Un Progetto di-sola-Girgentana

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 22 Marzo 2014 10:31

Ho già avuto modo di scrivere sullo sviluppo delle ricerche di microbiologia per la tracciatura dei prodotti tipici effettuate dal Prof. **Baldassare Portolano**, docente del **Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo**, ma su una di queste sono state finalmente presentate le conclusioni. Dopo circa 5 anni di lavoro, il team del Prof. **Portolano** ha reso disponibili i dati del **Progetto disolaGirgentana,** illustrati durante un convegno svoltosi lo scorso lo scorso **13 Marzo 2014** presso l'**Aula Magna della Facoltà di Agraria**. Per me, aver ricevuto l'incarico di moderare il dibattito, ad alta valenza tecnica, è stata un'esperienza entusiasmante e formativa quanto impegnativa poichè, i diversi settori interessati dai relatori, richiedevano una conoscenza zootecnica a 360 gradi. Infatti, il progetto non si è limitato a fornire le tecniche di microbiologia ai fin della tracciatura e identificazione dei prodotti di **Capra Girgentana**, ma ne ha analizzato anche il miglioramento dell'allevamento, sono stati codificati ben 5 disciplinari di produzione ed attuati tutti quegli strumenti informatici in grado di raccogliere dati per fornire un prezioso quadro d'insieme sulla Girgentana. Quindi, un approccio multidisciplinare, sviluppatosi per lo più all'interno del Dipartimento del Prof. **Portolano**, tra l'altro responsabile del progetto, al fine di studiare la **Capra Girgentana** e fornire agli operatori del settore delle basi scientifiche inedite ed autorevoli, al fine di creare quelle condizioni favorevoli che consentano un aumento della sua zoo-economicità, realizzando così la salvaguardia di una razza in pericolo di estinzione e uno sviluppo economico del territorio.

Il convegno si è aperto con i saluti del Prof. **Ettore Barone**, Direttore del Dipartimento di Agraria, seguito dal Dott. **Giuseppe Spartà**, dirigente dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, e dal Dott. **Salvatore Fiore**, Presidente dell'Ordine dei Dottori Agronomi della Provincia di Palermo.



Con il già citato Prof. **Baldassare Portolano**, si è poi aperta la parte tecnica dell'incontro, egli ha raccontato con passione la genesi del progetto, disegnato intorno ai finanziamenti della **Misura 124** dei fondi del **PSR Sicilia 2007-2013**, affrontandone i diversi aspetti per sommi capi e lasciando così agli altri relatori il compito di illustrare in dettaglio i risultati di ogni singolo settore.

Dopo **Portolano** è intervenuta la Dott.ssa **Maria Teresa Sardina**, del Dipartimento Scienza Agrarie, che ha spiegato come da oggi, grazie alle biotecnologie, è possibile certificare la provenienza di un prodotto di **Capra Girgentana**. Avevo già scrittosu quelle che io avevo definito le **Super DOP**, ma finalmente il lavoro svolto dal team ha trovato applicazione pratica, consentendo oggi una certificazione della provenienza territoriale e di razza dei formaggi di **Girgentana**. L'approccio è semplice, considerando che sequenziare ogni volta tutto il DNA ha attualmente dei tempi e dei costi non compatibili con i laboratori e le disponibilità economiche degli enti preposti al controllo, si utilizza un approccio diverso che consiste nell'identificare degli "alleli", cioè delle sequenze specifiche di geni. Semplificando, questi "alleli" vengono definiti "marcatori microsatelliti", o più brevemente "marcatori" (markers), e sono facilmente riscontrabili con un esame dal basso costo, alla portata quindi di qualsiasi laboratorio di microbiologia. Definiti i marcatori da riscontrare è facile certificare il DNA di un animale piuttosto che di un batterio o di un altro microorganismo caratterizzante, permettendo così un'identificazione sicura di provenienza di un prodotto. Ecco perchè un tale esame, in aggiunta ad una certificazione tradizionale, come quella costituita dalla DOP, può aumentare notevolmente l'affidabilità della stessa e quindi il valore del prodotto stesso, facendomi pertanto pensare ad una **Super DOP**.

