

 <p>Provincia Regionale di Ragusa</p>	 <p>S.M.A.P. S.p.A. S.M.A.P. S.p.A.</p> <p>Sede Operativa: Bivona - C.da Scaldamosche n. 55 Tel. 0922993227 - Fax 0922986866 E-Mail bivona@smap-spa.com</p>	 <p>Associazione Platani Quisquina C.da Pietranera 92020 Santo Stefano Quisquina (AG) Tel. +39.0922.981918 Fax. +39.0922.981918 e-mail: plataniquisquina@stepim.it segreteria@terredihalykos.it web: http://www.terredihalykos.it Piano di Sviluppo Locale "Terre di Halykos"</p>	 <p>UNIONE DEI COMUNI VALLE DEL SOSIO</p> <p>Corso Umberto I - Prizzi Tel. 0918345045 Fax 0918344274</p>	 <p>AGENZIA di PROGRAMMAZIONE e GESTIONE TERRITORIALE AMBIENTALE VALLE DEL TORJO e del FESURI S.p.A.</p>
---	---	--	--	--

PATTO PER LO SVILUPPO DEL *DISTRETTO* *PRODUTTIVO* *SICILIANO* **LATTIERO-CASEARIO**

L.R. 28 Dicembre 2004 n°17

D.A. 1 Dicembre 2005 n°152



Area territoriale di intervento *Regione Siciliana*

Aree territoriali di intervento diretto

Provincia di Palermo. Comprensori comunali di: Alia, Aliminusa, Bisacquino, Caccamo, Campofelice di Fitalia, Castronovo di Sicilia, Cerda, Chiusa Sclafani, Ciminna, Giuliana, Lercara Friddi, Montemaggiore Belsito, Palazzo Adriano, Prizzi, Roccapalumba, Sciara, Valledolmo, Vicari.

Provincia di Agrigento. Comprensori comunali di: Alessandria della Rocca, Bivona, Burgio, Calamonaci, Cammarata, Casteltermini, Cianciana, Lucca Sicula, San Biagio Platani, San Giovanni Gemini, Sant' Angelo Muxaro, Santo Stefano Quisquina, Villafranca Sicula.

Provincia di Caltanissetta. Comprensorio comunale di: Acquaviva Platani, Campofranco, Mussomeli, Sutera.

Provincia di Ragusa. Comprensorio comunale di: Acate, Chiamonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Pozzallo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli, Vittoria



*Provincia
Regionale di
Ragusa*

S.Ma.P. spa

*Associazione Platani
Quisquina*

*Agenzia di Program e
Gest. Terr
Ambientale della Valle
del Torto e dei Feudi
spa*

*Unione dei Comuni
della Valle dei Sosio*

PROGETTO ELABORATO DA

<i>Provincia Regionale di Ragusa</i>	<i>Logos Società Cooperativa: dott. Gaetano Gaglio dott.ssa Mirella Mazza</i>
<i>Società per lo Sviluppo del Magazzolo –Platani S.M.A.P.</i>	<i>Dott. Giuseppe Mortellaro Ing. Gioacchino Galione Arch. Nunzio Marinaro Geom. Angelo Pizzo</i>
<i>GAL QUISQUINA</i>	<i>Dott. Angelo Palamenghi</i>
<i>Agenzia per la Ricerca l’Innovazione e lo Sviluppo Eco-compatible A.R.I.S.E.</i>	<i>Dott.ssa Agata Rubino Arch. Paola Dotto Ing. Maurizio Sciortino Ing. Luciano Nalbone Dott. Roberto Malta</i>

CON LA COLLABORAZIONE DI

<i>Università degli Studi di Palermo Facoltà di Agraria Dipartimento S.En.Fi.Mi.Zo.</i>	<i>Prof.ssa Adriana Bonanno Prof. Antonio Di Grigoli</i>
<i>Università degli Studi di Palermo Facoltà di Ingegneria Dipartimento DREAM</i>	<i>Prof. Maurizio Cellura</i>
<i>Consorzio volontario per la tutela del “Pecorino Siciliano D.O.P.</i>	<i>Dott. Roberto Malta</i>
<i>Consorzio volontario Tutela e valorizzazione del “Caciocavallo Palermitano”</i>	<i>Dott. Gaspare Caldarella</i>
<i>Consorzio per la tutela del formaggio “Vastedda della valle del Belice D.O.P.”</i>	<i>Dott. Massimo Todaro</i>
<i>Regione Siciliana Ufficio Speciale per la Montagna</i>	<i>Dott. Domenico Cavarretta</i>

INDICE

PARTE PRIMA	Dati Identificativi e Presentazione.....	7
PRESENTAZIONE.....		9
1.1	Soggetti Proponenti.....	15
1.2	Soggetti attuatori.....	16
1.3	Soggetti aderenti e sottoscrittori.....	16
1.3.1	Imprese.....	16
1.3.2	Enti locali.....	16
1.3.3	Altri Partner.....	18
1.3.3	Profili Partner.....	20
1.4	GOVERNANCE DEL DISTRETTO.....	42
PARTE SECONDA	RELAZIONE SULLE REALTA' PRODUTTIVE.....	47
2.	Localizzazione geografica del Distretto Produttivo Siciliano	48
2.1	Caratteri generali del territorio- Terre di Cocalo.....	48
2.2	Le Terre di Cocalo come “rete ecologica”.....	51
2.3	Geomorfologia e Idrografia del territorio.....	53
2.4	Caratteristiche Ambientali del Territorio-Zone Protette e Siti Natura 2000 delle province di Agrigento, Palermo e Caltanissetta.....	58
2.5	Caratteri generali del territorio- Monti Iblei.....	59
2.6	Il tessuto imprenditoriale ibleo.....	62
2.7	Il contesto socio economico ed il sistema produttivo	69
2.8	Caratteristiche Ambientali del Territorio-Zone Protette e Siti Natura 2000 delle provincia di Ragusa.....	81
2.9	Climatologia.....	82
3.	Progetti di programmazione già in essere.....	85
3.1	Descrizione sintetica degli elementi di complementarietà del Piano di Azione rispetto ad altre iniziative di sviluppo locale realizzate nel recente passato, in corso di realizzazione o programmate.....	88
4.	INQUADRAMENTO GENERALE DELLE IMPRESE.....	93
5.	CONSISTENZA E CONFIGURAZIONE ECONOMICA DELLA FILIERA LATTIERO-CASEARIA.....	96
5.1	Stato attuale – La filiera ed i sotto settori funzionali.....	96
5.1.1.	il fatturato.....	97
5.2	Organizzazione della Produzione nel Distretto.....	98
5.2.1	La Zootecnia nel Territorio.....	98

5.2.2 Le razze da latte allevate nel comprensorio del Distretto.....	106
5.2.3 Il Comparto della Trasformazione.....	112
5.3 I Prodotti Del Distretto.....	116
5.4 Import-export	127
5.5 Sottosistemi: l'indotto e le connessioni con il settore turistico.....	128
6. L'Analisi del Patto di Sviluppo Distrettuale con riferimento agli indicatori di rilevanza del sistema produttivo locale	134
7. Descrizione dei punti di eccellenza / criticità.....	142
PARTE TERZA.....	151
La Strategia Operativa del Distretto.....	151
8. Sintesi dell'Iniziativa Proposta.....	152
8.1 Caratteri Generali	152
8.2 Descrizione delle finalità, obiettivi e risultati attesi.....	155
8.3 Strategie di innovazione.....	157
8.4 Internazionalizzazione.....	162
9. Piano delle Attività.....	164
9.1 Gli Obiettivi Operativi.....	164
9.2 Quadro di Sintesi delle Azioni.....	166
9.3 Innovatività delle azioni proposte.....	169
9.4 Descrizione delle azioni sulla filiera.....	174
9.4.1. CREAZIONE DI UN CENTRO DI COORDINAMENTO DEL DISTRETTO (azione 1.1).....	174
9.4.2 ANALISI ENERGETICO AMBIENTALE (azione 1.2).....	176
9.4.3 ANALISI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO SULLA SUPPLY CHAIN (azione 1.3).....	179
9.4.4 Predisposizione di un marchio di distretto (azione 1.4).....	182
9.4.5 Implementazione di una politica commerciale unitaria (azione 1.5).....	185
9.4.6 AZIONI DI VALORIZZAZIONE DEL CAPITALE UMANO LOCALE (azione 1.6).....	190
9.4.7 AZIONI DI INTERNAZIONALIZZAZIONE (azione 1.7).....	194
9.5 Descrizione delle azioni sulle attività di stalla.....	196
9.5.1. APPLICAZIONE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP (azione 2.1).....	196
9.5.2. PREDISPOSIZIONE DI SISTEMI INFORMATIVI E TECNICO GESTIONALI (azione 2.2).....	197

<u>9.5.3. PREDISPOSIZIONE DI SISTEMI DI GESTIONE DELLA QUALITA' E AMBIENTALE (ISO 9000-14000 EMAS) (azione 2.3).....</u>	<u>199</u>
<u>9.5.4. INNOVAZIONE DI PROCESSO (azione 2.4).....</u>	<u>203</u>
<u>9.5.5. RICERCA E IMPLEMENTAZIONE DI SISTEMI PER L'UTILIZZO DELLE ENERGIE ALTERNATIVE (azione 2.5).....</u>	<u>203</u>
<u>9.6 Descrizione delle azioni sulle attività di produzione.....</u>	<u>204</u>
<u>9.6.1. innovazione di processo (azione 3.1).....</u>	<u>204</u>
<u>9.6.2. PREDISPOSIZIONE DI SISTEMI DI GESTIONE DELLA QUALITA' E AMBIENTALE (ISO 9000-14000 EMAS) (azione 3.2).....</u>	<u>209</u>
<u>9.6.3. INNOVAZIONE DI PRODOTTO (azione 3.3).....</u>	<u>209</u>
<u>9.6.4. POTENZIAMENTO E MIGLIORAMENTO DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONNESSE (azione 3.4).....</u>	<u>213</u>
<u>10 Soggetto beneficiario del contributo responsabile dell' attuazione.....</u>	<u>215</u>
<u>11 Previsioni d'impatto socioeconomico.....</u>	<u>215</u>
<u>12 Effetti diretti e indiretti dell'investimento.....</u>	<u>218</u>
<u>36.463 Premesse.....</u>	<u>218</u>
<u>12.2 Analisi del progetto proposto.....</u>	<u>220</u>
<u>13 Valutazione di Impatto Ambientale.....</u>	<u>223</u>
<u>13.1 Analisi dei problemi.....</u>	<u>223</u>
<u>Terra.....</u>	<u>224</u>
<u>Fattori selezionati.....</u>	<u>224</u>
<u>Fattori culturali.....</u>	<u>224</u>
<u>Infrastrutture sociali.....</u>	<u>224</u>
<u>Sviluppo sociale.....</u>	<u>224</u>
<u>Fattori economici.....</u>	<u>224</u>
<u>14 Rispondenza ai criteri di ammissibilità del Patto.....</u>	<u>230</u>
<u>15 CONCLUSIONI.....</u>	<u>242</u>
<u>ALLEGATI.....</u>	<u>244</u>

PARTE PRIMA

Dati Identificativi e Presentazione

*Provincia
Regionale di
Ragusa*

S.Ma.P. spa

*Associazione Platani
Quisquina*

*Agenzia di Program e
Gest. Terr
Ambientale della Valle
del Torto e dei Feudi
spa*

*Unione dei Comuni
della Valle dei Sosio*

PATTO PER LO SVILUPPO DISTRETTO LATTIERO CASEARIO “SICILIANO”

Legale Rappresentante	Dott. Vincenzo Cavallo
Sede Legale	C/o Provincia Regionale di Ragusa Viale del Fante 9 97100 Ragusa
Sedi Operative	C/o Provincia Regionale di Ragusa Viale del Fante 9 97100 Ragusa c/o la S.M.A.P. S.p.A. C/da Scaldamosche n. 55, 92010 – Bivona (Ag.). – 0922993227- 0922986686 e-mail: bivona@smap-spa.com
Sedi Enti Partner	Agenzia di Programmazione e di Gestione Territoriale della Valle del Torto e dei Feudi S.p.A. P.zza Municipio – 90020 – Vicari (Pa) Consorzio Volontario per la Tutela del “Pecorino DOP” – Via Roma, 37 – Cammarata (Ag) Consorzio per la Tutela del Formaggio “Vastedda della Valle del Belice D.O.P.” – c/o Consorzio Provinciale Allevatori di Agrigento Via Giovanni XXIII n. 44; Consorzio Volontario per la Tutela e la Valorizzazione del “Caciocavallo Palermitano” – c/o Associazione Regionale Allevatori della Sicilia Via P. di Belmonte, 55 – 90100 - Palermo

PRESENTAZIONE

Il Distretto Produttivo Lattiero-Caseario “Siciliano” discende dalla volontà dei rappresentanti del Patto per lo Sviluppo del Distretto Produttivo Lattiero-Caseario Ibleo e del Patto per lo Sviluppo del Distretto Produttivo delle “Terre di Cocalo”, entrambi operanti nel settore lattiero-caseario, e che si estende in quasi tutto il territorio siciliano comprendendo gran parte del territorio della Provincia di Agrigento, Palermo, Caltanissetta, Ragusa, Siracusa, Catania e diverse ed importanti aree interne svantaggiate e di montagna ed alcune aziende operanti nel trapanese, di proporre un Patto per lo Sviluppo Unico denominato “Distretto Produttivo Lattiero-Caseario “Siciliano”.

In queste aree dei Monti Sicani, del Complesso Madonita, della Valle del Torto e dei Feudi e dei promontori del palermitano compresi tra Cinisi e la Valle dello Jato e della Valle del Sosio, dei Monti Iblei il fattore limitante dell’avverso ambiente pedo-climatico ha selezionato nel succedersi dei secoli un sistema zootecnico di forte tipicità, relativo alla antropizzazione di territori montani e marginali, alla selezione di un patrimonio zootecnico in grado di interagire con tali risorse, la genesi di tradizioni l’ottenimento di prodotti di alto valore gastronomico e culturale.

Il settore zootecnico, o meglio l’attività pastorale che ha consentito l’antropizzazione di queste aree montane, ha garantito nel passato il miglior equilibrio tra l’uomo e le risorse naturali: quella che oggi viene chiamata agricoltura sostenibile altro non è che la storia dei nostri pastori nelle nostre montagne.

Relativamente alla struttura economica delle aree interessate dalla presente iniziativa, essa appare caratterizzata dalla compresenza di medie e piccolissime aziende e da una modesta diversificazione settoriale operanti in condizioni di relativa modernizzazione e arretratezza sotto il profilo delle attività di processo e di prodotto.

Senza’ altro le pesanti condizioni di arretratezza in cui versavano le aziende che svolgevano la loro attività nelle zone interne della Sicilia sono state in gran parte migliorate grazie agli interventi finanziari ottenuti con gli strumenti della programmazione negoziata (quali i “Patti Territoriali Generalisti”, “P.I.R. – Rete ecologica” “Patto per l’ Agricoltura”, Programmi di iniziativa comunitaria come i Leader ecc.) che hanno profondamente inciso a livello strutturale, occupazionale, ma soprattutto nella crescita della cultura d’impresa in senso moderno.

Tutti interventi, questi, che hanno contribuito all'innovazione tecnologica e all'adeguamento normativo di molti settori soprattutto nel comparto agro-zootecnico, settore di punta dei territori delle aree interne isolate.

Ma è altrettanto vero che molti sono ancora i problemi irrisolti, per esempio quelli legati, per alcune aree dell'agrigentino, del palermitano e del trapanese, alla identificazione di un'organizzazione di filiera che crei e faccia "sistema". Un sistema inteso come "cluster" di aziende, operatori, attività, ruoli occupati e svolti da soggetti individuali e collettivi che interagiscono per dare luogo ad un'unica struttura socio-economico e produttiva complessa e nello stesso tempo protesa ad una razionalizzazione dell'attività produttiva.

Il capitale sociale (o capitale relazionale) delle imprese è influenzato in misura rilevante dal capitale sociale di contesto in cui esse sono localizzate. E' il network di relazioni grazie al quale individui e imprese riescono ad attivare risorse funzionali alla progettazione e alla realizzazione delle proprie strategie per il raggiungimento di obiettivi aziendali legati alla crescita e al profitto.

Le imprese localizzate in aree a forte ritardo, come la nostra, soffrono di un deficit di capitale sociale di contesto, che ne limita lo sviluppo.

Il capitale sociale, quale sinonimo di "cultura civica", in quanto "cultura" condivisa dai soggetti in un dato contesto territoriale, impedisce l'esternalizzazione dei comportamenti opportunistici favorendo la cooperazione, arricchendo le risorse cognitive, la fiducia, le informazioni normative. Strumenti che consentono ai diversi attori di realizzare e raggiungere obiettivi altrimenti non perseguibili.

Si rende pertanto necessario affrontare il problema dello sviluppo economico del territorio in termini di "aggregati" produttivi individuando e circoscrivendo le filiere strutturalmente presenti, ma non evidenziate e valorizzate.

E' palese come sia possibile individuare nel Distretto Produttivo lattiero-caseario "Siciliano" il contesto territoriale, o come anche si dice un "sistema produttivo locale", caratterizzato da alti livelli di concentrazione produttiva di aziende particolarmente vocate allo svolgimento di attività agro-zootecniche, molte delle quali, purtroppo, ancora a bassa specializzazione, ma con produzioni che discendono da una generazione di saperi, da una "cultura" del "sapere fare locale" tradizionale di prodotti a basso livello e contenuto tecnologico. E' altresì palese l'individuazione e la presenza di comparti incentrati su interventi di sistema rivolti alle

produzioni di tipo industriale destinati ai mercati di massa. Sul territorio siciliano sono, dunque, presenti due segmenti al tempo stesso collegati e tipologicamente differenti della filiera: le produzioni di tipo industriale e le produzioni artigianali e tradizionali destinati ai mercati di nicchia.

In questi ultimi venti anni la presenza sul mercato globale di nuovi e più avanzati saperi ad alto contenuto tecnologico ha portato all'acquisizione di nuove competenze e, quindi, ad una articolazione dei sistemi produttivi più variegata.

Di questa nuova struttura fanno parte da un lato beni di consumo ormai maturi sotto il profilo dei contenuti della ricerca e dell'innovazione, dall'altro sono presenti sul mercato beni di nicchia produttiva, ma di scarso contenuto innovativo e qualitativo sotto il profilo igienico e sanitario.

Emerge, quindi, fin da subito l'importanza strategica dell'attività di ricerca come servizio alle imprese e si ripropone l'opportunità di coordinare ed indirizzare la sperimentazione degli istituti presenti sul territorio verso obiettivi condivisi e funzionali alle esigenze del sistema produttivo locale.

Il tutto finalizzato alla valorizzazione della qualità, intesa in tutte le sue componenti che possono caratterizzare positivamente le produzioni locali, dalla tutela dell'ambiente alla gestione del territorio in termini logisticamente evoluti.

In tale ottica le imprese delle "Distretto lattiero-caseario Siciliano" si stanno orientando verso forme di aggregazione per mettere assieme un sistema di "network" operativo logistico-funzionale, ed uno dei più importanti risultati conseguiti dalla stretta collaborazione fra imprese del settore lattiero Caseario è, ad esempio, la costituzione di quattro Consorzi, soggetti promotori del presente Patto per lo Sviluppo del settore in questione.

La presenza sul territorio del Corfilac, quale ente con personalità di diritto pubblico che opera a carattere regionale ed ha sede a Ragusa, è stata segnata da un importante impegno finalizzato allo studio delle produzioni lattiero casearie tradizionali Siciliane seguendo un approccio di filiera ed è indirizzata alle piccole e medie imprese. L'obiettivo finale è quello di elevare le produzioni casearie storiche, ottenute con processi tradizionali, a delle vere "opere d'arte" da annoverare tra i beni culturali Italiani.

D'altra parte, la costante collaborazione tra l'Università degli Studi di Palermo - Facoltà di Agraria – Dipartimento SENFIMIZO è stata determinante ai fini riconoscimento dei Consorzi per la Tutela del Pecorini DOP e della Vastedda del Belice.

Attualmente, il Dipartimento SENFIMIZO sta supportando il Consorzio del Caciocavallo Palermitano per l'ottenimento del riconoscimento.

Da queste brevi considerazioni nasce l'esigenza di delineare i vantaggi che una forma organizzativa degli "aggregati" produttivi presenti sul territorio hanno sul sistema del "Distretto Produttivo lattiero-caseario Siciliano".

Uno degli elementi più importanti è sicuramente quello della divisione del lavoro fra le imprese che operano sul territorio regionale, che porta ad una iperspecializzazione in particolare per imprese che operano nello stesso settore e che sono vicinissime le une alle altre.

La vicinanza tra le imprese non può che enfatizzare la competizione tra di esse spingendole a mantenere un ruolo di primato e a fare di più e meglio.

La competizione non potrà che, da un lato spingere sul sistema dei prezzi mantenendoli bassi e sul sistema qualità - mantenendola più alta possibile -, dall'altro spingere le aziende ad innovarsi continuamente e con rapidità molto più che le grandi imprese.

Un altro fattore di importanza è che le imprese che operano nel contesto dello stesso territorio e che producono lo stesso prodotto possono essere spinte ad adottare forme di cooperazione e a rafforzare la loro presenza contrattuale sul mercato generando posizioni di reciprocità e lealtà.

Il rafforzamento di vincoli non può che generare rapporti di fiducia tra le imprese del luogo instaurando dei meccanismi di cooperazione e di riduzione dei costi nell'esecuzione dei rapporti contrattuali rendendo il sistema "impresa" estremamente flessibile e suscitando un'elevata propensione all'innovazione per la realizzazione, nel lungo termine, di uno scenario economico-produttivo estremamente diversificato e orientato all'esportazione e, quindi, all'internazionalizzazione del sistema.

Il presente distretto, pertanto, definisce un'area in cui convivono istituzioni e imprese, geograficamente poco contigue, ma caratterizzate da una sostanziale omogeneità socioeconomica e culturale. Realtà pronte. Non a caso, infatti, alcuni dei soggetti proponenti (la S.Ma.P. S.p.A. Società Magazzolo-Platani con sede in Bivona (AG) già Soggetto Responsabile dei Patti Territoriali "Magazzolo-Platani" e "Project manager" del PIT n. 23 e il Corfilac realtà consortile presente sul territorio ragusano) sono pronti, ognuno per la propria parte, a dare il loro contributo per una più adeguata razionalizzazione del sistema imprese del

lattiero caseario operanti sul territorio siciliano. Il legame tra gli attori principali dello Sviluppo è avvalorato dalla collaborazione dell’A.R.I.S.E. , l’Ufficio Speciale per la Montagna, il GAL Quisquina nonché l’Agenzia di Gestione Territoriale, Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi S.p.A, dalla Provincia Regionale di Ragusa e dalle rispettive Camere di Commercio provinciali.

Nell’identificazione degli obiettivi di crescita per il sistema agroalimentare del Distretto Produttivo Lattiero-caseario Siciliano sono stati individuati diversi interventi che, nell’ambito della filiera lattiero-casearia, dovrebbero eliminare le criticità presenti a livello locale e soprattutto valorizzare le produzioni in un’ottica di “recupero” di valore aggiunto che, ad oggi, non permane nel sistema economico locale.

Tuttavia, la possibilità di valorizzare il prodotto “latte” attraverso interventi che si riferiscono al solo ambito di filiera locale in molti casi, si sostanziano in effetti limitati o quanto meno non permettono di creare sinergie o recuperi consolidati di efficienza che, in una logica di mercato globale, rappresentano le condizioni minime per essere competitivi.

E’, infatti, indubbio che la possibilità di attuare progetti di valorizzazione della filiera lattiero-casearia ad un livello territoriale più ampio (interprovinciale/sub-regionale o regionale) potrebbe permettere il coordinamento di interventi di più ampia scala con ricadute positive su diversi aspetti legati sia alla qualità che all’efficienza del prodotto e della filiera: si pensi, a tale proposito, all’innovazione tecnologica, al trasferimento di know-how, al raggiungimento di economie di scala, alla concentrazione dell’offerta oppure ad accordi di vendita con le Catene Distributive, tutte finalità la cui realizzazione richiede il raggiungimento di opportune “masse critiche” in termini di livelli produttivi o numerosità degli attori coinvolti.

Concludendo, il nostro obiettivo prioritario è quello di mettere a sistema tutte queste micro, piccole e medie imprese, caratterizzate da una medesima specializzazione produttiva ed economicamente interconnesse, operanti nel medesimo ambito territoriale sia pur in aree non contigue al fine di incentivare le sinergie tra le varie agglomerazioni e i vari “cluster”. Il fine è quello di valorizzare le enormi potenzialità qualitative e quantitative delle produzioni di comparto e di settore presenti nelle diverse aree territoriali, per una comune azione proiettiva nazionale ed internazionale attraverso la ricerca e la conquista di nuovi mercati ricorrendo a forme di organizzazione economica di tipo reticolare.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 56 della L.R. 28.12.2004 n. 17 recante le disposizioni programmatiche e finanziarie per l'anno 2005 e pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana del 31 dicembre 2004, n. 56, nonché del comma 5, dell' art. 6 del D.A. 152/2005 così come anche emerge dall'invito comunicato ai rispettivi legali rappresentanti dei Distretti "Ibleo" e "Terre di Cocalo", con lettera datata 4 novembre 2009 in Prot. N. 981, dell' Assessorato della Cooperazione, del Commercio, dell'artigianato e della Pesca Dipartimento Regionale Cooperazione, Commercio e Artigianato – Servizio 12 – Distretti Produttivi – Osservatorio P.M.I. i suindicati soggetti sottoscrittori e legali rappresentanti presentano con questo documento domanda per l'eleggibilità del Patto per lo Sviluppo Unico a distretto produttivo.

Il distretto produttivo che assume la denominazione di "Distretto Produttivo lattiero-caseario Siciliano" ha sede presso la Provincia Regionale di Ragusa, in Viale del Fante 9, 97100 Ragusa.

Il presente documento costituisce, ai sensi della medesima legge, il "Patto di Sviluppo Unico" che gli attori locali, privati e pubblici, operanti nel territorio indicato, ritengono di porre a base e ad orientamento della comune progettualità, concertata allo scopo di valorizzare tutti i segmenti che compongono la filiera del comparto lattiero-caseario:

- a) il sistema agro-zootecnico della produzione;
- b) il sistema della innovazione tecnologica;
- c) il sistema della cooperazione;
- d) il sistema industriale ed artigianale della trasformazione;
- e) il sistema della valorizzazione, del packaging e della promozione;
- f) il sistema della allocazione dei prodotti sul mercato globale.

L' intento comune è, altresì quello di rafforzare, evolvere e ricombinare i fattori delle competenze distintive dei vari segmenti su cui poggia oggi il vantaggio competitivo distrettuale, in un'ottica strategica di lungo periodo e con benefici per il sistema delle imprese, per il mercato del lavoro locale e per il miglioramento complessivo dell'identità socio-economica del territorio.

Il rappresentante legale dell'eligendo distretto, nella persona dell'Assessore pro tempore allo Sviluppo economico della Provincia Regionale di Ragusa, Dott. Vincenzo Cavallo, nato a Modica (RG) il 05/09/1951 deposita il presente Patto di Sviluppo Unico,

<i>Provincia Regionale di Ragusa</i>	<i>S.Ma.P. spa</i>	<i>Associazione Platani Quisquina</i>	<i>Agenzia di Program e Gest. Ferr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa</i>	<i>Unione dei Comuni della Valle dei Sosio</i>
--	--------------------	---	---	--

entro i termini previsti dalla nota prot. N. 851 dell'8 aprile 2010 del Dipartimento Regionale Cooperazione Commercio e Artigianato, presso l' Assessorato della Cooperazione, del Commercio, dell'artigianato e della Pesca Dipartimento Regionale Cooperazione, Commercio e Artigianato – Servizio 12 – Distretti Produttivi – Osservatorio P.M.I competente assieme al Nucleo di Valutazione per l'esercizio delle funzioni di verifica delle compatibilità economiche e di fattibilità complessiva del Patto, come indicato dalla sopra citata Legge Regionale, per l'esercizio del previsto parere di compatibilità sotto il profilo della politica territoriale e per la successiva trasmissione ai competenti uffici della Giunta Regionale della Regione Siciliana.

1.1 SOGGETTI PROPONENTI

- *S.M.A.P. S.p.A. C/da Scaldamosche, 55 – BIVONA, Agenzia di Sviluppo territoriale;*
- *Provincia Regionale di Ragusa*
- *Associazione Platani-Quisquina C/da Pietranera, S. Stefano Quisquina (Ag), PIC Leader Plus;*
- *Unione dei Comuni della Valle del Sosio Prizzi (Pa)*
- *Agenzia di programmazione e di gestione territoriale e ambientale della valle del Torto e dei Feudi S.p.a. Vicari (Pa)*
- *Associazione A.R.I.S.E. – Agenzia Ricerca E Innovazione Per Lo Sviluppo Sostenibile*
- *Camera di Commercio di Ragusa*

<i>Provincia Regionale di Ragusa</i>	<i>S.Ma.P. spa</i>	<i>Associazione Platani Quisquina</i>	<i>Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa</i>	<i>Unione dei Comuni della Valle dei Sosio</i>
--	--------------------	---	---	--

1.2 SOGGETTI ATTUATORI

- *S.M.A.P. S.p.A. C/da Scaldamosche, 55 – BIVONA, Agenzia di Sviluppo territoriale;*
- *Provincia Regionale di Ragusa*
- *Associazione Platani-Quisquina C/da Pietranera, S. Stefano Quisquina (Ag), PIC Leader Plus;*
- *Unione dei Comuni della Valle del Sosio Prizzi (Pa)*
- *Agenzia di programmazione e di gestione territoriale e ambientale della valle del Torto e dei Feudi S.p.a. Vicari (Pa)*
- *Associazione A.R.I.S.E. – Agenzia Ricerca E Innovazione Per Lo Sviluppo Sostenibile*
- *Camera di Commercio di Ragusa*

1.3 SOGGETTI ADERENTI E SOTTOSCRITTORI

1.3.1 IMPRESE

L'elenco delle imprese sottoscrittrici del Patto di Sviluppo Distrettuale, di cui all'art. 5, comma 3° -linea terza – del D.A. n. 152 del 1.12.2005, effettuata secondo lo schema previsto dall'A.R.C.C.A.P. è in allegato 1.

1.3.2 ENTI LOCALI

Provincia di Agrigento

- 1) *Alessandria della Rocca;*
- 2) *Bivona;*
- 3) *Burgio*
- 4) *Calamonaci;*
- 5) *Cammarata;*
- 6) *Cianciana;*
- 7) *Casteltermini;*

<i>Provincia Regionale di Ragusa</i>	<i>S.Ma.P. spa</i>	<i>Associazione Platani Quisquina</i>	<i>Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa</i>	<i>Unione dei Comuni della Valle dei Sosio</i>
--------------------------------------	--------------------	---------------------------------------	---	--

- 8) *Lucca Sicula;*
- 9) *S. Angelo Muxaro;*
- 10) *S. Biagio Platani;*
- 11) *S. Giovanni Gemini;*
- 12) *S. Stefano Quisquina;*
- 13) *Villafranca Sicula.*

Provincia di Caltanissetta

- 14) *Acquaviva Platani;*
- 15) *Campofranco;*
- 16) *Mussomeli;*
- 17) *Sutera.*

Provincia di Palermo

- 18) *Alia;*
- 19) *Aliminusa;*
- 20) *Bisacquino;*
- 21) *Caccamo;*
- 22) *Campofelice di Fitalia;*
- 23) *Castronovo;*
- 24) *Cerda;*
- 25) *Chiusa Sclafani;*
- 26) *Ciminna;*
- 27) *Giuliana;*
- 28) *Lercara Friddi;*
- 29) *Montemaggiore Belsito;*
- 30) *Palazzo Adriano;*
- 31) *Prizzi;*
- 32) *Roccapalumba;*
- 33) *Sciara;*
- 34) *Valledolmo;*
- 35) *Vicari.*

Provincia di Ragusa

- 36) Acate;
- 37) Chiaramonte Gulfi;
- 38) Comiso;
- 39) Giarratana;
- 40) Ispica;
- 41) Modica;
- 42) Monterosso Almo;
- 43) Pozzallo;
- 44) Ragusa;
- 45) Santa Croce Camerina;
- 46) Scicli
- 47) Vittoria.

Totale Comuni 47

1.3.3 ALTRI PARTNER

- *Università degli Studi di Palermo – Facoltà di Agraria - Dipartimento di Scienze Entomologiche, Fitopatologiche, Microbiologiche Agrarie e Zootecniche (S.EN.FI.MI.ZO.);*
- *Università degli Studi di Palermo – Facoltà di Ingegneria - Dipartimento di Ricerche Energetiche ed Ambientali (D.R.E.AM.);*
- *Università degli Studi di Palermo – Facoltà di Ingegneria - Dipartimento di Tecnologia Meccanica, Produzione e Ingegneria Gestionale (D.T.M.P.I.G.);*
- *Consorzio per la Tutela del Formaggio Vastedda della Valle del Belice;*
- *CORFILAC;*
- *Consorzio Universitario di Ragusa;*
- *CNA di Ragusa;*
- *Confindustria di Ragusa;*
- *Associazione Allevatori di Ragusa;*
- *ISM (Istituto per lo sviluppo del Mediterraneo);*
- *A.SI.P.A. – Associazione Siciliana Paese Albergo;*
- *Università degli Studi di Palermo – Facoltà di Agraria –fondazione Lima Mancuso;*

Provincia Regionale di Ragusa	S.Ma.P. spa	Associazione Platani Quisquina	Agenzia di Program e Gest. Ferr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa	Unione dei Comuni della Valle dei Sosio
-------------------------------	-------------	--------------------------------	--	---

- *Logos s.r.l. comunicazione e immagine;*
- *ALPA CGIL Agrigento;*
- *Istituto zooprofilattico Palermo;*
- *Istituto per lo Sviluppo del Mediterraneo;*
- *UNICOOP;*
- *ConfCooperative provinciale di Ragusa;*
- *CIA di Ragusa;*
- *Associazione Ulisse*
- *Consorzio per la promozione, la valorizzazione e la tutela dei prodotti tipici e del distretto rurale dei Monti Sicani*
- *Associazione Formazione Europa*
- *Consorzio di Tutela del Pecorino Siciliano DOP*
- *Istituto di Studi e Ricerche Economiche e Sociali IRES*
- *Società Cooperativa IDRA a.r.l.*
- *Associazione Pro Loco Santo Stefano di Quisquina*
- *Ufficio Speciale per la Montagna*
- *Consorzio Volontario per la Tutela del Caciocavallo Palermitano*
- *Associazione Allevatori sede di Santo Stefano Quisquina;*
- *Assessorato provinciale Agricoltura Palermo*
- *Coexport di Ragusa;*
- *Coldiretti di Ragusa;*
- *UPLA;*
- *CLAAI;*
- *Confesercenti e Confocommercio di Ragusa;*
- *Assessorato provinciale Sviluppo Economico e Programmazione Agrigento*
- *IRIPA;*
- *Unità Operativa di Modica – Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste;*
- *COES (Centro di Orientamento per gli Emigranti Siciliani);*
- *Servizi Italia Società Cooperativa;*
- *CHIMERA s.r.l.*

1.3.3 PROFILI PARTNER

Società per lo Sviluppo del Magazzolo –Platani - S.M.A.P. – S.p.A.

L' Agenzia di Sviluppo del Territorio, ai sensi del DM n°320/2000 Ministero del Tesoro, attualmente svolge un'attività di monitoraggio e controllo dei progetti dei Patti territoriali, gestisce gli stessi sotto il profilo logistico e contabile, svolge attività di animazione sul territorio in merito alla divulgazione di mezzi e strumenti della programmazione negoziata. Ha assolto una fase di promozione per la commercializzazione nella G.D.O. e in più gestisce lo sportello unico delle attività produttive ai sensi della L.R. 10/2001 ed è soggetto attuatore del PIT 23 "Magazzolo- Platani". E', pertanto, la principale protagonista dello sviluppo socioeconomico del territorio del Magazzolo-Platani.

Associazione A.R.I.S.E. – Agenzia Ricerca E Innovazione Per Lo Sviluppo Sostenibile

A.R.I.S.E. è un ente non commerciale e non persegue fini di lucro che si propone lo scopo di fornire ai propri associati, nonché ad enti pubblici, enti privati, persone fisiche, informazione, know-how, assistenza e sviluppo nei settori della tutela ambientale, dell'uso razionale dell'energia e delle fonti rinnovabili, della promozione dell'innovazione e del sostegno allo sviluppo del sistema produttivo locale. In questa ottica l'associazione ARISE si è fatta promotrice del Patto di Sviluppo del presente Distretto Produttivo lattiero-caseario, svolgendo tutte le attività di animazione territoriale e progettazione del distretto stesso.

In particolare, fra i suoi scopi statutari si annoverano:

- Formazione, aggiornamento professionale, valorizzazione, diffusione della cultura e ricerca nello sviluppo territoriale ed eco-sostenibile
- Promozione delle attività di sostegno, ricerca, sviluppo ed innovazione delle realtà produttive ed imprenditoriali, finalizzate alla formazione di distretti produttivi (cluster) e dei distretti turistico-culturali, con particolare riguardo alla eco-sostenibilità
- Promozione ed attuazione di iniziative volte alla diffusione dell'educazione ambientale
- Promozione della ricerca e dell'innovazione nell'ambito della produzione di energia da fonti rinnovabili

- Fornire servizi consulenza ed assistenza alle imprese, anche in collaborazione con altri enti, e svolge iniziative volte all'aggiornamento e al perfezionamento tecnico professionale di giovani ed addetti del settore.

Università degli Studi di Palermo – Facoltà di Agraria - Dipartimento di Scienze Entomologiche, Fitopatologiche, Microbiologiche Agrarie e Zootecniche (S.EN.FI.MI.ZO.)

