

DIFENDERE LE NOSTRE PRODUZIONI

Meritoria e, per questo, pienamente condivisa l'azione promossa e messa in atto al Brennero e a Roma dalla Coldiretti a difesa del "Made in Italy". Una iniziativa da assecondare a tutti i livelli per contrastare la introduzione nel nostro Paese di prodotti alimentari di incerta provenienza e di dubbia qualità. Una battaglia giusta per la difesa dei tanti produttori che producono nel rispetto delle leggi e delle norme di qualità oltre che per il rispetto dovuto a tutti i cittadini che hanno il diritto di conoscere la reale origine e gli esatti requisiti organolettici degli alimenti consumati. Una iniziativa utile per la giusta sensibilizzazione dell'opinione pubblica e di tutti gli apparati e di tutti gli addetti preposti al controllo di tutti gli alimenti. Un controllo che spesso manca e quasi sempre si riduce in una semplice verifica burocratica dei documenti che accompagnano le merci trasportate e destinate al consumo senza o con indecifrabile etichetta e spacciate per locali.

La difesa del "made in Italy" ed ora che è stata approvata la relativa legge regionale, fortemente voluta dall'assessore regionale alle Risorse Agricole ed Alimentari, del "born in Sicily", costituisce uno degli obiettivi primari del Distretto Lattiero Caseario Siciliano. Da qualche settimana l'impegno di tutti i Distretti Produttivi Siciliani dell'agroalimentare è diretto alla difesa delle ottime produzioni dell'isola ed al contrasto degli alimenti importati ed introdotti in Sicilia senza alcuna garanzia per i consumatori. L'azione dei Distretti è rivolta al Governo Regionale che, nonostante le continue enunciazioni ed i diversi proclami, non è ancora riuscito a dare concretezza ai progetti distrettuali che, attraverso la sinergia fra le varie imprese delle filiere, col coordinamento ed il sostegno della Regione, sono in grado di valorizzare le produzioni tipiche locali, nell'interesse dell'intera economia e dei consumatori. Il tutto mentre tante risorse destinate a tal fine, sono state perdute e tante altre rischiano anch'esse di fare la stessa fine mentre le imprese soffocate dalla grave crisi, continuano a produrre senza alcuna garanzia e a subire la sleale concorrenza di chi immette al consumo alimenti ottenuti senza alcun rispetto delle norme in materia di "sicurezza alimentare".

Da tenere conto che in Sicilia viene importato l'80% dei prodotti lattiero-caseari consumati. Che mentre nell'isola vengono prodotti formaggi di grande valore (dal ragusano alla vastedda del Belice, dal pecorino siciliano al piacentino ennese, tutti con marchio europeo Dop, dal caciocavallo palermitano al cosacavaddu ed al tumazzo di Modica, ecc) ci sono tantissimi caseifici siciliani che trasformano "cagliata" importata. Che nei nostri territori si consuma tanto latte senza tener conto che nell'isola e soprattutto, nel ragusano, si produce latte di altissima qualità; così come non ci si accorge che i nostri gelati, per buona parte, vengono prodotti utilizzando farina di latte e che solo per una modesta parte viene utilizzato il latte fresco prodotto a livello locale in maniera garantita.

Per rovesciare tale tendenza c'è bisogno di lavorare col contributo di tutti e con il determinante apporto di chi è preposto ad effettuare i controlli. In tale direzione il Distretto ha elaborato precisi progetti che, se la Regione si decide a recepire, approvare e sostenere, anche se con ritardo, può essere avviato un processo utile a tutti e soprattutto sicuramente determinante per risollevare le imprese e gli allevatori dalla gravissima grave crisi. Il tutto senza dimenticare che i diretti beneficiari sono i consumatori ai quali deve essere assicurata la possibilità di conoscere la provenienza e le caratteristiche dei prodotti che portano giornalmente a tavola. Ragusa. 05 dicembre 2013

IL PRESIDENTE
Enzo Cavallo

SEDE LEGALE ed OPERATIVA

97100 RAGUSA – Viale del Fante, 10 (c/o Prov. Regionale) Tel 3461532330 Fax 0932245182 - info@diprosilac.it

SEDE OPERATIVA

92010 - BIVONA – Via Scaldamosche, 41 . Cell. 3490674282 Tel. 0922993227 Fax 0922986866 - bivona@diprosilac.it

DISTRETTO PRODUTTIVO LATTIERO CASEARIO RAGUSA: “DIFENDERE LE NOSTRE PRODUZIONI”

scritto il **5 dic 2013** nella categoria: **Attualità**

Pubblicata alle ore 9:13:51 - Fonte: redazione - 64 letture - 1 commento.

