Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 10 Maggio 2009 12:36

Poggioreale, 9 Maggio 2009

Convegno: *I Formaggi Storici Siciliani: Volano dello sviluppo economico del territorio.*

Interessanti e numerosi sono stati i temi toccati: l'esempio della recente DOP Vastedda del Belice, raccontato dal presidente dell'omonimo Consorzio Dott.Massimo Todaro, il quale si è soffermato sulle diversità organolettiche che distinguono i nostri prodotti nella grande distribuzione e che quindi potrebbero rilanciare la zootecnia locale; l'esposizione del Prof.Giovanni Tomasello del Policlinico di Palermo, autore di un libro sulla nutrizione, sulle proprietà antitumorali dei formaggi a latte crudo; il punto di vista di una commerciante esperta in formaggi come Teresa Armetta, contitolare col marito dell'omonima salumeria palermitana, sulla convenienza dei prodotti locali e sulle sinergie attuabili tra produttori e rivenditori; l'esaltazione della qualità dei formaggi siciliani come volano di sviluppo del Prof.Pietro Pappalardo in qualità di rappresentante dell'Onaf; l'illustrazione dell'opera di supporto e certificazione ad allevatori e casari del Corfilac da parte di Guglielmo Portelli e Giovanni Farina e infine l'esaustiva e precisa analisi delle leggi vigenti in materia di salubrità pubblica di allevamenti e prodotti caseari da parte del Dott.Antonino Virga in qualità di Ispettore Veterinario Regionale.
Interessanti alcuni progetti in fase di sviluppo promossi da Enti e Consorzi vari come per esempio il macello mobile e il centro del caglio, iniziative tra di loro strettamente collegate e di ausilio sia agli allevatori che ai casari.
Purtroppo scarsa è stata la partecitazione di pubblico sia addetto ai lavori che non causata forse da poca pubblicità dell'evento e a dispetto della grande levatura dei relatori intervenuti.