Il Dipartimento S.EN.FI.MI.ZO. ha sviluppato ed ha in corso di svolgimento attività di ricerca e sperimentazione nel settore delle produzioni agro-alimentari, nel quale dedica ampio spazio ai prodotti di origine animale. In tale ambito, le specifiche attività di studio e sperimentazione, condotte dalla sezione di Produzioni Animali del Dipartimento S.EN.FI.MI.ZO., sono indirizzate alla valorizzazione di razze autoctone siciliane bovine (Modicana e Cinisara), ovine (Comisana, Valle del Belice) e caprine (Girgentana) attraverso lo sviluppo e l'applicazione di sistemi gestionali al pascolo, condotti anche con metodo biologico, e di tecniche di allevamento innovative e la caratterizzazione delle produzioni lattiero-casearie tipiche che ne derivano (Caciocavallo Palermitano, Pecorino Siciliano, Vastedda della Valle del Belice). Di queste ultime sono definiti i requisiti chimici, dietetico-nutrizionali e organolettici, in funzione di fattori inerenti il processo produttivo aziendale, quali i sistemi foraggeri, la gestione del pascolamento, l'integrazione alimentare, la mungitura e la tecnologia di caseificazione, tenendo presente gli aspetti inerenti la sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti e il benessere animale. Tali attività sono state svolte nell'ambito di progetti nazionali e regionali, in stretta collaborazione con imprese agricole, zootecniche ed agro-alimentari che operano nel territorio siciliano, e in sinergia con i tecnici dei servizi regionali di divulgazione e assistenza tecnica. I laboratori dedicati all'attività sperimentale del Dipartimento includono attrezzature e apparecchiature per eseguire le analisi per la valutazione della qualità chimico-fisica e nutrizionale di alimenti per l'alimentazione del bestiame e di prodotti alimentari di origine animale (latte, formaggio, carne). Tra gli strumenti all'avanguardia si citano il Combifoss, per le analisi del latte, l'Instron per le determinazioni fisiche su formaggi, il gas-cromatografo a colonna capillare, lo spettrofotometro, l'unità di elettroforesi, l'HPLC. La partecipazione al Distretto Produttivo rappresenta quindi, per il Dipartimento S.EN.FI.MI.ZO., l'opportunità di dare continuità al lavoro già svolto e di mettere a frutto le competenze e le esperienze già conseguite nel settore

lattiero-caseario e potere ulteriormente contribuire allo sviluppo tecnico ed al potenziamento economico delle aziende che operano nell'area interessata. Il ruolo e le attività per le quali il Dipartimento è coinvolto nel Distretto si collocano nell'ambito di interventi di ordine tecnologico, gestionale e alimentare finalizzati al miglioramento delle condizioni produttive e della qualità complessiva dei prodotti lattiero-caseari di razze bovine e/o ovi-caprine autoctone siciliane. Le innovazioni proposte riguardano la messa a punto di un sistema informatico di gestione tecnica aziendale, la razionalizzazione della tecnica di pascolamento, l'integrazione alimentare, l'utilizzazione del siero nell'alimentazione animale, la mungitura meccanica e la tecnica di caseificazione.

Università degli Studi di Palermo – Facoltà di Ingegneria - Dipartimento di Ricerche Energetiche ed Ambientali (D.R.E.AM.).

Il Dipartimento di Ricerche Energetiche ed Ambientali (DREAM) dell'Università di Palermo ha svolto numerose attività di ricerca e sperimentazione relative all'ottimizzazione energetico-ambientale dei settori strategici dell'economia siciliana. In particolare, sono state approfondite tematiche attinenti all'Ecologia Industriale in aree omogenee costituite da un insieme di aziende che operano nello stesso settore economico, denominati "Distretti" industriali.

L'obiettivo è istituire all'interno di tali aree produttive una fitta rete di collaborazioni, scambi e condivisioni di servizi, risorse, impianti, strutture, know-how, per la risoluzione di problematiche comuni di natura energetico-ambientale ed il raggiungimento di obiettivi condivisi di sviluppo e valorizzazione del settore.

Il tessuto economico siciliano è costituito prevalentemente da imprese di piccola e media taglia (PMI). Spesso tali imprese non dispongono singolarmente delle risorse e delle conoscenze necessarie per una corretta gestione delle problematiche ambientali, né per investire nella ricerca e nell'innovazione tecnologica. L'instaurarsi di un sistema ben consolidato di interrelazioni tra imprese permette di ottimizzare l'uso delle risorse, di impiegare le migliori tecnologie disponibili, di investire e di ridurre i carichi ambientali nell'area senza un eccessivo aggravio economico per le aziende.

Una volta realizzato il Distretto produttivo, potrà essere avviato l'iter per l'implementazione di un Sistema di Gestione Ambientale certificato e la successiva adesione delle singole aziende. In particolare l'adesione al regolamento europeo EMAS permetterebbe di

individuare le criticità energetico-ambientali del Distretto e di gestirle correttamente in modo efficace ed efficiente.

Nell'ambito della valutazione delle prestazioni ambientali del Distretto è possibile individuare soluzioni migliorative in termini di consumi di risorse ed energetici; nel caso specifico si potrà valutare la possibilità di introdurre impianti condivisi per la produzione, trasformazione e distribuzione dell'energia, per la gestione delle risorse idriche, per i sistemi di trasporto, per la depurazione dei reflui liquidi e gassosi e per il trattamento, recupero e riciclaggio dei rifiuti.

La certificazione ambientale è strettamente connessa alle altre certificazioni di sistema e di prodotto (certificazione ISO 9001, marchi DOP, IGP, STP, ecc.) con lo scopo di migliorare ed affermare nel mercato l'immagine di qualità del distretto e delle sue aziende.

La partecipazione al Distretto Produttivo Lattiero-Caseario Siciliano rappresenta per il DREAM l'opportunità di applicare al contesto regionale siciliano i risultati delle proprie ricerche.

Nella logica stessa di distretto, è indispensabile considerare il sistema produttivo in oggetto come un sistema interconnesso di produzione e consumo, non analizzando i problemi di una singola impresa ma rivolgendo l'attenzione all'attività lattiero-casearia nel suo complesso.

L'idea di base è che sia essenziale integrare gli aspetti ambientali in ogni fase del ciclo di vita del sistema: dalla produzione delle materie prime (allevamento del bestiame, produzione del latte), alle attività di trasformazione, trasporto e commercializzazione dei prodotti.

Consorzio per la Tutela del Formaggio “Vastedda della Valle del Belice”, presso l'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia, via Giovanni XXIII° n. 44, Agrigento.

Il consorzio è stato costituito ad Agrigento il 28 agosto 2001 e rappresenta oggi oltre 30 produttori, fra i suoi scopi statutari si annoverano:

- La salvaguardia del formaggio contro qualsiasi forma di usurpazione del nome, imitazione o altra forma di abuso;
- L'attuazione di un insieme di attività volte alla diffusione della conoscenza del formaggio presso il consumatore finale, al fine di favorire la commercializzazione ed ampliarne la quota di mercato;

- L'attuazione di un insieme di azioni volte sia alla conoscenza degli elementi costitutivi del formaggio sia alla incorporazione di valore aggiunto conseguente a detta conoscenza;
- L'attuazione di opportune iniziative tendenti al perfezionamento ed al miglioramento qualitativo del formaggio fornendo ai consorziati i necessari indirizzi e assistenza di carattere tecnico sulla produzione, lavorazione, nuove linee di produzione favorendo inoltre corsi di istruzione professionale per allevatori e produttori e corsi di aggiornamento tecnico e professionale.

Il Consorzio oggi ha già avviato diverse attività di ricerca e promozione del formaggio Vastedda della valle del Belice ed è ben disposto verso qualsiasi forma di associazionismo per la tutela e valorizzazione del suo formaggio. E' in possesso del riconoscimento della DOP, e dei suoi associati.

**Consorzio Volontario per la Tutela e la Valorizzazione del Pecorino Siciliano DOP",
via Roma 35, Cammarata (AG)**

Il consorzio, costituito nel 2001, ha ottenuto il riconoscimento a svolgere le azioni di all'art. 14 comma 15 della Legge 526 del 21 dicembre 1999.

Il consorzio ha lo scopo di tutelare la denominazione di origine protetta del pecorino siciliano, a tal fine esso potrà tutelare la DOP da abusi vigilando sulla produzione e il commercio del pecorino siciliano e sull'uso della sua denominazione, promuovendone ogni utile iniziativa intesa a promuoverlo.

Tra gli scopi statutari:

- Esercitare attività di vigilanza sull'applicazione delle norme di legge
- Svolgere azioni di valorizzazione del prodotto
- Svolgere programmi di indagine, di ricerca scientifica applicata e tecnologica e di aggiornamento nel settore lattiero caseario
- Organizzare servizi che possano essere utili all'attività dei produttori riconosciuti
- Realizzare conferenze, seminari, mostre, corsi di orientamento, formazione e qualificazione nel settore lattiero caseario.

L'I.R.I.P.A.- SICILIA è un'Associazione costituita dalla Federazione Regionale Coltivatori Diretti della Sicilia, accorpando i Comitati, Regionale e Provinciali, dell'I.N.I.P.A. (Istituto Nazionale Istruzione Professionale Agricola), che fin dal 1955 operavano in Sicilia.

Ha sede legale a Palermo (90143) in Via Libertà 102 - P.IVA n. 04228490829.

L'I.R.I.P.A.- SICILIA è presente su tutto il territorio siciliano, con una sede regionale a Palermo e nove sedi operative (provinciali); queste ultime fungono da centri organizzativi delle attività che si svolgono presso le sedi didattiche dislocate a livello comunale e/o frazionale.

La sede di coordinamento regionale rappresenta il centro di elaborazione progettuale di tutti gli interventi diretti sul territorio. Rappresenta anche il centro di coordinamento generale delle attività, nonché il punto nodale per i rapporti con le Istituzioni Regionali e Statali (Assessorati e Ministeri), con le Università, con i Centri di Ricerca e Sperimentazione, con i Partners Nazionali ed Europei.

L'I.R.I.P.A - SICILIA opera principalmente nel settore agricolo-forestale e agro-industriale con attività formativa.

Riguardo la formazione professionale agricola, annualmente l'Istituto interviene con un piano regionale di attività corsuale di oltre ventimila ore (attività cosiddetta "ordinaria"), raggiungendo oltre milleduecento allievi. I processi formativi adottati privilegiano la crescita imprenditoriale degli addetti in agricoltura, nonché di tecnici e quadri di strutture produttive e associative. Negli ultimi dieci anni, l'Istituto ha condotto, con successo, attività formative a favore dei giovani imprenditori agricoli, per l'acquisizione della capacità professionale di "capo azienda". Altre attività, finanziate dal FSE e dai G.A.L. (Gruppi di Azione Locale), nell'ambito del Programma LEADER II, sono state anch'esse svolte con ottimi risultati.

In ambito internazionale, l' I.R.I.P.A.- SICILIA ha aderito al Progetto "Leonardo da Vinci" con le seguenti attività:

"Total quality in the dairy-industry checks" - partners : Italia, Portogallo, Irlanda, Grecia, Finlandia.

"Agrimasters" - partners : Italia (INIPA), Olanda.

"L'impatto della formazione professionale continua in agricoltura : modelli e metodologie per la valutazione della qualità" - partners : Italia (INIPA), Olanda.

"Sviluppo dei centri per la formazione e l'assistenza tecnica regionale in agricoltura nei Paesi dell'Europa Meridionale" - partners : Italia, Portogallo, Grecia, Olanda.

L'Istituto, nel 2001, ha partecipato attivamente alla progettazione, realizzazione e pianificazione degli interventi attraverso i Piani Integrati per lo Sviluppo Locale. Ha partecipato, inoltre, nell'ambito del Programma di iniziativa comunitaria LEADER II, ai bandi indetti da diversi Gruppi di Azione Locale (G.A.L.) per le attività formative ed ha avuto assegnati n. 6 interventi: GAL Lilybeo - Esperto in metodi di coltivazione integrata; GAL Val D'Anapo - Tecnico per la gestione di aziende zootecniche tradizionali ed alternative in aree svantaggiate; GAL Monreale - Tecnici nell'organizzazione della produzione e della commercializzazione, imprenditori esperti nell'analisi di processo e di prodotto per la tipicizzazione dei prodotti agricoli, esperti in promozione turismo rurale; GAL Valle Etna - Apicoltore; GAL Terre del Sole - Degustatore olio d'oliva - Tecnico caseario, esperto in controllo di qualità e norme igienico sanitarie.

Dal 2001 è stata sviluppata l'attività formativa a favore dei giovani imprenditori che si sono insediati in agricoltura, assicurando l'acquisizione della competenza professionale ad oltre 1000 utenti la qualifica di "Capo Azienda" con la conduzione di ben 50 progetti in tutta la Sicilia.

L'attività ordinaria dell'Istituto rientra nell'ambito del P.R.O.F. (Piano Regionale dell'Offerta Formativa). Ogni anno, attraverso apposito bando, l'Istituto presenta la progettazione degli interventi sulla base di una attenta indagine sui fabbisogni; l'indagine, condotta anche da un apposito Comitato Tecnico della Coldiretti Siciliana, che rileva ed analizza dati su contesti territoriali provinciali, consente di intervenire con profili innovativi, competitivi e significativi per il settore agricolo.

Tra il mese di dicembre del 2007 ed i primi mesi del 2008, l'Istituto ha partecipato ai bandi relativi alla Sez. "A", "B" e "C" del Catalogo dell'Offerta Formativa. In particolare per la Sez. "A" sono stati presentati progetti per la realizzazione di 3 percorsi formativi (17 edizioni) relativi alla figure di "Guardaboschi", "Tecnico per la produzione di agroenergie" e "Tecnico per la gestione di aree protette". Dei predetti progetti uno è stato ammesso a finanziamento ed è in corso di realizzazione, gli altri sono stati tutti ammessi, ma in atto non sono finanziati per limitate disponibilità di fondi.

Per la Sez. "B" sono stati presentati 5 progetti (32 edizioni). I percorsi formativi proposti erano: 1) "L'esercizio dell'attività di intermediario assicurativo come da regolamento Isvap 5/2006; Aggiornamento Annuale (art. 38)", 2) "Il sistema informatico a supporto della

Pubblica Amministrazione", 3) "Idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio d'oliva", 4) "Operatore laico della fecondazione artificiale bovina", 5) "Sicurezza sul lavoro e primo soccorso in azienda". Dei predetti progetti 4 sono stati considerati ammessi e si è in attesa di comunicazioni.

Per la Sez. "C" sono stati presentati 3 progetti (4 edizioni). I percorsi formativi proposti erano: 1) "Preparatore pietanze tipiche", 2) "Addetto alla tessitura di tappeti", 3) "Maniscalco". Dei predetti progetti si è in attesa di comunicazioni.

Oltre l'attività formativa, l'Istituto, dal 2001, ha attivato 11 sportelli multifunzionali (Servizi Formativi). La creazione degli sportelli multifunzionali si colloca nell'ambito delle politiche attive del lavoro, orientate alla valorizzazione delle risorse umane ed attente a favorire punti di incontro sempre più ravvicinati fra bisogni delle persone e bisogni delle imprese. Essi si inseriscono nell'ambito di una progettazione integrata fra diversi tipi di servizi (informazione, orientamento, formazione, incrocio domanda-offerta di lavoro) in una combinazione di più strumenti attraverso vari soggetti istituzionali (scuole, agenzie formative, imprese, enti locali). Tramite una relazione dinamica e continua, gli sportelli multifunzionali rappresentano il punto di incontro fra le esigenze dell'individuo (motivazioni, interessi, competenze) e le opportunità esterne date dall'offerta formativa e dal mercato del lavoro.

L'attività di orientamento organizzata e gestita dall'Ente con capillarità su tutto il territorio regionale rappresenta un momento di innovazione del sistema dell'informazione in agricoltura. Gli sportelli, infatti, non considerate singole realtà periferiche, sono collegate in un unico momento progettuale con l'istituzione dell'Osservatorio Regionale dell'Agricoltura che, oltre a mantenere gli obiettivi di ordinaria attività degli sportelli, è divenuto punto di ricerca sulla valorizzazione dei dati agricoli e polo di riferimento di soggetti istituzionali quali le SOAT (sezioni operative dell'Assessorato Agricoltura), Enti datoriali (Coldiretti), ispettorati agrari, Impresa Verde.

Da un punto di vista organizzativo questa tipologia di servizio, innovativa per i modelli che si stanno sviluppando ed organica per la unitarietà del sistema orientamento in agricoltura, può rivestire notevole importanza in considerazione della possibilità di raccolta dei dati sull'esigenza formativa di un bacino territoriale e di un'utenza con esigenze richieste di formazione continua assolutamente richieste dai contesti cittadini. Con il P.R.O.F. 2006 sono

stati approvati ed autorizzati 9 Sportelli Multifunzionali con nota Prot n. 1162 PSF 06 del 20/06/2006 ed accreditati.

Riconoscimenti acquisiti

REGIONE SICILIANA - Assessorato del lavoro, della previdenza sociale, della formazione professionale e dell'emigrazione - D.A. n. 220/96/III F.P. Riconoscimento alla gestione delle attività formative ai sensi della L.R.n.24/76

REGIONE SICILIANA - Assessorato del lavoro, della previdenza sociale, della formazione professionale e dell'emigrazione - D.A. n. 227/95/II/FP - D.A. n. 635/99/II/FP - D.A. n. 47/00/II/FP. Riconoscimento della sede di coordinamento regionale delle attività ex L.R.24/76

REGIONE SICILIANA - Assessorato dell'agricoltura e delle foreste - D.A. n. 2423/95. Riconoscimento dell'idoneità, a norma dell'art. 6 lett. h della L. R. 73/77, a svolgere attività di informazione socio-economica e di qualificazione delle persone che lavorano in agricoltura come previsto degli artt. 49 e 56 della legge 153/75.

SITUAZIONE ATTUALE DELL'ISTITUTO

A partire dal 2003, l'attività ordinaria dell'Istituto rientra nell'ambito del P.R.O.F. (Piano Regionale dell'Offerta Formativa). Ogni anno, a seguito di apposito bando, l'Istituto presenta i progetti di formazione all'Assessorato del Lavoro da sviluppare sul territorio: attività diversificate in interventi formativi e servizi formativi. In sintesi, l'Istituto presenta tre macro-progetti, di ambito regionale, contenenti gli interventi ed i servizi da svolgere, sulla base di una analisi del fabbisogno formativo che viene espresso dai referenti privilegiati di categoria.

Servizi formativi

Oltre l'attività formativa, l'Istituto, dal 2001, ha attivato Sportelli Multifunzionali (Servizi Formativi). La creazione degli Sportelli Multifunzionali si colloca nell'ambito delle politiche attive del lavoro, orientate alla valorizzazione delle risorse umane ed attente a favorire punti di incontro sempre più ravvicinati fra bisogni delle persone e bisogni delle imprese. Essi si inseriscono nell'ambito di una progettazione integrata fra diversi tipi di servizi (informazione, orientamento, formazione, incrocio domanda-offerta di lavoro) in una combinazione di più strumenti attraverso vari soggetti istituzionali (scuole, agenzie formative, imprese, enti locali). Tramite una relazione dinamica e continua, gli Sportelli Multifunzionali

rappresentano il punto di incontro fra le esigenze dell'individuo (motivazioni, interessi, competenze) e le opportunità esterne date dall'offerta formativa e dal mercato del lavoro.

Gli Sportelli Multifunzionali così come progettati, in attuazione delle disposizioni assessoriali e attraverso l'utilizzo degli Operatori, erogano servizi e attività programmate presso la sede operativa, nonché azioni di affiancamento e sostegno ai Centri per l'Impiego.

I servizi orientativi, in generale, sono basati su informazione, consulenza e orientamento rivolto all'utenza del mercato del lavoro e alle imprese datoriali e, in particolare, quelle del comparto agricolo; inoltre vengono divulgate informazioni riguardanti norme, incentivi, procedure amministrative, tipologie contrattuali e nuove normative in materia di politiche attive dell' M.d.L. (Legge Biagi).

L'attività di Orientamento, organizzata e gestita dall'Istituto con capillarità su tutto il territorio regionale attraverso gli Sportelli Multifunzionali, rappresenta tutta l'attività "istituzionale" per la quale gli stessi sportelli sono stati istituiti, ed è un momento di innovazione del sistema dell'informazione. Gli Sportelli dell'IRIPA SICILIA, infatti, non sono più considerati singole realtà periferiche, ma collegati in un unico momento progettuale, che, oltre a mantenere gli obiettivi di ordinaria attività degli sportelli in riferimento ai Servizi per l'Impiego, assicurano attività di ricerca sul territorio.

Nell'ultimo triennio gli Sportelli IRIPA - SICILIA hanno svolto all'interno dei C.P.I. nelle scuole e presso le sedi degli Sportelli Multifunzionali i seguenti servizi: servizi di informazione, servizi di consulenza, sviluppo competenze orientative, mediazione incontro domanda offerta.

Le risorse gestionali e logistiche dei singoli Sportelli Multifunzionali sono state adeguate al "A. Modello logistico" del Modello Idealtipico organizzativo ed operativo di una sede orientativa e rispondono all'indicatore che attiene le capacità logistiche con particolare riferimento al criterio di adeguatezza locali (normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, riferimento agli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 81/2008) e quindi ai requisiti minimi, in termini di risorse strutturali (relativi alla sede come dimensioni, accesso, arredi, allestimenti, segnaletica, attrezzature, ecc) e infrastrutturali (connessi con le attrezzature, strumenti informativi, collegamenti elettronici e banche dati utilizzati per l'impostazione e l'erogazione dei servizi di

orientamento), che possono assicurare il buon svolgimento delle attività orientative in una data sede, nel rispetto dei parametri e gli standard nazionali e regionali in materia.

Il CoRFiLaC

Il Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia, CoRFiLaC, con sede a Ragusa, nasce nel 1996 ed è un ente, con personalità di diritto pubblico, della Regione Siciliana con la partecipazione dell'Università di Catania, del Comune di Ragusa e di alcuni privati quali le Società Cooperative Ragusa Latte e Progetto Natura ed infine il Consorzio di Bonifica n. 8.

Nasce a seguito dell'istituzionalizzazione del "Progetto Ibleo", dal quale eredita il "Sogno": creare un ponte tra il mondo della ricerca, il mondo della produzione e dei consumatori.

Il Progetto Ibleo ed il **CoRFiLaC** nascono per far sì che le esigenze della base produttiva e dei consumatori diventino impegni istituzionali delle Università e dei centri di ricerca nazionali ed internazionali che operano in Sicilia.

Il metodo scelto è quello di osservare il mondo rurale e programmare studi che si occupano della strategia complessiva pensata per analizzare e coordinare i singoli segmenti della filiera "dal processo produttivo al consumatore".

Tra le tante opportunità il **CoRFiLaC** sceglie di studiare le tradizioni casearie siciliane nel loro contesto ambientale, sociale, storico, paesaggistico e culturale.

Il **CoRFiLaC** ha scelto come missione di:

- Sviluppare la ricerca per riportare i formaggi storici siciliani, l'uomo ed i suoi valori al centro della civiltà rurale, definendone la leadership per rafforzare il ruolo della tradizione, della bio-diversità e del rispetto della natura nella società civile.
- Osservare il mondo rurale, non solo per soddisfare le esigenze attuali ma per capire il "domani" esplorando i futuri bisogni così come è avvenuto ad esempio con "i marcatori aromatici caratterizzanti il Ragusano DOP", con il "Nutrition and management on line", con la "Tracciabilità culturale on line" ed ancora con la "Strategia di valorizzazione dei prodotti tradizionali di nicchia".
- Offrire opportunità di lavoro ad un significativo numero di tecnici e ricercatori, scelti esclusivamente per le specifiche competenze, consentendo loro di formarsi e specializzarsi presso le migliori Università italiane e straniere al fine di garantire alla Sicilia, nel settore di

competenza, una classe dirigente seria, preparata e qualificata in grado di “vedere, sentire e parlare” con l’orgoglio di essere Siciliani.

La strategia di ricerca La strategia di ricerca è quella di sviluppare dei protocolli sperimentali che studino le specificità dei sistemi tradizionali di produzione, radicate nel territorio, attraverso una serie di processi naturali che l’uomo, l’allevatore, il casaro deve dominare ogni giorno affinché arrivi a produrre un formaggio d’eccellenza. Per questo il **CoRFiLaC** li ha definiti “**Formaggi d’Autore**”.

La scommessa

Nell’ambito della ricerca, la scommessa è quella di dimostrare scientificamente che i sistemi di produzione tradizionali non sono semplicemente una testimonianza storica o un pezzo di memoria da non cancellare, ma altresì espressione massima della natura in sintonia con l’ambiente dove l’uomo è l’elemento di armonia, essenziale per garantire il rispetto e l’integrità dei cicli biologici.

Il Consorzio Universitario della Provincia di Ragusa, con sede in Ragusa Ibla, via Dott. Solarino, è stato costituito nel gennaio 1995 e conta come suoi soci il Comune di Ragusa, il Comune di Modica, il Comune di Comiso, il Comune di Vittoria, la Provincia Regionale di Ragusa e l’Associazione per la Libera Università degli Iblei .

Sorto con lo scopo immediato di assicurare la prosecuzione in Ragusa del corso di Laurea in Scienze Agrarie Tropicali e Subtropicali della Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Catania, istituito con Decreto Rettoriale del 29 gennaio 1993, nell’ambito del Piano di Sviluppo delle Università approvato con D.P.R. 28 ottobre 1991, il Consorzio Universitario della Provincia di Ragusa ha esteso la collaborazione con l’Università di Catania, attivando altre Facoltà, Corsi di laurea, Diplomi Universitari, Corsi di Specializzazione e di perfezionamento, Master specialistici, ecc., contribuendo, così, sensibilmente, a mantenere una viva attività scientifica e un apprezzabile livello culturale e accademico in questa area e avendo come obiettivo generale quello di dare vita in provincia di Ragusa ad un polo universitario autonomo.

Dopo oltre un decennio di vita universitaria, che ha visto il proficuo consolidarsi di altre branche accademiche in Provincia di Ragusa, il Consorzio ritiene che, dopo i positivi risultati

della fase di sperimentazione e di fertilizzazione del tessuto scientifico, socioeconomico, civile e culturale fin qui condotta, sia possibile operare la sintesi istituzionale che dia forma giuridica e autonomia ad una Università Statale della Sicilia Sud-orientale con sede in Ragusa.

Le facoltà assicurate dal consorzio sono:

Agraria

Economia

Giurisprudenza

Lingue

Scienze MM.FF.NN.

Scienze Politiche

GAL Quisquina Il Gruppo d'Azione Locale Platani Quisquina

E' nato al fine di promuovere l'avvio di nuove iniziative economiche e di favorire la valorizzazione delle risorse umane e materiali del territorio stimolando la collaborazione tra enti locali ed imprenditorialità privata. Il G.A.L opera nella provincia di Agrigento e più specificatamente nei comuni di Alessandria della Rocca, Bivona, Cammarata, Cianciana, San Biagio Platani, San Giovanni Gemini e Santo Stefano Quisquina . Nel quadro di un approccio globale e multisetoriale della realtà locale, il GAL ha realizzato e promosso iniziative in qualunque settore, al fine di valorizzare sotto ogni aspetto ed in ogni forma opportuna le risorse locali, stimolare uno sviluppo durevole ed equilibrato della zona del Platani – Quisquina, appartenente alla provincia di Agrigento. A tal fine ha e continuerà a svolgere attività di promozione, gestione, sorveglianza e diffusione di iniziative di sviluppo locale anche attraverso la concezione e attuazione di un piano di sviluppo locale (PSL) a valere sul programma comunitario LEADER +, nonché di ogni attività diretta allo sviluppo produttivo e occupazionale del territorio dei comuni della zona suddetta. Il GAL rappresenta unitariamente gli interessi di tutti i soggetti pubblici e privati sottoscrittori ed aderenti ai progetti di sviluppo locale. Ha promosso le azioni di sviluppo locale attraverso lo strumento della concertazione coinvolgendo prevalentemente soggetti operanti a livello locale, sia pubblici che privati.

ISM (Istituto per lo sviluppo del Mediterraneo – Via dei Leoni, 39/a – 90146 Palermo

L'Istituto per lo sviluppo del Mediterraneo è una associazione senza fini di lucro fondata nel 1991 avente, prevalentemente, come oggetto la formazione professionale.

Ha una sede legale e operativa a Palermo in Via dei Leoni, 39/a sede munita anche di aule per la didattica accreditata presso la Regione Sicilia.

E' in corso di certificazione ISO e dell'organico dell'ISM fanno parte: 3 amministrativi, 3 tutor, 3 segretari, 1 revisore contabile, 1 responsabile scientifico, 1 progettista, 2 orientatori, 3 manutentori, 1 grafico, 2 elaboratori dati, 69 docenti, 7 esperti del monitoraggio, 3 coordinatori, 2 consulenti pubblicitari, 1 consulente biologo, 1 consulente fiscale, 1 consulente informatico, 1 consulente legale, 1 consulente del lavoro.

L'associazione ha tra gli obiettivi strategici quelli di:

- Condurre studi e ricerche, anche per conto di terzi, su argomenti relativi allo sviluppo economico, industriale e del terziario;
- Elaborare ed attuare progetti di sviluppo e programmi operativi per i settori dell'industria, dell'energia, dell'artigianato, dell'agricoltura, del commercio, delle infrastrutture, del turismo, della ricerca scientifica e tecnologica, dell'istruzione e della formazione;
- Elaborare ed attuare piani e progetti per la formazione e qualificazione del personale, compreso il materiale didattico;
- Organizzare congressi, convegni, seminari, manifestazioni interessanti i vari settori sia in proprio che in collaborazione con terzi;
- Collaborare con altri organismi degli stati membri della Comunità e di altri paesi che, in particolare, si occupano di cooperazione allo sviluppo;
- Promuovere e sviluppare l'informazione inerente le finalità attraverso la stampa, la radio e la televisione;
- Realizzare audiovisivi, periodici, schede informative, rapporti, libri e qualunque altro sistema informativo.

L'associazione nel corso degli anni ha svolto diverse attività formative tra le quali:

P.O.R.Sicilia2000/2006 Progetto 1999.IT.16.1.PO.011/3.13/7.2.4/008

Titolo: "Tecnico gestione filiera agrozootecnica per produzioni di qualità"

Ente promotore ed attuatore: ATS (Associazione temporanea di scopo) tra Istituto per lo Sviluppo del Mediterraneo, Centro Studi Alias, Dipartimento Senfimizo dell'Università degli Studi di Palermo

Sede:Palermo

P.O.R.Sicilia2000/2006 Progetto 1999.IT.16.1.PO.011/3.13/7.2.4/007

Titolo: "Tecnico gestione della filiera agro-zootecnica per produzioni di qualità"

Ente promotore ed attuatore: ATS (Associazione temporanea di scopo) tra Istituto per lo Sviluppo del Mediterraneo, Dipartimento Mobifipa dell'Università deli Studi di Messina, Dipartimento S.En.Fi.Mi.Zo dell'Università degli Studi di Palermo

Sede:Messina.

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA SICILIA, Ente sanitario di diritto Pubblico, via G. Marinuzzi 3, Palermo.

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia è un ente sanitario tecnico scientifico di riferimento della Presidenza della Regione Siciliana per le problematiche connesse alla tutela dello stato sanitario del patrimonio zootecnico e della produzione e trasformazione degli alimenti d'origine animale. In risposta alla vocazione lattiero-casearia del territorio, negli ultimi anni l'Ente ha sviluppato notevoli capacità e conoscenze tecniche applicative, partecipando a vari progetti di ricerca su assistenza e sviluppo nel settore lattiero-caseario, con particolare riferimento ai formaggi tipici e tradizionali.

Tali attività sono state condotte in collaborazione con altri Istituti Zooprofilattici Sperimentali, Università siciliane, Enti Pubblici, produttori associati e singoli, fra cui il consorzio per la tutela e la valorizzazione della Vastedda del Belice.

In particolare sono state sviluppate specifiche professionalità nell'ambito dei seguenti aspetti produttivi:

- diagnosi, controllo e prevenzione delle mastiti;
- qualità igienica sanitaria e merceologica del latte nelle fasi di produzione in allevamento, attraverso il monitoraggio di tutti i principali parametri (carica batterica totale, cellule somatiche, grasso, proteine, caseine, lattosio etc.);
- individuazione e caratterizzazione dei processi produttivi con particolare riguardo ai formaggi storici e tradizionali Pecorino Siciliano e Vastedda della Valle del Belice;

- individuazione, monitoraggio e controllo dei principali patogeni e dei germi testimoni di carenza d'igiene durante le fasi di lavorazione e stagionatura dei prodotti;
 - individuazione della flora microbica lattica tipica e caratterizzante i prodotti siciliani.
- Coinvolto inoltre nell'Azione 3.4 "Innovazione Tecnologica" (Influenza dell'alimentazione degli ovini da latte sulle caratteristiche produttive degli animali, sulla qualità del latte e dei formaggi).

A.SI.P.A. – Associazione Siciliana Paese Albergo

è un'associazione nata per fornire assistenza, consulenza e servizi avanzati a supporto delle attività svolte da cittadini e operatori turistici o commerciali in ambito di sviluppo e gestione del progetto "Paese Albergo".

Asipa è al servizio degli operatori turistici, per servizi di assistenza giuridica, fiscale, tecnica e per informazioni sui finanziamenti nel settore.

Le attività di Asipa:

- Rilanciare il turismo nei piccoli centri e nei centri urbani delle Città, in alternativa a quello solo stagionale attratto dai poli alberghieri;
- Promuovere le attività artigianali e le produzioni tipiche locali della nostra isola;
- Promuovere l'utilizzo del patrimonio rurale e dei piccoli centri inserendoli in circuiti turistici;
- Promuovere il turismo sociale, giovanile e dei disabili;
- Promuovere il Bed and Breakfast in Sicilia e la valorizzazione delle piccole strutture ricettive;
- Provvedere alla formazione degli operatori turistici, degli animatori turistici e dei referenti turistici nei singoli centri, per la gestione delle strutture ricettive e per servizi di accoglienza ed animazione.

Società Cooperativa IDRA

La SOCIETA' COOPERATIVA IDRA S.r.l. Sede Legale P.zza Falcone e Borsellino n. 32, Corleone (Pa) – Sede operativa Via Principe di Villafranca n. 44 Palermo

E' una Società Cooperativa che si occupa di:

- Progettazione e gestione di corsi di formazione professionali;
- Progettazione e gestione di sportelli di orientamento e inserimento nel mercato del lavoro;
- Ricerche territoriali specifiche per settore;
- Tirocini formativi e stage.

Associazione Pro-Loco di Santo Stefano Quisquina – Sede Legale in Via Libero Attardi n. 54

L'Associazione ha come attività principale la:

- Promozione del territorio con la realizzazione di materiale promozionale;
- Gestione di un Ufficio Accoglienza Turistica, accompagnamento turistico;
- Partecipazione a fiere;
- Organizzazione di manifestazioni culturali e sportive, turistiche ed enogastronomiche;
- Gestione di un Museo Etno-antropologico Comunale, mostra permanente presso la Sala della Legnaia sulla cultura dell' Eremo di Santa Rosalia alla Quisquina; la mostra divisa in sezioni raccoglie circa 350 pezzi di cui circa 50 sono legate alla pastorizia e alla caseificazione. Il Museo costituisce il più importante centro di documentazione del patrimonio etno-antropologico dell'area montana.

Industria Alimentare Puccio s.r.l.

L'Industria Alimentare Puccio srl é un'azienda che opera nel settore della lavorazione e trasformazione di prodotti lattiero-caseari.

L'Industria Alimentare Puccio srl nasce dall'esperienza della Latte Puccio snc che, sin dagli inizi degli anni '50, operava nel settore trasformazione del latte.

Agli inizi il mercato di riferimento era rappresentato principalmente dal paese in cui l'azienda ha tutto oggi sede: Capaci; ma nel tempo, la sua zona di influenza si è progressivamente estesa, prima in tutta la provincia di Palermo, poi in tutta la Sicilia, sino a vantare la presenza dei propri prodotti in tutta Italia ed all'estero.

Oggi l'Industria Alimentare Puccio srl si presenta come un'azienda in piena espansione, capace di far fronte alla crescente domanda di mercato di prodotti di elevata qualità, grazie anche alla capillare rete di circa 25 agenti di commercio distribuiti su tutto il territorio nazionale.

Dalla seconda metà del 2000, proprio per potenziare la capacità produttiva e soddisfare meglio le esigenze dei clienti, l'Organizzazione ha deciso di trasferirsi dalla precedente sede, nell'attuale moderno complesso industriale di circa 39.000 mq., nato dalla riconversione di un sito dedicato alla lavorazione del vino e del vermut.

Nello stabilimento oltre al corpo adibito a caseificio e deposito (oltre 1.200 mq di celle frigorifere di stoccaggio), sono presenti diversi corpi destinati ad uffici, magazzini, deposito e uffici per vendita all'ingrosso, laboratorio di analisi interne, nonché ampi spazi esterni per parcheggi ed aree verdi.

Oltre all'elevata qualità, che non pregiudica né la gamma di prodotti né la capacità produttiva giornaliera (che può arrivare a 100.000 kg.), il costante e forte impegno della direzione, unito all'esperienza e alla dinamicità di un staff di circa 70 risorse umane, ha permesso all'azienda di raggiungere i significativi successi che oggi la caratterizzano nello scenario di settore, come una tra le principali realtà italiane.

Oggetto sociale:

Lavorazione e trasformazione del latte e dei suoi derivati e commercializzazione degli stessi.

La missione societaria:

La trasformazione del latte e dei suoi derivati; la commercializzazione di tali prodotti e tutta la produzione casearia in genere e la valorizzazione della tradizione siciliana dei prodotti lattiero- caseari in Italia ed all'estero.