Meritoria e, per questo, pienamente condivisa l'azione promossa e messa in atto al Brennero e a Roma dalla Coldiretti a difesa del “Made in Italy”. Una iniziativa da assecondare a tutti i livelli per contrastare la introduzione nel nostro Paese di prodotti alimentari di incerta provenienza e di dubbia qualità. Una battaglia giusta per la difesa dei tanti produttori che producono nel rispetto delle leggi e delle norme di qualità oltre che per il rispetto dovuto a tutti i cittadini che hanno il diritto di conoscere la reale origine e gli esatti requisiti organolettici degli alimenti consumati. Una iniziativa utile per la giusta sensibilizzazione dell'opinione pubblica e di tutti gli apparati e di tutti gli addetti preposti al controllo di tutti gli alimenti. Un controllo che spesso manca e quasi sempre si riduce in una semplice verifica burocratica dei documenti che accompagnano le merci trasportate e destinate al consumo senza o con indecifrabile etichetta e spacciate per locali. “La difesa del “made in Italy” ed ora che è stata approvata la relativa legge regionale – dice il presidente del Distretto Produttivo Lattiero Caseario, **Enzo Cavallo** – fortemente voluta dall'assessore regionale alle Risorse Agricole ed Alimentari, del “born in Sicily”, costituisce uno degli obiettivi primari del Distretto Lattiero Caseario Siciliano. Da qualche settimana l'impegno di tutti i Distretti Produttivi Siciliani dell'agroalimentare è diretto alla difesa delle ottime produzioni dell'isola ed al contrasto degli alimenti importati ed introdotti in Sicilia senza alcuna garanzia per i consumatori. L'azione dei Distretti è rivolta al Governo Regionale che, nonostante le continue enunciazioni ed i diversi proclami, non è ancora riuscito a dare concretezza ai progetti distrettuali che, attraverso la sinergia fra le varie imprese delle filiere, col coordinamento ed il sostegno della Regione, sono in grado di valorizzare le produzioni tipiche locali, nell'interesse dell'intera economia e dei consumatori. Il tutto mentre tante risorse destinate a tal fine, sono state perdute e tante altre rischiano anch'esse di fare la stessa fine mentre le imprese soffocate dalla grave crisi, continuano a produrre senza alcuna garanzia e a subire la sleale concorrenza di chi immette al consumo alimenti ottenuti senza alcun rispetto delle norme in materia di “sicurezza alimentare”.

Da tenere conto che in Sicilia viene importato l'80% dei prodotti lattiero-caseari consumati. Che mentre nell'isola vengono prodotti formaggi di grande valore (dal ragusano alla vastedda del Belice, dal pecorino siciliano al piacentino ennese, tutti con marchio europeo Dop, dal caciocavallo palermitano al cosacavaddu ed al tumazzo di Modica, ecc) ci sono tantissimi caseifici siciliani che trasformano “cagliata” importata. Che nei nostri territori si consuma tanto latte senza tener conto che nell'isola e soprattutto, nel ragusano, si produce latte di altissima qualità; così come non ci si accorge che i nostri gelati, per buona parte, vengono prodotti utilizzando farina di latte e che solo per una modesta parte viene utilizzato il latte fresco prodotto a livello locale in maniera garantita.

Per rovesciare tale tendenza c'è bisogno di lavorare col contributo di tutti e con il determinante apporto di chi è preposto ad effettuare i controlli. In tale direzione il Distretto ha elaborato precisi progetti che, se la Regione si decide a recepire, approvare e sostenere, anche se con ritardo, può essere avviato un processo utile a tutti e soprattutto sicuramente determinante per risollevare le imprese e gli allevatori dalla gravissima grave crisi. Il tutto senza dimenticare che i diretti beneficiari sono i consumatori ai quali deve essere assicurata la possibilità di conoscere la provenienza e le caratteristiche dei prodotti che portano giornalmente a tavola.

