

I nostri prodotti sono buoni e tutti lo sanno

Successo a Cheese Art, la manifestazione internazionale agricola



C'era pure la Provincia Regionale all'esposizione internazionale "Cheese Art 2002" che si è svolta nel mese di giugno presso il castello di Donnafugata a Ragusa. Ancora un'occasione, questa, per mettere in vetrina i prodotti agricoli e zootecnici tipici del nostro territorio. "Cheese

Art 2002 - Il Rinascimento del Gusto", ha fatto registrare, fra l'altro, l'autorevole presenza di numerosi relatori provenienti dai Paesi europei, del Bacino Mediterraneo e dal Nord America, di Università italiane e straniere, di Centri di Ricerca. Nell'ambito della manifestazione, il IV settore "Programmazione e Sviluppo Economico", attraverso il suo servizio "Promozione e Sostegno all'Agricoltura" ha allestito uno stand che ha ospitato i produttori e le associazioni dell'enneese. Presenti, tra gli altri, Rocco e Maria Concetta Carmeci di Troina (salumi), Paolo Chiavetta di Troina (struzzi), Silvia Turco di Enna (consorzio Ballatore-GranPane Dittaino), Filippo Giadone di Barrafranca (olio extra vergine di oliva), Salvatore e Giacometta Gugliara di Barrafranca (olio extra vergine di oliva), Maria Rita D'Amico di Aidone (caseificio "Casalgismondo"), Giuseppe Manna di Leonforte (fava larga). Uno spazio dello stand è stato destinato alla promozione dei prodotti di nicchia, come i formaggi, ed in particolare l'ormai famoso Piacentinu, l'olio extra vergine di oliva delle colline ennesi, la fava larga e le pesche insacchettate di Leonforte. Notevole successo hanno inoltre riscosso i nostri prodotti presentati all'interno degli spazi riservati a quelli tipici regionali di alta qualità.

L'assessore provinciale all'agricoltura Gaetano Giunta, che ha partecipa-

to attivamente alla manifestazione, non ha potuto fare a meno di compiacersi per il lavoro svolto dalla sua équipe: gli spazi allestiti dall'Ente sono stati letteralmente assaliti dai visitatori, da studiosi, da ricercatori e da commercianti affascinati non solo dalla genuinità, ma anche dalla storia e dalla tradizione dei prodotti. Tra gli estimatori, Bigazzi, esperto gastronomico televisivo, il cantautore Battiato, la stilista Mariella Ferrera.

"Con orgoglio mi sento di affermare - aggiunge l'Assessore Giunta - che i nostri prodotti caseari insieme con l'olio extra vergine di oliva, la pesca gialla di Leonforte, rappresentano a livello nazionale punti di riferimento importanti tra i prodotti ad elevata qualità e tipicità, legati indissolubilmente al territorio provinciale. I riconoscimenti ottenuti, insieme al crescente interesse da parte dei consumatori e dei soggetti economici che operano nell'agroalimentare confermano l'importante ruolo svolto dalla Provincia per la valorizzazione dei prodotti".

L'attività di coordinamento e coinvolgimento dei soggetti economici che operano in agricoltura, avviata attraverso l'istituzione del servizio per il monitoraggio, la tutela e la valorizzazione del settore, diretto dall'agronomo Andrea Scoto e collaborato dal perito agrario, Massimo Di Franco ha favorito, tra l'altro, negli ultimi anni l'affermazione attraverso la qualificazione della zootecnia. La difficile situazione agricola, aggravata dalla persistente siccità vissuta dalle aziende, non scoraggia l'Ente che, anzi, mira a portare avanti un progetto unitario tra produttori e le istituzioni, per il rilancio economico del settore.

In questa direzione l'Amministrazione continuerà ad impegnare risorse economiche e le giuste professionalità in modo da contribuire a rimuovere gli ostacoli che penalizzano il comparto e di conseguenza lo sviluppo economico del territorio.