I principali clienti:

Ad oggi l'Industria Alimentare Puccio srl intrattiene rapporti professionali con oltre 1300 clienti, tra i quali a mero titolo di esempio, citiamo:

- ? PER Inter s.a.s. - ANNENCY CEDEX 9 FRANCE (Francia)
- ? Prima Minea AB – HANINGE (Svezia)
- ? Fast Food Supplier Matkultur – STOCKHOLM (Svezia)
- ? OOO Torgovyi Dom Condor – MOSCOW (Russia)
- ? Comercial Amat Sl - LA BISBAL- GIRONA (Spagna)
- ? Fromex S.A. – STRAASBOURG (Francia)
- ? Laita - RUNGIS CEDEX (Francia)
- ? Aliments Intermarkets Trading – KESERWAN (Libano)
- ? La Mercantile Slovakia S. R. O. - BRATISLAVA (Slovacchia)

- ? Iber Conseil – BARCELONA (Spagna)
- ? Valhvor Borg - Malta Purchasing Dep. (Repubblica di Malta)
- ? Gruppo Zara Alimentari - A-7551 STEGERSBACH (Austria)
- ? Food Selection Rappr. & Distr. - KOROPI ATHENS (Grecia)
- ? Cose Buone di Vittorio s.c. - ALICANTE (Spagna)
- ? Mauro Dell' Armellina - TORREVEJA ALICANTE (Spagna)
- ? Altagamma Alimentare - LA NUCIA (Spagna)
- ? HTC Commercio e Representacoes – MONTIJO (Spagna)
- ? Biancalani s.r.l. – SCANDICCI (FI)
- ? Center Catering s.p.a. – ARCOLE (VR)
- ? SO.GE.GROSS s.p.a. - GENOVA BOLZANETO (GE)
- ? MERIDI srl - Belapasso (CT)
- ? CO.D.R.AL. s.r.l. - SAN PIETRO CLARENZA (CT)
- ? VIVO FRIULI V.G. s.p.a. – GORIZIA (GO)
- ? S.D.M. s.n.c. di Dalle Mule S. & C. – YERAGO (VA)
- ? EDOGROUP s.r.l. - SAN PIETRO CLARENZA (CT)
- ? Latte Puccio s.a.s. di Di Maggio Caterina & C. – Capaci (PA).

Il principale fornitore di latte:

Ad oggi l'Industria Alimentare Puccio srl intrattiene rapporti professionali con diversi fornitori di materie prime, ma per quanto riguarda l'approvvigionamento della materia prima latte, il principale fornitore è rappresentato dalla Cooperativa Ragusa Latte, la quale effettua la fornitura curando anche il trasporto del bene con proprie autocisterne.

Descrizione del portafoglio prodotti:

L'Industria Alimentare Puccio srl produce svariati prodotti caseari che possono essere ricondotti alle seguenti linee produttive:

- ? Fior di latte (Mozzarella sottovuoto);
- ? Linea fresco (Bocconcini di mozzarella, Ciliegine, Stracciatella, Pucciolata);
- ? Pasta filata (Provole e Filati);
- ? Specialità gastronomiche casearie (Pizzotto e Fior di Fiore);
- ? Ricotta;
- ? Paste dure (Mandarino, Caciotte, Treccioni, Scamorze, Pagnotte, Fondy Cheese);

- ? Tuma (normale, con pepe, con peperoncino, con olive);
- ? Preparato alimentare (a base di derivati della latte e grassi vegetali);
- ? Formaggio fuso.

La distribuzione geografica della produzione può essere così brevemente schematizzata:

Zona	Percentuale 2004	Percentuale 2005	Percentuale 2006
Sicilia	49,93%	50,95%	50,64%
Italia	46,69%	45,82%	46,20%
Estero	3,38%	3,23%	3,16%
TOTALE			

Identificazione del mercato di riferimento e della struttura commerciale

Il mercato è fondamentalmente rappresentato da operatori catering, distributori freschi e tutto il canale Ho.Re.Ca., nonché il cash & carry per gli operatori.

La vendita è affidata ad agenti plurimandatari distribuiti su tutto il territorio nazionale. Si effettuano anche vendite dirette, per la clientela alto consumante e di grossa rappresentatività nell'area di pertinenza.

Il trasporto avviene su territorio Nazionale: per la trazione primaria con mezzi propri e distribuzione affidata a corrieri nazionali/locali.

Il trasporto internazionale avviene: per la trazione primaria con mezzi propri sino al luogo convenuto (corriere, spedizioniere, piattaforma).

Le ulteriori modalità di consegna sul territorio, al magazzino del cliente, sono preventivamente con lo stesso concordate.

CHIMERA S.r.l. Via F/16, n.3 92015 – Raffadali (AG) p.i. 02484260845
www.chimerasrl.com.

nasce nel 2007 come società multiservizi coordinata da uno staff interno suddiviso in settori, coadiuvato da più società di servizi e consulenza, che garantiscono tutte le attività affidabili e concedibili in out sourcing.

Settore ICT (Information and Communications Technology)

Le innovazioni tecnologiche ed il forte sviluppo del mercato richiedono all'azienda una forte spinta al miglioramento continuo. Chimera s.r.l. affronta la sfida attraverso la visione attiva del suo management impegnato a guidare i suoi clienti verso scelte tecnologiche all'avanguardia, nel rispetto delle loro esigenze espresse ed implicite.

Il settore ICT si occupa di:

- Progettazione e realizzazioni, chiavi in mano, di piccole, medie e grandi reti di computers;
- Progettazione e realizzazione di Sistemi Informativi Territoriali (SIT) GIS, 3D GIS, 3D web GIS, GPS, GeoDatabases, Remote Sensing, Aerofotogrammetria, Cartografia Digitale;
- Implementazioni softwares dedicati utilizzando sempre i più recenti e performanti linguaggi di programmazione;
- Progettazione e realizzazione di impianti di videosorveglianza over ip; siti internet per privati, liberi professionisti, aziende, enti pubblici e privati, associazioni, catene alberghiere etc.
- Corsi di formazione informatica a più livelli attraverso l'ausilio di aule interattive e multimediali.

Settore Energia

L'energia, come il simbolo della nostra azienda, ha molte forme. Ci occupiamo di energia pulita da fonti rinnovabili. L'azienda nasce in una stagione in cui si dà un peso sempre più rilevante alla bilancia energetica. Chimera s.r.l. investe in ricerca e innovazione tecnologica, nella diffusione e nella sperimentazione di impianti di energia alternativa.

Il settore Energia si occupa di:

- Progettazione, fornitura e posa in opera di impianti fotovoltaici domestici e industriali, di impianti con tecnologia solare termico per la conversione diretta dell'energia solare in energia termica per la produzione di acqua calda;
- Progettazione di impianti a biomassa e cippato;
- Fornitura e commercializzazione di pannelli fotovoltaici, pannelli solare termico, piccoli elettrodomestici e oggetti ludico-educativi completamente alimentanti da energia fotovoltaica.

Il Call Center

Grazie alla partnership con Telecom Italia, Chimera s.r.l. è in grado di offrire un servizio di chiamate Outbound e Inbound di ultima generazione.

Il servizio SG Call Center utilizza strumenti per la comunicazione aziendale con dispositivi e softwares che soddisfano le esigenze di tutte le imprese che hanno necessità di essere leader del proprio settore.

SG Call Center si occupa di:

- Attivazione immediata di numero verde aziendale autonomo. Attivo in pochi passi e funzionante già dopo circa tre ore;
- Gestione appuntamenti per consulenti con il Telemarketing attraverso un efficace e produttivo sistema promozionale;
- Segreteria Virtuale. Le nostre operatrici rispondono al telefono sostituendosi al centralino del committente e trasferiscono anche sul cellulare solo le chiamate desiderate;
- Servizi personalizzati di customer service per aziende medio/grandi. Gestione Numeri Verdi 24 ore su 24. Soluzioni di Gestione Televendite e Telepromozioni;
- Realizzazione di soluzioni integrate per la gestione di Call Center, software, hardware e formazione operatori. Completa consulenza sulla creazione di un Call Center.

1.4 GOVERNANCE DEL DISTRETTO

Premesso:

che nella G.U.R.S. ,n. 57 del 30 dicembre 2005, è stato pubblicato il decreto dell'assessorato alla cooperazione, del commercio, dell'artigianato e della pesca che definisce i criteri per l'individuazione ed il riconoscimento dei distretti produttivi;

che il suddetto decreto in attuazione di quanto disposto con l'art.56 della legge regionale 28 dicembre 2004 n. 17, come modificato dalla legge regionale n.20 del 22 dicembre 2005, definisce anche le modalità con le quali i distretti produttivi potranno accedere alle agevolazioni previste dalla normativa regionale ed eventualmente, comunitaria e nazionale;

che secondo il richiamato decreto per potere accedere ai benefici finanziari previsti oltre la costituzione del Distretto è indispensabile anche la predisposizione di un "Patto di sviluppo distrettuale" e cioè di un documento programmatico triennale, contenente la descrizione e la pianificazione delle azioni che il Distretto propone di attuare per lo sviluppo della propria realtà produttiva.

Premesso, altresì:

che la provincia di Ragusa a seguito dell'avviso del 7 marzo 2008 dell' Assessorato alla Cooperazione, al Commercio, all'Artigianato e alla Pesca differimento termini di cui ai commi 2, 3, 9 e 10 dell' art. 6 del D.A. n°152 del 1 Dicembre 2005 pubblicato sulla GURS n°57 del 30/12/2005 ha presentato domanda per ottenere il riconoscimento del Distretto Produttivo lattiero caseario Ibleo con il patto per lo sviluppo del distretto lattiero caseario Ibleo

che la S.M.A.P. s.p.a (società per lo sviluppo del magazzino Platani) congiuntamente a: Associazione Platani-Quisquina C/da Pietranera, S. Stefano Quisquina (Ag), PIC Leader Plus; Unione dei Comuni della Valle del Sosio Prizzi (Pa); Agenzia di programmazione e di gestione territoriale e ambientale della valle del Torto e dei Feudi S.p.a. Vicari (Pa); Associazione A.R.I.S.E. – Agenzia Ricerca E Innovazione Per Lo Sviluppo Sostenibile ha presentato a seguito dell'avviso 7 marzo 2008 Assessore alla Cooperazione, al Commercio, all'Artigianato e alla Pesca differimento termini di cui ai commi 2, 3, 9 e 10 dell' art. 6 del

<i>Provincia Regionale di Ragusa</i>	<i>S.Ma.P. spa</i>	<i>Associazione Platani Quisquina</i>	<i>Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa</i>	<i>Unione dei Comuni della Valle dei Sosio</i>
--	--------------------	---	---	--

D.A. n°152 del 1 Dicembre 2005 pubblicato sulla GURS n°57 del 30/12/2005 istanza per il riconoscimento del Distretto Produttivo lattiero caseario “ Terre di Cocalo “ con il patto per lo sviluppo del distretto produttivo lattiero caseario Terre di Cocalo

che il dipartimento regionale alle attività produttive (ex Dipartimento Regionale Cooperazione Commercio Artigianato) – servizio II Servizio Distretti Tecnologici e Produttivi - Osservatorio PMI- attività di ricerca ha invitato le predette parti a costituire un solo Distretto Produttivo settore lattiero caseario da denominare “SICILIA”.

Che tutti i soggetti interessati hanno unanimemente manifestato l’interesse e la volontà di unificare le progettualità ed armonizzare le linee di intervento programmate tenendo conto che le aree di intervento (Provincia di Ragusa e porzioni dei territori delle province di Agrigento,Palermo e Caltanissetta) sono sì diverse e distanti tra loro ma possono “contaminare” storie e tecniche produttive e commerciali,sino ad ottimizzare tutti gli aspetti propri dei Distretti Produttivi. Si dovrà pertanto creare un modello nel comparto lattiero caseario dell’isola avvalendosi della presenza attiva e partecipata delle imprese,attori istituzionali,organi di rappresentanza/coordinamento e di gestione in grado di aggregare interessi diversi e di fornire servizi specialistici a supporto delle attività e delle imprese di distretto, al fine di pianificare più efficacemente il proprio sviluppo e darsi una strategia progettuale,con la creazione di legami di rete tra i diversi soggetti del territorio (attori pubblici e privati dell’imprenditoria,del mondo della ricerca e della finanza) migliorando l’efficacia degli interventi,alimentando scambi di informazioni e garantiscono diffusione di best practice ,know-how e innovazione.

Tutto ciò premesso i soggetti proponenti i due distretti hanno già manifestato ufficialmente all’assessorato regionale alla cooperazione la volontà a costituire unicamente il Distretto Produttivo settore lattiero caseario “SICILIA” con il seguente modello organizzativo. Il distretto si costituirà in consorzio ed avrà i seguenti organismi:

L’assemblea distrettuale, costituita dai rappresentanti di tutti i soggetti privati e pubblici che aderiscono al distretto.

L’assemblea è l’organismo collegiale rappresentativo degli interessi generali del distretto che adotta i piani i progetti e le strategie necessarie all’attuazione de patto distrettuale. L’Assemblea si riunisce almeno una volta l’anno per le decisioni strategiche che riguardano il Distretto nel suo insieme, per l’eventuale rinnovo delle cariche previste all’interno del

<i>Provincia Regionale di Ragusa</i>	<i>S.Ma.P. spa</i>	<i>Associazione Platani Quisquina</i>	<i>Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa</i>	<i>Unione dei Comuni della Valle dei Sosio</i>
--	--------------------	---	---	--

comitato direttivo, per l'approvazione del bilancio, e per quant'altro previsto quale esclusiva competenza dell'assemblea dal codice civile.

L'assemblea elegge un presidente, un vice presidente ed un segretario che rappresentano il distretto. Il presidente nella sua qualità di legale rappresentante, ha il potere di rappresentare unitariamente i soggetti promotori del Distretto produttivo nei confronti della Regione per l'attuazione delle misure specificamente in esso previste, nonché nel rispetto di quanto previsto all'art.7 del Decreto n.152 dell'1/12/2005 di:

- a) formulare la richiesta di riconoscimento del Distretto;
- b) rappresentare il Distretto produttivo nella consulta (organismo di coordinamento dei distretti nella fase di attuazione e di monitoraggio dei patti di sviluppo distrettuale) presso l'Assessorato della Cooperazione ed in tutte le occasioni in cui si rendesse necessario;
- c) monitorare le diverse fasi di realizzazione del patto di sviluppo, trasmettendo, con cadenza stabilita dall'Assessorato della cooperazione, le informazioni finanziarie ed una relazione contenente i risultati e le valutazioni degli interventi realizzati.

Il rappresentante del Distretto resta in carica per un triennio ed è rieleggibile per un ulteriore triennio.

Gli altri organi del Distretto sono:

I comitati territoriali

I comitati territoriali saranno tre: IBLEO, SICANI agrigentini, SICANI palermitani e saranno costituiti dai soggetti privati e pubblici costituenti il distretto rispettivamente della provincia di Ragusa, della provincia di Agrigento e Caltanissetta e della provincia di Palermo.

I comitati territoriali provvederanno a:

- 1) Eleggere il responsabile del comitato territoriale
- 2) Eleggere il coordinamento territoriale, costituito da tre componenti
- 3) Elaborazione delle proposte del programma territoriale annuale che dovrà avere coerenza con la strategia generale del distretto
- 4) Avanzare proposte al comitato esecutivo e all'assemblea del distretto
- 5) Svolgere una funzione consultiva su questioni attinenti le politiche del distretto relativamente al territorio di riferimento.

Il Comitato direttivo

Il Comitato direttivo viene nominato dall'assemblea ed è composto dai tre rappresentanti dei comitati territoriali e da altri membri fino ad un massimo 15, di cui almeno 5 imprenditori. Componenti, rappresentanti legali o persone nominate dalle imprese e dagli enti coinvolti nel Distretto.

Il comitato direttivo è presieduto dal rappresentante legale del Distretto ed elegge i componenti del comitato tecnico. Ha la funzione di indirizzare il comitato tecnico nella redazione dei piani di sviluppo triennale e relaziona sull'attività di quest'ultimo all'assemblea. Il comitato direttivo elegge al suo interno un comitato esecutivo composto da 5 a 7 componenti.

Il comitato esecutivo è chiamato a svolgere l'attività del Distretto con pieni poteri; esso sottopone i programmi di sviluppo al Direttivo per la loro approvazione e al termine degli stessi per la loro rendicontazione.

Predisporre il bilancio che il Direttivo, una volta che lo avrà approvato, sottoporrà all'approvazione dell'assemblea. Il comitato esecutivo si fa carico di proporre i componenti del comitato tecnico che saranno comunque scelti e nominati dall'assemblea. I componenti durano in carica tre anni e sono rieleggibili.

Il Comitato Tecnico di Distretto

Il Comitato Tecnico di Distretto è composto da 5 a 7 membri. I componenti del Comitato Tecnico verranno eletti dal Comitato Direttivo.

Il Comitato Tecnico nell'espletamento delle sue funzioni potrà avvalersi di esperti Esterni, la nomina sarà fatta dal comitato direttivo. Il Comitato Tecnico di Distretto ha la facoltà di compiere tutti gli atti che ritenga opportuni per l'attuazione ed il raggiungimento degli scopi del "Patto per lo Sviluppo del Distretto Produttivo".

Il Comitato Tecnico esercita funzioni permanenti di: indirizzo operativo, in ordine al processo attuativo del Patto, controllo strategico generale, in ordine alle coerenze, ai risultati, ai tempi ed alle modalità attuative. Il Comitato tecnico relaziona periodicamente al Comitato Direttivo ed al comitato esecutivo ogni qualvolta esso lo riterrà opportuno.

Sedi e Legale Rappresentante.

Sede legale ed operativa del distretto è presso la Provincia Regionale di RAGUSA.

Il distretto disporrà di due ulteriori sedi operative una a BIVONA, presso la SMAP spa e una a PALERMO. Nelle tre sedi si svolgeranno le attività connesse all'attuazione delle azioni del distretto coordinate dalla sede principale di RAGUSA

In fase di prima attuazione il presidente del distretto è individuato nell'Assessore pro tempore allo Sviluppo Economico della Provincia Regionale di Ragusa Enzo Cavallo. Il vicepresidente è il prof. Salvatore Tuzzolino, vicepresidente della SMAP spa. Il segretario è l'architetto Giuseppe Fricano. Le tre cariche verranno rinnovate dopo il primo triennio e potranno essere riconfermati i titolari.

PARTE SECONDA RELAZIONE SULLE REALTA' PRODUTTIVE

- TERRE DI COCALO
- MONTI IBLEI

2. Localizzazione geografica del Distretto Produttivo Siciliano

Unità Territoriale: Obiettivo 1 - Tipologia: Montano/collinare



2.1 CARATTERI GENERALI DEL TERRITORIO- TERRE DI COCALO

Le terre del Re sicano Cocalo e dei Monti Iblei sono un vasto comprensorio che occupa gran parte del territorio delle province di Agrigento, Palermo, Caltanissetta e Ragusa in buona parte costituito da una fascia altocollinare intervallata da vasti pianori occupati da seminativi, incolti, pascoli, mentre la zona montana vera e propria (oltre gli 800 metri) è caratterizzata da pareti rocciose a strapiombo, costituite in maggioranza da gessi e stratificazioni antichissimi, in alcuni casi risalenti al Permiano (250 milioni di anni), e per questo saccheggiate negli anni '60 e '70 dai trafficanti di fossili. Abbastanza numerosi i rilievi oltre i 1000 metri, e i complessi altorocciosi che infondono la sensazione di trovarsi nelle zone più aspre e desolate della Spagna, piuttosto che in Sicilia. Segnaliamo in particolare l'intricata rete di pareti e canyons di Monte Genuardo, gli otto chilometri delle gole dell'alto Sosio e di San Carlo, le creste del complesso di Cammarata, Pizzo Rondine, Pizzo dell'Apa e Monte Gemini, sulla Valle del Turvoli. Ben sei riserve naturali sono comprese nei Sicani: Monte Carcaci, Monte Cammarata, Monti di Palazzo Adriano e Valle del Sosio, Monte Genuardo e S. Maria del

Bosco, Rocca Busambra e Bosco della Ficuzza, Grotte di Sant'Angelo. Insieme, altre importanti riserve naturali, come Serre di Ciminna, Valle dello Iato e Monte San Calogero, creano una delle più importanti reti ecologiche siciliane, in intima connessione con il Parco delle Madonie e le riserve della fascia costiera.



*Nell'immagine di sinistra le spettacolari torri di roccia di Montagna Cavalli, area demaniale di una bellezza primigenia, dove purtroppo vi sono ancora episodi di bracconaggio.
Nell'immagine di destra il Monte Genuardo, Riserva Naturale Regionale di 2552 ha, uno degli ultimi boschi autoctoni dei Sicani, ospita Nibbio reale e bruno, Lodolaio, Sparviere e Pellegrino. Fino alla metà degli anni '90 vi era nidificante il Capovaccaio.*

La vegetazione naturale è rappresentata da alcuni residui di querceti e macchia mediterranea (*Quercus ilex*, *Quercus pubescens*, localmente residui di *Arbutus unedo* e *Quercus virgiliana*), mentre lungo i valloni più freschi e riparati resistono gli ultimi nuclei di salice, Pioppo nero e Carpino nero. La copertura più spettacolare è quella del Bosco della Ficuzza, un tempo riserva reale di caccia dei Borboni e salvato nell'immediato dopoguerra dal degrado. Anche nei Sicani, però, dominano cospicui popolamenti artificiali di scarso valore biologico (specie dominanti: *Pinus*, *Eucalyptus*, *Cupressus*, ecc.).

I territori comunali del territorio sono ubicati nella parte centro-occidentale della Sicilia, tra i confini amministrativi della provincia di Agrigento, Palermo. e marginalmente di Caltanissetta.

Tab. 1; Comuni della provincia di Palermo interessati dal distretto produttivo dei M. Sicani

	Comuni (provincia di Palermo)	Abitanti	Estensione territoriale (kmq)
1	Castronovo di Sicilia (PA)	3.552	199,91
2	Prizzi (PA)	6.149	95,03
3	Lercara Friddi (PA)	7.794	37,27
4	Chiusa Sclafani (PA)	3.514	57,40
5	Giuliana (PA)	2.462	24,19
6	Bisacchino (PA)	5.215	64,74
7	Alia (PA)	4.086	45,67
8	Campofelice di Fitalia (PA)	647	35,29
9	Ciminna (PA)	4.308	56,34
10	Montemaggiore Belsito (PA)	4.074	31,83
11	Vicari (PA)	3.298	35,74
12	Palazzo Adriano	2.687	129,25
13	Roccapalumba (PA)	2.995	31,41
14	Valledolmo (PA)	4.438	25,80
15	Sciara (PA)	2.915	31,19
16	Cerda (PA)	5.441	43,82
17	Aliminusa (PA)	1.359	13,71
18	Caccamo	8.524	45,04
	TOTALE		

Tab. 2; Comuni delle provincia di Agrigento e Caltanissetta interessati dal distretto produttivo “Terre di Cocalo”

	Comuni (provincia di Agrigento)	Abitanti	Estensione territoriale (kmq)
18	Alessandria della rocca	3.924	61,88
19	Bivona	4.323	88,57
20	Calamonaci	1.428	32,59
20	Cammarata	6.585	191,80
21	Cianciana	4.214	37,71
22	San Biagio Platani	4.043	42,42
23	San Giovanni Gemini	8.257	26,30
24	Santo Stefano Quisquina	5.521	85,94
25	Casteltermini	8.773	99,51
26	Sant’Angelo Muxaro	1.775	64,55
27	Villafranca Sicula	1.587	17,68
28	Burgio	3.220	42,22
29	Lucca Sicula	2033	18,41
	TOTALE		

	Comuni (provincia di Caltanissetta)		
30	Acquaviva	1.231	14,72
31	Mussomeli	11.302	161,91
32	Sutera	1.639	35,00
33	Campofranco	3.631	35
	TOTALE	145.713	2045,12

Altresì, il territorio è ricco di testimonianze storico-architettoniche, come masserie che rappresentano preziose testimonianze di insediamenti molto antichi risalenti anche alla denominazione araba, e necropoli sparse nel territorio risalenti alla civiltà sicana.

2.2 LE TERRE DI COCALO COME “RETE ECOLOGICA”

Il Territorio di nostro interesse si caratterizza inoltre per la sua importante “rete ecologica”, patrimonio ambientale immenso da valorizzare e conservare. Formato prevalentemente da un sistema idrografico interno, dalla fascia costiera e dalla copertura arborea ed arbustiva, come rete di connessione tra i parchi, le riserve, le grandi formazioni forestali e le aree di pregio naturalistico e come vere e proprie “infrastrutture” di riequilibrio biologico, salvaguardando, ripristinando e, ove possibile, ricostruendo i corridoi e le fasce di connessione aggredite dai processi di urbanizzazione selvaggia, di infrastrutturazione e di trasformazione agricola (Fig. 1).

La riserva naturale di Monte Cammarata rappresenta, nel comprensorio, il sito a maggiore valenza naturalistica; il Monte Cammarata con i suoi 1578m s.l.m. è la più alta vetta dei Monti Sicani, ed ospita oltre 150 specie vegetali, alcuni delle quali costituiscono rari endemismi o di particolare interesse fitogeografico. Inoltre, importante è la presenza di mammiferi e soprattutto di uccelli (oltre 80 specie) che nidificano nella riserva.

Fig. 1 - STRUTTURA DELLA RETE ECOLOGICA

Provincia Regionale di Ragusa *S.Ma.P. spa* *Associazione Platani Quisquina* *Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa* *Unione dei Comuni della Valle dei Sosio*



Tra gli altri siti di interesse naturalistico con riconoscimento istituzionale ricordiamo:

- Monte Rosa-Monte Pernice
- Serra del Leone-Monte Stagnataro
- La Montagnola-Acqua Fitusa
- Pizzo della Rondine-Bosco di Santo Stefano Quisquina
- Monte D'Intisi-Montagnola dei Cavalli-Pizzo Potorno-Pian del Leone
- Monti di Palazzo Adriano-Valle del Sosio

Da qualche anno, in seguito alle pressioni di ambientalisti e studiosi, è in cantiere il progetto di istituzione del Parco regionale dei Monti Sicani, fortemente voluto dalle popolazioni locali per valorizzare il territorio e frenare la nuova emigrazione che negli ultimi anni ha ulteriormente spopolato questa zona.

Su queste linee è possibile procedere ad una strategia di sviluppo settoriale basata, quindi, sulla qualificazione e valorizzazione del patrimonio naturalistico-ambientale, dei parchi e delle riserve naturali, adottando opportune misure di protezione e recupero di quelle aree

degradate da dissesti idrogeologici e da industrie estrattive che hanno reso incompatibili condizioni specifiche di vivibilità e insediamenti di risorse economiche e produttive salubri soprattutto nel settore agro-zootecnico per il quale il territorio vanta un primato produttivo qualitativo del lattiero-caseario di notevoli dimensioni storiche, nonché insediamenti umani.

2.3 GEOMORFOLOGIA E IDROGRAFIA DEL TERRITORIO

Oggetto di studio e di riferimento è il comprensorio territoriale riguardante zone agricole e svantaggiate delle aree interne della Sicilia, che trova la sua base normativa nella L.R. 26/88, di già individuate dalla Unione Europea e che è comprensivo di una superficie territoriale di 189.749 Ha. L'area di studio comprende un importante nucleo di territori della provincia di Agrigento, di Palermo e in minor misura di Caltanissetta, ed interessa complessivamente 30 Comuni.

La regione orografica di nostro interesse, che comprende la zona centromeridionale e sud-occidentale a ponente dei fiumi Sosio, Torto e Platani, appare tratteggiata da piccoli corsi d'acqua e il cui paesaggio ambientale risulta prepotentemente affascinante si riscontra la presenza di "blandi rilievi collinari", qualche rilievo isolato che si estende sino ai litorali che si affacciano nella costa tirrenica, mentre la zona più interna che prende il nome di Monti Sicani (e che è la zona di nostro maggiore interesse) si presenta con altitudini più elevate.

Si tratta, quindi, di un ampio territorio sul cui comprensorio ricade la catena montuosa comprendente l'area centro-nord-occidentale dei Monti Sicani fino a lambire i territori confinanti con le Madonie;

il paesaggio è determinato da una successione di colline argillose o marnose plioceniche e di montagne carbonatiche dolomitiche mesozoiche. I rilievi più elevati si impongono sulle formazioni argillose che affiorano in corrispondenza delle pendici vallive, e più in particolare, nell'area a sud di Alessandria della Rocca.

“Il territorio nel suo insieme presenta delle caratteristiche geologiche articolate, frutto di alterne vicende che comprendono un arco di tempo che va dal Quaternario al Paleozoico superiore e che si inseriscono nell'evoluzione geodinamica dell'intera area mediterranea”.

L'evoluzione del rilievo siciliano ha avuto inizio con le prime emersioni, avvenute nel Miocene superiore per effetto della tettonica complessiva” .

Pertanto anche nell'area in esame l'emersione dei rilievi risale al periodo compreso tra il tardo Miocene ed il Pliocene superiore, i cui termini della successione litostratigrafica spaziano dal Permiano (affiorante esclusivamente in sequenze flyschoidi argilloso-arenacee) alle sequenze evaporitiche del Messiniano, passando per un imponente scheletro calcareo di età triassico-eocenica.

L'assetto geologico, quindi, è il risultato dell'alternanza di fasi di grande attività tettonica e sedimentaria con fasi di relativa staticità delle dinamiche endogene e sedimentarie.

Il paesaggio fisico nella sua complessità appare come il risultato di una serie di interazioni tra elementi naturali (aspetti geologici, geomorfologici, climatici, tettonici ecc.). Nel suo insieme si tratta, quindi, di “un territorio che, a causa dell'instabilità dei suoli, della loro acclività, della scarsa copertura vegetale, dovuta all'abbandono delle aree più marginali, dell'elevata forza erosiva delle acque superficiali, spesso a carattere torrentizio, è soggetto a forti fenomeni erosivi” .

L'area territoriale da noi presa in esame presenta nel suo insieme, risorse fisico-ambientali molto differenziate comprendendo tutta la zona di Montagna della Sicilia sud-occidentale (Sicani) e quella parte collinare che ingloba i territori del nisseno, dell'agrigentino e del palermitano e in parte del nisseno. Dal punto di vista geo-morfologico i paesaggi si caratterizzano infatti per la loro estrema variabilità dai quali è possibile rilevare accesi contrasti, come per esempio nella zona del nisseno. La parte montagnosa diventa ondulata a volte ripida, a volte pianeggiante soprattutto in prossimità dei percorsi fluviali e nelle zone costiere. Elementi questi ultimi che forte peso hanno avuto nella differenziazione degli assetti territoriali ed antropici. La pendenza dei terreni risultano elevate nella parte montagnosa e acclivi in misura del 5% e 20%. Per quanto concerne la pedologia prevale l'aspetto dei regosuoli da rocce argillose, i suoli bruni, e nelle zone più montagnose i litosuoli e i vertisuoli. I corsi d'acqua sono numerosi, e fra i più importanti ricordiamo il Platani, il Sosio, il Verdura, il Magazzolo, il Turvoli.

La zona a causa delle sue particolari caratteristiche geo-fisiche di frequente registra episodi di dissesto idrogeologico e del territorio, soprattutto nelle zone collinari dove più rada diventa la vegetazione. L'assenza di vegetazione, infatti, dovuta alla scarsa e irregolare distribuzione

delle piogge durante l'anno assieme alla composizione argillosa dei terreni sono causa di frequenti frane e processi di smottamenti che rendono ancora più difficoltosi i canali di comunicazione tra i centri abitati dell'entroterra e le zone costiere.

A causa dell'asperità del territorio, della sua acclività e nonostante l'area da noi presa in esame risulti tra le più piovose della Sicilia, la dispersione delle acque è notevole.

Il loro recupero perciò avviene in pozzi di profondità e nei fiumi e nelle sorgenti, mentre scarsa risulta essere l'utilizzazione di bacini e raccoglitori artificiali, provocando così, seri problemi in termini di approvvigionamento in particolare per la zona sud-est della provincia di Agrigento.

Il sistema idrografico appare infatti molto complesso, con reticoli fluviali di forma dendrinica e con bacini generalmente di modeste dimensioni, le cui caratteristiche possono essere attribuite alla particolare struttura compartimentata della morfologia dell'isola che favorisce la formazione di un certo numero di elementi fluviali indipendenti, di sviluppo limitato e poco estesi.

Scendendo verso sud si ha l'ampia vallata del Fiume Turvoli e, a seguire, la dorsale di S. Biagio Platani, costituita da una successione di colline gessose di altezza massima non superiore ai 500 m.

Scendendo ancora più a sud troviamo la valle del Fiume Platani, costeggiata dalle colline prettamente gessose di altitudine variabile tra i 300-400 m.; su una di queste si impone l'abitato di S. Angelo Muxaro.

Il territorio ha rilevanti qualità paesistiche che gli derivano dalla particolarità delle rocche, dalla morfologia ondulata delle colline argillose, dalla permanenza delle colture tradizionali dei campi aperti e dai pascoli di altura, dai boschi, dalla discreta diffusione di manufatti rurali e antiche masserie, dai numerosi siti archeologici.

Il paesaggio vegetale naturale è limitato alle quote superiori dei rilievi più alti dei Sicani (M. Rose, M. Cammarata, M. Troina, Serra Leone) e al bosco ceduo della Ficuzza che ricopre il versante settentrionale della rocca Busambra.

I ritrovamenti archeologici tendono a evidenziare la presenza di popolazioni sicane e sicule, respinte sempre più verso l'interno dalla progressiva ellenizzazione dell'isola.

L'area in esame ricade nei bacini idrografici del Fiume Platani, Fiume Magazzolo e una limitata zona della parte settentrionale di S. Stefano Q. e Bivona è compresa nel bacino del Fiume Verdura (Sosio).

Nel territorio di Bivona, la parte settentrionale del centro abitato è interessata dal Fiume Magazzolo che si apre a ventaglio, bloccato ove incontra la Diga castello; mentre a valle, il suddetto corso d'acqua delimita il confine occidentale del territorio comunale. Il fiume Magazzolo ha origine alle falde del rilievo montano posto a Nord del territorio comprendente: il Monte Rose, il Monte Pernice, Pizzo Catera e Monte Scuro.

A monte dell'Invaso Castello l'asta principale del fiume scorre nel vallone S. Margherita, ricevendo acqua dai numerosi fossi che si trovano in destra e sinistra idraulica e che prendono il nome delle contrade attraversate.

Nel territorio di Santo Stefano Quisquina si delineano vari corsi d'acqua, i più importanti dei quali sono il fiume Magazzolo che nasce dalla Serra Moneta e il fiume Platani con sorgenti in C.da Realtavilla. Altri corsi d'acqua spesso con carattere torrentizio e portate effimere attraversano l'area; tra quest'ultimi ricordiamo il torrente Turvoli, il torrente Voltano, il torrente Realtavilla, il vallone Calabro e il vallone Lordo.

Nell'area sono assenti invasi idrici di un certo rilievo; infatti i valloni sono tutti di tipo torrentizio con portate incostanti e lunghi periodi di magra durante l'estate.

I comuni di Cianciana, San Biagio P., Cammarata, San Giovanni G., e parte di Alessandria della Rocca e Santo Stefano Q. nonché i comuni di Acquaviva Platani, Campofranco, Mussomeli e Sutera ricadono nel bacino idrografico del fiume Platani.

Il fiume Platani è uno dei più importanti corsi d'acqua del versante meridionale della Sicilia. Nasce in prossimità di S. Stefano Quisquina presso Cozzo Confessionario e si sviluppa per circa 103 km.

Una parte dei centri abitati di Alessandria della Rocca e S. Biagio Platani ricade nel sottobacino del Fiume Turvoli, affluente del Fiume Platani. Il Fiume Turvoli nasce alle pendici di M. Cammarata, in territorio del comune di Cammarata e si sviluppa per circa 20 km sino alla confluenza con il F. Platani, in C.da Sirchiarolo, al confine fra il territorio dei comuni di Alessandria della Rocca, S. Biagio Platani e S. Angelo Muxaro, a quota 70 m s.l.m.

Lungo il suo percorso riceve le acque del Vallone Chirumbo, che scorre parallelamente al tratto iniziale del F. Turvoli e confluisce in destra al confine fra il territorio di Cammarata, S. Stefano Quisquina e Casteltermini; e del Vallone La Fratta, che nasce nei pressi del centro abitato di Alessandria della Rocca e confluisce in destra al confine fra il territorio di S. Stefano Quisquina, S. Biagio Platani ed Alessandria della Rocca.

2.4 CARATTERISTICHE AMBIENTALI DEL TERRITORIO-ZONE PROTETTE E SITI NATURA 2000 DELLE PROVINCIE DI AGRIGENTO, PALERMO E CALTANISSETTA

Nei territori dei Comuni della provincia di Agrigento, Palermo e Caltanissetta aderenti al costituendo distretto abbiamo la presenza sia di zone protette sia siti di importanza comunitaria così rappresentabili:

ITA020008	Rocca Busambra e Rocche di Rao	Prizzi, Corleone, Godrano e Monreale
ITA020011	Rocche di Castronuovo, Pizzo Lupo, Gurgli di S. Andrea	Castronuovo, Cammarata
ITA020022	Calanchi, lembi boschivi e Praterie di Riena	Prizzi, Castronuovo, Lercara Friddi, Vicar
ITA020024	Rocche di Ciminna	Lercara Friddi, Mezzojuso, Ciminna, Villafrati
ITA020025	Bosco di S. Adriano	Burgio, Palazzo Adriano, Villafranca
ITA020028	Serra del Leone e M. Stagnataro	Castronuovo, Prizzi, Santo Stefano Quisquina
ITA020029	Montagna delle Rose e M. Pernice	Palazzo Adriano, Bivona
ITA020031	M. d'Indisi, Montagna dei Cavalli, Pizzo Potorno	Prizzi, Palazzo Adriano, Castronuovo, Santo Stefano Quisquina, Bivona
ITA020032	Boschi di Granza	Cerda, Sclafani Bagni, Aliminusa, Montemaggiore Belsito
ITA020034	Monte Carcaci, Pizzo Colobria e ambienti umidi	Castronuovo
ITA020035	Monte Genuardo e Santa Maria del Bosco	Sambuca di Sicilia, Contessa Entellina, Giuliana
ITA020036	M. Triona e M. Colomba	Bisacquino, Campofiorito, Corleone, Chiusa Sclafani, Palazzo Adriano, Prizzi
ITA020037	Monti Barracù; Cardelia, Pizzo Cangialosi	Corleone, Palazzo Adriano, Prizzi
ITA020045	Rocca di Sciara	Sciara
ITA040004	Foce del Fiume Verdura	Caltabellotta, Sciacca, Villafranca Sicula, Calamonaci, Ribera

ITA040005	M. Cammarata - Contrada Salaci	Cammarata, San Giovanni Gemini
-----------	--------------------------------	--------------------------------

2.5 CARATTERI GENERALI DEL TERRITORIO- MONTI IBLEI

La provincia di Ragusa, principale bacino di collocazione delle aziende e dei soggetti di altra natura aderenti al Distretto, conta 299.644 abitanti. Essa si sviluppa su di una superficie di 1614,02 chilometri quadrati con una densità abitativa pari quindi a 185,65 abitanti per chilometro quadrato.

