

TURISMO ED ECONOMIA: LA SICILIA CHE PIACE E CHE CAMBIA



Sui Nebrodi tradizione e sviluppo

MERCOLEDÌ 6 MAGGIO 2009

LA SICILIA

REPORTAGE | .7

LA SICILIA CHE PIACE
Nebrodi, passato e futuro

Fondieuropei. Da qualche anno grazie ai finanziamenti arrivati dall'Ue molte vecchie imprese casearie e allevamenti della zona si sono ormai modernizzati

Obblighi comunitari. Le aziende, però, devono rispettare rigorose norme igieniche e molti milioni sono stati investiti nelle masserie

Ricotta, tradizione e nuove tecnologie

Come stanno cambiando anche le più antiche aziende agricole che producono nel cuore della Sicilia

ANDREA LODATO
NOSTRO FINIATO

SAN TEODORO. Diciamo pure che, inevitabilmente e naturalmente, qui si fondono il sapore delle cose antiche e quello delle tecnologie moderne ed innovative. Qui siamo nel cuore dei Nebrodi, dove l'offerta turistica non è di quelle da villaggio turistico, stileviaggio o week end organizzato, per fortuna. E' un'offerta che poggia sulla tradizione, sul culto per il mangiare genuino, sulla natura che ti circonda, mandrie, greggi, cavalli, liberi di pascolare. Ma siamo anche nei Nebrodi che cambiano, dove le aziende agricole, quelle che sino a qualche tempo fa facevano la ricotta e i formaggi all'antica, nelle vecchie tine, si sono dovute adeguare ai tempi e alle moderne tecnologie. Tutto giusto, molto in nome dei controlli igienici, anche se con un minimo di elasticità che nulla tolga al capitolo sicurezza alimentare, forse l'Unione europea avrebbe dovuto (e dovrebbe) immaginare qualcosa di diverso per piccole

aziende a gestione familiare, rispetto a grandi imprese multinazionali. Ma tant'è, nei Nebrodi molti hanno fatto di necessità virtù e degli obblighi, ma anche delle opportunità messe in campo dall'Ue e dalla Regione, hanno saputo approfittare, mettendo in moto una virtuosa opera di modernizzazione.

Poi mi sono trasferito a Catania ed ho cominciato a fare l'autista di pullman di linea. Ma c'era un certo richiamo...
Per la verità Carlo aveva intuito che in quella campagna che s'affacciava non lontano dal fiume Troina, qualcosa poteva cambiare, per voglia e per forza, nel senso che le leggi cominciavano a prevedere obblighi rigidi, rispetto di norme igieniche, ma anche investi-

mento gran parte del fascino, ma la ricotta è sempre buona, i formaggi pure, tenuti ad invecchiare in sale ad altissima protezione igienica, rinfrescate con termometri che controllano la temperatura ed il grado di umidità. Insomma un modello in tutti i sensi.

E la passione per la new farm, la fattoria moderna, s'è impossessata anche della moglie di Carlo, Cristina, originaria di San Teodoro ma da tempo trasferita a Catania. L'amore per il marito, per la figliuola Sofia di 4 anni e per questa benedetta campagna dei Nebrodi ha convinto anche lei a lasciare la città. Anche perché i progetti di Carlo non finiscono qui. Oggi è una delle aziende che garantisce l'intera filiera, dal latte ai suoi derivati, con animali propri che mangiano fino al prodotto nella stessa campagna e messo a dimora in grandi depositi. Ma all'orizzonte ci sono altri due obiettivi: il primo è il punto vendita già pronto con tanto di banconi frigoriferi, il secondo è soltanto in attesa di collaudo.

«Avremo presto una mungitrice per le vacche modernissima, e non ne esistono tante da queste parti. Anche questa è costata una bella barca di soldi, ma se si vuole crescere, se si è fatta una scelta, quella dell'innovazione, non ci si può più fermare. Così tra poco avremo anche questo macchinario a disposizione».

La gente continua a venire qua a chiedere la ricotta, i formaggi, il primo sale, la provola dei Nebrodi. C'è ancora il fascino della campagna, ma ci sono anche i segni dell'evoluzione del tempo che passa, della tecnologia che conquista le campagne, le masserie, le vacche,



Trattori sempre più potenti (Pino Savoca è un pilota straordinario, dicono), mezzi di comunicazione e di promozione moderni e più efficaci, anche se per produrre qualità ci vuol tempo e ci vuol denaro. Poi questi prodotti dei Nebrodi finiscono su tavoli istituzionali, ai pranzi ufficiali della Regione siciliana quando esporta il suo prodotto. Forse anche per questo, essendo un bel biglietto da visita, tra turismo, tradizione e innovazione, ci vorrebbe una maggiore azione di sostegno. «Anche perché», sorride amaramente Carlo Savoca - a noi in tasca restano davvero le briciole di un lavoro che continuiamo a fare con amore».

Panorama e ritratto

Nella foto a sinistra Carlo Savoca, che ha trasformato con il fratello Pino la sua antica azienda agricola in una struttura moderna e tecnologicamente all'avanguardia. Al centro uno scorcio dell'Etna ancora innevato con il fiume Troina che scorre sotto San Teodoro e Cesarò, per andarsi poi a congiungere con il fiume Simeto. Sopra gli antichi strumenti dei casari conservati nella masseria del Savoca



aziende a gestione familiare, rispetto a grandi imprese multinazionali. Ma tant'è, nei Nebrodi molti hanno fatto di necessità virtù e degli obblighi, ma anche delle opportunità messe in campo dall'Ue e dalla Regione, hanno saputo approfittare, mettendo in moto una virtuosa opera di modernizzazione.

Basta così, per provarne una, entrare nell'azienda dei fratelli Savoca, Carlo e Pippo. Una famiglia che alleva mucche e pecore da una vita, che produce latte, ricotta e formaggi a San Teodoro. Carlo, che gli amici chiamano Carletto, per la verità all'inizio della vita di campagna non voleva granché sentir parlare. Troppo aveva visto sacrificarsi il padre Vito, levatocce all'alba, stanchezza e pochi risultati, qualità del prodotto a parte.

«Per questo - ci racconta - avevo lasciato San Teodoro, ero andato a fare il militare e speravo di restare nell'eser-



menti. E per i quattrini si poteva accedere a finanziamenti comunitari e regionali, ai Por, alla legge 406. Dall'idea all'azione.

«Una follia, devo dire oggi, perché abbiamo chiesto i finanziamenti, ma abbiamo dovuto metterci pure noi un sacco di soldi. Per realizzare a no ma questa fattoria, con tutte le strutture per fare la ricotta, il formaggio, per la

naturalmente, che continua a fare la ricotta, a girare il latte nel pentolone, che non è più la vecchia tina dove, spiegano gli esperti, si conservano gelosamente anche quei batteri per nulla nocivi per la salute dell'uomo, tutt'altro. Ma la tina si usa solo per le produzioni tipiche tradizionali, qui s'è imposto il pentolone di ultima generazione, così come la pala in plastica. Certo, s'è impar-

l'innovazione, non ci si può più fermare. Così tra poco avremo anche questo macchinario a disposizione».

La gente continua a venire qua a chiedere la ricotta, i formaggi, il primo sale, la provola dei Nebrodi. C'è ancora il fascino della campagna, ma ci sono anche i segni dell'evoluzione del tempo che passa, della tecnologia che conquista le campagne, le masserie, le vacche,