettina siciliana

Accordo tra l'assessore La Via e le Province per la promozione unica della carne dell'Isola

Una promozione unica per le carni siciliane. Lo prevede l'accordo che a breve l'assessorato regionale all'Agricoltura firmerà con le province siciliane. L'assessore Giovanni La Via, nelle scorse settimane, ha già raggiunto un'intesa di massima con i 9 assessori provinciali al ramo: Settimo Cantone (Agrigento), Giuseppe Federico (Caltanissetta), Orazio Pellegrino (Catania), Antonio Lombardo (Enna), Maria Rosa Cusumano (Messina), Eusebio Dalì (Palermo), Vincenzo Cavallo (Ragusa), Nunzio Dolce (Siracusa) e Baldassarre Lauria (Trapani). La Regione interverrà con un finanziamento di 90 mila euro, mentre ogni singola provincia contribuirà con 10 mila euro. Oggetto dell'accordo è la promozione della produzione nell'Isola e del consumo nel territorio regionale ed extra regionale di carni siciliane, attraverso un programma e un piano di attività per sostenere il sistema agroalimentare. Particolare attenzione verrà data al comparto della mangimistica e delle produzioni animali, nell'ambito della qualità delle carni e dei derivati delle differenti specie animali allevate in Sicilia.

«I prodotti agricoli della Sicilia, per la loro qualità e per il forte collegamento con il territorio - afferma l'assessore regionale all'Agricoltura, Giovanni La Via - si affermano sempre più come un'importante risorsa economica per la crescita delle aziende siciliane e costituiscono una leva significativa per lo sviluppo dei diversi contesti territoriali regionali. L'attività finora svolta per la promozione dei prodotti agricoli siciliani tipici e di qualità da parte delle imprese e delle istituzioni pubbliche dell'Isola - continua - ha già prodotto risultati di rilievo, sia dal punto di vista della penetrazione dei mercati e sia da quello della valorizzazione dei territori».

Responsabile unico dell'attuazione del programma sarà il Corfilcarni, il Consorzio regionale di ricerca filiera carni, istituito dall'assessorato all'Agricoltura il 14 dicembre 2001, presso il Dipartimento di Morfologia, biochimica, fisiologia e produzioni animali della Facoltà di Medicina veterinaria dell'Università degli Studi di Messina.



L'ASSESSORE LA VIA CON IL PRESIDENTE DEL CORFILCARNI, VINCENZO CHIOFALO

Il protocollo d'intesa prevede che il Corfilcarni, accreditato quale ente di controllo presso il "Sincert", il Sistema nazionale per l'accreditamento degli organismi di certificazione, si impegna a realizzare il programma provvedendo anche ad implementare un sistema di certificazioni di prodotto per garantire protocolli di corretta gestione degli allevamenti, la verifica delle caratteristiche igienico-sanitarie, nutrizionali, organolettiche e tecnologiche e di valutazione economica del prodotto finito per un'assoluta sicurezza alimentare al con-

sumatore finale.

«Per cogliere al meglio le potenzialità di crescita e sviluppo conseguenti alla valorizzazione dei prodotti siciliani - riprende l'assessore La Via - è necessario, tuttavia, che il "sistema Sicilia" compia un ulteriore passo avanti nella promozione del territorio e delle produzioni agroalimentari. In tale ottica è indispensabile che i vari soggetti interessati, in primo luogo i soggetti istituzionali, utilizzino nelle varie iniziative promozionali, un approccio coordinato, evitando duplicazioni negli interventi e

favorendo la trasmissione di un'univoca rappresentazione dei territori, per rafforzare l'immagine di qualità della Sicilia e dei suoi prodotti e ottenere effetti di scala degli investimenti».

La scelta è ricaduta sul Corfilcarni, in quanto il Consorzio unisce le competenze di enti pubblici e privati quali: l'assessorato regionale all'Agricoltura, l'Università degli Studi di Messina, le Province regionali di Catania, Messina e Ragusa, il Consorzio produttori «Carni sotto le stelle» di Troina (in provincia di Enna), e la Società cooperativa agricola

«S. Giorgio» di Gangi (in provincia di Palermo). Inoltre, tra gli scopi istituzionali del Corfilcarni vi è il raggiungimento di più alti indici di produzione e qualità delle carni siciliane, promuovendo la tracciabilità dell'intero ciclo produttivo, abbinando attività formative e servizi di consulenza tecnico-scientifica insieme a laboratori specializzati tali da offrire un sistema integrato con interventi di innovazione tecnologica per la filiera, la promozione ed il sostegno del sistema delle certificazioni di prodotto.

SISTEMA

Zootecnia il marchio unico fa la forza

L'organizzazione e il rafforzamento della filiera carni in Sicilia rappresenta una condizione necessaria per lo sviluppo economico non solo del settore zootecnico, ma anche di quello agricolo più in generale. È prioritario, dunque, potenziare l'efficienza del sistema della zootecnia da carne in termini di miglioramento genetico, sistemi di allevamento, sistemi di tracciabilità e rintracciabilità, comunicazione verso i consumatori e gli operatori della filiera, promozione del prodotto e di azioni volte al miglioramento della produzione.