	Comuni (provincia di Ragusa)	Abitanti	Estensione territoriale (kmq)
1	Acate	8.000	101,42
1	Chiaromonte Gulfi	8.099	126,63
2	Comiso	29.076	64,93
3	Giarratana	3.343	43,45
4	Ispica	14.457	113,52
5	Modica	52.639	290,76
6	Monterosso Almo	3.346	56,27
7	Pozzallo	17.936	14,94
8	Ragusa	68.956	442,46
9	Santa Croce Camerina	8.481	40,76
10	Sicli	25.614	137,54
11	Vittoria	55.317	181,34
	TOTALE		

La provincia risulta sprovvista di aeroporti, quello più prossimo risulta essere quello di Catania-Fontanarossa, anche se è in fase di completamento l'Aeroporto di Comiso che **vedrà** i suoi primi voli ufficiali, civili, a partire dall'inizio del 2011. Numerosi i porti sia mercantili che passeggeri e anche di armamento per flotte pescherecce quali il porto di Pozzallo che è il maggiore della provincia di Ragusa e sta raggiungendo volumi di traffico interessanti, in linea con le previsioni fatte per la sua costruzione. Si trova a circa 50 km. da Malta ed è in posizione strategica per i collegamenti con il nord Africa Porto sì, ma anche porta d'ingresso per l'Europa ed ideale ponte di collegamento con l'area mediterranea per scambi commerciali e turistici. Un ponte ideale di sviluppo che parte da Ragusa e si collega a Malta e all'Europa, scenario ad elevata potenzialità commerciale anche in considerazione dell'avvento ormai prossimo del 2010 quando il Mediterraneo sarà caratterizzato dall'apertura di una vastissima un'area di libero scambio.

E' stato poi appena inaugurato nel corso del 2009 il Porto turistico con circa 700 posti barca della frazione marinara di Marina di Ragusa.

Per quanto concerne la rete viaria la Provincia non registra tratti autostradali, sono presenti invece, 132 Km. di strade statali, 947 Km. di strade provinciali e 259 Km. di altre strade, per un totale di 1.338 chilometri. Si contano circa 117 Km. di rete ferrata, tutti a binario semplice non elettrificato.

I dati sul mercato del lavoro, suddivisi per età e sesso, danno conto delle perduranti condizioni di svantaggio di cui soffrono i giovani e le donne in materia di lavoro. Il tasso di disoccupazione giovanile riguardante gli uomini risulta comunque essere meno pronunciato rispetto a quello delle donne. Agricoltura e industria segnano tuttavia dei saldi attivi tra licenziati e assunti, a differenza di quanto avviene nel terziario a causa principalmente del blocco delle assunzioni attuato nelle pubbliche amministrazioni.

Imprese

La situazione complessiva per la provincia di Ragusa è visibile nella seguente tabella:

Tabella riassuntiva delle imprese, degli occupati indipendenti, di quelli dipendenti e totali complessivi.

Comune	Imprese	Indipendenti	Dipendenti	Totale
Acate	292	356	245	601
Chiaromonte Gulfi	433	612	413	1.025
Comiso	1.648	2.074	1.351	3.425
Giarratana	182	249	327	576
Ispica	744	981	921	1.902
Modica	3.097	4.019	4.522	8.541
Monterosso Almo	139	169	57	226
Pozzallo	724	945	741	1.686
Ragusa	4.776	6.289	9.255	15.544
Santa Croce Camerina	368	490	326	816
Scicli	1.269	1.651	1.429	3.080
Vittoria	2.669	3.445	2.702	6.147
Totale	16.341	21.280	22.289	43.569

Fonte: *Censimento ISTAT 2001*

Dati: [Censimento intermedio ISTAT 1996](#) Dati: [Confronto dati ISTAT 2001-1996](#)

Tabella riassuntiva delle imprese raggruppate per numerosità di addetti.

Provincia Regionale di Ragusa Associazione Platani Quisquina Agenzia di Program e Gest. Ferr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa Unione dei Comuni della Valle dei Sosio

Comune	1	2	3 a 5	6 a 9	10 a 15	16 a 19	20 a 49	50 a 99	100 a 199	200 a 249	250 a 499	500 a 999	Totale
Acate	194	48	41	5	1	0	3	0	0	0	0	0	292
Chiaromonte Gulfi	243	92	63	21	9	0	5	0	0	0	0	0	433
Comiso	1.053	278	219	59	25	7	7	0	0	0	0	0	1.648
Giarratana	110	30	25	10	2	4	0	0	1	0	0	0	182
Ispica	397	150	136	37	12	5	6	1	0	0	0	0	744
Modica	1.675	523	588	190	64	24	28	5	0	0	0	0	3.097
Monterosso Almo	99	19	17	4	0	0	0	0	0	0	0	0	139
Pozzallo	421	135	117	27	16	2	6	0	0	0	0	0	724
Ragusa	2.622	818	803	291	140	34	48	13	5	0	1	1	4.776
Santa Croce Camerina	234	58	50	18	5	1	1	1	0	0	0	0	368
Scicli	753	231	211	49	14	1	6	2	2	0	0	0	1.269
Vittoria	1.624	490	392	111	28	3	14	5	2	0	0	0	2.669
Totale	9.425	2.872	2.662	822	316	81	124	27	10	0	1	1	16.341

Fonte: *Censimento ISTAT 2001*

Dati: [Censimento intermedio ISTAT 1996](#) Dati: [Confronto dati ISTAT 2001-1996](#)

Dall'analisi dei dati in tabella emerge come il territorio sia caratterizzato da una presenza estremamente concentrata di imprese che lo rendono uno dei centri di sviluppo economico più attivi nel panorama regionale.

Il territorio ibleo si trova ubicato nella parte sud orientale della Sicilia, confinante nella propaggine meridionale con il mare. La quota altimetrica va dal livello del mare a oltre 900 metri per i territori montani (Giarratana, Chiaromonte e Monterosso). Dell'intera superficie territoriale circa 126.000 ettari sono classificabili come collina, mentre i restanti 35.000 costituiscono la zona di pianura. L'area, di natura prevalentemente calcarea, è attraversata da cave più o meno profonde. Il territorio ibleo risulta costituito da rocce sedimentarie calcaree e marnose, di età compresa tra il Cretaceo ed il Miocene. Caratteristica del territorio è la delimitazione degli appezzamenti con muri di pietra a secco. La zona è dotata di un ricco reticolo idrografico con corpi idrici di portata variabile, spesso a carattere torrentizio.

Il clima del territorio è di tipo mediterraneo, caratterizzato da inverni miti e piovosi e da estati calde e asciutte. Le precipitazioni sono concentrate nel periodo autunno -inverno,

spesse volte distribuite irregolarmente con lunghi periodi di siccità nella stagione delle piogge.

Tutto il territorio ibleo si presenta più o meno pianeggiante con caratteristiche pedo-agronomiche alquanto eterogenee. I terreni di pianura sono in buona parte di origine alluvionale, ricchi di scheletro e tendenzialmente sabbiosi, mentre nell'altopiano troviamo i terreni denominati bruni-calcarei, ben dotati di elementi nutritivi e di sostanza organica, in cui il fattore limitante è rappresentato dalla modesta profondità del terreno con presenza talvolta di roccia affiorante.

Questi suoli sono particolarmente vocati allo sviluppo di una ricca flora spontanea composta da essenze molto appetibili dal bestiame. Attualmente tale flora è in stato di progressivo degrado a causa di molteplici fattori, non ultimo l'eccessiva presenza di erbe infestanti che riescono a soffocare lo sviluppo della flora pabulare.

2.6 IL TESSUTO IMPRENDITORIALE IBLEO

Il comune baricentrico, individuato dalla media delle coordinate geografiche ponderate in base alla densità di addetti per chilometro quadrato, è il comune di Ragusa che, in maniera centrale, insiste sul sistema produttivo dell'intera area provinciale influenzando positivamente lo sviluppo della stessa. Gli agglomerati industriali siti in Provincia di Ragusa formano le principali aree di insediamento produttivo dell'area iblea. Il Consorzio ASI gestisce, all'interno del comprensorio provinciale di 1.222 ettari, le due aree industriali di Ragusa e Modica-Pozzallo (agglomerato industriale consortili), prevalentemente incentrate nei settori della chimica di base e della petrolchimica, della metallurgia e metalmeccanica, della trasformazione dei prodotti alimentari e della lavorazione dei minerali non metalliferi. La struttura imprenditoriale provinciale, composta da 31.444 imprese registrate (di cui 28.220 imprese attive), realizza il primato quale polo agricolo più importante a livello regionale. La provincia di Ragusa con una quota del 37,2% di imprese assorbite dal settore agricolo, si attesta a registrare un dato che equivale quasi al doppio del dato medio nazionale. La restante parte del tessuto imprenditoriale confluisce nei settori del Commercio e delle Costruzioni con quote rispettivamente pari al 27% e al 10,5% delle unità. L'industria in senso stretto accoglie il 9,0% delle imprese e scarso peso assumono le imprese del credito. Gli istituti finanziari e

assicurativi e le attività ausiliarie all'intermediazione finanziaria, pur avendo presentato un discreto sviluppo negli ultimi con anni, sono presenti con un peso del 1,1% sul totale delle imprese del territorio (Fonte dati Movimprese III° trimestre 2003).

Provincia Regionale di Ragusa *S.Ma.P. spa* *Associazione Platani Quisquina* *Agenzia di Program e Gest. Ferr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa* *Unione dei Comuni della Valle dei Sosio*

*Provincia
Regionale di
Ragusa*

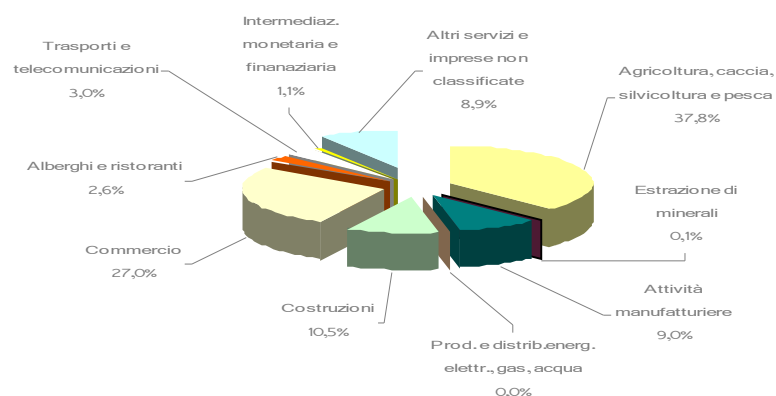
S.Ma.P. spa

*Associazione Platani
Quisquina*

*Agenzia di Program e
Gest. Terr
Ambientale della Valle
del Torto e dei Feudi
spa*

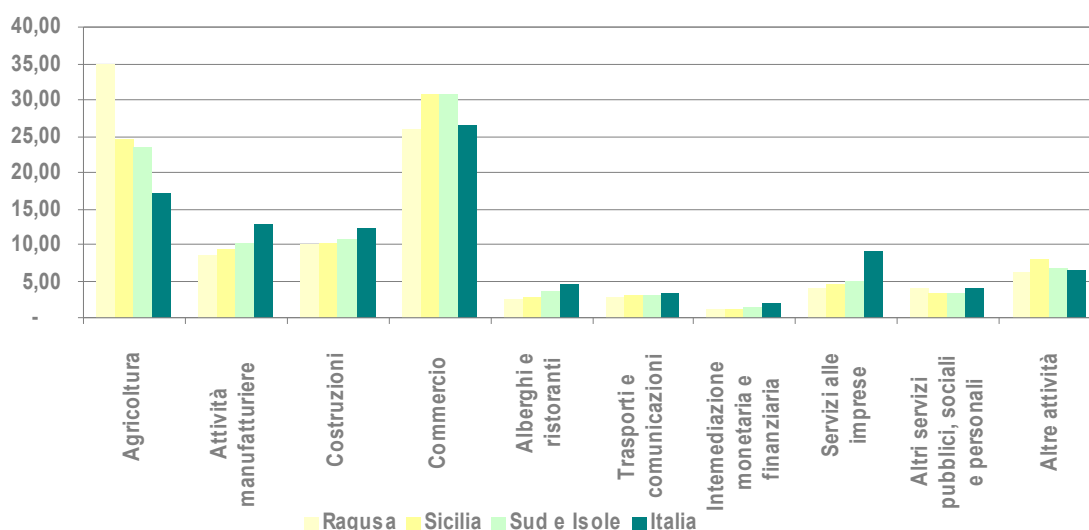
*Unione dei Comuni
della Valle dei Sosio*

Distribuzione delle aziende attive in provincia di Ragusa– III° trimestre 2003



Fonte: Dati PSSE Provincia di Ragusa

Il sistema imprenditoriale ibleo è ampiamente rappresentato dalle aziende dell'agricoltura e della silvicoltura con una consistenza pari a 10.496 unità attive. Le attività legate alla pesca, presenti con 175 unità, non rivestono un ruolo rappresentativo nell'ambito dell'economia provinciale. Un peso importante viene svolto dal Commercio con 7.633 imprese e, in particolare, dalle imprese del commercio al dettaglio pari a 4.630 unità. Con riferimento al settore delle costruzioni, un tempo trainante dell'area iblea, le imprese registrate sono pari a 3.186 di cui attive 2.966 unità. Il settore dell'industria, con 2.536 imprese attive, gode principalmente dell'indotto delle industrie alimentari e delle bevande pari a 768 imprese e di quello generato dalle imprese per la fabbricazione e lavorazione dei prodotti in metallo con 364 unità. Seguono, in termini di maggior peso, le industrie del legno pari a 327 imprese e quelle di fabbricazione dei prodotti e lavorazione di minerali non metalliferi pari a 243 unità attive. Le attività immobiliari, di noleggio, informatica e servizi professionali e imprenditoriali sono presenti con 1.183 unità che costituiscono il 4,2% del totale. Le aziende che erogano servizi rientranti nella categoria "Altro" ammontano a 1.338 unità.



Il tasso di sviluppo delle imprese per sezioni di attività nel territorio provinciale, mostra che, nel corso del periodo monitorato (1998-2003), diminuiscono le imprese operanti nelle attività agricole, della silvicoltura e della pesca. Le dinamiche strutturali del comparto estrattivo evidenziano una flessione mentre il settore delle costruzioni, rispetto all'industria in senso stretto, registra tassi di sviluppo positivi anno dopo anno. Il settore del commercio e quello dei servizi alle imprese vivono una fase di contrazione rispetto ai dati del 2001, che non migliora tra il 2002 e il III° trimestre del 2003.

Tabella Andamento del tasso di sviluppo imprenditoriale per sezioni di attività 1998 – 2003(III° trimestre)

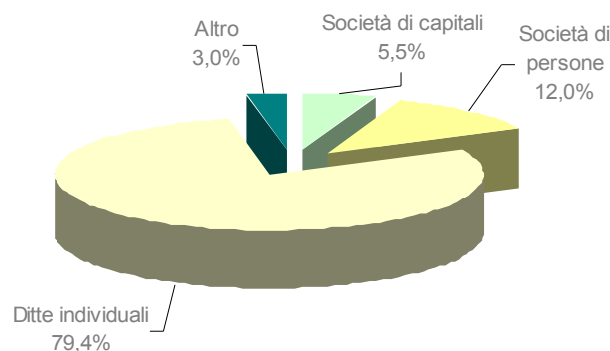
	1998	1999	2000	2001	2002	III° trimestre 2003
Agricoltura	1,5	1,8	0,4	-0,6	-1,0	-1,3
Pesca e servizi connessi	-3,0	-1,0	0,0	-3,6	-3,2	-1,1
Estrazioni minerali	7,1	6,7	5,6	0,0	-14,3	0,0
Attività manifatturiere	-0,1	-0,3	0,0	-0,8	-0,7	-0,3
Prod. e distrib. Energia elett., gas e acqua	12,5	-11,1	0,0	0,0	0,0	0,0
Costruzioni	1,1	1,8	1,1	1,7	2,9	0,8
Commercio	0,1	-2,4	-0,6	0,4	0,0	-0,6
Alberghi e ristoranti	1,8	1,0	0,6	1,1	0,9	-0,4
Trasporti e comunicazioni	-3,7	-1,6	-1,9	-0,9	-1,5	-0,2
Intermediazione monetaria e finanziaria	5,4	9,2	9,6	4,4	5,5	-3,5
Servizi alle imprese	1,2	-1,5	0,4	3,6	0,5	0,3
Altri servizi pubblici, sociali e personali	6,5	-10,6	4,6	5,9	8,3	1,5
Altre attività	41,3	40,1	21,5	30,2	36,7	4,0

Fonte: Dati PSSE Provincia di Ragusa

Particolarmente significativo è il peso delle imprese del settore artigiano nel tessuto imprenditoriale provinciale, presenti in misura pari al 24,4% delle imprese attive, per un valore assoluto di 6.871 unità al III° trimestre del 2003.

In riferimento alla forma giuridica, il sistema imprenditoriale provinciale è composto prevalentemente da ditte individuali per circa il 79,4%, da società di persone per circa il 12,0% e da società di capitali che sono presenti in misura pari a circa 5,5% sul totale delle unità.

Grafico Composizione del tessuto imprenditoriale per ragione sociale – III° trimestre 2003



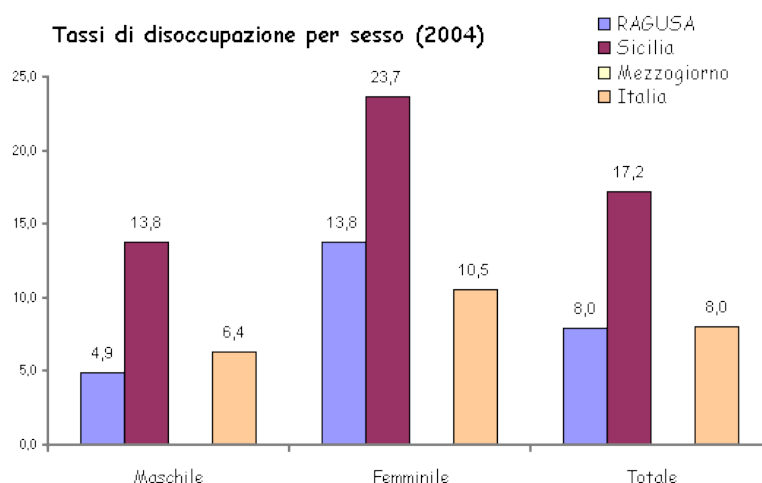
Fonte: Dati PSSE Provincia di Ragusa, Elaborazione su Registro delle Imprese e REA

Il tessuto imprenditoriale provinciale evidenzia una struttura frammentata composta prevalentemente da imprese di piccole dimensioni. In ordine al dimensionamento, facendo riferimento ai dati disponibili del 1999, circa il 98,0% delle imprese è costituito da aziende che occupano meno di 9 addetti. Le imprese da 10 a 49 addetti rappresentano quasi il 2,0% del totale. Ponendo a confronto il dato relativo alle nuove imprese iscritte dopo l'anno 2000 pari al 17,1% (4.764 nuove unità aziendali) con quello relativo alla crescita registrata nel decennio 1990/1999, pari al 57,2%, per un valore assoluto di 15.952 nuove unità, si evidenzia che nell'ultimo biennio il territorio ibleo ha manifestato una buona spinta propulsiva alla crescita imprenditoriale. Il tasso di evoluzione della base imprenditoriale provinciale, pari al 4,8% nel 2002, rappresenta il migliore 5° valore a livello nazionale, tenuto conto del basso tasso di mortalità delle imprese del territorio (4,7%).

Dati occupazionali in provincia di Ragusa.

Dal punto di vista occupazionale, la provincia di Ragusa si può considerare insieme a Siracusa un'isola felice se prendiamo in considerazione l'intera isola. Il tasso di disoccupazione già relativamente basso alla fine del 2001 (13,3%) fa segnare un ulteriore

lieve recupero (di 0,3 punti percentuali) nel corso del 2002 che bilancia perfettamente la perdita fatta segnare nel periodo 1995-2000, mentre nel 2003 si attesta al 13,7%; nel 2004 pari all' 8% che la pone al 39-esimo posto. Gli occupati nel settore dell'industria vantano la penultima posizione nazionale con il 17,05% mentre il terziario assorbe il 64,45% degli occupati posizionandola al 46° posto. Una nota dolente proviene dal fronte “economia sommersa”: poco meno della metà degli occupati lavora irregolarmente (6° valore più elevato dell'Italia). Decisamente positive sono invece le prospettive occupazionali per il prossimo futuro. Secondo le risultanze dell'indagine Excelsior-Unioncamere la provincia nel 2004 sarebbe la prima in Italia per aumento del numero di occupati nel settore privato, con una crescita prevista del 4,5%.



2.7 IL CONTESTO SOCIO ECONOMICO ED IL SISTEMA PRODUTTIVO

- **Situazione del tessuto produttivo esistente**

TAVOLI NAZIONALI DI FILIERA - SETTORE LATTIERO-CASEARIO

Il comparto lattiero caseario ha un'importanza strategica per l'agroalimentare italiano se si considera che esso incide per il 9% sulla produzione ai prezzi di base dell'agricoltura silvicoltura e pesca e per il 13% sul fatturato dell'industria alimentare. Il settore fornisce, inoltre, un contributo consistente alla bilancia commerciale dell'agroalimentare: le esportazioni pesano per un 6,5%, con una quota che mostra una evoluzione positiva negli ultimi anni, le importazioni incidono per il 10% su quelle complessive; ne consegue un miglioramento della bilancia commerciale reso visibile dalla riduzione dell'incidenza sul deficit di 4 punti percentuali negli ultimi anni, attestandosi al 2004 sul 21% in valore.

Gli indici relativi alla performance commerciale delineano un quadro positivo nell'ultimo triennio anche se l'indice di propensione all'export mostra ancora ampi margini di sviluppo e miglioramento. Il settore ha comunque un grado elevato di autoapprovvigionamento, prossimo al 90% e una bassa propensione all'import (18,6%). Infatti, la dipendenza dall'approvvigionamento estero di materia prima è ampiamente compensata, in un bilancio d'insieme, dalla forte propensione all'export nel segmento dei caseari per i quali l'Italia gode di un buon posizionamento su molti mercati e continua guadagnare quote su mercati nuovi ed emergenti.

La buona performance commerciale, nonostante le difficoltà dovute alla forza relativa dell'euro rispetto alle altre principali valute, costituisce un elemento di forza del sistema latte nella fase attuale in cui molti altri elementi di valutazione concorrono a disegnare un quadro molto complesso e per altri aspetti problematico sullo stato del settore.

Un elemento propulsivo per lo sviluppo del settore deriva, infatti, dalla positiva dinamica della domanda estera di prodotti caseari. Ciò genera un impatto positivo sulle produzioni italiane di formaggi ad alto livello di tipicità e di valore aggiunto, proveniente soprattutto da aree nuove per il consumo di questi prodotti come i paesi emergenti dell'Asia, i paesi

produttori di petrolio del Medio Oriente e, sia pure in minima parte, alcuni nuovi paesi membri dell'Ue, ancora per lo più estranei al consumo di caseari diversi dalle commodities. D'altro canto, le proiezioni per i prossimi dieci anni della domanda di lattiero-caseari, diffuse dai più autorevoli organismi di ricerca quali l'Ocse, la Fao e la stessa Commissione Europea, delineano un quadro di forte espansione della domanda di questi prodotti in molte aree del pianeta che costituisce un presupposto importante per l'elaborazione di una strategia di sviluppo del settore maggiormente orientata ai mercati esteri.

Tuttavia, una maggiore partecipazione allo scenario internazionale può presentare delle insidie derivanti essenzialmente dallo spostamento della concorrenza sul mercato mondiale dal piano delle commodities ad un piano più sofisticato come quello dei formaggi. E' infatti noto come la presenza sui mercati esteri dei prodotti made in Italy e dei prodotti Dop determini una serie di difficoltà dovute all'improprio uso del marchio e alla contraffazione e, in generale, ad un livello di concorrenza molto più complesso e articolato che potrebbe accentuarsi ulteriormente con l'affacciarsi sulla scena di nuovi paesi.

Tra gli elementi di debolezza che affliggono il settore, occorre invece evidenziare la crisi di redditività che sta investendo gli allevamenti italiani. I produttori di latte operano in una morsa sempre più stringente data, da un lato, dall'aumento dei costi di produzione e, dall'altra, dalla riduzione dei prezzi di vendita dei loro prodotti. Infatti, soprattutto in una visione prospettica, i prezzi del latte alla stalla potrebbero abbassarsi ulteriormente nei prossimi anni per un naturale riallineamento con la media dei paesi Ue, mentre i costi di produzione del latte sempre più risentono dell'aumento del greggio e del generale fenomeno inflattivo riguardante la nostra economia. D'altro canto non è escluso che tra gli effetti della riforma della PAC si possa anche annoverare una riduzione dei prezzi dei cereali e dei foraggi che potrebbe in parte controbilanciare l'aumento delle altre componenti di costo.

La situazione non si discosta molto da quella descritta per gli allevatori anche se si considera la fase a valle, quella dell'industria lattiero-casearia, specie se si osserva la dinamica dei prezzi all'origine, cioè franco caseificio, dei principali prodotti lattiero-caseari nell'anno considerato. Sia pure con le dovute eccezioni, si rileva come il congiunturale incremento della produzione casearia, motivata da una serie di ragioni, si sia scontrata con una diffusa debolezza della domanda interna determinando una doppia spinta all'abbassamento dei listini di molti prodotti. Un elemento di criticità è rappresentato ancora dalla struttura della

zootecnia da latte italiana che, nonostante la forte riduzione di migliaia di allevamenti negli ultimi decenni, si caratterizza ancora per dimensioni aziendali medie troppo basse per consentire di raggiungere i necessari livelli di efficienza tecnica ed economica. Naturalmente esiste un'ampia casistica di eccezioni al riguardo, soprattutto nelle aree maggiormente vocate della zootecnia lombarda, veneta, emiliana, piemontese e in genere dell'area settentrionale della penisola.

L'implementazione della riforma dell'Ocm, iniziata già nel 2004, ha accelerato ulteriormente l'evoluzione verso un necessario riorientamento al mercato sia della fase agricola che di quella industriale della filiera lattiero-casearia, finora tutelata e parzialmente isolata dalle grandi forze operanti sul mercato internazionale grazie al pacchetto di strumenti di protezione del mercato interno attuato dalla Commissione ormai da diversi decenni. La graduale riduzione dei prezzi istituzionali, nel periodo dal 2004 al 2007, solo parzialmente compensata dall'aumento del premio al produttore previsto dallo strumento del disaccoppiamento, e l'abbassamento delle sovvenzioni all'export, con la prospettiva di una totale eliminazione, sono stati gli elementi più rilevanti.

Principali indicatori del settore lattiero-caseario

Filiera lattiero-casearia	2002	2003	2004	Var %	
				04/03	03/02
Produzione ai prezzi di base fase agricola (<i>mil €</i>)	4.395	4.462	4.415	-1,0	1,5
Peso del settore sul totale agricoltura (%)	9,5	9,6	9,1	-4,5	0,3
Produzione industria settore (<i>mil €</i>)	13.200	13.500	13.500	0,0	2,3
Peso sul fatturato ind. agroalimentare (%)	13,2	13,1	13,0	-1,0	-0,7
Consumi finali delle famiglie (<i>mil €</i>)	15.807	16.501	16.904	2,4	4,4
Consumi procapite (<i>kg</i>)	27,7	28,6	29,2	1,8	3,6
Saldo bilancia commerciale (<i>mil €</i>)	-1.476	-1.471	-1.543	4,9	-0,3
Import di beni (<i>mil €</i>)	2.557	2.677	2.793	4,3	4,7
Quota sul totale import agroalimentare (% valore)	10,3	10,4	10,5	1,4	1,0
Propensione all'import (%)	17,4	17,6	18,6	5,7	0,9
Export di beni (<i>mil €</i>)	1.079	943	1.250	32,6	-12,6
Quota sul totale export agroalimentare (%)	5,7	5,0	6,5	31,0	-12,2
Propensione all'export (%)	8,2	7,0	9,3	32,6	-14,5
Autoapprovvigionamento (%)	89,9	88,6	89,7	1,3	-1,5
Allevamenti bovini da latte ⁽¹⁾ (<i>n</i>)	-	65.496	-	-	-
Allevamenti ovicaprini (<i>n</i>)	-	78.594	-	-	-
Bestiame da latte (<i>n capi</i>)	8.756	8.602	8.604	0,0	-1,8
Indice dei prezzi all'origine (2000=100)	105,1	103,4	101,1	-2,3	-1,6
Indice dei prezzi al dettaglio ⁽²⁾ (2000=100)	110,5	112,7	111,7	-0,9	2,0
Indice dei prezzi dei mezzi di produzione (2000=100)	101,6	104,0	108,3	4,2	2,3

<i>Provincia Regionale di Ragusa</i>	<i>S.Ma.P. spa</i>	<i>Associazione Platani Quisquina</i>	<i>Agenzia di Program e Gest. Ferr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa</i>	<i>Unione dei Comuni della Valle dei Sosio</i>
--------------------------------------	--------------------	---------------------------------------	---	--

(1) *Indagine strutturale Istat 2003.*

(2) *Indice Ismea dei prezzi dei prodotti alimentari acquistati dalle famiglie italiane.*

Fonte: elaborazione Ismea su dati Istat.

Il settore lattiero caseario: situazione nazionale

Il settore lattiero caseario si conferma filiera trainante dell'agroalimentare nazionale.

Lo scorso anno ai caseifici sono stati consegnati circa 109 milioni di quintali di latte e se le quantità restano più o meno quelle dell'anno precedente, cresce invece il giro d'affari della filiera. Con 26 miliardi di euro infatti segna una crescita del 4% su base annua. I dati emergono dal Rapporto Latte 2007 promosso dall'Associazione Italiana Allevatori (Aia) e dall'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare (Ismea), realizzato dall'Osservatorio Latte e dall'Ismea.

I dati mostrano proiezioni positive per il settore. Secondo gli operatori si è aperta una fase nuova grazie anche al processo di ristrutturazione e riorganizzazione del settore che ha portato in Italia a una forte concentrazione produttiva. Il rapporto tratteggia uno scenario produttivo e di mercato che, hanno detto "è complessivamente migliore perchè sta vivendo da alcuni mesi una fase di rilancio dopo anni di crisi che avevano fortemente compresso la redditività delle aziende".

Ci sono meno allevatori ma che producono di più. Stando ai dati del rapporto, il numero degli allevamenti con vacche da latte si aggira attualmente attorno a 46.300 unità. Vent'anni fa erano 182.000.

La produzione media annuale per allevamento si è contestualmente portata a 240 tonnellate con una crescita ulteriore di +8,8% rispetto al 2005. Molto di più rispetto ai decenni precedenti. Basti pensare che alla fine degli anni Ottanta ogni azienda produceva in media 60 tonnellate all'anno di latte.

Il settentrione resta il cardine del settore. L'82,3% delle produzioni nazionali di latte vaccino infatti, si concentrano nelle otto regioni del nord. Di queste, ben il 40% è concentrato nella sola Lombardia. Nel 2006 il valore della materia prima, pari a 5 miliardi di euro, è lievitata di oltre il 400%, raggiungendo alla fase al consumo l'imponente cifra di 25,8 miliardi. Il che equivale a dire che su un euro pagato dal consumatore italiano finiscono nelle tasche dell'allevatore meno di 20 centesimi.

Questo quadro evolutivo ha segnato un'ulteriore riduzione, nel corso del 2006, dei redditi degli allevatori a causa di un inasprimento dei costi di produzione determinato soprattutto dai

forti rincari di cereali e soia impiegati per l'alimentazione del bestiame. Ecco dunque che il recente accordo con l'industria sul prezzo del latte alla stalla, che ha aggiornato al rialzo l'importo concordato a inizio campagna, e' perfettamente in linea con l'andamento del mercato in Italia e all'estero, caratterizzato da una generale tendenza all'aumento delle quotazioni dei lattiero-caseari.

Tra i dati indicativi del rapporto si deduce che dai 12,2 milioni di tonnellate di materia prima impiegata dall'industria nazionale (1,7 milioni sono di importazione) si ottiene in Italia una produzione di 2,9 milioni di tonnellate di latte alimentare, 1,2 milioni di formaggi, di 300.000 tonnellate di yogurt e 123.000 di burro. Tra i gli elementi positivi del 2006 l'aumento dei consumi interni, con le vendite di prodotti lattiero-caseari cresciute rispetto al 2005 dell'1,3% sia in quantità che in valore.

Il settore lattiero caseario: situazione in Sicilia

SETTORE LATTIERO-CASEARIO

2.6 STABILIMENTI che producono **LATTE e PRODOTTI A BASE DI LATTE** allo stato attivo (5)

Settore	Impianto	Numero
Latte e Prodotti a base di latte	Centro raccolta latte	9
	Centro di standardizzazione	-
	Stabilimento di trattamento termico	8
	Stabilimento di trasformazione	722
	Stabilimento di stagionatura	192
	Centro di porzionatura	128
	TOTALE	1.059

2.7 LATTE RACCOLTO PRESSO LE AZIENDE AGRICOLE DALL'INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA(11) -Anno 2005(quantità in quintali)

Latte di vacca	Latte di pecora	Latte di capra	Latte di bufala	Totale
1.531.723	134.557	1.993	1.471	1.669.744

2.8 PRODUZIONE INDUSTRIALE DI LATTE ALIMENTARE, DI BURRO E DI FORMAGGIO(11)-Anno 2005 (quantità in quintali)

LATTE ALIMENTARE				BURRO	FORMAGGI				
Trattato igienicamente					A pasta dura	A pasta semidura	A pasta molle	Freschi	Totale
Intero	Parzialmente scremato	Scremato	Totale						
181.167	554.541	11.740	747.448	5.041	21.510	63.077	7.814	136.401	228.802

- **Il tessuto produttivo del Distretto Lattiero Caseario Ibleo**

Il settore lattiero caseario: situazione in Provincia di Ragusa

Nell'ambito della produzione siciliana è calcolato che la Sicilia Orientale produce circa l'80% della produzione complessiva.

Per quanto riguarda la produzione ovina le stime registrano circa 40.000 ovini nel bacino Vittoria, Comiso, Acate. In Sicilia gli allevanti ovini interessano anche le province di Palermo, Caltanissetta, Enna e Agrigento.

La Provincia di Ragusa è tra le province siciliane quella che ha sviluppato l'allevamento del bestiame, soprattutto bovini di razza modicana, che la rendono leader nella produzione lattiero-casearia. Forte delle sue 2.169 aziende del settore vanta una produzione di 437.737 tonnellate di latte vaccino che alimentano la produzione casearia di numerose aziende, anche di grandi dimensioni, che producono formaggi e derivati del latte tra cui il caciocavallo Ragusano DOP.

La ricchezza e la varietà produttiva delle campagne costituiscono ancora il perno essenziale dell'economia provinciale e caratterizzano in modo originale il "modello ibleo" di sviluppo locale. L'agricoltura, infatti, non è scissa dalle altre attività produttive, non è un comparto "residuale", ma interagisce positivamente con tutti i settori e svolge un ruolo trainante nell'organizzazione delle economie urbane. Città e campagne non rappresentano universi separati, ma due realtà sociali profondamente intrecciate e plasmate nel corso dei secoli da un'identica civiltà, quell'antica contea di Modica che insieme alle continue trasformazioni del paesaggio rurale ha saputo coniugare tardo-gotico e barocco, neoclassicismo e liberty, in un tripudio di pietre ricamate, dagli ordinati muretti a secco che recingono i campi al calcare color ocra delle chiese e dei palazzi. Ragusa e il suo territorio da tempo hanno ormai accreditato la convinzione di rappresentare un Mezzogiorno «diverso» per quantità e qualità dei processi produttivi e delle trasformazioni sociali, a cominciare dal tasso annuo di crescita economica, che ha registrato la provincia col più alto tasso di occupazione, pari al 55,5%;

Le aziende zootecniche sono concentrate soprattutto nell'altopiano ragusano e modicano mentre le aziende ad indirizzo orticolo-floricolo-frutticolo sono ubicate per lo più, lungo la fascia costiera.

I dati per provincia confermano Ragusa tra le aree a più elevata vocazione agricola e zootecnica in Italia. Sulla base delle stime dell'Istituto Tagliacarne, nel 2005 il valore aggiunto prodotto nell'area dal ramo dell'agricoltura, silvicoltura e pesca ha sfiorato i 600 milioni di euro, il 12% del prodotto dell'intera economia provinciale, contro il 4,3% della media regionale. Con una componente demografica che costituisce il 6% dell'intera popolazione dell'Isola, la provincia contribuisce per quasi un quinto alla formazione del valore aggiunto dell'agricoltura e zootecnia prodotto in Sicilia. Il primato della provincia iblea assume contorni di eccellenza soprattutto per gli ortaggi che nel 2005 hanno fornito quasi il 40% dell'intero prodotto orticolo siciliano.

Nel territorio ibleo le aziende zootecniche sono orientate prevalentemente verso l'allevamento bovino per la produzione del latte, che viene venduto direttamente alle ditte acquirenti, oppure viene trasformato in azienda per la produzione del tipico formaggio ragusano.

Le aziende dedite all'allevamento bovino sono collocate prevalentemente sull'altopiano ibleo, tradizionalmente vocato a questo tipo di utilizzazione. La superficie media delle aziende zootecniche è di circa 25 - 30 ettari collocandosi ad un valore nettamente superiore alle medie Provinciale, Regionale e Nazionale. Questo dato è spiegabile dall'indirizzo produttivo estensivo asciutto della maggior parte delle aziende zootecniche.

Nonostante le condizioni pedoclimatiche del territorio all'interno delle singole fasce siano abbastanza omogenee, gli orientamenti produttivi e i sistemi di allevamento adottati nelle aziende presentano diverse tipologie.