Chiuso il capitolo riguardante le biotecnologie si è quindi passati al Dott. **Salvatore Mastrangelo**, sempre del Dipartimento Scienza Agrarie, che ha illustrato le caratteristiche del latte di **Girgentana**, secondo solo a quello

d'asina per somiglianza al latte materno umano. Fino a pochi decenni fa, il latte di **Girgentana**, veniva quasi esclusivamente utilizzato per il consumo diretto, usanza che oggi nell'agrigentino, provincia di elezione della razza in questione, si è persa a causa sia delle normative, ma anche, secondo me, delle mutate abitudini alimentari dei consumatori; oggi esso viene utilizzato per la caseificazione, mescolandolo ad altre tipologie di latte, da qui il nome del progetto che invita al suo utilizzo in purezza. Questo latte può avere ottime attitudini alla caseificazione oppure al consumo diretto, con buone quantità in produzione, in base alle caratteristiche genetiche e all'alimentazione dell'animale, adesso selezionabili grazie ad un'altra ricerca nell'ambito del progetto. Inoltre, esso presenta una buona digeribilità grazie ai globuli di grasso naturalmente di ridotta dimensione, ma soprattutto ha un odore e un sapore delicato. Il classico e forte odore di capra chiamato ircino, dovuto alla presenze di alcune tipologie di acidi grassi, grazie alla natura genetica e all'opportuna alimentazione dell'animale, risulta essere più blando e meno sgradevole rispetto ad altre razze, facilitandone la commercializzazione presso il consumatore di oggi, non più avvezzo ad esso.

La Dott.ssa **Mariella Vitale**, dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, ha illustrato come sia emerso, durante le ricerche del suo ente di appartenenza, la naturale resistenza alla TSE, encefalopatia spongiforme, meglio conosciuta come "scrapie", della **Capra Girgentana**, un ulteriore plus per la razza in questione.

Il Dott. **Simone Sangiorgi**, tecnologo alimentare della Soat di Lercara Friddi, ha invece esposto in dettaglio le caratteristiche di caseificazione e ben 5 disciplinari di produzione di altrettati formaggi caprini di Girgentana, peraltro tutti attualmente in produzione presso l'**Azienda Montalbo** di **Giacomo Gatì** a **Campobello di Licata**. La mancanza di una tradizione siciliana nella produzione di tali formaggi, ci ha posto in una condizione di gap con altre regioni, ma le già menzionate eccellenti caratteristiche del latte e la codifica dei disciplinari da parte di **Sangiorgi**, potrebbero fornire gli stimoli necessari ad entrare in un mercato attualmente aperto ed in potenziale espansione. Questi i formaggi codificati: Fiorita, Erborinato, Robiola, Semistagionato e Stracchina Colorata, tutti previsti per un consumo a breve scadenza, tranne che per il semistagionato che prevede fino a 60 giorni di affinamento.

Presente in sala, anche il Dott. **Giuseppe Russo**, attuale commissario dell'Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia, che ha effettuato, fuori programma, un'appassionata difesa dell'identità siciliana espressa dal comparto zootecnico, settore di competenza del suo ente di appartenenza. **Russo**, durante il suo incarico di commissario, ha reso più fruibile la struttura ad egli affidata, aprendola ad enti, associazioni, scuole ed a tutti coloro che volessero approfondire la zootecnica siciliana. Il suo intervento si è chiuso lanciando una proposta di collaborazione tra enti, compreso il Dipartimento di Agraria, per stabilire protocolli d'intesa e collaborazioni, una sorta di associativismo tra enti che, se è auspicabile nell'ambito dei privati per l'affermazione dell'agroalimentare siciliano, ancora di più lo sarebbe per le sinergie positive che potrebbero scaturire tra enti pubblici: un importante tema da sostenere e da approfondire.

Il Dott. **Marco Tolone**, del Dipartimento Scienza Agrarie, ha illustrato le caratteristiche del sito internet www.disolaGirgentana.it, interamente dedicato al progetto. Tramite esso è possibile far interagire gli operatori del settore, che possono controllare diversi parametri per meglio dirigere l'allevamento, nonchè gestire i rapporti di consanguinetà tra individui, da evitare tra gli animali poichè tende ad abbassare la loro produttività e resistenza alle malattie. Inoltre, da un'apposita sezione dedicata al consumatore, è possibile inserire il codice a barre del prodotto ed ottenere dettagliate informazioni sulla sua provenienza.

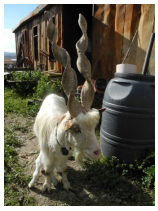
Il Dott. **Nazzareno Prinzivalli**, del Consorzio Security and Promotion Food Innovazione, ha chiuso le relazioni tecniche con la descrizione del sistema di rilevamento delle mungiture. Un'etichetta RFID, a lettura senza contatto, opportunamente installata su ogni capo, può facilmente essere rilevata da un tablet durante il passaggio dell'individuo dal cancelletto di mungitura. Grazie al censimento già effettuato dei circa 400 capi di **Girgentana**, si hanno, in tempo reale, le caratteristiche del soggetto, al quale si può abbinare, di volta in volta, la pesata del latte prelevato. Questi dati, una volta raccolti vengono inviati direttamente al database centrale, consultabile anche dal

sito tramite apposita area riservata, costituendo così un'importante traccia storica di ogni singolo individuo.