In quest'ottica, a gennaio dello scorso anno i dieci consorzi di produttori presenti sul territorio regionale si sono costituiti in un unico soggetto giuridico: il consorzio di secondo livello Carni di Sicilia. Si tratta di un'interessante realtà associativa che mette assieme dieci consorzi di allevatori di primo livello e che si propone, come obiettivo principale, la creazione di un marchio unico per le carni siciliane. Ciò al fine di renderne più efficace la promozione, garantendo il consumatore mediante sistemi di certificazione di prodotto e gestione della tracciabilità, secondo quanto previsto dal disciplinare di etichettatura facoltativa delle carni bovine, redatto ai sensi del regolamento CE 1760 del 2000 e approvato con decreto ministeriale n. 14863 del 5 settembre 2007 (codice identificativo n. IT107ET). La corretta applicazione del disciplinare comunitario è garantita dal Consorzio di ricerca filiera carni (Corfilcarni) dell'assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana: un organismo di controllo riconosciuto anche dal ministero per le Politiche agricole, alimentari e forestali.

Il sistema di etichettatura facoltativa delle carni bovine siciliane è stato avviato il primo settembre scorso e ad oggi il prodotto «Carni bovine siciliane certificate» è presente sul mercato in quattordici punti vendita convenzionati che hanno aderito al disciplinare di produzione e si sono impegnati a rispettare le regole dettate dal disciplinare stesso. L'elenco dei punti vendita aderenti all'iniziativa è disponibile sul sito www.ter-rasicilia.it.

MARCO MOCCIARO

Presidente del Consorzio Carni di Sicilia

Alimentazione: carne e salute, un binomio possibile

Avviato un progetto con l'obiettivo di aumentare il consumo soprattutto nei giovani per agevolare il processo di crescita. È stato messo un punto fermo sul passato: basta con il binomio carne e ormoni, basta con il timore di malattie senza però mai abbassare la guardia (Bse), basta con la paura di residui di antibiotici e con la demonizzazione di organi bersaglio quali il fegato. Il via invece a una corretta informazione sulla carne, al rilancio del prodotto come alimento alla base della crescita e dello sviluppo - e non solo in altezza - del ragazzo, al binomio tra carne e forza, bellezza, intelligenza, sensazioni, ambiente. In una terra con una vocazione zootecnica che si perde nel tempo e dove i pascoli sono realmente sconfinati, si riporta all'animale il suo ruolo di sentinella dell'ambiente e tutore della salute dell'uomo. Sentinella inte-

sa come un organismo che si arricchisce o viceversa è bersaglio di ciò che gli trasferisce l'ambiente, quindi attraverso l'analisi dei prodotti da esso derivanti ci rendiamo conto della qualità dell'ambiente, ovvero e in termini pratici, se crediamo nell'ambiente dobbiamo credere nei suoi prodotti.

Ma cosa si intende per qualità e quali sono le informazioni che rendono la carne un alimento unico e insostituibile? Prerequisito è la sicurezza igienico-sanitaria, garantita dai servizi veterinari dello Stato. Di più, oltre alle migliaia di controlli effettuati dal ministero della Sanità, le disposizioni legislative sull'etichettatura (Reg. CE 1760/2000) e alla rintracciabilità (Reg. CE 178/2002) si sono concretizzate nell'Isola nel Consorzio Carni di Sicilia.

Dal punto di vista nutrizionale la carne è una importante fonte di ami-

noacidi essenziali, lipidi, vitamine e minerali. La proteina (20-23%) è di elevata digeribilità e valore biologico. Ben rappresentati tra gli aminoacidi essenziali sono quelli ramificati leucina, isoleucina e valina. Tra le fonti proteiche figurano inoltre i precursori dell'ormone della crescita, motivo che giustifica la maggiore altezza delle popolazioni che consumano carne. Il grasso, la cui presenza può essere ulteriormente ridotta nello stesso modo in cui si sbuccia un frutto all'atto dell'assunzione, è comunque ridotto al 3% nei tagli magri. Gli acidi grassi essenziali e i polinsaturi sono fondamentali per lo sviluppo delle difese immunitarie. Va inoltre ricordato l'importante ruolo antiossidante e immunostimolante dell'acido linoleico coniugato, di cui la carne è uno dei pochi eccellenti apporti. Relativamente al tanto incrimi-

nato colesterolo, il suo contenuto (60-70 mg/100 g di carne) è decisamente inferiore al livello soglia per un adulto (300 mg/d).

La carne è un'insostituibile fonte di vitamine idrosolubili (gruppo B). Basti ricordare la B12, essenziale per il sistema emopoietico e nervoso, è poco presente nei vegetali. La carne apporta i minerali in una forma organica, con una biodisponibilità da 3 a 20 volte superiore a quella dei vegetali.

Il contesto insulare, ambientale, rurale e zootecnico siciliano e la positiva complicità di antichi valori e sapori costituiscono condizioni uniche per caratteristiche d'eccellenza di prodotto, produzione, benessere e naturalezza.

VITTORIO DELL'ORTO

Ordinario di nutrizione animale dell'Università di Milano



CARNI BOVINE SICILIANE CERTIFICATE