In base all'indirizzo le aziende possono essere così classificate:

- a) a prevalente produzione di latte;
- b) a produzione di latte e carne;
- c) a produzione di carne.

Per quanto riguarda le principali caratteristiche strutturali l'allevamento bovino viene praticato in aziende a conduzione diretta (quasi la totalità) con l'impiego prevalente della sola manodopera familiare. I fabbricati rurali e le stalle nella maggior parte delle aziende, essendo di costruzione non recente, risultano insufficienti e poco razionali per l'attività agricola ed inadatti ad un decente insediamento abitativo. La media di stalla è di circa 26 capi per azienda. Tuttavia il settore è in fase di notevole ristrutturazione con la presenza di aziende

che in questi ultimi anni si sono dotate di strutture razionali sia per il ricovero degli animali che per la conservazione dei foraggi, disponendo inoltre di attrezzature e un parco macchine adeguato alle dimensioni aziendali.

Le vacche da latte allevate in provincia di Ragusa sono rappresentate per oltre il 50% di meticce mentre notevole incidenza hanno le vacche specializzate per la produzione del latte quali la Frisona, circa il 30%, la Bruna Italiana, circa il 13% e la razza Modicana.

La Frisona italiana appartiene alla grande famiglia delle frisone (ce ne sono in molti paesi del mondo) sono in realtà selezioni distinte tanto da guadagnarsi la “cittadinanza” – frisona italiana, olandese, tedesca, francese, canadese- ma che si somigliano molto nel manto nelle caratteristiche genetiche e nella quantità di latte prodotto: abbondante e buonissimo. La Bruna è una bella mucca un po’ più piccola ma più robusta della Frisona. Per queste caratteristiche è particolarmente adatta ai terreni più impervi e a condizioni più dure. Nel recente passato era stata in gran parte sostituita nella produzione di latte dalla Frisona, in grado di produrne quantitativi maggiori. Oggi però grazie ad un’accurata selezione, anche la Bruna raggiunge delle buone produzioni. Il suo latte inoltre è più ricco di grassi e proteine e un po’ più saporito, quindi particolarmente adatto alla produzione di formaggi.

Specie e razze	Grasso %	Proteine %	Lattosio %	Ceneri %
Bovina				
- Bruna	4,0	3,6	5,0	0,7
- Frisona	3,5	3,1	4,9	0,7
- Jersey	5,7	3,9	4,9	0,7
- Zebù	4,9	3,9	5,1	0,8
Bufalina	7,4	3,8	4,9	0,8
Caprina	3,5	3,1	4,6	0,8
Ovina	10,4	6,8	3,7	0,9
Suina	7,9	5,9	4,9	0,9
Equina	1,6	2,4	6,1	0,5

In tabella, viene riportata la composizione chimica del latte di diverse razze bovine e, per confronto, di diverse specie animali.

La razza Modicana, storicamente patrimonio dell’area territoriale che fa da scenario naturale al Distretto, sta progressivamente scomparendo, sono presenti infatti oramai poco più di 650 vacche. Per una serie di motivi quale la modesta produzione media di latte rispetto alle altre

razze specializzate, la mancata valorizzazione delle ottime caratteristiche qualitative del latte ai fini della trasformazione in prodotti lattiero-caseari ed infine l'elevata consanguineità all'interno dei pochi nuclei di popolazione rimasti costituiscono un ostacolo ad eventuali programmi di miglioramento genetico. Per la tutela e la salvaguardia della razza Modicana è necessario avviare un programma di promozione dell'immagine che punti a far risaltare la rusticità e la bellezza dei soggetti, la bontà e la genuinità del latte e dei prodotti derivati e l'influenza del sistema di allevamento ancora fortemente impregnato di tradizione locale. Questi aspetti intrinseci consentirebbero di svincolare la Modicana dall'impari confronto con le altre razze. Si tratterebbe di destinare questa razza alle sole produzioni di qualità, orientandone l'impiego nel segmento di nicchia della filiera e lasciando alle altre razze gli allevamenti ad elevata produttività al servizio della produzione di massa o industriale.

Non va dimenticato, inoltre, che l'allevamento della Modicana per la valenza storica e culturale ed il suo naturale e suggestivo inserimento nel paesaggio ibleo, ben si inquadra nell'ambito della politica di conservazione e tutela dell'ambiente oltre che di riconoscimento delle "specificità regionali", perseguite attraverso la PAC della CEE. Per quanto riguarda il sistema di allevamento caratterizzato da una fase in continua evoluzione e di adattamento alle impellenti necessità di trovare soluzioni che permettano di mantenere livelli competitivi sul mercato, risulta da un'indagine condotta dal Progetto Ibleo di Ragusa la seguente situazione:

- il 15,2% delle aziende conduce l'allevamento secondo il sistema tradizionale, con gli animali che utilizzano il pascolo durante tutti i periodi dell'anno usufruendo pure di una integrazione in mangiatoia di fieno, paglia e concentrato;
- il 55,4% alleva gli animali con l'utilizzo del pascolo, integrato dal consolidato uso dell'impiego degli insilati prodotti in azienda o acquistati. L'impiego degli insilati consente di aumentare la disponibilità foraggera aziendale svincolandosi in parte, dalle dipendenze del pascolo e di aumentare il numero di capi allevati;
- il 7,4% delle aziende non utilizza il pascolo effettuando un allevamento di tipo intensivo con la somministrazione manuale degli alimenti alla mangiatoia. In queste aziende si fa largo uso di insilati;
- il 22% delle aziende pratica l'allevamento intensivo in strutture razionali che permettono la suddivisione degli animali in gruppi. La metà di queste aziende, durante i periodi di disponibilità di foraggio verde, utilizza detto foraggio tramite il carro miscelatore per la

preparazione dell'unifeed o tramite il pascolo. A questo gruppo appartengono aziende di media e grande dimensione che in genere dispongono di strutture razionali per il ricovero degli animali e lo stoccaggio dei foraggi. Sono dotate pure di attrezzature e di un parco macchine sufficiente alle esigenze aziendali. In queste aziende si fa ricorso a manodopera salariata. Poco diffuse nel territorio le razze specializzate nella produzione della carne quali Limousine, Charolaise, etc.

Nel complesso, considerata una produzione siciliana pari al 2% per un valore di € 80.000.000,00 del latte nazionale, essa è concentrata per il 75% nel territorio della Provincia di Ragusa, che assume pertanto un peso specifico di assoluto rilievo nel panorama lattiero caseario regionale.

- **Le tipologie di prodotti, il volume d'affari complessivo.**

Le produzioni di formaggi nel territorio del Distretto sono molteplici e tutte di alta qualità,

- Provole
- Cacetti freschi
- Cacetti con aromi (peperoncino rosso, nero, origano, pistacchio, noce, pomodoro salato ecc.)
- Caciocavalli semifreschi
- Caciocavallo semistagionato
- Caciocavallo stagionato
- Ricotta bovina
- Ricotta salata
- Provola affumicata
- Mozzarella fresca

Produzioni sempre fresche, che ogni giorno sono prodotti e presenti nella piccola bottega o nel grande supermercato.

La provola ragusana che nasce dai pascoli naturali dell'Altopiano Ibleo, ricchi d'essenze foraggiere spontanee è un formaggio fresco a pasta filata dal gusto dolce e dalla tipica forma a pera. La provola è uno dei formaggi più antichi dell'isola, come testimonia l'abate Paolo Balsamo nel 1080 nel suo "Viaggio fatto in Sicilia e particolarmente nella Contea di

Modica". Con Decreto Ministeriale del 18 luglio 2000 n. 130 la Provola Ragusana viene inserita tra i formaggi storici siciliani, sottoposti a tutela dal rischio di estinzione.

Altro discorso a parte bisogna fare per il Caciocavallo Ragusano Dop.

Storicamente denominato caciocavallo ragusano è uno dei formaggi più antichi dell'isola e si pensa che il nome derivi dall'asciugatura a cavalcioni ("a cavaddu") di un'asse e dal nome della zona di produzione (Ragusa). Questo formaggio dal sapore amabile e peculiare è stato oggetto sin dal XIV secolo di un fiorente commercio oltre i confini del Regno di Sicilia. Già nel 1515 Carmelo Trasselli in "Ferdinando il Cattolico e Carlo V" racconta di una "esenzione dai dazi" anche per il caciocavallo ragusano e pertanto già oggetto di notevole commercio. Ancora il Trasselli in "Note sui Ragusei in Sicilia" riporta documenti del "Notaio Gaetano, F." che riferisce ancora del commercio via nave del caciocavallo. Nell'opera dell'abate Paolo Balsamo risalente al 1808 veniva sottolineato "la bontà dei bestiami di Modica" ed i "prodotti di cacio e ricotta, superiori di cinquanta per cento ai comuni, e di venticinque per cento ai migliori di Sicilia". Ed ancora Filippo Garofalo nel 1856 cita la fama e la squisitezza dei caci e delle ricotte del Ragusano.

Il Ragusano è stato riconosciuto tipico dal D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre 1955; con decreto 2 maggio 1995 è stato riconosciuto D.O. ed infine con Regolamento CEE n. 1263 dell'1 luglio 1996 ha beneficiato della denominazione di origine protetta (DOP).

Il riconoscimento ufficiale prevede la denominazione di "Ragusano" perdendo quella storica "Caciocavallo". L'area di produzione è l'intero territorio della provincia di Ragusa ed i comuni di Noto, Palazzolo Acreide e Rosolini in provincia di Siracusa.

Ragusano Dop. : Riepilogo produzione

Annata	Produttori latte	Caseificatori	Stagionatori	Forme prodotte	Forma marchiate	Tonn.te prodotte
2000/2001	40	20	5	1371	652	10
2001/2002	17	17	10	1811	1172	17
2002/2003	50	34	9	9226	4817	75
2003/2004	53	35	9	14320	8743	131
2004/2005	61	38	11	17033	11428	168
2005/2006	64	34	12	15482	10462	155
2006/2007	47	32	11	12662	8747	125

Per quanto attiene la produzione di latte prodotto e commercializzato annualmente in Sicilia le cifre confermano il peso predominante dell'area geografica del ragusano: le Organizzazioni dei Produttori assicurano infatti una produzione pari a 900.000 Q.li, che sommata ai 500.000 Q.li prodotti in provincia di Ragusa al di fuori delle Organizzazioni di Produttori ed ai 400.000 q.li di quote latte prodotte nel resto del territorio regionale portano un ammontare complessivo pari a circa 1.800.000 q.li.

Tale produzione non viene però trasformata e lavorata direttamente nelle aree geografiche interessate, comportando per i produttori la necessità del trasferimento del prodotto in altre province siciliane, già sedi di importanti industrie di trasformazione, con un aggravio di costi sensibile. Da qui l'esigenza della costituzione di un impianto industriale di tipo distrettuale che consenta la trasformazione in loco del latte prodotto (circa il 55% della produzione regionale).

2.8 CARATTERISTICHE AMBIENTALI DEL TERRITORIO-ZONE PROTETTE E SITI NATURA 2000 DELLE PROVINCIA DI RAGUSA

Nei territori dei Comuni della provincia di Ragusa aderenti al costituendo distretto abbiamo la presenza sia di zone protette sia siti di importanza comunitaria così rappresentabili:

ITA050001	Biviere e Macconi di Gela	Gela, Acate
ITA050012	Torre Manfredia, Biviere e Piana di Gela	, Gela, Butera, Acate, Niscemi, Caltagirone, Mazzarino
ITA080001	Foce del Fiume Irmio	Ragusa, Scicli

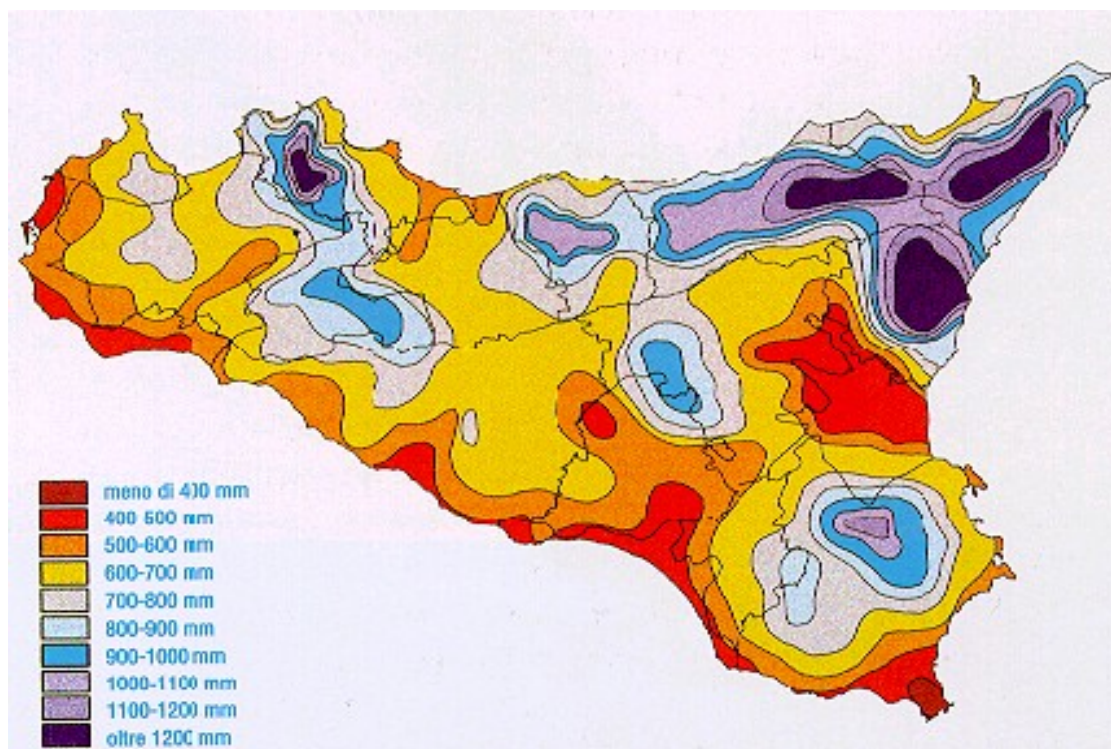
ITA080002	Alto Corso del Fiume Irmino	Ragusa
ITA080003	Vallata del Fiume Ippari (Pineta di Vittoria)	Vittoria, Ragusa, Comiso
ITA080004	Punta Braccetto, Contrada Camerone	Vittoria, Ragusa
ITA080005	Isola dei Porri	Ispica
ITA080006	Cave Randello, Pozzo Marinaro	Ragusa
ITA080007	Spiaggia Maganno	Modica, Pozzallo
ITA080008	Contrada Religione	Modica
ITA080009	Cava d' Ispica	Modica, Ispica, Rosolini
ITA080010	Fondo di Foce del Fiume Irmino	Ragusa, Scicli
ITA090003	Pantani della Sicilia Sud Orientale	Noto, Ispica, Pachino, Porto Palo di Capo Passero
ITA090017	Cava Palombieri	Modica
ITA090018	Fiume Tellesimo	Modica Rosolini, Avola
ITA09002	Monte Lauro	Vizzini, Buccheri, Giarratana

Il Rapporto tra totale della sup. protetta e area interessata dal Piano è pari a circa l' 83%.

2.9 CLIMATOLOGIA

I caratteri climatici del territorio in esame sono stati desunti dai dati registrati sugli Annali Idrologici del Servizio Idrografico della Regione Siciliana.

Fig. 1 – CARTA DELLE PRECIPITAZIONI MEDIE ANNUE



Di seguito viene riportata una tabella (Tab.1) sulle medie pluviometriche annuali (mm) riferite alle stazioni di rilevamento ricadenti nell'area analizzata, con un periodo di osservazione che va dal 1961-1990 per alcune stazioni e dal 1990-1994 per altre.

MEDIE PLUVIOMETRICHE ANNUALI mm		
STAZIONI	Periodo di osservazione	MEDIE mm
Bivona	1990-1994	734
Le Piane	1990-1994	818
Azienda Pietranera	1990-1994	534
Casteltermini	1961-1990	567
Cianciana	1990-1994	558
S.Biagio Platani	1961-1990	476
Racalmuto	1961-1990	625
Raffadali	1961-1990	673

Tab.1 Medie Pluviometriche annuali (mm)

Le caratteristiche climatiche della zona in esame sono quelle di tipo mediterraneo, con estati asciutte e piogge concentrate nel periodo autunno-inverno.

La stagione primaverile-estiva si presenta molto lunga, periodo durante il quale le precipitazioni sono piuttosto scarse o pressoché assenti, anche se in questi ultimi dieci anni si sta assistendo ad un sensibile cambiamento dei fattori climatici tendenti a segnalare frequenti temporali durante la stagione estiva con notevoli danni alle colture. Il regime termico si presenta quindi con molti contrasti tra le stagioni invernali ed estive. L'inverno pur essendo in prevalenza mite si caratterizza per le frequenti e violente irruzioni d'acqua fredda che provocano un notevole abbassamento della temperatura, dissesti idrogeologici nonché pericolosi smottamenti di terreno.

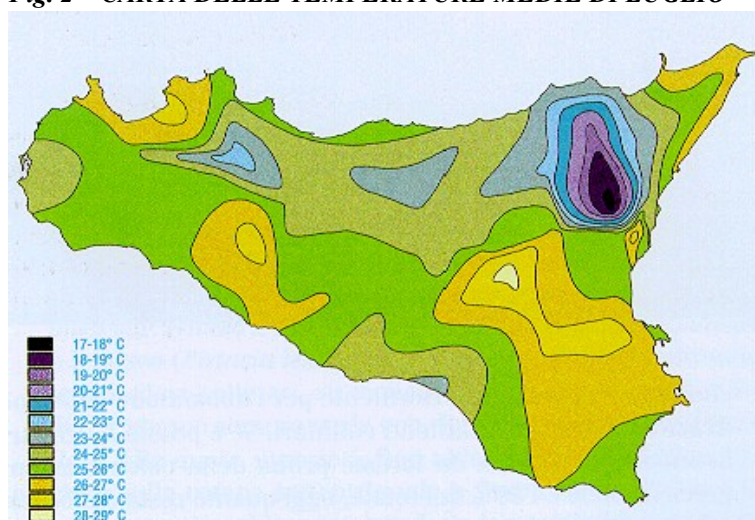
In questa parte di territorio sono da segnalare, inoltre, frequenti abbassamenti di temperatura che determinano, solo eccezionalmente, qualche breve nevicata.

Nei paesi montani invece (Bivona, S. Stefano Quisquina, Cammarata, S. Giovanni Gemini, Prizzi, Palazzo Adriano, Lercara Friddi etc) le temperature estive sono più miti, mentre in inverno si manifestano spesso fenomeni nevosi sui maggiori rilievi.

Le stagioni estive registrano temperature medie particolarmente elevate che vanno dai 28° C giornaliere fino anche a 40° gradi C, soprattutto nelle zone costiere e balneari delle grandi città e nei paesi collinari (Cianciana, Alessandria della Rocca e S. Biagio Platani, Mussomeli, Casteltermeni, Vicari, Valledolmo, Roccapalumba etc,) (Figg. 2-3)

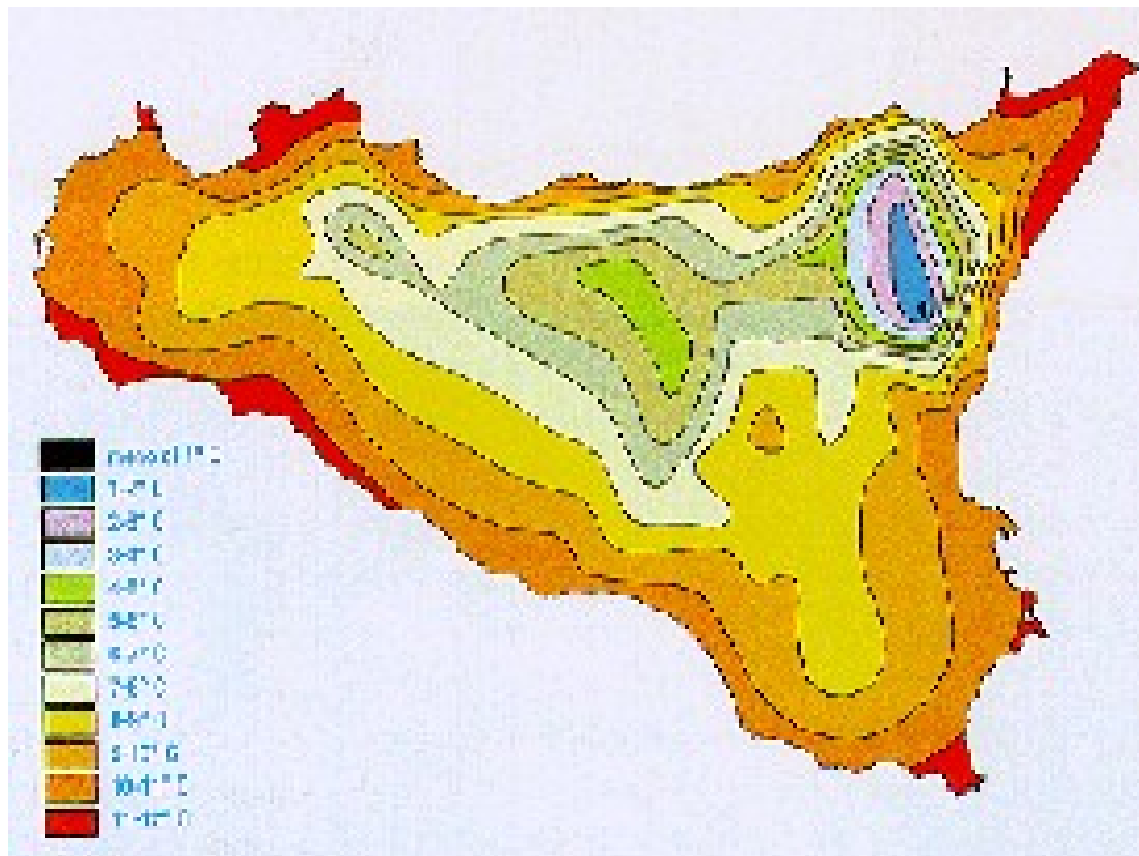
Le fasce altimetriche influenzano notevolmente il clima locale, determinando sensibili variazioni pluviometriche e termometriche da una località all'altra.

Fig. 2 – CARTA DELLE TEMPERATURE MEDIE DI LUGLIO



Osservando i dati pluviometrici di Bivona e Le Piane (in territorio di S. Stefano Quisquina) si nota come la piovosità sia notevolmente più alta rispetto alle zone vallive o di bassa collina (Azienda Pietranera, S. Biagio Platani).

Fig. 3 – CARTA DELLE TEMPERATURE MEDIE DI GENNAIO



Da ciò si deduce che il territorio in esame si presenta in parte semi-arido per la cattiva distribuzione delle piogge che scendono al minimo nel periodo primaverile-estivo; la conseguenza è che anche i bacini idrografici presenti nell'area : il Fiume Platani, il Fiume Magazzolo e parte del bacino del Fiume Verdura (Sosio) hanno portate incostanti durante il corso dell'anno, mentre i valloni, a carattere torrentizio, presentano lunghi periodi di magra durante l'estate con conseguenze deleterie per l'agricoltura.

3. Progetti di programmazione già in essere

Il territorio più direttamente coinvolto, negli ultimi anni, è stato oggetto dei seguenti progetti di programmazione negoziata:

- Patto Territoriale "Magazzolo-Platani;

Provincia Regionale di Ragusa	S.Ma.P. spa	Associazione Platani Quisquina	Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa	Unione dei Comuni della Valle dei Sosio
-------------------------------------	-------------	-----------------------------------	--	--

- Patto Territoriale per l'agricoltura del "Magazzolo-Platani";
- Patto Territoriale Generalista della Valle del Torto e dei Feudi;
- Patto Territoriale per l'agricoltura della Valle del Torto e dei Feudi;
- Patto Territoriale per l'agricoltura Alto-Belice Corleonese;
- Patto Territoriale Generalista Alto-Belice Corleones;
- GAL Platani-Quisquina;
- Leader II;
- Leader Plus;
- PIT 8, PIT 19, PIT 23 ;
- Misura 6.06a Internazionalizzazione del tessuto economico dell'area PIT
- Misura 4.18 promozione turistica del comprensorio dei Monti Sicani e valle del Platani

Con i PIT, le cui idee forza sono:

- la comunicazione culturale e socio-economica, come strumento di sviluppo del sistema integrato ad alta naturalità dei monti Sicani e della valle del Platani;
- definire una forte immagine territoriale unitaria, con un distretto rurale coeso al suo interno e riconoscibile all'esterno così da facilitare il processo di identificazione dei prodotti e dei servizi offerti. Perseguire uno sviluppo equilibrato e sostenibile sul territorio della valle del Torto e dei Feudi.
- Valorizzare le risorse culturali, ambientali, etno-antropologiche e produttive dell'area della valle alto Belice Corleonese, in modo da trasformarle in prodotti da destinare al mercato turistico. Sviluppo del comparto agroalimentare e dell'artigianato di qualità.

sono state finanziate numerose iniziative volte ad ottimizzare l'erogazione dei servizi pubblici nel territorio: distribuzione risorsa idrica, depurazione delle acque, formazione per la gestione dei servizi pubblici, recupero e riqualificazione urbana, recupero del patrimonio storico e monumentale, ricerca universitaria, ricorso al risparmio energetico e sviluppo e sfruttamento delle energie alternative, formazione e istituzioni di servizi per il turismo,

formazione nei settori produttivi, attività sul marketing e commercializzazione nelle aziende, rinnovamento dell'approccio alla produttività nel settore agricolo, azioni di e-governement.

Il GAL Platani-Quisquina – Progetto Leader Plus - intende realizzare e promuovere iniziative, atte a valorizzare sotto ogni aspetto ed in ogni forma opportuna le risorse locali, al fine di stimolare uno sviluppo durevole ed equilibrato della zona del Platani – Quisquina, appartenente alla provincia di Agrigento; in particolare tra i temi catalizzatore del PSL (Patto di Sviluppo Locale) vi sono la valorizzazione delle risorse ambientali e culturali del territorio e lo sviluppo economico mediante la valorizzazione delle produzioni locali, mediante le seguenti azioni:

- la nascita di nuovi prodotti, processi e servizi che includono specificità locali;
- nuovi metodi atti a connettere le risorse naturali ed umane del territorio ai fini di un maggiore sfruttamento delle potenzialità endogene;
- l'accesso a nuovi mercati e a nuove forme di commercializzazione;
- interconnessione tra settori economici tradizionalmente distinti;
- nuove forme di valorizzazione del patrimonio naturale e culturale;
- nuove forme di lotta all'esclusione sociale;
- nuove formule di comunicazione e di trasferimento di Know-how.

3.1 DESCRIZIONE SINTETICA DEGLI ELEMENTI DI COMPLEMENTARIETÀ DEL PIANO DI AZIONE RISPETTO AD ALTRE INIZIATIVE DI SVILUPPO LOCALE REALIZZATE NEL RECENTE PASSATO, IN CORSO DI REALIZZAZIONE O PROGRAMMATE

Un'attenzione particolare meritano gli elementi di complementarità del Piano di Azione del Patto per lo Sviluppo del Distretto Produttivo in relazione ad altre iniziative analoghe o che comunque sono ad esse collegate. In particolare con il Leader Plus attualmente in piena fase di decollo in quanto positivamente decretato dall'Assessorato Regionale di competenza. Gli elementi di complementarità possono essere colti attraverso l'individuazione delle Misure ed azioni già previste nel POR SICLIA 2000-2006 e nel Complemento di Programmazione e possono essere individuate nell':

- Asse I;
- Asse II;
- Asse IV.

Forti elementi di complementarità sono riscontrabili con gli assi, gli obiettivi e le strategie della nuova programmazione del POR SICILIA 2007/2013. La stretta connessione delle Misure e delle azioni previste in sede di progettazione del Patto per lo Sviluppo del Distretto Produttivo con le azioni e le attività previste dal POR e dal Leader Plus sono evidenti e tutte finalizzate, ad avviare un processo di sviluppo del territorio, a fare "rete" e/o "sistema".

In sintesi, il Patto di Sviluppo Unico del Distretto Produttivo Lattiero-caseario Siciliano presenta delle forti sinergie con:

- gli obiettivi e le strategie di Lisbona e Göteborg, così come da ultimo ridefiniti, le priorità dell'Agenda sociale e della strategia di sviluppo sostenibile che, nel complesso, mirano a rilanciare la crescita, la competitività e l'occupazione, rafforzare la coesione sociale e la sostenibilità ambientale e che devono trovare sostegno, laddove convergenti, anche nella politica di coesione comunitaria e nazionale;

- le linee guida per l'elaborazione del Quadro Strategico nazionale per la politica di coesione 2007-2013 e la relativa intesa sancita in sede di conferenza unificata in data 3 febbraio 2005 ai sensi dell'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131 nelle quali è stato concordato il percorso di definizione del Quadro Strategico nazionale quale riferimento strategico del processo di programmazione della politica regionale unitaria, comunitaria e nazionale realizzata in base all'art. 119, comma 5 della Costituzione, attraverso il Fondo per le aree sottoutilizzate;
- il REGOLAMENTO (CE) N. 1828/2006 DELLA COMMISSIONE dell'8 dicembre 2006 che stabilisce modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1083/2006 del Consiglio recante disposizioni generali sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo e sul Fondo di coesione e del regolamento (CE) n. 1080/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo al Fondo europeo di sviluppo regionale;
- il REGOLAMENTO (CE) N. 1082/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 5 luglio 2006 relativo a un gruppo europeo di cooperazione territoriale (GECT);
- REGOLAMENTO (CE) N. 1080/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 5 luglio 2006 relativo al Fondo europeo di sviluppo regionale e recante abrogazione del regolamento (CE) n. 1783/1999;
- REGOLAMENTO (CE) N. 1081/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 5 luglio 2006 relativo al Fondo sociale europeo e recante abrogazione del regolamento (CE) n. 1784/1999;
- REGOLAMENTO (CE) N. 1084/2006 DEL CONSIGLIO dell'11 luglio 2006 che istituisce un Fondo di coesione e abroga il regolamento (CE) n. 1164/94;
- la DECISIONE DEL CONSIGLIO del 20 febbraio 2006 relativa agli orientamenti strategici comunitari per lo sviluppo rurale (periodo di programmazione 2007-2013) (2006/144/CE);
- il REGOLAMENTO (CE) N. 567/2004 DEL CONSIGLIO del 22 marzo 2004 che modifica il regolamento (CE) n. 1257/1999 sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo di orientamento e di garanzia (FEAOG);
- con gli obiettivi strategici del POR 2007-2013 di:

- “Innalzare e stabilizzare il tasso di crescita medio dell’ economia regionale attraverso il rafforzamento dei fattori di attrattività di contesto e della competitività di sistema delle attività produttive in un quadro di sostenibilità ambientale e territoriale e di coesione sociale”;
- attivare specifiche azioni riguardanti la promozione dell’imprenditorialità nelle quali i principi ispiratori degli interventi dovrebbero essere quelli volti al completamento della filiera produttiva del lattiero caseario per cui il territorio Siciliano è particolarmente vocato, alla riorganizzazione del sistema degli aiuti per tener conto delle caratteristiche dimensionali delle imprese, all’individuazione di eventuali altre filiere/clusters, al superamento del deficit di conoscenze delle PMI al fine di un loro consolidamento, alla promozione di sinergie tra il mondo della ricerca e le PMI insediate su questo territorio e alla riduzione della dipendenza dall’esterno nei settori distributivi anche attraverso la promozione di prodotti e servizi di qualità, così da concentrare le risorse in settori strategici e progetti di grande qualità e di forte impatto, limitando, di conseguenza, gli interventi diffusi sul territorio;
- definire le strategie per l’individuazione dei punti di forza del territorio, prospettare e promuovere una connessione stretta tra strategia per la ricerca e politica industriale in senso ampio, anche in termini di aggregazione in cluster. In questo senso le azioni volte a potenziare e a qualificare l’offerta di ricerca, finalizzandola maggiormente alla produzione di innovazione, possono giocare un ruolo decisivo per innescare quei meccanismi di dinamismo in grado di coinvolgere anche le PMI;
- promuovere processi di aggregazione dal lato della domanda, favorendo la costituzione e la crescita di reti tra imprese e tra imprese e strutture di ricerca, quali i distretti tecnologici e i cluster produttivi, agevolando l’internazionalizzazione mediante la partecipazione a programmi, partnership e networking di respiro almeno europeo;
- dare concreta attuazione alla strategia dell’asse prioritario 5 del POR FERS 2007-2013 “Sviluppo imprenditoriale e competitività dei sistemi produttivi locali” ed in particolare con l’obiettivo specifico si intende “Consolidare e potenziare il tessuto imprenditoriale siciliano, incentivando la crescita dimensionale delle PMI, lo sviluppo di distretti e la formazione di gruppi di imprese, facilitando l’accesso al credito e rafforzando le agglomerazioni esistenti con la riqualificazione delle aree industriali e produttive, in un’ottica di miglioramento della qualità e della competitività complessiva del sistema delle imprese”,

tenuto, altresì, conto che strategia dell'asse prioritario 5 "Sviluppo imprenditoriale e competitività dei sistemi produttivi locali" concorre al perseguimento della strategia globale del P.O. FESR e consiste nel: "Rafforzare la competitività del sistema produttivo regionale attraverso la promozione dell'imprenditorialità, dell'innovazione e dell'internazionalizzazione";

Quanto sopra in considerazione del fatto che:

- l'obiettivo generale d'Asse viene perseguito concentrando territorialmente e settorialmente (adottando una logica di filiera) gli obiettivi specifici, integrando in contesti definiti le azioni volte alla competitività e sostenibilità del sistema produttivo e ai processi di internazionalizzazione, ovvero puntando a consolidare e potenziare il tessuto imprenditoriale siciliano maggiormente competitivo e di qualità nei vari settori produttivi, dei servizi alle imprese e dell'energia;

- le modalità di intervento in tal senso privilegeranno le imprese appartenenti ad agglomerazioni costituite in modo formale (es. distretti) o aggregate in funzione di un particolare fabbisogno competitivo (ConSORZI o gruppi di imprese) ovvero interventi volti a favorire la crescita dimensionale delle PMI, nonché il sostegno di imprese e progetti di qualità.

A tal fine, laddove esistano le condizioni per una reale integrazione produttiva e vantaggi competitivi di tipo sistemico, i distretti produttivi, ivi inclusi quelli rurali e agroalimentari, possono coniugare gli aspetti territoriali a quelli più spiccatamente settoriali, attivando le economie locali attraverso il rafforzamento e la diversificazione delle attività connesse alla filiera stessa.

Ovviamente, tenuto conto che allo stato attuale, solo una parte del territorio regionale risulta essere, debolmente, specializzata e che solo in qualche caso è dato cogliere una qualche organizzazione distrettuale, occorrerà che il riconoscimento e la successiva organizzazione del distretto sia funzionale all'aumento della capacità competitiva delle imprese in termini di innovazione di processo, di prodotto e organizzativa, in termini di incremento del valore alla capacità delle stesse di far leva sul finanziamento pubblico per determinare maggiori ricadute economico-sociali sul territorio, alla maggior diffusione dei processi di internazionalizzazione del sistema produttivo ed infine all'aumento della capacità di accesso al credito delle PMI.

La nostra ipotesi di lavoro risulta altresì coerente e complementare con:

- le finalità dell'Asse 1 "Competitività" e l'Asse 3 "Diversificazione dell'economia rurale" del P.O. FEASR e le principali connessioni tra la strategia generale della presente priorità ed i restanti Assi quali: a) le strategie dell'Asse prioritario 1 "Reti e collegamenti per la mobilità" e, in particolare, l'obiettivo specifico riguardante il potenziamento delle infrastrutture logistiche; b) le strategie dell'Asse prioritario 2 "Uso efficiente delle risorse naturali", in particolar modo con gli obiettivi specifici che sono maggiormente focalizzati sulla sostenibilità ambientale e l'eco-efficienza delle filiere produttive e delle imprese dei distretti; c) le strategie dell'Asse prioritario 3 "Valorizzazione delle identità culturali e delle risorse paesaggistico-ambientali per l'attrattività turistica e lo sviluppo" per quanto concerne il quadro di compatibilità tra strategie delle imprese e sviluppo sostenibile; d) le strategie dell'Asse prioritario 4 "Diffusione della ricerca, dell'innovazione e della società dell'informazione", in particolare per quanto concerne il rapporto più stretto tra ricerca e sistema imprenditoriale; e) le strategie dell'Asse prioritario 6 "Sviluppo urbano sostenibile" e soprattutto con gli obiettivi specifici che prevedono la promozione di servizi alle imprese e network nazionali di progetto; f) le strategie dell'Asse prioritario 7 "Governance, capacità istituzionali e assistenza tecnica" in particolare per quanto concerne la diffusione della cultura della legalità nelle PMI per la prevenzione dei fenomeni estorsivi, perseguita anche valorizzando il patrimonio di conoscenze e di collaborazione in rete del mondo dell'associazionismo;
- il POR FERS 2007-2013;
- il PSRS 2007-2013;

4. INQUADRAMENTO GENERALE DELLE IMPRESE

Al censimento dell'industria e dei servizi del 2001 la provincia di Agrigento contava complessivamente 21.149 imprese e 22.727 unità locali totali. Le imprese localizzate nella provincia assorbivano circa 47.155 addetti di cui il 44,4% dipendenti. Oltre a questi, la provincia poteva contare, al 2001, su quasi 4.000 addetti occupati in unità locali appartenenti a imprese extraprovinciali, per un numero complessivo di 50.983 addetti.

Rispetto al 1991 la provincia mostra una crescita significativa di unità locali e imprese, rispettivamente del 6% e 7,1%, una sostanziale stasi degli addetti alle imprese locali ed una contrazione degli addetti complessivi (-5,7%), con punte particolarmente elevate nei settori dell'industria e del commercio. Alla data del censimento esistevano 2.325 unità locali manifatturiere, pari a circa il 10,2% delle unità extra-agricole. Il settore manifatturiero intero, nel suo complesso, possedeva meno unità locali del commercio al dettaglio (28,9% delle unità locali extra-agricole), delle costruzioni (10,7%) e delle altre attività di servizio professionali (11,2%).