Fuori programma, ma con pieno diritto d'intervento, due appassionate relazioni hanno chiuso i lavori del convegno: quella del già citato **Giacomo Gatì** e di **Giovanni Fazio**, due importanti operatori del settore e aziende partner del progetto. **Gatì**, secondo la mia esperienza enogastronomica è probabilmente il miglior casaro che abbiamo in Sicilia, durante il suo intervento ha raccontato il proprio lavoro, le vicissitudini, ma anche gli ostacoli che ogni allevatore di **Girgentana** deve affrontare. Egli ha chiuso l'intervento con l'amara notizia secondo la quale qualcuno sta pensando di trasferire delle **Girgentane** nel nord Italia per produrre e commercializzare caprini, sfruttando un tesoro che da centinaia di anni è patrimonio della Sicilia, infatti si pensa che la particolare capra sia stata importata dai greci prendendo il nome dell'attuale Agrigento, ma che provenga dagli altopiani tibetani.

A **Giacomo Gatì** ha fatto eco l'intervento di **Giovanni Fazio**, ex dirigente bancario, oggi in pensione, grande appassionato della **Girgentana,** allevatore e Presidente dell'**Associazione Capra Girgentana**, il quale ha delineato un bucolico quadretto dell'animale, illustrando anche gli obiettivi dell'associazione, da esso fortemente voluta e presieduta, di fondamentale importanza per la salvaguardia della razza e per lo sviluppo del progetto **disolaGirgentana**.



In qualità di moderatore, come ho chiuso il convegno proverò a chiudere anche questo articolo, lo farò con una sorta di monito che però spero sia di incoraggiamento. Noi siciliani aspettiamo che siano gli altri a farci notare le bellezze della nostra isola, paesaggistiche, culturali, naturalistiche, agroalimentari o gastronomiche che siano, ciò per esempio è avvenuto con i vini dell'Etna, come se ci fossimo scordati che Polifemo ci vinificava già un bel po' di tempo fa, però abbiamo dovuto aspettare che degli stranieri lo venissero a fare oggi per ricordarcelo, per fortuna in questo caso ci è andata bene. Adesso invece si tratta di non farsi rubare le **Capre Girgentane** per le quali, il **Progetto disoloGirgentana** mette delle importanti basi per la costruzione di un solido futuro. Bisognerà pertanto partire dai riconoscimenti già esistenti, la **Girgentana** è infatti **Presidio Slow Food**, ed estendere le certificazioni ai prodotti DOP, di aumentato valore grazie agli studi e ad alla tracciabilità creata dal team del Prof. **Portolano**, ma anche iniziare una campagna di informazione indirizzata prima di tutto agli allevatori e poi ai consumatori, magari sfruttando le misure del nuovo PSR, che sono sicuro nascerà sotto una delle migliori stelle, quella del **Born in Sicily**, legge fortemente voluta dell'attuale Assessore all'Agricoltura **Dario Cartabellotta**. La continuazione del **Progetto disolaGirgentana** può essere condotta da un ente pubblico piuttosto che da un'associazione, ma l'importante è che si faccia, per scongiurare le conseguenze, già troppe volte verificatasi, di un importante progetto che arriva alla sua conclusione ma che rimane isolato, senza le dovute positive ricadute economiche sul territorio, in sostanza la classica cattedrale nel deserto.



Considerando la tarda ora di conclusione del convegno, dopo tanto parlare di formaggi, non

poteva mancare l'occasione per assaggiarli. Durante un gustoso buffet preparato dall'Azienda Piana delle Bontà (Aura) dei fratelli **Cuccia**, di **Piana degli Albanesi**, tra l'altro partner di un altro importante progetto del Dipartimento di Agraria, oltre a diverse pietanze tipiche della zona e siciliane in genere, il pubblico ha avuto la possibilità di assaggiare alcuni formaggi caprini prodotti da **Giacomo Gatì,** attualmente unico produttore con più di 20 tipologie diverse, nonchè il famoso **Cannolo di Piana** in una delle sue migliori esecuzioni.

moocasa_albumid=5990336124802337201