

ANCHE PER LA RAZZA CINISARA AL VIA LA FILIERA DELLE CARNI CERTIFICATE

Vincenzo Chiofalo

Presidente Consorzio di Ricerca Filiera Carni e Agroalimentare - CoRFilCarni

Al via anche per la razza Cinisara l'organizzazione della filiera con l'obiettivo della certificazione delle carni, grazie alla iniziativa promossa dal Gal Golfo di Castellammare, nell'ambito del PAL, il Consorzio di Ricerca Filiera Carni e Agroalimentare è già al lavoro per costruire la filiera delle carni di razza Cinisara.

Partner del progetto le aziende Pizzo e Giordano di Cinisi che insieme al CoRFilCarni quale ente di ricerca regionale che ha messo in campo le proprie risorse umane, i laboratori accreditati Accredia e l'ente di certificazione Accredia e Mipaaf, hanno avviato la fase di organizzazione e di gestione dell'allevamento per realizzare la filiera delle carni. Insieme al CoRFilCarni abbiamo selezionato i vitelli di razza Cinisara che dopo adattamento sono stati organizzati in gruppi per le fasi di ingrasso tenuto conto della tipologia di carni richieste dal consumatore finale, afferma Mario Evola, medico veterinario, lavoriamo in collaborazione con le macellerie interessate alla tipologia di carne della Cinisara; inoltre interveniamo nella fase della macellazione e di valutazione delle carni a mezzo griglia di classificazione e stato di ingrassamento dichiara Salvatore Vasi, medico veterinario. La base di partenza è sempre l'animale che deriva da una razza che essendo autoctona e indirizzata alla linea latte, è stata poco valutata per la linea carni, grazie al progetto finanziato dal Gal Golfo di Castellammare, sono in corso specifiche fasi di allevamento e linee di razionamento alimentare promuovendo in particolare l'utilizzo di sottoprodotti che oggi sono indicati nel Disciplinare per il riconoscimento a Marchio QS Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana, purtroppo oggi anche l'alimentazione ha subito rialzi notevoli per effetto del costo delle materie prime e quindi vengono studiate nuove formulazioni per produrre mangimi che consentano di trovare il giusto equilibrio tra la copertura dei fabbisogni di questi specifici vitelli di razza Cinisara ed i costi dei mangimi finiti, quindi promuovendo linee di alimentazione dedicate specificatamente a creare la linea carni dei vitelli di razza Cinisara. I primi risultati riguardanti la crescita e lo sviluppo dei vitelli sono incoraggianti nell'ottica di un perfetto equilibrio tra sviluppo muscolare e accrescimenti, afferma Biagio Tuvè tecnico delle produzioni animali che collabora al progetto. L'obiettivo è quello di coinvolgere gli altri allevatori di razza Cinisara per partecipare alla certificazione delle carni e si registrano già primi segnali di interesse che arrivano anche da altri allevatori che stanno allevando la bovina Cinisara in altre parti della Sicilia afferma Stefano Simonella responsabile del Gruppo di Controllo e Certificazione del CoRFilCarni.

Siamo convinti che anche questa iniziativa finalizzata a promuovere la filiera delle carni che coinvolge in questo caso la Razza Bovina Cinisara, servirà a stimolare l'insediamento dei tanti giovani che hanno partecipato alle misure del Piano di Sviluppo Rurale essendo questo un modello di sviluppo locale, afferma Salvatore Gioè del Gal Golfo di Castellammare.

La realizzazione della filiera per dare valore alle carni della razza Cinisara è l'obiettivo che il nostro Gal intende raggiungere per un mercato di nicchia ed identitario che può esprimere peculiari caratteristiche qualitative per la promozione del nostro territorio afferma Pietro Puccio Presidente del Gal Golfo di Castellammare.