Ancora più squilibrata si presenta la distribuzione per settore degli addetti extra-agricoli, con l'industria manifatturiera che mostra una consistenza pari al 14,2%, le costruzioni al 14,9%, i servizi alle imprese e professionali al 13% e i servizi pubblici al 10,1%.

I dati censuari evidenziano anche una forte concentrazione nella classe delle piccolissime imprese con quasi il 65% degli addetti localizzato nella classe inferiore a 5 addetti. La quota di addetti diminuisce in modo inversamente proporzionale alla dimensione della classe, con appena il 6,5% degli addetti concentrato nelle classi sopra i 50 addetti e nessuna presenza imprenditoriale endogena nella classe oltre i 250 addetti. Nel campo manifatturiero, gli unici comparti che mostrano presenza al di sopra dei 50 addetti sono quelli della trasformazione dei prodotti ittici, dei materiali in gomma e materie plastiche, delle lavorazioni minerali non metalliferi e dei prodotti in metallo.

I registri camerali, che includono anche i dati sulle imprese agricole propriamente dette, denotano la presenza (piuttosto stabile negli ultimi anni) di poco più di 40.000 imprese attive di cui circa 7.000 artigiane. Sensibilmente al di sotto della media regionale è la presenza di società di capitale (appena il 3,7% delle imprese attive) sia pure in crescita di oltre un punto percentuale negli cinque anni. Quasi il 70% delle imprese attive è concentrato in due settori,

l'agricolo e il commerciale, con una percentuale sostanzialmente invariata nel periodo 1999-2003.

Nell'ambito del settore manifatturiero, significativa è stata negli ultimi cinque anni la crescita delle imprese alimentari, di gran lunga il segmento produttivo più rappresentato nell'intero settore manifatturiero (circa il 32%) e sostanzialmente l'unico a presentare un trend chiaramente crescente.

La provincia ha manifestato un tasso di nati-mortalità medio pari a 0,6 su 100 imprese registrate nel periodo 1999-2003, sensibilmente al di sotto della media regionale, e dunque una dinamica imprenditoriale meno contenuta con saldi positivi rilevanti in comparti non manifatturieri come quelli commerciali e turistici. Significativo è stato comunque, negli ultimi anni, il processo di trasformazione societaria verso la società di capitale.

Nel biennio 2000-2001, sul totale di imprese iscritte nel registro camerale, quasi i due terzi erano imprese nuove e circa un terzo proveniva da trasformazioni, scorpori o altri processi di separazione o filiazione di impresa. Il fenomeno della nuova imprenditoria è soprattutto vivo nel settore dei servizi alle imprese e dei servizi sociali.

L'imprenditoria femminile sembra in crescita con una percentuale che si avvicina nel 2001 al 35%, ancora una volta più alta nel settore dei servizi. La percentuale di imprenditori al di sotto dei 35 anni è pari, nel 2001, al 55,6%, in diminuzione rispetto al 2000 e circa sei punti percentuali al di sotto della media regionale. Interessante è comunque il fatto che la giovane imprenditoria risulti pari al 75% nel settore manifatturiero, s fronte di un valore inferiore al 70% della media regionale.

La rilevazione 2004 dell'Osservatorio sui bilanci delle società di capitale di Unioncamere mostra come, in tale segmento, appena il 2,3% delle imprese fatturi più di 5 milioni di euro con un peso specifico sul valore del fatturato complessivo delle società di capitale del 39,6%. Il ROI nel settore turistico, sia pure in crescita dal 1999 al 2001, si presenta al di sotto della media regionale nel 2002.

Di gran lunga al di sotto del valore medio siciliano sono i rendimenti nel settore manifatturiero e in quello legato ai trasporti e alle telecomunicazione, mentre al di sopra del valore medio e fortemente in crescita sono quelli delle attività di servizio alle imprese. In termini di produttività (valore aggiunto per addetto), le società di capitale della provincia risultano al di sotto della media regionale nel settore manifatturiero e in quello terziario. Il

divario in quest'ultimo ramo è maggiormente attribuibile al settore del commercio. Di modesta rilevanza sono le imprese facenti parte di gruppi, non tanto come numero assoluto (circa il 20% del totale) quanto in termini di peso sul totale degli addetti (appena il 25,4%) e del fatturato (34,3%). Nel 2000 le 183 società di capitale facenti parte di gruppi erano confinate ai settori delle costruzioni, delle attività immobiliari e del commercio.

Nell'Agrigentino appare significativa la presenza di dipendenti in unità locali extraprovinciali appartenenti ad imprese con sede nel territorio (14,5%). Tale percentuale attesterebbe l'esistenza di fenomeni di delocalizzazione più accentuati della media meridionale e regionale.

Quanto alle funzioni aziendali, significativa è la richiesta delle imprese di operai specializzati e professioni esecutive legate all'amministrazione e alla gestione.

Le imprese artigiane attive sono diminuite di circa 250 unità dal 2000 al 2003 e risultano in crescita solo nel settore delle costruzioni.

Nel 2003 tali imprese presentano un decremento netto sensibile (3,1%) che fa seguito ad un ulteriore minor decremento nell'anno precedente. Quasi la metà della scomparsa delle imprese artigiane in quest'ultimo anno è addebitabile al settore del commercio.

Le operazioni ammesse e presentate al contributo della Cassa per il credito alle imprese artigiane hanno subito una forte battuta d'arresto nel 2002 mentre la tendenza si è lievemente invertita nel 2003, in particolare per le operazioni di leasing.

5. CONSISTENZA E CONFIGURAZIONE ECONOMICA DELLA FILIERA LATTIERO-CASEARIA

5.1 STATO ATTUALE – LA FILIERA ED I SOTTO SETTORI FUNZIONALI

Il comprensorio del costituendo Distretto Siciliano, ricadente in gran parte su territorio montano e collinare nel contesto della provincia di Agrigento, Palermo, Caltanissetta e Ragusa, presenta una forte vocazione per il settore lattiero caseario, motivata dal fatto che i Monti Sicani e i Monti Iblei sono ricchi di pascoli per gli allevamenti di ovini e bovini.

La zootecnia del comprensorio si origina fin dai primi insediamenti antropici e costituisce ancora oggi una delle forze essenziali dell'economia del comprensorio dell'area in esame e quindi un comparto produttivo "trainante" dell'economia della zona, tanto che continua a registrare un andamento positivo nella bilancia delle attività economiche, incidendo in modo notevole sull'economia dell'area.

La zootecnia intensiva, caratterizzata da strutture moderne e ben organizzate, è tipica delle zone più idonee di pianura, mentre nel territorio preso in considerazione, si pratica una zootecnia tipica delle aree, per la maggior parte interne, che risultano svantaggiate e di montagna. Si tratta di frequente di allevamenti tradizionali di tipo semiestensivo; le aziende, di piccole dimensioni, sono lontane dal mercato, sia in termini di capacità produttiva sia in termini strutturali (con strutture e condizioni igienico – sanitarie talvolta inadeguate) ed organizzativi.

Nelle aree interne l'indirizzo produttivo è di tipo misto, nel quale, alla produzione di carne secondo il classico schema "vacca-vitello", si affianca quella casearia.

La tendenza in atto ha determinato, negli ultimi anni, la chiusura degli allevamenti meno efficienti e la concentrazione delle attività produttive in strutture più evolute e meglio rispondenti alle esigenze delle imprese di trasformazione in termini di igiene e qualità del latte, in particolare nell'area del ragusano.

Il comparto sconta dunque i limiti dell'arretratezza delle tecniche di allevamento e delle strutture di trasformazione. Purtroppo, il contesto ambientale e culturale nel quale si inseriscono queste realtà aziendali, non lascia molto spazio a progetti ambiziosi di sviluppo, al più si auspica di poter migliorare le condizioni di vita delle popolazioni rurali delle zone interne e di montagna dell'area, e a tal fine un significativo contributo può pervenire

attraverso la politica di “Sviluppo Rurale” e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari tipici e di qualità, contributo che può venire costituendo una politica di distretto produttivo.

5.1.1. IL FATTURATO

A causa della eccessiva frammentazione delle realtà aziendali nel settore lattiero caseario del distretto, di cui si è già fatto cenno, frammentazione dimostrata dalla ridotta superficie aziendale e dal numero di addetti che mediamente non supera i 2-3 (compreso il titolare) – dati desunti dai libri matricola delle singole imprese aderenti al patto distrettuale- non è possibile fornire un dato incontrovertibile su fatturati, che sono peraltro estremamente variabili. Le stime che seguono sono dunque fatte tenendo come riferimento “aziende tipo” aderenti al distretto stesso: il fatturato medio ipotizzabile per un’azienda zootecnica di allevamento ovino (con circa 200 pecore) si aggira intorno ai 30.000,00 euro. Il fatturato medio ipotizzabile per un’azienda zootecnica e casearia di dimensioni più rilevanti invece si aggira tra i 90.000,00 ed i 200.000,00 euro e di parecchio oltre per tre o quattro aziende di medie dimensioni presenti nell’ area del ragusano.

Il fatturato medio ipotizzabile di un’azienda rivenditrice di prodotti per l’agricoltura e la zootecnia: concimi, mangimi, fitofarmaci, etc. si aggira mediamente intorno ai 150.000,00 euro.

Ben superiori sono i fatturati delle aziende Leader aderenti al distretto, quali Zappalà, Ragusa Latte, Puccio, e Latte Sole.

espulsione, con ripercussioni sui fenomeni di esodo agricolo e rurale dalle zone montane e collinari.

La ristrutturazione della zootecnia, più che un processo di sviluppo, sembra, quindi, il risultato di una “lotta per la sopravvivenza”; gli effetti più gravi sono stati a carico delle piccole realtà imprenditoriali che presidiano le aree interne e svantaggiate.

La zootecnia costituisce, tuttavia, un valido contributo per l’economia di queste aree di collina e di montagna, caratterizzate da poche alternative colturali; l’allevamento del bestiame si oppone infatti al definitivo esodo rurale, che causa nefaste conseguenze sociali, e che concorre in maniera diretta all’alterazione dell’equilibrio ambientale.

La crescente differenziazione della richiesta di prodotti alimentari e la rivalutazione della domanda di prodotti tipici rappresentano per il nostro territorio un’opportunità di sviluppo e di crescita dell’intero settore. Infatti, la filiera lattiero-casearia rappresenta in Europa un settore trainante del comparto agro-alimentare, inoltre in accordo con la politica agro-ambientale dell’Unione Europea sono state promosse iniziative di salvaguardia degli allevamenti delle aree marginali del nostro Paese dove, viene effettuata ed incentivata un’agricoltura ed una zootecnia eco-compatibile per la tutela e valorizzazione del territorio, del paesaggio e delle risorse naturali.

In particolare, l’ovinicoltura da latte rappresenta la principale attività zootecnica delle regioni centro meridionali ed insulari, dove assume un ruolo significativo nella redditività delle aziende agro-pastorali ed assicura una produzione casearia apprezzata dal mercato nazionale ed estero. Il latte ovino prodotto in Sicilia è infatti destinato alla produzione di formaggi tipici a denominazione di origine protetta (DOP), nonché di formaggi inseriti nell’elenco dei prodotti storici siciliani fabbricati tradizionalmente (D.A. 4492/98).

Inoltre, il Libro Bianco sulla sicurezza alimentare, diffuso dalla Presidenza della Commissione Europea, pone l’analisi del rischio al centro della propria proposta. Strumenti indispensabili per una corretta analisi del rischio sono l’identificazione dei prodotti attraverso la conoscenza dei processi produttivi e la conoscenza della filiera attraverso sistemi di tracciabilità e rintracciabilità. Infatti, l’identificazione documentata del percorso che individua i diversi livelli di responsabilità, è uno strumento convincente per il consumatore ed assicura la garanzia e la trasparenza del prodotto che intende acquistare.

Si evidenzia, pertanto, che conoscere a fondo i prodotti, individuarne le loro caratteristiche microbiologiche, chimiche ed organolettiche ed il loro processo di lavorazione, permette di tracciare i cosiddetti standards di processo e di prodotto e di assicurare la qualità intrinseca e la sicurezza igienico-sanitaria.

Per lo sviluppo dell'agro-alimentare siciliano ed in particolare del territorio della valle del Belice, risulta dunque strategica la valorizzazione qualitativa delle produzioni tipiche regionali.

Passando ad esaminare alcune situazioni più vicine alla operatività e quindi alle azioni da svolgere, e rimanendo aderenti alla logica di risanare la precarietà attuale dei formaggi tipici siciliani, i sostanziali principi strategici riguardano, innanzitutto l'organizzazione dei produttori per concentrare l'offerta e fare una adeguata promozione, senza delle quali i prezzi non possono recuperare terreno; rimangono inoltre da definire l'area dove recuperare i segmenti di domanda, gli itinerari commerciali da privilegiare ed il marketing comunicazionale da applicare.

La polverizzazione dell'offerta dei formaggi siciliani è molto alta, con la conseguenza di ridurre il potere contrattuale dei produttori e di fare loro accettare prezzi mortificanti, che spesso non riescono a coprire i costi reali di produzione. Il rigetto di questa situazione comporta l'aggregazione dell'offerta.

In secondo luogo, una volta raggiunto questo primo obiettivo, resta da disegnare la strategia operativa che si esprime con tre azioni. La prima riguarda la definizione dell'area di mercato, che comprenderà quella di consumo abituale con l'aggiunta di una seconda area, contigua o distanziata, per assicurare che l'offerta rimanga comunque costantemente inferiore alla domanda, in modo che risulti evidente il grado di rarità del formaggio.

Inoltre, poiché l'entità del prezzo è l'obiettivo principale, occorre determinare quali saranno i segmenti della futura domanda al nuovo prezzo e scegliere gli strumenti comunicazionali più idonei a raggiungerli, compatibilmente con i costi da sostenere.

Quanto premesso per dare un'idea del contesto ambientale e culturale nel quale si inseriscono le realtà aziendali aderenti al patto con l'obiettivo prioritario di poter migliorare le condizioni di vita nelle zone interne e di montagna della Sicilia, e a tal fine un significativo contributo

può pervenire attraverso la valorizzazione dei prodotti agro-alimentari tipici e di qualità ed incoerenza con le politiche di “Sviluppo Rurale” della Regione Siciliana.

Il comparto del latte ovi-caprino a livello regionale è costituito da circa 9 mila allevamenti e 830 mila capi dislocati essenzialmente nelle aree collinari e nelle zone interne svantaggiate e di montagna, dove la pastorizia di tipo nomade rappresenta spesso la più importante fonte di reddito disponibile. Accanto a queste realtà produttive, nelle aree costiere e di pianura, si trovano allevamenti stanziali di solito formati da modeste realtà che assolvono il compito di fornire nicchie di mercato nelle vaste aree urbane.

Anche per gli allevamenti ovini e caprini si registra una riduzione del numero di capi ed una crescita del numero di animali allevati per azienda. Inoltre, negli ultimi anni, si è registrato un sensibile abbassamento dell'età media degli allevatori, da cui è derivato un ricambio generazionale che ha favorito il processo di adeguamento degli allevamenti alle attuali norme igienico-sanitarie, anche se va rilevato che su questo versante molto lavoro deve essere ancora fatto.

Le aziende aderenti al patto presentano una realtà analoga a quella presente nel resto dell'isola e necessitano di opere di miglioramento fondiario, piccole e medie ristrutturazioni aziendali, e al Piano di Sviluppo Rurale, che, tra le varie misure, riprende anche i contenuti del regolamento CEE 2078/92 “salvaguardia delle specie e delle razze autoctone ed in via di estinzione”.

Il comparto della trasformazione del latte, sia esso bovino che ovino, ha subito nell'ultimo quinquennio un tipo di evoluzione forzata dai vincoli imposti dalla normativa comunitaria in materia di tutela igienico sanitaria dei prodotti derivati dal latte.

Adeguare le vecchie strutture aziendali di trasformazione alla vigente normativa si è rivelata una strada percorribile solo per quelle imprese che per dimensioni produttive riescono ad ammortizzare tali investimenti e a condizione che sia supportata da adeguati interventi pubblici.

Le piccole imprese, attrezzate di vasche refrigeranti finiscono per collocare il prodotto verso imprese dinamiche e competitive che puntano sulla qualità e l'innovazione, che sono attente ai bisogni dei consumatori e capaci di adattarsi ai cambiamenti delle esigenze che essi spesso manifestano. Si pensi ad industrie di trasformazione come Puccio, Provenzano, La Primula nel palermitano, fino a varcare i confini provinciali in favore dei Zappalà, Raggio di Sole ecc.

Ai fini della nostra analisi va pure considerato il fatto che se i riferimenti normativi in materia della trasformazione del latte (DPR 54/97) per un verso hanno innalzato il livello igienico sanitario, per altro verso hanno appiattito la variabilità di sapori e dei saperi che pure in passato è stata responsabile delle peculiarità di un determinato territorio crescita dei consumi di formaggio (19 kg pro capite/anno); i formaggi freschi hanno rappresentato, nel 2000, il 74% della produzione casearia complessiva regionale.

Accanto alla produzione di formaggi freschi di tipo industriale, la Provincia di Palermo vanta un ricco patrimonio di formaggi tipici, storici e DOP (Pecorino Siciliano DOP, Caciocavallo Palermitano, Ricotta Infornata, Provola delle Madonne, Vastedda della valle del Belice), caratterizzati da una forte identità territoriale e storica, ancora oggi realizzati ricorrendo a metodi di lavorazione e attrezzi tradizionali, espressione di una cultura casearia che affonda le radici nella storia stessa di questa regione.

La consistenza del bestiame e le strutture aziendali:

La zootecnia siciliana conserva ancora in larga parte caratteristiche strutturali, tecniche ed organizzative tradizionali e superate; inoltre si colloca nelle zone interne e svantaggiate, dove la condizione di marginalità determina una scarsa integrazione dell'attività zootecnica con il mercato. Condizioni, queste, che impediscono il raggiungimento di un livello di competitività paragonabile alla zootecnia degli ambienti continentali del settentrione italiano e del centro Europa.

L'apparato produttivo è basato su aziende poco redditizie, nelle quali la dimensione ridotta non consente l'adozione di tecniche di produzione avanzate in maniera economicamente conveniente.

Gli orientamenti della politica agricola comunitaria, comprimendo prezzi ed aiuti destinati a bovini ed ovini, rendono ancor più critico il mantenimento di livelli accettabili di redditività. Anche il Piano Regionale di settore, approvato dalla Regione Siciliana nel 1998 - che puntava essenzialmente a mettere in moto un processo di modernizzazione del comparto e di valorizzazione dei prodotti zootecnici, attraverso una serie di interventi mirati al potenziamento della ricerca applicata, all'adeguamento delle infrastrutture e dei servizi, all'assistenza tecnica e alla formazione professionale, nonché azioni mirate alla concentrazione e qualificazione dell'offerta, alla modernizzazione dei sistemi di

commercializzazione, allo sviluppo dei prodotti, all'informazione e all'educazione dei consumatori - purtroppo, è rimasto sostanzialmente inattuato, tranne che per alcune iniziative nel settore degli ovini e caprini (incentivazioni per l'acquisto di mungitrici e piccole attrezzature).

Sull'evoluzione della zootecnia, negli ultimi anni, hanno gravato la crisi BSE, il sistema delle quote latte - che ha riguardato, nello specifico, il comparto bovino – nonché malattie e siccità, che hanno decimato il patrimonio ovi-caprino. A questo si aggiunge, negli ultimi anni, l'affermarsi di una normativa igienico-sanitaria piuttosto rigida che ha interessato i capi di bestiame (BSE, piani di eradicazione della tubercolosi bovina e della brucellosi ovicaprina), i ricoveri per gli animali e gli impianti di caseificazione aziendale.

Le aziende zootecniche siciliane dunque, ed in particolare i piccoli allevatori, gravate dalle crisi congiunturali, dal regime delle quote latte e dalle normative igienico – sanitarie, sono state sottoposte ad un processo di disgregazione (falcidia del patrimonio in bestiame) e di espulsione, con ripercussioni sui fenomeni di esodo agricolo e rurale dalle zone montane e collinari.

Anche la ristrutturazione della zootecnia siciliana, più che un processo di sviluppo, sembra, quindi, il risultato di una “lotta per la sopravvivenza”; gli effetti più gravi sono stati a carico delle piccole realtà imprenditoriali che presidiano le aree interne e svantaggiate della nostra isola; sono apparse più solide, invece, le aziende meglio organizzate e più vicine al mercato.

La struttura degli allevamenti zootecnici della regione confermano l'esistenza di un processo di ristrutturazione in corso nell'intero settore, che ha portato alla riduzione numerica degli allevamenti più piccoli e la concentrazione dell'attività in aziende di maggiori dimensioni.

La zootecnia in Sicilia rappresenta infine un valido contributo per l'economia di vaste aree di collina e di montagna, caratterizzate da poche alternative colturali; l'allevamento del bestiame si oppone infatti al definitivo esodo rurale, che causa nefaste conseguenze sociali, e che concorre in maniera diretta all'alterazione dell'equilibrio ambientale.

L'Allevamento bovino:

L'attività zootecnica in Sicilia, oltre ad essere estremamente diffusa sul territorio, risulta notevolmente polverizzata: infatti circa il 45% delle aziende che allevano bovini hanno un

carico di bestiame che non supera i 19 capi. Le province di più intensa concentrazione sono Ragusa, Messina, Enna e Palermo, in esse ricade il maggiore numero di aziende (77.5 %) con la maggiore presenza nelle zone di collina e di montagna.

Nella provincia di Palermo, (fonte Istat, 5° censimento generale dell'Agricoltura anno 2000) sono presenti 1.845 allevamenti bovini, pari al 19.5 % del totale regionale, con una percentuale di capi del 17.3 %.

Secondo i dati Istat si contano 130.000 vacche, i 33% destinate alla produzione di latte; gli allevamenti specializzati sono maggiormente localizzati nella provincia di Ragusa, dove si concentra il 52% dei capi.

Questa zootecnia specializzata è concentrata in un ristretto numero di imprese che hanno raggiunto elevati livelli tecnici ed organizzativi ed è praticata a carattere intensivo con le razze Frisona, Bruna e Pezzata Rossa.

Relativamente alla provincia di Palermo il 10% dei capi è destinato alla produzione di latte, distribuiti in 288 aziende, con una media di 16.5 % vacche per azienda.

Nella provincia si concentra il 48% delle vacche di razza Modicana e l'80% delle Cinisare.

Il maggior numero di aziende del settore si riscontra tra le classi dimensionali 10-19 capi e 20-49 capi.

In Sicilia L'A.I.A. (Associazione Italiana Allevatori) per incarico del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, effettua controlli su circa il 10% delle Aziende Zootecniche presenti sul territorio regionale: tale è la percentuale degli allevamenti strutturalmente più evoluti, che aderiscono ai piani di selezione e miglioramento genetico del bestiame e nei quali si possono individuare caratteri di dinamicità e competitività.

L'Allevamento ovino e caprino:

I circa 9.000 allevamenti ovini e caprini, a causa delle malattie e dei recenti periodi siccitosi, hanno subito negli ultimi anni una forte diminuzione dei capi allevati: tra il 1990 ed il 2000 la consistenza del patrimonio ovicaprino si è ridotta del 44.3% mentre il numero di aziende è passato da 18.000 a circa 9.000 unità.

L'ovini-coltura siciliana, il cui indirizzo produttivo prevalente è quello misto (latte + carne) è piuttosto varia: si passa infatti dagli allevamenti stanziali (provvisti di stalle per il ricovero degli animali, soddisfacenti condizioni igienico sanitarie dei capi, alimentazione razionale) a

quelli caratterizzati dal sistema pastorale “arcaico”(allevamento brado e transumante, assenza di strutture, alimentazione inadeguata, carenti condizioni igienico sanitarie dei capi).

L’attività si presenta polverizzata, caratterizzata dal basso numero di capi per azienda (il 60% delle aziende ha meno di 100 capi): gli allevamenti sono presenti in numero consistente nelle province di Palermo, Messina ed Enna, nelle aree collinari e nelle zone interne.

Nella provincia di Palermo, (fonte Istat, 5° censimento generale dell’Agricoltura anno 2000) sono presenti 1.344 allevamenti ovini, pari al 20.7 % del totale regionale, con una percentuale di capi del 17.5 % ed un numero complessivo di capi pari a circa 123.000, tra i quali la razza più diffusa è la Pinzirita, ma resistono ancora le antiche Comisana e Barbaresca.

Chi non dispone per dimensione e per struttura di punti di caseificazione a norma comunitaria è costretto a vendere il latte sottraendo oltre che il valore aggiunto anche la tipicità dell’economia zonale. Le produzioni casearie non omogenee come pezzatura e come condizioni organolettiche vengono veicolate prevalentemente verso il mercato locale.

L’allevamento caprino si esercita esclusivamente nelle aree montuose, in prevalenza sui Nebrodi: sono presenti 457 allevamenti caprini, pari al 18.3 % del totale regionale, con una percentuale di capi del 16.9 % ed un numero complessivo di capi pari a circa 20.600, tra i quali le razze più diffuse sono: Maltese, Derivata di Siria, Capra dei Nebrodi.

La zootecnia biologica in Sicilia:

Le produzioni biologiche zootecniche si distinguono per numerosi fattori che vengono rispettati nell’allevamento biologico: il rispetto dell’etologia e del benessere degli animali, la riduzione dell’impatto ambientale dell’allevamento, l’impiego di alimenti biologici (utilizzo del pascolo), il ricorso all’omeopatia per la cura. (Reg. CE 1084/99; DM 4/8/2000).

Secondo il Rapporto Nomisma sul Biologico (2001) nelle isole è localizzato ben il 64% delle aziende zootecniche biologiche: un’indagine svolta in collaborazione con gli organismi di controllo ha inoltre rilevato la presenza in Sicilia di 1.568 aziende zootecniche biologiche, con una SAU di circa 75.000 ha.

Il settore è fortemente rappresentato ed in espansione: la Sicilia partecipa al patrimonio zootecnico biologico nazionale con quote che vanno dal 9.4% per i bovini al 6.1% per gli ovi-caprini. In Provincia di Palermo l’allevamento biologico non è ancora così diffuso: si segnalano il 3.4% dei bovini, il 4.8% degli ovini ed il 2.5% dei caprini.

La produzione di latte e le imprese lattiero-casearie in Sicilia:

Di fatto in Sicilia la percentuale di latte destinato alla trasformazione industriale resta comunque ben lontana dalla media nazionale: secondo dati AGEA sul latte vaccino il 23% delle aziende zootecniche in Sicilia realizzano la caseificazione direttamente in azienda.

In Sicilia si contano 529 imprese lattiero-casearie, disciplinate ai sensi del DPR 54/97 (dato aggiornato al 2003), delle quali 65 localizzate in provincia di Palermo.

In particolare, distinguendole per tipologia di impianto riscontriamo la presenza di:

- n. 1 centro di raccolta per la provincia;
- n. 1 stabilimento di trattamento termico;
- n. 44 stabilimenti di Trasformazione;
- n. 3 aziende dotate di stabilimento di Trasformazione e di porzionatura;
- n. 5 aziende dotate di stabilimento di Trasformazione, Magazzino di stagionatura e Stabilimento di porzionatura;
- n. 11 aziende dotate di stabilimento di Trasformazione e Magazzino di stagionatura.

Dal 1996 al 2003 in Sicilia si è verificata una riduzione del numero di imprese (-15.3%) molto più contenuta rispetto al dato nazionale (-36%) ed una crescita della produzione più elevata. Questi dati sono indice di una sostanziale stabilità della zootecnia da latte siciliana, determinata, in parte, dal limitato impatto delle multe nel corso degli anni ed in parte dalla scarsa possibilità di alternative occupazionali.

In particolare più del 70% dei formaggi prodotti in Sicilia sono “freschi”(a pasta filata, non filata e a base di crema), seguiti da circa un 20% di formaggi “a pasta molle”. Il trend produttivo dei dieci anni tra il 1990 ed il 2000 vede una fortissima crescita per i formaggi a pasta molle (caciotte di tutti i tipi), una forte crescita per quelli freschi, una flessione per quelli a pasta dura (pecorini) ed una situazione stabile per i formaggi a pasta semidura (provolone e caciocavallo).

5.2 .2 LE RAZZE DA LATTE ALLEVATE NEL COMPRESORIO DEL DISTRETTO

<i>Provincia Regionale di Ragusa</i>	<i>S.Ma.P. spa</i>	<i>Associazione Platani Quisquina</i>	<i>Agenzia di Program e Gest. Ferr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa</i>	<i>Unione dei Comuni della Valle dei Sosio</i>
--------------------------------------	--------------------	---------------------------------------	---	--

Ovini

Tutte le razze ovine allevate nel comprensorio sono autoctone della Sicilia.

Comisana

La Comisana (o Lentinese, Testa rossa, Faccia rossa) è una razza italiana a prevalente attitudine alla produzione di latte. Originaria della Sicilia. Zone di maggiore allevamento: Sicilia, Lombardia, Piemonte e Italia centrale e meridionale.

Trae origine da razze ovine del Mediterraneo (paesi asiatico-africani) incrociatesi con ovini siciliani. E' conosciuta anche come Testa rossa, Faccia rossa, Lentinese. Produzioni medie 150 - 200 kg per lattazione al 6,5 % di grasso e 5,2 % di proteine.

Valle del Belice

Razza italiana a prevalente attitudine alla produzione di latte. Ottenuta attraverso ripetuti incroci tra ovini di razza Pinzirita, Comisana e Sarda e successivo meticciamiento selettivo e riproduzione in consanguineità.

La pecora della Valle del Belice è presente oltre che nella omonima valle in provincia di Agrigento anche nei territori della provincia di Trapani. Negli ultimi anni si va diffondendo anche nelle provincie di Palermo, Enna, Catania e Messina.

Produzione media di latte:

- Primipara litri 150 in 100 giorni
- Secondipara litri 250 in 200 giorni
- Terzipara ed oltre litri 270 in 200 giorni

Percentuale media di grasso nella lattazione: 6,0%

Percentuale media di proteine nella lattazione: 5,5%

Caprini

Come per le razze ovine anche quelle caprine sono tutte autoctone della Sicilia.

Girgentana

Le antiche origini di questa razza sono da ricercare nella capra Falconeri o Markor, proveniente dall'Asia Occidentale. Si è diffusa in passato in Sicilia, specialmente nella provincia di Agrigento (da cui prende il nome "Girgenti"). Attualmente è allevata soprattutto in Sicilia, in particolare nella prov. Agrigento che fa parte del distretto, e in Calabria, allo stato semistabulato o stabulato. Molto

buona la produzione di latte con produzioni medie:

primipare lt. 294 pluripare lt. 466 con 4,7 % di grasso e 4,2 % di proteine.

Rossa Mediterranea

La Rossa Mediterranea (o Derivata di Siria) deriva dalla razza Siria o Mambrina, originaria del versante medio-orientale del Bacino del Mediterraneo. In Italia viene allevata nel Centro-Sud, soprattutto in Basilicata e in Sicilia. L'allevamento è estensivo al pascolo per la produzione di latte. Razza con attitudine alla produzione di latte da destinare alla trasformazione in prodotti caseari tradizionali. Viene allevata in piccoli e medi allevamenti, allo stato semi-brado o semi-stabulato. Produzione media latte: primipare lt. 272 pluripare lt. 443.

Maltese

Le origini lontane di questa razza sono il versante medio-orientale del bacino del Mediterraneo. E' stata selezionata in Italia. Zona di maggiore allevamento: Sicilia e regioni del centro sud. Altri piccoli gruppi in regioni del Nord. Spiccata attitudine lattifera che ben si adatta al sistema intensivo stallino. Allevata allo stato brado, semibrado e stabulato.

Prevalente l'attitudine alla produzione di latte con produzioni medie:

primipare lt. 243

pluripare lt. 377 con 5,1 % di grasso e 4,3 di proteine.

Bovini

Delle razze bovine allevate nel comprensorio soltanto una, la Modicana, è autoctona della Sicilia mentre tutte le altre sono state importate dal nord Italia per le maggiori performance produttive.

Cinisara

Il mantello, di colore nero uniforme, può essere anche pezzato nero, bianco, o rosso, con ventre chiaro. Taglia modesta, presenta corna dirette prima lateralmente e poi in alto.

Appartenente al gruppo delle Podoliche, si è differenziata come ecotipo locale diverso dalla Modicana e maggiormente produttiva rispetto ad essa anche grazie all'ambiente di allevamento più favorevole. Diffusa soprattutto in provincia di Palermo ed in particolare nel comune di Cinisi. La popolazione è considerata in pericolo secondo le categorie di rischio della FAO.

Dal 1985 è stato istituito il Registro Anagrafico delle popolazioni bovine autoctone e gruppi etnici a limitata diffusione. Tale registro è stato istituito per salvaguardare le razze bovine

minacciate di estinzione che risultano allevate in Italia e per la salvaguardia di questi patrimoni genetici.

E' caratterizzata da buona rusticità ed una attitudine prevalente alla produzione del latte.

Modicana

La zona di origine è l'ex contea di Modica, in provincia di Ragusa (Sicilia). Da qui si è diffusa in tutta l'isola. E' la più importante razza bovina della Sicilia, sia per consistenza che per qualità zootecniche. E' una razza molto rustica e frugalissima. Negli ultimi anni si è diffusa in tutto il territorio regionale adattandosi alle diverse situazioni pedoclimatiche.

Nelle zone collinari e montane più interne sono diffuse 2 varietà della razza Modicana dette rispettivamente Mezzalina e Montanina: Il mantello è di colore uniforme rosso scuro, con sfumature dal nero dei tori al fromentino chiaro delle vacche. Sfumature nere specie nella parte anteriore e sulla faccia esterna delle cosce. La produzione di latte è di circa 18 - 22 kg al giorno in una lattazione di 200-220 giorni, con una percentuale di grasso di circa il 4%.

Date le basse performance è una razza poco allevata tanto che è una tra le razze a rischio di estinzione. Con il latte della Modicana si producono alcuni formaggi tipici siciliani come il Caciocavollo e il Ragusano.

Frisona italiana

Razza originaria della Frisia (Olanda) caratterizzata dal colore del mantello, pezzato nero ma anche pezzato rosso. Le corna sono corte e l'aspetto generale è armonico e vi è un buon equilibrio dei caratteri lattiferi con una produzione media di 75 q.li di latte. Nel comprensorio non ha trovato grande consenso tra gli allevatori per le basse performance dovute alle elevate temperature.

Pezzata Rossa Italiana

Appartiene al gruppo di razze Pezzate Rosse derivate Simmental. L'allevamento in Italia della Razza Pezzata Rossa derivata Simmental ha avuto inizio in Friuli attraverso un incrocio di sostituzione della popolazione bovina locale.

Il mantello è pezzato rosso tendente al fromentino (rosso in genere sbiadito). Il bovino Pezzato Rosso è animale rustico, precoce, docile e presenta due attitudini: latte e carne.

Le produzioni di latte sono in media intorno ai 60 q.li al 3,9 % di grasso e 3,42 % di proteine.

Questa razza a duplice attitudine oltre a produrre latte e carne si caratterizza per una elevata resistenza alle mastiti e per una accentuata fertilità.

Negli ultimi anni sono aumentati i capi allevati nel comprensorio data l'adattabilità di questi animali e le buone performance produttive.

Bruna

La razza Bruna allevata in Italia rappresenta il ceppo italiano della razza Bruna Alpina, derivato dall'introduzione di soggetti svizzeri, austriaci ed in parte bavaresi, adattatisi ai nostri ambienti e, specialmente negli ultimi anni, rinsanguato con il ceppo americano Brown Swiss. Prima del 1981 era denominata Bruna Alpina. Presente in Italia dal XVI secolo. Inizialmente a triplice attitudine, poi a duplice ed infine si specializza per il latte (con gli incroci con Brown Swiss dagli Stati Uniti). In generale il maggior numero di allevamenti è situato in zone particolarmente sfavorite di montagna e collina. Oggi il nome non è più Bruna Alpina, ma Bruna.

Mantello di colore uniforme, bruno o variabile dal sorcino al castano.

Produzione di latte: 5.400 kg/lattazione al 4 % di grasso e al 3,5 % di proteine. Buona attitudine casearia del latte perché nel patrimonio genetico della razza c'è una ridotta presenza di allele A della k-caseina (che influenza negativamente la coagulazione del latte). Questa è la razza più allevata nel comprensorio sia per le sue produzioni che per la rusticità dei soggetti.

Asini

Ragusano

Zone di origine sono i territori dei Comuni di Ragusa, Modica, Scicli e S.Croce Camerina. Razza di recente costituzione: è stata infatti ufficialmente riconosciuta nel 1953, quando, attraverso lavori di selezione, l'Istituto di Incremento Ippico di Catania (che tiene il Registro Anagrafico) riuscì a fissare alcune caratteristiche-tipo.

Gli asini presenti da sempre in Sicilia erano riconducibili all'asino di Pantelleria, diffuso in provincia di Trapani ed alla "razza siciliana" comunemente detta ed estesa in tutto il territorio insulare. Le due "razze" incrociate tra di loro e con l'asino di Martina Franca, con qualche insanguamento dell'Asino Catalano, diedero, seguendo una serie di incroci a più vie, alcuni prodotti molto validi. A seguito di questi incroci, soprattutto in provincia di Ragusa, si

trovarono soggetti dalle buone caratteristiche di sviluppo e conformazione. Si lavorò molto su questi soggetti incrociandoli in stretta consanguineità per cercare di fissare in maniera piuttosto rapida, il complesso dei caratteri veramente pregevoli ancora oggi riscontrabili. (Istituto di Incremento Ippico di Catania). Si adatta con facilità ai climi rigidi e in passato è stata utilizzata nel Nord Europa. Temperamento nevriale ed energico. Attitudini: soma, tiro e produzione mulattiera. Mantello baio scuro, con ventre di biscia o di cervo, esteso anteriormente e posteriormente alle facce interne degli arti; focatura agli occhi, muso grigio a peli rasati, ben delimitato fin sopra le narici con sfumature focate (tollerata la sfocatura), criniera e coda nere. L'incidenza delle allergie e delle intolleranze a varie categorie di alimenti è in continua crescita soprattutto nei paesi ad alto tasso di industrializzazione. Ogni anno in Italia i bambini colpiti da allergie al latte vaccino sono da 10 a 15.000; tra queste allergie quella denominata APLV (Allergia alle Proteine del Latte Vaccino) è una delle più problematiche, sia per la grave sintomatologia che il lattante presenta dopo poche ore dall'assunzione del latte vaccino, sia perché spesso è accompagnata ad altre allergie (allergia al latte di soia). Il latte d'asina è il latte animale che si avvicina maggiormente al latte umano, sia come composizione che per caratteristiche organolettiche e quindi rappresenta l'unica alternativa naturale ai prodotti commerciali quali "il latte di soia" e il "latte idrosilato".

5.2.3 IL COMPARTO DELLA TRASFORMAZIONE

Il comparto della trasformazione è costituito principalmente da una miriade di piccole e medie imprese di tipo artigianale, insufficienti sia in termini di capacità produttiva che in termini strutturali ed organizzativi.

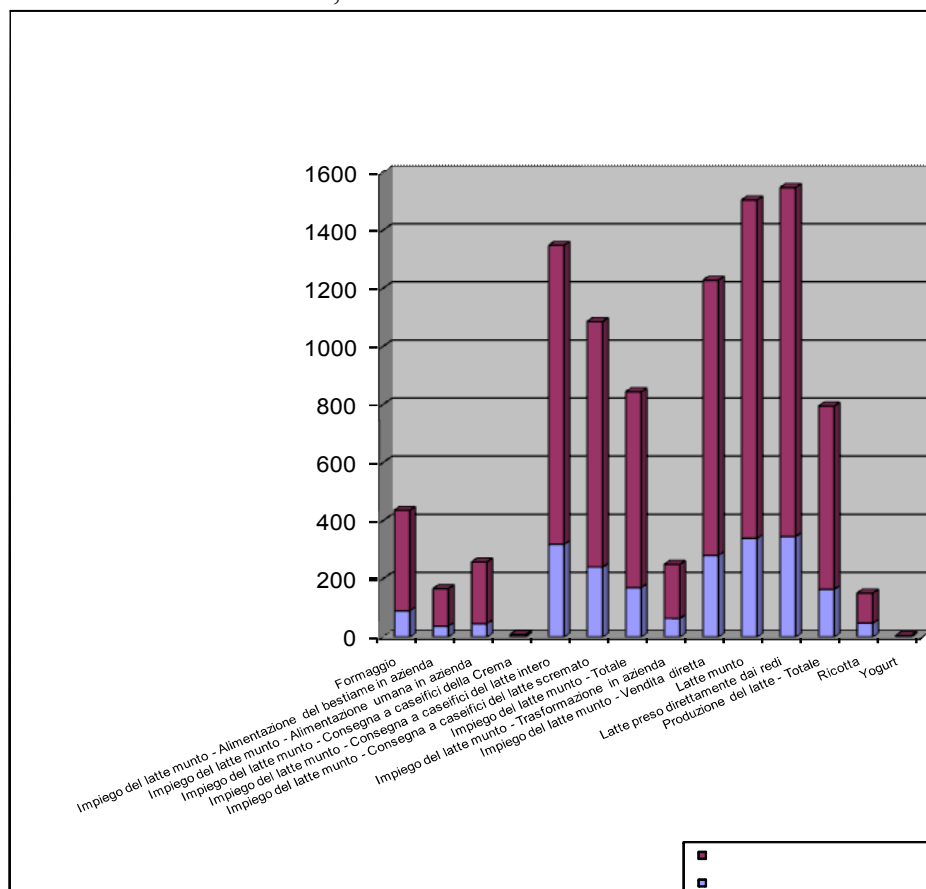
Nel 2000, circa il 90% della produzione di latte del comprensorio (di vacca + bufala + capra + pecora) è stato destinato alle aziende lattiero-casearie.

Del latte destinato alle aziende lattiero-casearie (anno 2000), l'87% è costituito dal latte di vacca, il 12% dal latte di pecora e soltanto l'1% dal latte di capra e di bufala.

Negli ultimi anni, l'affermarsi di una normativa igienico-sanitaria piuttosto rigida, ha determinato (soprattutto per il latte bovino) una riduzione dei quantitativi di latte trasformati direttamente presso l'azienda agricola ed ha favorito la tendenza alla separazione della fase produttiva da quella di trasformazione.

Di fatto la percentuale di latte destinato alla trasformazione "industriale" resta comunque ben lontana dalla media regionale e nazionale. Infatti, la caseificazione aziendale condotta con

metodi di tipo artigianale, spesso non adeguati alle norme igienico-sanitarie vigenti, rappresenta, ancora oggi, una realtà significativa delle zone interne e di montagna.



Le imprese lattiero-casearie sono disciplinate ai sensi del DPR 54/97. Quest'ultimo rappresenta, a livello nazionale, il regolamento di attuazione delle due direttive comunitarie 92/46 e 92/47 in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

Nel Decreto, precisamente all'art. 1, sotto la voce "campo di applicazione", si legge che il presente regolamento stabilisce le norme sanitarie per la produzione e la commercializzazione di latte crudo, di latte alimentare trattato termicamente e di latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte destinati al consumo umano e non si applica:

a) alla vendita diretta dall'azienda di produzione al consumatore finale di latte crudo ottenuto :

1. da vacche e bufale di aziende ufficialmente indenni o indenni da tubercolosi e da brucellosi;
2. da pecore e capre di aziende ufficialmente indenni o indenni da brucellosi;

b) alla vendita diretta dall'azienda di produzione, i cui locali sono in possesso dei requisiti previsti dal D.P.R. n.327/198034, al consumatore finale di prodotti a base di latte preparati nella stessa azienda:

1. con latte crudo di cui alla lettera a)
2. con latte di cui all'art. 18, comma 1, lettera d) del decreto interministeriale 2 luglio 1992, n. 453;

c) ai pubblici esercizi disciplinati dalla legge 25 agosto 1991 n. 28735, ed ai negozi per la vendita al minuto, ivi compresi quelli dotati di laboratori adiacenti al punto vendita che provvedono esclusivamente alla vendita diretta al consumatore;

d) agli stabilimenti ed ai laboratori di fabbricazione, preparazione e confezionamento di pasti destinati alla ristorazione collettiva;

e) alla fabbricazione di prodotti composti di latte, preparati anche con ingredienti fabbricati ai sensi del presente regolamento, nei casi in cui il contenuto di latte e di prodotti lattiero - caseari nel prodotto finito sia inferiore al 50% in peso.

Sono invece disciplinati dal regolamento tutte le imprese lattiero - casearie che – non rientrando nei casi su detti - presentano almeno una delle seguenti tipologie di impianto:

- Centro di raccolta ¹ (CR);

- Stabilimento di standardizzazione ¹ (CS);
- Stabilimento di trattamento termico ¹ (STT);
- Stabilimento di trasformazione ¹ (STF);
- Magazzino di stagionatura ¹ (STA);
- Stabilimento di porzionatura ¹ (POR)

¹ Ai sensi del DPR 54/97 si intende: per “centro di raccolta” lo stabilimento in cui il latte crudo può essere raccolto ed eventualmente raffreddato e filtrato; il “centro di standardizzazione” è lo stabilimento non strutturalmente collegato ad un centro di raccolta né ad uno stabilimento di trattamento o di trasformazione, nel quale il latte crudo può essere sottoposto a scrematura o a modifica del tenore dei costituenti naturali del latte; lo “stabilimento di trattamento termico” è lo stabilimento in cui si effettua il trattamento termico del latte; lo “stabilimento di trasformazione” è lo stabilimento di fabbricazione in cui il latte e i prodotti a base di latte sono trattati, trasformati e confezionati; lo “stabilimento di porzionatura” è lo stabilimento per la porzionatura dei formaggi

I dati di riferimento qui riportati provengono dall’archivio Infoimprese; si tratta di un data base realizzato da Infocamere, la società delle camere di commercio che ha sviluppato e gestisce il registro delle imprese, contenente tutti i dati anagrafici delle imprese italiane regolarmente iscritte alle Camere di Commercio.

L’archivio è organizzato facendo riferimento ai codici di attività ISTAT del 1991; le imprese del distretto lattiero-caseario sono pertanto rappresentate in due categorie di attività: “Agricoltura, caccia e relativi servizi (A01)” e “Industrie alimentari e delle bevande (D15)”.

NUM.	CODICE DI ATTIVITA' ISTAT (ADECO 91)
A	AGRICOLTURA, CACCIA E SILVICOLTURA
01	Agricoltura, caccia e relativi servizi:
01.21	Allevamento di bovini e bufalini, produzione di latte crudo
01.22	Allevamento di ovini, caprini, equini
01.22.1	Allevamento di ovini e caprini

Infocamere, alla voce “ALLEVAMENTO DI BOVINI E BUFALINI, PRODUZIONE DI LATTE CRUDO” rileva la presenza di n. 2.128 imprese del settore operanti in Sicilia, delle quali: n. 379 operanti in provincia di Palermo, n. 76 in provincia di Agrigento, n. 82 in provincia di Trapani, n.9 in provincia di Caltanissetta.

Per quanto riguarda il settore “ALLEVAMENTO DI OVINI, CAPRINI, EQUINI” sono censite n. 1.704 imprese operanti in Sicilia, delle quali n.223 in provincia di Palermo, n. 258 in provincia di Agrigento, n. 307 in provincia di Trapani, n. 88 in provincia di Caltanissetta.

NUM.	CODICE DI ATTIVITA' ISTAT (ADECO 91)
D	ATTIVITA' MANIFATTURIERE DA-INDUSTRIE ALIMENTARI, DELLE BEVANDE E DEL TABACCO
15	Industrie alimentari e delle bevande:
15.51	Trattamento igienico, conservazione e trasformazione del latte
15.51.1	Trattamento igienico e confezionamento di latte alimentare pastorizzato e a lunga conservazione
15.51.2	Produzione dei derivati del latte: burro, formaggi, ecc.

Infocamere, alla voce “TRATTAMENTO IGIENICO, CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE DEL LATTE”, rileva n. 178 imprese operanti in tutta la Sicilia, delle quali: n. 27 in provincia di Palermo, n. 21 in provincia di Agrigento, n. 27 in provincia di Trapani, n. 12 in provincia di Caltanissetta.

5.3 I PRODOTTI DEL DISTRETTO

- Pecorino siciliano DOP (certificato)
- Vastedda della valle del Belice DOP (certificato)
- Caciocavallo Palermitano (in attesa di certificazione)
- Tuma persa (a rischio di scomparsa)
- Provola delle Madonie
- Mozzarella
- Caciotta, Caciotta affumicata
- Fiore Sicano
- Canestrato
- Ricotte
- Fior di garofano
- Caprini
- Pecorino fresco
- Formaggio fresco di pecora
- Ainuzzi
- Scamorza
- Latte bovino, ovino, caprino
- Foraggio
- Granella
- Caciocavallo Ragusano
- Mozzarella Ragusana di Bufala
- Caciotta affumicata di Ragusa

Descrizione

Vastedda della valle del Belice DOP

La “Vastedda della valle del Belice DOP” è un formaggio che veniva ottenuto, anche nel recente passato, da latte di fine lattazione, quando il latte da caseificare era di quantità esigua per ottenere una forma di pecorino e la temperatura ambientale troppo elevata per poter cumulare il latte di più mungiture senza che questo inacidisse: di conseguenza il latte non era più idoneo alla trasformazione in pecorino e quindi veniva recuperato con la filatura, da qui il nome Vastedda che deriva da vasta cioè guasta. Oggi, la “Vastedda della valle del Belice” viene prodotta tutto l’anno e rappresenta, anche sul piano quantitativo, un importante prodotto caseario della zona. Il valore della “Vastedda della valle del Belice” deriva dal fatto che si tratta di un formaggio di pecora a pasta filata, unico nel suo genere, ottenuto con latte crudo, intero e ricco di fermenti lattici vivi.

L’incessante richiesta del prodotto, in virtù della sua gradevolezza, ha però esteso il periodo di produzione all’intero anno. La Vastedda della valle del Belice è un formaggio consumato allo stato “fresco” con una forma che ricorda l’antica “focaccia” di pane (ancora oggi prodotta in zona), di colore giallo paglierino dal sapore gradevolmente acidulo. Un discorso a parte va fatto per l’aspetto microbiologico del formaggio “tipico”, che è un prodotto “vivo”, ricco di microrganismi in continua evoluzione, per cui si devono evitare trattamenti termici drastici e non ricorrere all’aggiunta di siero-innesti che azzerino la microflora indigena “ad habitat ristretto” instauratasi “ab antiquo” nella zona di produzione.

A tutela di questo prodotto, il 28 agosto 2001 è stato costituito il “Consorzio per la Tutela del Formaggio Vastedda della valle del Belice” con sede ad Agrigento. Oggi la Vastedda della valle del Belice DOP ha ottenuto con DM 22573 del 27/11/2007 la protezione nazionale transitoria in attesa del riconoscimento comunitario di Bruxelles, ed è proprio all’inizio di Febbraio 2008 che è iniziata l’attività di marchiatura delle prime forme DOP.

Pecorino Siciliano DOP

Per quanto riguarda il Pecorino Siciliano DOP prodotto in Sicilia la produzione è di circa 70000 quintali, che portano ad una disponibilità media per ogni siciliano di circa 1,4 kg rispetto ad una disponibilità media nazionale di formaggi di kg 18,52. Naturalmente in

Sicilia vengono prodotti altri formaggi ed altri ancora vengono importati nell'isola per cui la disponibilità complessiva è molto superiore.

Le modeste disponibilità di formaggi prodotti con latte bovino e latte caprino in Sicilia incoraggia l'azione di trascinamento del prezzo del Pecorino Siciliano nei confronti dei prezzi degli altri formaggi dell'isola, quelli bovini compresi. Paiono allora opportuni l'uso di slogan "studiati appositamente" e le azioni conseguenti.

L'attenzione va rivolta, quindi, all'immagine del formaggio in modo che il consumatore, avvicinandosi al prodotto, sappia che acquista non soltanto dei contenuti energetici ed organolettici, ma, oltre a questi, anche tutto ciò che quel prodotto rappresenta.

Fare immagine significa riferirsi alla storia, la Sicilia è ricca di avvenimenti e di personaggi delle diverse epoche storiche che potrebbero essere di grande aiuto per valorizzare non soltanto i formaggi ma tutti gli altri alimenti tipici, va allontanata invece l'idea di riferimento al folklore, come hanno dimostrato alcuni eccellenti flop.

La storia, a cominciare dalle origini, pone l'isola ed i prodotti alimentari della tradizione in una luce molto favorevole, essendosi comportata la Sicilia, tra l'altro come primo e più autorevole laboratorio alimentare che ha filtrato il modello produzione-consumo dal Medio Oriente, culla della civiltà occidentale.

In questa immagine che per il pecorino si andrà a concretizzare nell'immagine coordinata, ci sono preistoria, protostoria e storia, e c'è quella cultura alimentare, di cui tanto si sente la mancanza, quando invece dovrebbe essere coltivata molto più di quanto non si sia fatto; il riferimento alla storia ha carattere dinamico, cioè tiene conto degli avvenimenti che hanno coinvolto direttamente o indirettamente i formaggi mutandone immagine e caratteri.

Per costruire un'immagine, che sia valida per gli obiettivi che si intendono raggiungere, ogni riferimento è utile purché riguardi avvenimenti o personaggi che abbiano avuto qualche rapporto con il prodotto. Il Pecorino di Filiano, per esempio potendosi avvalere del castello di Lagopesole, può benissimo collegarsi alla storia di questo grande uomo di cultura e di stato ed alle vicende che lo hanno visto protagonista in loco.

Arrivati a questo punto, interviene il marketing che è analisi, ideazione ed azione.

Escludendo per il momento l'analisi, che è in corso di attuazione, e soffermandoci all'ideazione, è stata confermata la scelta storica, concepita in linea con i riferimenti storici,

presentando il Pecorino Siciliano, formaggio prodotto e consumato in tutta l'isola, tra i prodotti entrati nel Vecchio Continente attraverso la Sicilia: "porta alimentare d'Europa".

L'idea, che ha consistenti basi preistoriche e storiche, inserisce la Sicilia, a buon diritto, nell'itinerario del neolitico, riguardante le radici della stessa civiltà occidentale con un coinvolgimento di ampio significato scientifico, tecnico-storico e suggestivo.

L'espansione sociale, economica e culturale del Vecchio Continente trova i suoi presupposti nel neolitico del Medio Oriente, la cui influenza è stata fedelmente esportata per via d'acqua e di terra (non a caso la cucina aristocratica italiana dalle origini al rinascimento ha fatto largo uso di spezie): la prima è quella che ha trovato sulla propria rotta la Sicilia prima di raggiungere, attraverso il Mediterraneo, Sardegna, Francia e Spagna; la seconda corrisponde ai corridoi balcanico-danubiano e africano-iberico.

Tutto ciò per significare che nonostante il ruolo rivestito dal Pecorino Siciliano in Europa, quale porta di ingresso degli ovini e dei caprini, dell'arte casearia e delle coltivazioni cerealicole e leguminose, nessun riconoscimento in tal senso è mai stato chiesto né riconosciuto.

Nel momento in cui ci preoccupiamo di valorizzare il Pecorino Siciliano DOP, la strada principale da seguire non può che essere quella del ripristino delle verità storiche, nonostante le oggettive difficoltà di risalire a tempi tanto lontani.

Questa tesi, qualora fosse dimostrata con più puntualità e quindi accettata, sarebbe destinata a sconvolgere il pacifico contesto, nel quale non mai stato riconosciuto alla Sicilia alcun merito in campo lattiero-caseario, offrendo una nuova chiave di lettura all'intero nostro passato con l'isola nel ruolo di terra di origine dell'intera vicenda alimentare europea.

Poiché gli allevamenti e le coltivazioni citati hanno trovato in Europa l'habitat adatto e sono diventati tutti ingredienti di fondo della cucina continentale, trovano spiegazione per questa via la ricchezza ed il prestigio del patrimonio di prodotti tipici dell'Italia e la gastronomia, considerata prima nel mondo.

Questi traguardi, qualora fossero raggiunti, dovrebbero essere accreditati alla Sicilia per diritto di nascita, avendo la nostra isola messo in opera il primo laboratorio alimentare d'Europa. Non è un caso che la prima testimonianza scritta dell'arte casearia nella storia del mondo sia quella omerica di Polifemo, che si comportava nella Sicilia di allora, come fanno ancora oggi i nostri pastori.

Fu dall'origine che il territorio italiano si è diversificato:

- a nord ha prevalso il modello che ebbe origine sulle rive del Danubio e che si è caratterizzato per l'allevamento bovino;
- a sud è rimasto operante il modello mediterraneo, caratterizzato da una agricoltura debole, nella quale prevale spesso il sistema agro-pastorale con l'allevamento ovino e caprino.

Le strutture agrarie ed i sistemi agricoli, nati nel neolitico, non sono molto cambiati e si trovano spesso nell'impostazione nell'agricoltura italiana di oggi, specie in Sicilia e nel Mezzogiorno.

Caciocavallo Palermitano

Il Caciocavallo Palermitano è un formaggio a pasta filata, prodotto nella provincia di Palermo ed alcuni comuni della provincia di Trapani con punte di maggiore produzione nella zona di Godrano e Cinisi.

E' prodotto con latte intero di vacca, tramite tecniche tradizionali utilizzando antichi utensili quali: tina di legno, bastone di legno "rotula", recipiente di legno per la pressatura "cisca", graticcio di canne "cannara", bastone di legno "appizzatuma", bastone di legno "vaciliatuma", contenitore per la filatura "piddiaturi", tavole e contenitori di legno "tavoliere", caldaia di rame stagnato.

Il latte coagula in una tina di legno a 35°C con caglio di pasta di agnello. La cagliata viene fatta spurgare con l'ausilio di un recipiente (cisca), cotta per 4 ore, dopo viene posta su un graticcio di canne "cannara" per poterla pressare. La pasta ottenuta viene appesa ad un bastone di legno "appizzatuma" per favorire lo spurgo del siero. Il giorno dopo viene tagliata, messa nel "piddiataru", contenitore per la filatura, e filata con la scotta e l'ausilio di un bastone di legno "vaciliatuma". La sfera di pasta viene deposta sul "tavoliere" di legno dove acquisterà la forma a parallelepipedo.

La stagionatura avviene in locali dai muri spessi che li rendono molto freschi, umidi e ventilati a volte interrati, poggiati su ripiani di legno. La stagionatura può essere da 1 a 4 mesi per il semistagionato, oltre i 4 mesi per lo stagionato.

Si tratta di un formaggio molto antico, che risale al 1400, usato sulle mense delle monache e dei nobili come cibo particolarmente pregiato: era considerato infatti un prodotto di alto

valore nutritivo adatto ai rinfreschi offerti da principi e baroni ed era inoltre utilizzato come merce di scambio nei contratti di affitto.

Tuma Persa

La Tuma Persa è un formaggio ormai rarissimo e a rischio di scomparsa, poiché esiste attualmente un solo casaro a produrlo: l'Azienda Salvatore Passalacqua di Castronovo di Sicilia, che aderisce al presente Distretto.

Il formaggio è unico per la sua tecnologia di caseificazione, che unisce una tradizione che si perde nella notte dei tempi ad uno studio continuamente teso al miglioramento del risultato; molto raro anche perché questo formaggio era ormai uscito dalla tradizione casearia siciliana. L'azienda agricola che produce la tuma persa si rifà ad una tecnologia di produzione che viene descritta su un testo degli anni trenta.

Il risultato ottenuto è stato talmente interessante da far partire un progetto per il recupero di questa produzione ed a questo scopo è stato inserito tra i presidi di Slow Food.

Il formaggio nasce praticamente nella fase di stagionatura: il suo nome pare abbia un legame diretto con esso, tenuto conto che dopo essere stata messa in forma, viene "abbandonata" per 8/10 giorni prima di intervenire per la prima volta: viene quindi lavata in maniera grossolana della muffa creatasi e "riabbandonata" per altri 8/10 giorni prima di essere finalmente salata, dopo averla lavata e spazzolata molto accuratamente.

Secondo il parere del casaro che la produce, il latte vaccino è quello che meglio si presta alla realizzazione di questo formaggio.

Il latte di pecora o quello misto hanno dato buoni risultati ma non paragonabili a quelli sperimentali con il latte di vacca.

Provola delle Madonie

La Provola delle Madonie è un formaggio a pasta filata, prodotto nei comuni di S. Mauro Castelverde, Gangi, Collesano, Caltavuturo, Scillato, Polizzi Generosa, Petralia Sottana, Petralia Soprana, Alimena, Blufi, Bompietro, Isnello, Gratteri, Castelbuono, Geraci Siculo, Pollina, Castellana Sicula.

Derivato da latte di vacca intero, crudo; microflora naturale; caglio a pasta di agnello; pascolo naturale e coltivato con integrazione di foraggi e concentrati in stalla.

La provola delle Madonie è prodotta ancora in modo artigianale dalle mani esperte di casari locali che si tramandano da padre in figlio le antiche tecniche casearie. E' di piccole dimensioni, circa 1 Kg, con un breve collo con la testa lavorata a palla. La salatura avviene in salamoia satura; la stagionatura richiede 10-15 giorni. Ha una crosta sottile di colore giallo paglierino. La pasta è bianca tendente al paglierino, la consistenza è morbida e compatta. Il sapore è dolce e delicato. Attrezzature storiche: Tina di legno, bastone di legno "rotula" e/o brocca, recipiente di legno "cisca", coltello di legno, canestro di giunco, graticcio di canne, bastone di legno "appizzatuma", recipiente di legno "piddiaturi", bastone di legno "manuvedda", tavoliere di legno, caldaia di rame stagnato. Fuoco diretto legna-gas.

La stagionatura avviene in locali tradizionali freschi e ventilati dove il formaggio viene appeso a "cavallo" di una pertica per tutto il periodo della stagionatura.

Canestrato

Per il canestrato il metodo di lavorazione si svolge come di seguito descritto:

il latte prodotto viene raccolto nella vasca refrigerante, dopo portato al caseificio viene versato nella "tina" ove con l'aggiunta di caglio, viene messo a coagulare per 65 minuti; la cagliata viene rotta con un bastone di legno detto "rotula" e si fa spurgare, dopo posta in fiscelle messe su un tavoliere di legno detto "mastredda" per terminare la sgocciolatura. Dopo circa due ore viene cotto con la scotta a 80°C per circa 85' e dopo posto nelle canestre viene la salatura in salamoia satura.

Tuma

Prodotto da tavola, di questo dolce per l'alto contenuto in lattosio non ancora impegnato nella fermentazione. Viene consumato subito dopo la produzione.

Primo Sale

Formaggio da tavola di lieve e blanda salatura per trattamento con sale fine a secco sullo scalzo. Si consuma dopo circa 10 gg. dalla produzione. Gli amminoacidi in incipiente liberazione per l'iniziale degradazione della caseina lasciano spazio ai contenuti

originari del latte che gli conferiscono un caratteristico sapore gradevole.

Secondo Sale

Formaggio saporoso che ricorda la specie di provenienza, da tavola o da tenera grattugia, armonicamente dolce e salato per il trattamento di sale a secco o in salamoia satura. Viene consumato tra il 45 e il 90 giorno dalla sua produzione. Le caratteristiche organolettiche, essenzialmente delicate, scaturiscono dall'amalgama degli amminoacidi, dei prodotti della incipiente degradazione lipidica e dei componenti originari del latte.

Ainuzzi

Il latte della mungitura serale viene filtrato e conservato fino al mattino successivo. Portato ad una temperatura di 37°C vi si aggiunge del latte appena munto. Dopo la coagulazione, mediante l'aggiunta di caglio di agnello, il prodotto ottenuto viene rotto con la "rotula", particolare bastone dalla testa arrotondata, in modo da ottenere un aspetto granuloso (durante tale operazione si aggiunge acqua ad una temperatura di 65/70° C). Lasciato riposare per circa 10 minuti, si ha la precipitazione della cagliata sul fondo del recipiente e l'affioramento del siero del latte. Dopo un periodo di ulteriore riposo e dopo che la temperatura si è abbassata intorno ai 30° C. la cagliata viene estratta, posta su di un tavolo particolare e coperta con un telo di lino o cotone per circa un giorno. Durante questa fase la pasta perde il siero residuo ed inizia il processo di acidificazione. Successivamente la pasta viene tagliata in striscioline e posta in un recipiente. Inizia ora il processo di modellatura degli ainuzzi. Infatti prese le striscioline si inizia a lavorarle mediante l'aggiunta di acqua calda fino ad ottenere la forma desiderata, dopodiché vengono immerse subito in acqua fredda e poi in salamoia satura. Usciti dalla salamoia gli ainuzzi vengono di nuovo immersi in acqua fredda e poi lasciati ad asciugare in appositi locali ben arieggiati.

Questi piccoli formaggi di pasta filata vengono modellati su forme di animali come cervi, daini o capre.

Ricotta

La ricotta non può essere considerata un formaggio, poiché non è ottenuta dalla cagliata bensì dal suo sottoprodotto, il siero del latte.

Le proteine del latte si presentano sotto due forme distinte: la caseina (80%) e le proteine del siero (20%). La caseina viene separata insieme alla maggior parte dei grassi e va a formare la cagliata.

Le proteine che rimangono nel siero (da cui prendono il nome) si separano dal resto (coagulano) a una temperatura di 75-80 gradi. Il processo è facilitato dall'aggiunta di un acidificante, come l'aceto o il limone.

Il siero viene salato e scaldato fino a che si formano i fiocchi bianchi composti da proteine del siero, grasso residuo, lattosio e sali minerali. Questa massa viene estratta con la spannarola e raccolta in appositi contenitori che ne consentono lo spurgo. Ciò che rimane del siero è la scotta, che viene utilizzata per alimentare il bestiame o per ricavare lattosio. La resa è piuttosto bassa, del 2-3%.

Ricotta Salata

La ricotta salata segue il procedimento di produzione della ricotta tradizionale, ma invece di essere messa in commercio fresca viene salata a secco in superficie e messa a stagionare per un periodo variabile da 10 giorni a un mese. Durante questo periodo la ricotta perde almeno il 50% di acqua rispetto alla ricotta fresca. Se durante questo periodo subisce anche un affumicamento, si parla di ricotta affumicata.

La ricotta salata e affumicata si conserva bene anche per diverse settimane, grazie alla bassa umidità e all'effetto conservante del sale.

Fiore Sicano

Noto anche con la denominazione di "tumazzu ri vacca", ripercorre la storia di tutti i formaggi fortemente connessa al "caso". È mitica ormai la storia che il primo produttore a causa di un imprevisto non ha potuto portare a termine la lavorazione del formaggio che tradizionalmente aveva sempre fatto. Al ritorno per "non buttare" la tuma la mise ugualmente in forma, di più piccole dimensioni perché quelle più grandi sarebbero servite per la caseificazione del giorno dopo. Credendo di non poter utilizzare quel formaggio lo trascurò e quindi l'insediarsi di muffe della frutta vicina. Dopo qualche tempo ha deciso di buttarlo ma

non prima di averlo assaggiato. Gustandolo ha deciso di ripetere la stessa tipologia di trasformazione del latte mettendola a punto. Per tali motivi le attrezzature sono simili a quelle utilizzate per il canestrato con l'aggiunta di una cassa in legno dove la tuma viene riposta per circa 4 ore e dove vengono effettuati 5-6 rivoltamenti.

Formaggio a pasta cruda, molle prodotto a Castronovo di Sicilia, Santo Stefano Quisquina, Prizzi, Palazzo Adriano, Bivona, Cammarata (area centrale dei "Monti Sicani"). Derivato da latte di vacca intero, crudo di due mungiture; microflora: naturale; caglio pasta di capretto; pascolo con integrazione aziendale.

Il fiore sicano è l'unico formaggio a pasta cruda, molle con la presenza di muffe autoctone di cui il genere più importante è il *Penicillium* derivante dai microclimi dei locali di stagionatura; la salatura è a secco sull'intera superficie della forma; la stagionatura richiede in genere 60 giorni ma è possibile rilevare diversi stadi di maturazione anche superiore ad un anno di stagionatura

Locali di stagionatura: costruzioni in pietra calcarea con muri molto spessi e seminterrati.

Le forme vengono poggiate su scaffali di legno di leccio o quercia. In tali ambienti si insediano le muffe, la più importante è del genere *Penicillium*.

Caciocavallo Ragusano

Caciocavallo Ragusano DOP - Origini e area di produzione

Il caciocavallo Ragusano DOP (chiamato in dialetto anche "scaluni" o "pruvuluni") ha una tipica forma rettangolare (altezza 13-15 cm e lunghezza 40-45 cm), pesa normalmente più di 10 chili. La zona di produzione è la provincia di Ragusa in Sicilia. Viene prodotto con latte vaccino intero ottenuto da mucche di razza Modicana allevate prevalentemente allo stato brado.

Area di produzione: province di Ragusa e Siracusa.

La Denominazione di Origine Protetta è stata riconosciuta il 1 luglio 1996.

Caciocavallo Ragusano DOP - Caratteristiche e fasi di produzione

Tipo di formaggio: a pasta compatta morbida. Il latte viene filtrato in un grande recipiente di legno - spesso fasciato in rame - e viene aggiunta la pasta di caglio d'agnello o di capretto. La cagliata è pronta dopo più di un'ora: viene rotta in granuli della dimensione di una lenticchia con un'asta di legno che termina a forma di disco. Contemporaneamente, viene aggiunta

acqua a 80°C, per una prima cottura; quindi, la cagliata viene depositata dentro dei canestri da cui viene fatto uscire il siero. Di seguito, viene eseguita una seconda cottura della cagliata, sempre a 80°C, che termina dopo un paio d'ore, utilizzando la scotta, residuo della ricotta. Infine, la cagliata viene riposta nei canestri per completare il filtraggio del siero e qui viene lasciata riposare per venti ore per far maturare il giusto grado di acidità e il sapore. Dopo questo tempo la pasta densa viene tagliata a fette e posta nello staccio, un altro recipiente in legno o in rame su cui viene versata acqua calda che serve a far filare la pasta. Le forme vengono immerse, poi, in piccole vasche di acqua e di sale per la prima salatura. Possono restare in questo stato di salamoia da due o otto giorni, a seconda del peso delle forme. Infine, vengono portati alla stagionatura (spesso in locali ricavati da grotte naturali). Nei centri di stagionatura avviene la seconda salatura, che dura circa trenta giorni. Al termine di questa fase le forme vengono a coppie a cavallo di travi di legno e controllate periodicamente.

Il "Ragusano" viene lasciato maturare per un periodo che va da quattro mesi ad un anno, in base al tipo desiderato.

Caciocavallo Ragusano DOP - Gastronomia e vini consigliati

Ha un sapore dolce, gradevole, delicato e con il prolungamento della stagionatura leggermente piccante. E' molto utilizzato nella preparazione di piatti siciliani. Vini consigliati per l'abbinamento: per il prodotto meno stagionato (Marsala) e per quello stagionato (Etna Rosso, Cerasuolo di Vittoria e Faro Rosso).

5.4 IMPORT-EXPORT

Le problematiche organizzative e strutturali che gravano sul comparto lattiero caseario determinano una scarsa attitudine all'export del settore. La produzione lattiero casearia infatti, è destinata principalmente al mercato locale o al più regionale; la concentrazione commerciale determina il realizzarsi di valutazioni modeste che si ripercuotono sulla redditività del comparto. Tutto questo rende il comprensorio dipendente dall'estero per l'approvvigionamento di latte e di formaggi di tutti i tipi; di conseguenza le esportazioni risultano contenute.

Per quanto riguarda le esportazioni, anche se di entità molto modeste, accanto ai più tradizionali mercati europei, sono da segnalare i rapporti che qualche singolo imprenditore ha intrapreso con alcuni paesi extra UE quali, in particolare, gli Stati Uniti e Canada.

Alla voce formaggi corrispondono le seguenti classi merceologiche: formaggi duri (tipo Grana, Parmigiano, Pecorino, Fiore Sardo e altri duri), formaggi semiduri (Emmental e simili, Provolone, Caciocavallo, Asiago, Fontina, Montasio, Ragusano, Gonda, Gruyer), formaggi molli (tipo Italiceo e Taleggio, Camembert, Brie e altri formaggi destinati alla trasformazione) e formaggi ovicaprini e bufalini (Feta e formaggi di pecora e di bufala in recipienti)⁷¹

Le importazioni dell'aggregato formaggi provengono esclusivamente dai paesi dell'Unione Europea ed in particolare dalla Germania (66% in volume nel 2002) e dal Lussemburgo (16%), a cui seguono l'Austria ed i Paesi Bassi (15%).

Nello specifico i formaggi duri provengono soprattutto dalla Francia, dalla Germania e dall'Austria; il principale mercato di approvvigionamento dei formaggi semiduri è rappresentato dalla Germania a cui seguono, in ordine di importanza, i Paesi Bassi, la Francia e la Svizzera. I formaggi molli sono quasi esclusivamente di provenienza francese e gli ovicaprini e bufalini – rappresentati per la gran parte dalla Feta e dalla categoria “formaggi di pecora e bufala in recipienti” vengono importati dalla Grecia, Germania e Belgio e Lussemburgo.

Dal 1998 al 2002 le importazioni (dai paesi UE + extra UE) hanno segnato una crescita pari al 26%, anche se nel 1999 si registra una brusca contrazione (84% in valore e quantità) dei flussi in entrata, determinata dall'assenza dal mercato, proprio in quell'anno, della Germania – che rappresenta il principale partner commerciale della Sicilia.

Le esportazioni (verso i paesi UE + extraUE) dell'aggregato formaggi sono alquanto modeste, pari nel 2002 a circa 220 mila chilogrammi contro i 9 milioni di chilogrammi importati dalla Sicilia nello stesso anno.

I quantitativi esportati nel 2002, sono diretti per l'80% circa verso i mercati dell'Unione Europea, e principalmente verso la Francia (32% in volume), il Belgio e Lussemburgo (18% in volume) e la Germania (21% in volume); mentre i restanti flussi sono diretti negli Stati Uniti (13%), in Canada (5%) ed in Svizzera (5%).

Negli ultimi anni (2001 - 2002) si registra una contrazione trascurabile delle esportazioni verso i mercati extra UE (Var.% 2002/2001: -3% in volume) ed una forte riduzione, pari a -72%, dei quantitativi diretti verso i paesi UE.

5.5 SOTTOSISTEMI: L'INDOTTO E LE CONNESSIONI CON IL SETTORE TURISTICO

Con l'avvento del nuovo secolo gli obiettivi di sviluppo sostenibile, migliore protezione delle risorse naturali e nuovi modelli produttivi in settori come l'agricoltura e la pesca, hanno riscosso ampi consensi.

Nel contempo, l'esigenza di proteggere l'occupazione e creare nuove forme di impiego è una delle massime priorità per la maggior parte dei governi nazionali e per l'Unione Europea (UE).

Lo sviluppo sostenibile, in cui obiettivi economici, sociali ed ambientali vengono perseguiti congiuntamente, è ora uno dei principi che guidano la Comunità Europea. La sua importanza traspare da numerose recenti dichiarazioni, come la Comunicazione sull'Ambiente e l'Occupazione della Commissione Europea, che sottolinea il desiderio della Comunità di promuovere attività che rispettino e, ove possibile, migliorino la conservazione dell'ambiente e della natura, oltre a sostenere le comunità locali e proteggere il ricco patrimonio culturale dell'Europa.

Possono esistere 'sinergie' tra gli obiettivi di conservazione della natura e quelli economici e sociali.

Una gestione ragionevole delle risorse naturali per proteggere e sostenere la biodiversità richiede manodopera e competenze, inclusa l'esperienza e conoscenza delle popolazioni locali e degli esperti. Sono necessari operatori che monitorino la risposta ai mutamenti ambientali e alle pressioni economiche delle specie e degli habitat. Gli obiettivi di

conservazione della natura comprendono spesso l'attività di promozione ed educazione del pubblico, specialmente dei turisti, e questo può creare anche nuovi posti di lavoro.

La necessità di incrementare l'occupazione, particolarmente nelle aree rurali, dovrebbe essere compatibile con la transizione ad un'economia più sostenibile, nonostante i conflitti occasionali sugli habitat di maggior interesse ambientale. Esistono molte opportunità sia per sostenere le attività economiche esistenti sia per avviarne di nuove che forniscano reali vantaggi alla conservazione, oltre a creare occupazione sostenibile.

Nel passato le possibilità di utilizzare, per la conservazione della natura, fonti di finanziamento europee per lo sviluppo regionale ed economico sono state spesso ignorate.

Tuttavia alcune organizzazioni pionieristiche, tra cui autorità locali e organizzazioni non governative, hanno mostrato che le relative fonti dei finanziamenti UF, per l'appunto i Fondi Strutturali, possono essere applicate ai progetti di conservazione. Questi Fondi hanno l'obiettivo di promuovere lo sviluppo regionale e sociale in tutti i 15 Stati Membri UE, e riducono le disparità economiche tra regioni ricche e povere. Tra il 1994 e il 1999 i Fondi Strutturali hanno messo a disposizione circa 160 miliardi di EURO per i progetti di sviluppo regionale, quasi sempre interamente utilizzati.

Fino ad oggi solo una piccolissima parte di questi Fondi Strutturali è stata dedicata alla protezione della natura, ma ora esiste la possibilità di ridefinire gli equilibri e seguire le indicazioni del Trattato di Amsterdam in materia di sviluppo sostenibile. Il Trattato, entrato in vigore verso la metà del 1999, fa dello sviluppo sostenibile un obiettivo esplicito dell'Unione Europea e sottolinea l'importanza di inserire l'ambiente tra le politiche dell'Unione Europea.

Le Istituzioni Europee, nazionali, regionali e locali attribuiscono grande importanza strategica alla progettazione e realizzazione di progetti e programmi sostenibili integrati regionali. L'esigenza è quella di poter attivare sinergie innovative che traendo spunto dal contesto territoriale e dalle comunità locali possano recuperare e rendere fruibile il patrimonio ambientale e culturale in esso contenuto.

Pertanto l'attivazione di modelli di sviluppo locale deve essere perseguita attraverso un percorso definito in cui individuare i programmi di azioni, gli ambiti territoriali (locali) di intervento, gli obiettivi di indirizzo, le azioni, progetti locali e gli strumenti programmatici, operativi e finanziari.

Oggi aree territoriali omogenee o con la stessa vocazione devono perseguire l'obiettivo strategico della programmazione e dell'avvio di azioni complesse all'interno di "Programmi integrati d'area" per la realizzazione di modelli locali di sviluppo compatibili e durevoli.

Questo tipo di programmi, che hanno principalmente una valenza di orientamento, devono essere utilizzati per il riconoscimento territoriale delle aree di intervento dove poter attuare la programmazione e la pianificazione delle azioni in forma coordinata.

Tale azione è necessaria al fine di ottenere l'adeguamento strutturale del territorio e l'avvio di forme di sviluppo sostenibili, con il coinvolgimento e il sostegno delle comunità locali, passando per la mobilitazione di interessi favorevoli alla cura e al miglioramento della qualità ambientale legata alla politica del lavoro e della crescita sociale.

In considerazione dei diversi livelli di programmazione e di intervento è possibile distinguere due tipologie di obiettivi:

- gli obiettivi di indirizzo necessari alla finalizzazione dei singoli programmi,
- gli obiettivi operativi necessari all'individuazione degli interventi nei diversi ambiti di realizzazione.

Obiettivi di indirizzo

Questo tipo di obiettivi costituisce il primo livello di orientamento per l'individuazione delle principali finalità delle linee di intervento.

In particolare diventa essenziale:

- valorizzare le risorse immobili: creare nuove occasioni e possibilità di sviluppo attraverso la tutela e l'uso compatibile delle risorse – culturali, naturali, umane – delle aree in ritardo di sviluppo;
- costruire un ambiente sociale adatto allo sviluppo, migliorare la qualità della vita nelle aree in ritardo, favorire i processi di recupero della fiducia sociale, favorire l'offerta di servizi innovativi e qualificati per le persone, rendere più flessibili istituzioni, mercati, regole adeguandoli al contesto europeo;
- creare le condizioni per la promozione e la localizzazione di nuove iniziative imprenditoriali, aumentare e valorizzare i fattori di attrattività di iniziative produttive collegandole alla specificità dei luoghi e tradizioni culturali.

Obiettivi operativi

Nell'ambito delle linee di intervento diventa fondamentale perseguire gli obiettivi specifici per ambiti territoriali marginali a seconda che vi sia un sottoutilizzo o un sovrautilizzo delle risorse.

Nel primo caso, sottoutilizzo, si tratta di interventi destinati a:

- Recupero e restauro degli ambiti degradati e vulnerabili, interventi per la fruizione e manutenzione del paesaggio, organizzazione e articolazione delle strutture territoriali di supporto agli usi delle risorse naturali e culturali, con il recupero dei sistemi agricoli a sostegno della qualità e differenziazione dell'offerta dei beni e servizi.
- Realizzazione reti di promozione dell'offerta, coordinando le azioni di informazione, divulgazione e commercializzazione dei beni e dei servizi.
- Valorizzazione di attività artigianali e di piccola imprenditoria locale fondata su modelli di sviluppo compatibile, organizzazione di esperienze lavoro-formazione durante la realizzazione o la gestione degli interventi, riuso dei materiali, recupero dei mestieri e delle tecnologie tradizionali e creazione di nuove attività che, nel valorizzare le specificità locali, siano in grado di rendere compatibile e utilizzare lo sviluppo tecnologico per la conservazione e la tutela dei valori naturali.
- Adeguamento della rete dei servizi anche in rapporto ai progetti di valorizzazione del patrimonio ambientale e di sviluppo di nuove attività, garantendo i servizi pubblici per i residenti (scuola, assistenza sanitaria, ufficio postale, ...) e forme di mobilità integrata in funzione dei bacini di utenza potenziali e della pressione fruitiva stagionale.
- Sviluppo di fonti energetiche rinnovabili integrative attraverso le moderne tecnologie di applicazione dell'energia eolica, solare-termica e fotovoltaica, da biomassa e microidroelettrica, con particolare attenzione alla specificità dei luoghi e delle produzioni locali, avviando forme di gestione integrata.

Nel secondo caso, sovrautilizzo, per ambiti territoriali con sovrautilizzo delle risorse, si avvieranno azioni di:

- Recupero ambientale delle aree antropizzate, con l'eliminazione dei fattori di degrado, attuando interventi per la manutenzione del paesaggio, per il recupero dei sistemi agricoli

originari, formazione e preparazione di capacità locali di intervento anche per la manutenzione e la gestione degli ambiti ripristinati (in particolare fasce costiere isole minori).

□ Regolazione delle modalità d'uso delle risorse primarie, ricostituzione di equilibri ambientali, rilocalizzazione o trasformazione delle attività incompatibili, razionalizzazione dell'impiego delle risorse energetiche, applicazione di tecnologie per la produzione di energia a basso impatto.

□ Sviluppo della ricettività diffusa, formazione di strutture per la fruizione del patrimonio locale naturale e storico-culturale capaci di diluire nello spazio e nel tempo i carichi creando alternative stagionali d'uso delle risorse.

□ Sostegno all'agricoltura a basso impatto, valorizzando le risorse multifunzionali dell'azienda agricola e le produzioni tipiche e biologiche certificate per la differenziazione dell'offerta.

□ Formazione di competenze e capacità progettuali e gestionali per l'offerta di servizi di tipo innovativo, legati alla riconversione delle attività agricole verso forme integrate di servizi per il territorio, di assistenza e didattico-museali e, sostenendo la sensibilizzazione e la formazione degli operatori locali, promuovendo il coinvolgimento e l'attivazione delle organizzazioni del terzo settore sia per l'aggregazione della domanda urbana di spazi e servizi sia per l'organizzazione dell'offerta.

□ Adeguamento e manutenzione dei servizi essenziali per il raggiungimento di adeguati livelli di qualità ambientale, depurazione, rifiuti, rumore, adduzione idrica, sistemi fognari, qualità dell'aria, privilegiando forme integrate di realizzazione e gestione.

□ Creazione di luoghi e spazi di relazione nei tessuti urbani degradati con recupero dei livelli di naturalità esistenti, realizzazione di attività sportive e motorie, manutenzione e gestione di strutture per il ritrovo e la socializzazione.

Le attività comprese nella filiera del latte e prodotti lattiero caseari del comprensorio del distretto, attualmente non hanno una vera e propria diretta connessione con le attività turistiche. Nel comprensorio, mancano dei veri e propri punti di attrazione turistica esplicitamente legati alla filiera; mancano altri punti, di attrazione, che possano essere collocati nell'offerta turistica locale.

Questa carenza, abbinata alla mancanza di soggetti della filiera che insistono con l'associazione tra i prodotti lattiero caseari e le attività turistiche connesse, finisce per impedire lo sviluppo di sinergie e forme di coordinamento trasversali alla filiera.

C'è da dire però che il comprensorio può vantare di un'importante tradizione casearia per la presenza nel territorio di una vasta gamma di formaggi tipici, che con la loro identità specifica, costituiscono un'opportunità vincente per l'economia della filiera e dell'intero territorio; le produzioni tipiche e di qualità, essendo per caratteristiche intrinseche, legate alla storia e alla cultura dell'area, oltremodo possono rappresentare un valido strumento di promozione del territorio e di potenziamento dell'offerta turistica locale.

6. L'Analisi del Patto di Sviluppo Distrettuale con riferimento agli indicatori di rilevanza del sistema produttivo locale

Nei capitoli precedenti si è proceduto alla descrizione del “Patto per lo sviluppo Unico del Distretto produttivo Siciliano rappresentandone la reale consistenza e configurazione economica, le tipologie di prodotto, le dimensioni approssimative del fatturato globale, delle esportazioni e delle importazioni, dell’occupazione attuale e tendenziale, nonché la rispondenza degli obiettivi del patto alle finalità stesse della legge regionale di riferimento e la sua conformità agli strumenti legislativi e programmatori regionali vigenti ed il livello di integrazione con tutte le iniziative per lo sviluppo del territorio previste dai programmi di sviluppo locale e l’internazionalizzazione dell’economia siciliana.

Qui, invece l’analisi della presente iniziativa sarà condotta mediante la puntuale illustrazione, ai sensi dell’art. 3 del D.A. n. 152/2005, dei requisiti in possesso.

Art. 3, punto a):

Il sistema “Siciliano”, per quanto concerne la filiera lattiero-casearia, presenta delle connotazioni storiche tali da renderlo un importante elemento economico e sociale di sviluppo del territorio regionale (ricordiamo per es. la Comarca di Castronovo e l’ area ragusana). Il sistema pur subendo negli ultimi decenni una consistente trasformazione endogena ha, in maniera sostanziale, contribuito a rendere più tenui gli squilibri derivanti da una forte antropizzazione del territorio e dal progressivo diffondersi di attività produttive ed economiche spesso in contesa con gli spazi di insediamento di altre attività agricole. Nonostante una non sistematicità organizzativa e produttiva è presente sul territorio, un sistema di imprese organico che può caratterizzarsi come filiera orizzontale e verticale che lo rende unico nel panorama economico e produttivo regionale in particolare ci riferiamo al processo di produzione del pecorino-canestrato e della ricotta e del caciocavallo ragusano dop. La produzione pur se indirizzata verso mercati esteri (Stati Uniti, Germania, Belgio,

Gran Bretagna ecc.) ha conquistato altri mercati e importanti posizioni di nicchia. Negli ultimi decenni il comparto lattiero caseario ha registrato un dimezzamento nel settore delle importazioni e una flessione del 30% per le esportazioni nel panorama del commercio estero mondiale compensata, appunto, dalla conquista di altre posizioni sia pur di nicchia. Riguardo al latte, le tendenze sono diverse a seconda che si consideri il commercio estero mondiale o solo gli scambi commerciali con i Paesi terzi; infatti, nel primo caso si registra una contrazione delle importazioni ed un incremento delle esportazioni, mentre nel secondo caso si registra un aumento del 60% delle importazioni ed una situazione di stazionarietà delle esportazioni.

Da questo punto di vista il miglioramento o il deterioramento della posizione negli scambi mondiali non sempre è indice di un vantaggio/ svantaggio competitivo del comparto. Da recenti indagini è emerso, tuttavia, che durante il periodo sopra individuato, nei comparti del latte e del formaggio l'Italia ha registrato uno "svantaggio competitivo relativamente al commercio mondiale complessivo"; "diversamente, nell'ambito degli scambi con i Paesi terzi, il settore formaggi riporta un vantaggio competitivo ed il comparto latte un leggero svantaggio". Nel complesso la situazione siciliana ricalca quella italiana del lattiero-caseario che sembra fragile e poco competitiva a causa della polverizzazione aziendale del comparto, della disorganizzazione commerciale, dall'introduzione della moneta unica nell'UE che ha inasprito i differenziali di prezzo sia di materie prime che di prodotti finiti. E', pertanto, inevitabile per i produttori siciliani basare la competitività dei prodotti lattiero caseari sulla "valorizzazione dei prodotti tipici" derivanti da un "sapere fare locale", mediante la creazione di marchi riconosciuti a livello internazionale e ben propagandati che siano capaci di contraddistinguerli, come quello del Pecorino DOP, della Vastedda del Belice DOP, del Caciocavallo ragusano che ha ottenuto il riconoscimento della DOP e il Caciocavallo Palermitano quest'ultimo in corso di riconoscimento. L'efficacia di questa ipotesi di lavoro ha confermato l'apprezzamento del settore che induce gli operatori di settore a trovare posizioni di nicchia sia pur localizzati ma altamente competitivi. In tale ottica le piccole aziende sottoscrittrici del Patto si sono riunite in Consorzi volontari di tutela che sono tra i proponenti del presente patto per dare luogo ad competitività fondata sulla qualità, dunque, sul "cambio favorevole per i Paesi importatori e sui meccanismi d'importazione di questi ultimi che spesso giocano a favore delle nostre quote di export (Canada, USA, Svizzera)". "E'

interessante a questo punto osservare che in USA e in Canada, Paesi entrambi sostanzialmente importatori di formaggio, si è registrato dal 1990 al 1997 un incremento considerevole dei consumi pro-capite annuali di tale prodotto, mentre sono rimasti sostanzialmente inalterati i consumi di carne ed uova, prodotti concorrenti di quelli lattiero-caseari” Questo scenario può essere interpretato favorevolmente per lo sviluppo dell'export di formaggi italiani. Tenuto conto di quanto sopra, le aziende, che operano nel contesto territoriale distrettuale, che già operano e/o opereranno sul mercato transnazionale saranno caratterizzate sicuramente da vantaggi derivanti da localizzazioni in territori esterni e competitivi (in qualche caso già presenti), dagli importanti risultati in quanto propongono sul mercato prodotti dall'elevata qualità caratterizzate dalla tipizzazione che esprime una forte componente territoriale, che si differenziano dal mercato globale per la loro genuinità. Dato, quest'ultimo, di rilievo se si tiene conto del fatto che sullo scenario mondiale la presenza degli italiani e soprattutto dei siciliani, è piuttosto forte anche se bisogna dire che i prodotti siciliani in particolare i formaggi stanno conquistando i mercati di tutto il mondo.

Sul territorio individuato come distretto abbiamo una densità imprenditoriale dell' 8,9% oltre l' 1,3% in più rispetto alla media regionale che è del 7,6% e del 4,5% in più del dato nazionale che è del 4,4%.

Le imprese sono nel 90% dei casi operanti in attività agro-zootecniche che tuttavia non dispongono di sistemi di processo produttivo di elevata specializzazione ad eccezione di qualche azienda operante nel ragusano. Solo di recente, grazie agli interventi di finanza agevolata di cui abbiamo parlato, si sta iniziando ad operare per interventi e sistemi integrati e di imprese di recente consorziate.

Il Patto pone in essere un distretto definito come un sistema territoriale circoscritto e caratterizzato da attività produttive strutturate in reti di piccole e medie imprese: si tratta cioè di un'organizzazione economica reticolare per eccellenza; ciò in coerenza con la definizione normativa di distretto operata in ambito regionale che fa riferimento al concetto di “cluster”, area in cui convivono istituzioni e imprese caratterizzate da una medesima specializzazione produttiva, geograficamente vicine ed economicamente interconnesse in cui l'elemento chiave è il patrimonio conoscitivo che le aziende mettono in comune.

Un aggregato imprenditoriale, quello del “Distretto Siciliano”, che può connotarsi come filiera produttiva verticale e orizzontale e in cui è possibile individuare forme di dislocazione

all'estero caratterizzate da incipienti ma crescenti vantaggi competitivi. Considerazioni che ci spingono, sembra ombra di dubbio, a esprimere con determinazione che sul territorio di cui stiamo parlando esiste una realtà economico-produttiva di comparto e di filiera.

Punto b), c);

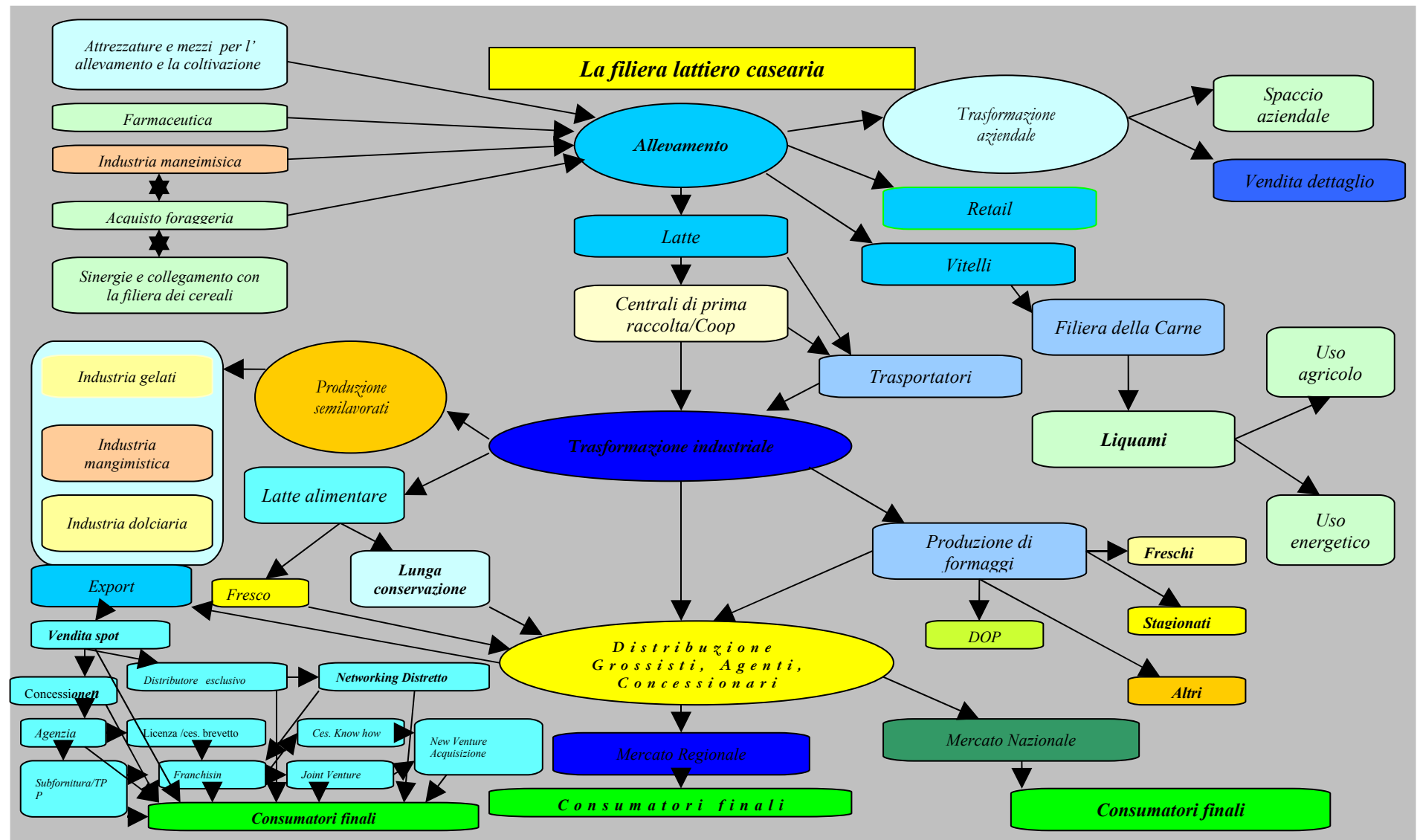
Le **aziende** di Distretto aderenti sono **224** per un totale di **occupati** pari a **922**.

Anche se le imprese sottoscrittrici del Patto si presentano estremamente polverizzate la loro adesione ai summenzionati Consorzi rappresenta un “cambiamento culturale”, il superamento dell'atavica scarsa tendenza all'associazionismo e a forme di cooperazione di filiera. E' possibile, oggi, dichiarare, almeno a livello di imprese aderenti ai consorzi e di imprese Leader, la sussistenza di un'organizzazione che diviene sempre più sistemica e sistematica. Il grafico alla pagina seguente può meglio evidenziare lo stato attuale delle catene di fornitura di dette imprese.

Nonostante le catene di fornitura siano perfettamente riscontrabili e la filiera presenti un accettabile grado di integrazione produttiva, la costituzione del “Distretto Siciliano” condurrà il sistema verso l'ottimizzazione delle catene di fornitura.

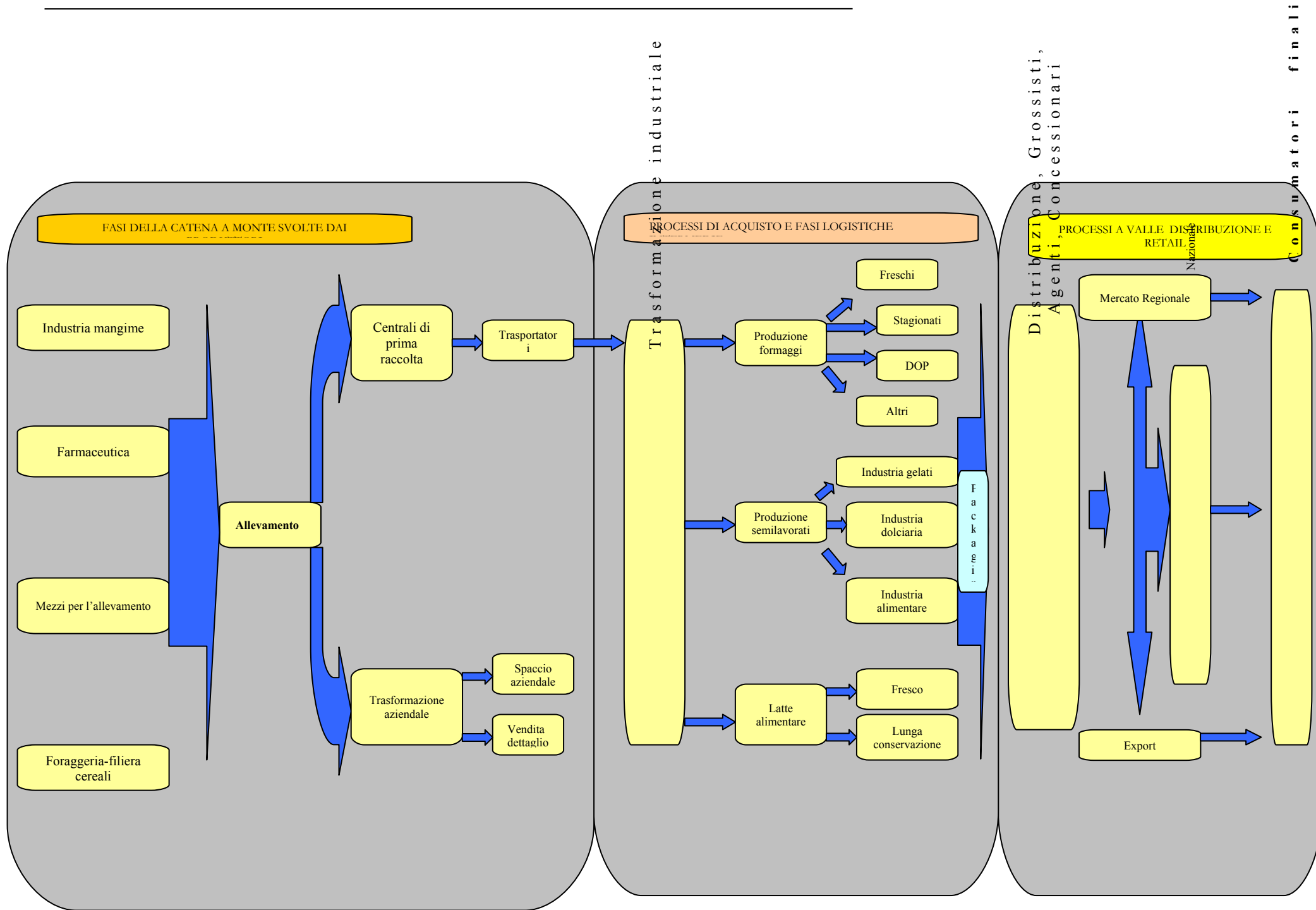
La gestione delle catene di fornitura costituisce, per le aziende, un ulteriore fattore di criticità che va opportunamente attenzionato al fine di strategicamente inserirsi in contesti di mercato e raggiungere obiettivi.

Se per gestione delle catene di fornitura intendiamo l'insieme dei processi produttivi e logistico-organizzativi che vanno dall'acquisto delle materie prime alle diverse fasi di lavorazione e assemblaggio, fino alla allocazione del prodotto finito sul mercato e quindi ai clienti finali, nel Distretto Produttivo Siciliano è possibile individuare, mediante una rappresentazione grafica, tale percorso. Le aziende sono state individuate attraverso un lavoro di monitoraggio tendente a mettere in risalto quante e quali sono le aziende che partecipano alle varie fasi di approvvigionamento, lavorazione-produzione, confezionamento e commercializzazione. Il grafico a pagina 136 esplicita quanto sopra affermato.



Provincia Regionale di Ragusa — Associazione Platani Quisquina — Agenzia di Program e Gest. Terr. Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa — Unione dei Comuni della Valle dei Sosio

S.Ma.P. spa



Obiettivo del Patto distrettuale tra le imprese sottoscrittrici appartenenti al settore lattiero - caseario, le Università e le Istituzioni è quello di mettere in comune e valorizzare congiuntamente le competenze ovvero il know-how acquisiti nel corso degli anni. E', in altri termini, la naturale prosecuzione di quel percorso che è stato da qualche anno intrapreso con l'utilizzazione dei finanziamenti derivati dalla programmazione negoziata (Patti Territoriali Generalisti e Tematici) che ha dato la possibilità a molte aziende di investire in soluzioni tecnologicamente innovative di processo nel rispetto delle caratteristiche di tipicità del prodotto consentendo ad alcune aziende presenti sul territorio di assumere importanti posizioni di leadership di mercato e in termini di prezzo e di qualità.

La sottoscrizione del Patto consentirà la condivisione delle metodologie, tecnologie e soprattutto conoscenze nel settore dell'innovazione tecnologica mettendo a disposizione delle aziende aderenti, a costi accessibili, informazioni su tecnologie innovative, garantendo un aggiornamento costante e completo delle conoscenze delle aziende e fornendo così un servizio affidabile per consentire alle imprese di mantenere il passo con le innovazioni di processo/prodotto e aumentare le proprie quote di mercato.

Il Patto pone in essere un distretto definito come un sistema territoriale circoscritto e caratterizzato da attività produttive strutturate in reti di piccole e medie imprese: si tratta cioè di **un'organizzazione economica reticolare** per eccellenza; ciò in coerenza con la definizione normativa di distretto operata in ambito regionale che fa riferimento al concetto di "cluster", area in cui convivono istituzioni e imprese caratterizzate da una medesima specializzazione produttiva, geograficamente vicine ed economicamente interconnesse in cui l'elemento chiave è il patrimonio conoscitivo che le aziende mettono in comune.

Punto d)

L' iniziativa consentirà alle aziende costituenti la "rete" di instaurare delle forme di collaborazione, fondate sull' iperspecializzazione del lavoro, sulla divisione dei compiti e dei ruoli, sulla solidarietà, sulla capacità contrattuale e di riduzione dei costi e, quindi, sulla capacità di individuare dei mercati in export che consentiranno alle aziende di lavorare e individuare dei percorsi di internazionalizzazione dell'economia locale.

Un contributo non indifferente sarà offerto da alcune aziende leader quali, l'azienda Zappala, la Cooperativa Ragusa Latte, dalle Latterie Riunite, dall'azienda Puccio **nonché dai vari**

consorzi presenti e operanti sul territorio, le cui descrizioni e le potenzialità commerciali e produttive sono state fornite nella sezione iniziale del progetto.

E' rilevabile all' interno del Patto altresì la presenza di istituzioni e centri di eccellenza formative specifiche (innovazione tecnologica, risparmio energetico, marketing territoriale, promozione, sostenibilità ambientale, valorizzazione del territorio sotto il profilo culturale, storico antropologico, enogastronomico ecc.) che danno e possono dare un contributo notevole per quanto concerne il processo formativo dei vari settori di riferimento e per la crescita del comparto e di filiera.

Tra le più importanti ricordiamo:

- Consorzio per la Tutela del Formaggio Vastedda della Valle del Belice",
- "Consorzio Volontario per la Tutela e la Valorizzazione del Pecorino Siciliano DOP
- ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA SICILIA, Ente sanitario di diritto Pubblico, via G. Marinuzzi 3, Palermo.
- **CORFILAC Consorzio Regionale della Filiera del Lattiero Caseario**

7. Descrizione dei punti di eccellenza / criticità

L'analisi qui condotta ha l'obiettivo di mettere in evidenza i punti di eccellenza e i punti di criticità del Distretto Lattiero Caseario, con il fine di definire le linee di azione, gli obiettivi, le strategie operative e le azioni concrete da mettere in atto nell'ambito del Distretto stesso.

Per quanto riguarda gli obiettivi e le strategie gli aspetti ritenuti rilevanti sono stati presi in considerazione tenendo conto di una preliminare analisi SWOT per mezzo della quale è stato possibile mettere in evidenza i punti di forza, di debolezza, le minacce e le opportunità delle risorse presenti sul nostro territorio.

A tal fine si evidenziano i punti di forza e i punti di debolezza della nostra ipotesi di lavoro nonché le opportunità ed i rischi.

• *Analisi SWOT della filiera lattiero-casearia*

Un'analisi swot approfondita che delinei al meglio le criticità ed i punti di forza dell'aggregazione distrettuale è indubbiamente strategica per individuare da un lato gli interventi strategici a supporto dell'intera filiera e per ipotizzarne l'impatto complessivo.

L'analisi, nel caso del distretto lattiero caseario, è resa più complessa dai processi di accorpamento che hanno portato alla realizzazione di una aggregazione vasta e a sua volta segmentata. L'insieme di imprese che danno vita al distretto, infatti, rappresenta realtà produttive con diverse specificità, elemento quest'ultimo che comporta il ricorso a categorie di analisi più articolate e meno facilmente semplificabili nella rappresentazione discorsiva.

Per meglio evidenziare quali sono gli aspetti di criticità e di positività del distretto lattiero caseario nel suo complesso bisogna partire dall'analisi dei fattori critici che attraversano il settore guardando alle problematiche nazionali sia in termini negativi che in termini positivi:

FATTORI CRITICI

- tendenziale allineamento delle quotazioni del latte di produzione nazionale ai valori registrati all'estero; l'Italia è strutturalmente un paese importatore, pertanto si presume che il prezzo manterrà comunque un differenziale rispetto ai prezzi dei principali paesi fornitori pari almeno al costo di trasporto, stimabile in 2,5-3,5 euro/ettolitro;
- sviluppo di corretti rapporti interprofessionali e del relativo contesto contrattuale;

- delocalizzazione delle imprese di trasformazione;
- incisivo processo di concentrazione delle aziende zootecniche;
- sviluppo della logistica;
- sviluppo della moderna distribuzione nelle regioni meridionali;
- crescita dei consumi di prodotti salutistici e da agricoltura biologica;
- crescita dei consumi extradomestici di prodotti ad elevato contenuto di tipicità;
- crescita dei pasti fuori casa ed aumento del peso della prima colazione;
- espansione del consumo di lattici speciali additivati ed aromatizzati;
- espansione della domanda internazionale di derivati del latte in aree a forte espansione economica (es. Cina, Giappone, Medio Oriente) e strutturalmente deficitari;
- segmentazione del mercato, anche del latte alimentare;
- tutela e diffusione del prodotto nazionale a livello europeo ed extraeuropeo;
- sviluppo della domanda di prodotti italiani di qualità sui mercati esteri anche non comunitari;
- tutela delle indicazioni geografiche (Dop e Igp) anche a livello extra-UE per mezzo di accordi da raggiungere in sede di Organizzazione Mondiale del Commercio;
- accesso delle imprese medio-piccole ai mercati esteri e relazioni con la GDO.

FATTORI POSITIVI

- forte rilevanza economica della produzione e delle cooperazione e forte organizzazione del sistema produttivo;
- buon livello di coordinamento ed integrazione verticale tra l'attività di allevamento e i processi produttivi a monte (industria mangimistica) e a valle (industria lattiero casearia);

- forte connessione in termini sia economici che sociali della zootecnia da latte con il territorio in cui opera;
- presenza, almeno in alcune aree del Paese, di numerosi allevamenti di dimensioni adeguate dal punto di vista tecnico ed economico, per operare in un contesto competitivo sempre più difficile;
- elevato livello di know how degli allevamenti di diverse aree in termini di management, tecnologia e genetica, specie nelle aziende più competitive di cui al punto precedente;
- presenza di allevamenti estensivi con attitudine alla valorizzazione di aree marginali;
- importante ruolo delle produzioni di latte per formaggi con forte identità territoriale (Dop, Igp e non solo).
- crescita continua, negli ultimi anni, del giro d'affari della filiera lattiero casearia, (incidenza del 13% sul fatturato del totale agroalimentare);
- elevata diversificazione della produzione casearia in parte legata ad una forte componente di tipicità ed in parte legata alla continua innovazione di prodotto;
- elevato livello d'integrazione verticale che si realizza in alcune realtà produttive soprattutto di tipo cooperativo ma, anche, di tipo privatistico;
- elevata numerosità di prodotti tipici (31 Dop e 1 Stg), che possono vantare interessanti margini di sviluppo sui mercati esteri se collegati ad adeguate strategie di promozione e di valorizzazione;
- rispondenza di buona parte dei prodotti lattiero caseari ai nuovi stili di consumo alimentare che tendono a premiare fattori quali contenuti salutistici, nutrizionali, di freschezza e leggerezza, qualità, servizio e facilità d'uso, genuinità e tipicità;
- affermazione di marchi collettivi con la possibilità di incrementare la consistenza e la specializzazione con riferimento, in prevalenza, alla vocazione della zona.

Se ci si sofferma in particolare sui punti di forza che caratterizzano la filiera è possibile ricorrere ad uno schema sintetico che vede i seguenti punti qualificanti:

- produzione del latte e derivati quale espressione di un ambiente pedoclimatico (altopiano ibleo) con la produzione di essenze foraggere particolari;
- propensione alla produzione di prodotti a denominazione (Ragusano D.O.P., Pecorino Siciliano dop) nonché di numerosi prodotti “tradizionali di attestata storicità”: tipicità, ed unicità delle produzioni (vastedda della valle del belice, provola delle Madonie, ricotte, canestrato, caciocavallo palermitano, piacentino...)
- Elevata qualità delle caratteristiche organolettiche delle produzioni
- circa l’80% del latte siciliano viene da Ragusa;
- legge sull’origine del latte fresco (etichetta obbligo di riportare la zona di mungitura);
- ampia estensione territoriale del Distretto e conseguente rappresentatività estesa dell’aggregazione;
- territorio che si presta al marketing (ibleo altopiano ibleo);
- attenzione turistica legata alla conoscenza del territorio grazie alle fiction (Montalbano ed altri);
- A.R.A. e I.Z.S. con i loro laboratori per analisi e monitoraggio della qualità del latte nonché di un partenariato scientifico di rilievo per la realizzazione degli interventi a supporto della filiera in ambito distrettuale (ad esempio - presenza di un centro di ricerca nel settore lattiero caseario di eccellenza quale il CORFILAC);
- presenza di un patrimonio zootecnico ovi-caprino di pregio (pecora comisana, pecora valle del Belice, capra girgentana, ecc.) che si adatta facilmente al pieno utilizzo nelle aree marginali;
- grande esperienza tradizionalmente diffusa degli operatori di filiera;

Viceversa l’identificazione dei punti di debolezza, pur con le considerazioni premesse per una filiera che vede insediamenti produttivi in diverse aree del territorio regionale, porta alla definizione del seguente quadro complessivo:

- prevalenza di piccole imprese e pertanto eccessiva polverizzazione dell’attività imprenditoriale di filiera;
- mancata valorizzazione del latte alimentare in funzione delle modifiche intervenute nelle abitudini dei consumatori;

<i>Provincia Regionale di Ragusa</i>	<i>S.Ma.P. spa</i>	<i>Associazione Platani Quisquina</i>	<i>Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa</i>	<i>Unione dei Comuni della Valle dei Sosio</i>
--------------------------------------	--------------------	---------------------------------------	---	--

- costi di produzione mediamente più elevata rispetto al resto del Paese e rispetto ai Paesi concorrentiali;
- filiera scarsamente orientata alla produzione di prodotti DOP e di prodotti lattiero caseari di tipo tradizionale (solo circa il 2% del latte prodotto in provincia di Ragusa, ad esempio, viene destinato alla produzione di D.O.P.) con conseguente insufficiente standardizzazione dei prodotti;
- sistema quota latte che ha penalizzato lo sviluppo;
- indebitamento delle imprese (anche per acquisto di quote latte);
- insufficiente applicazione del sistema di autocontrollo e del gruppo dei regolamenti e direttivi in materia di igiene e di controllo su alimenti e mangimi (c.d. pacchetto igiene);
- limiti nella standardizzazione delle peculiarità igieniche del latte crudo;
- Insufficiente attenzione agli aspetti igienici della mungitura e conservazione del latte nel comparto ovi-caprino;
- insufficiente conoscenze tecnologiche che permettono soluzioni innovative nel processo di produzioni tipiche o di nuovi prodotti di massa e nei sistemi di porzionatura e confezionamento;
- assenza dei controlli relativi il prezzo del latte legato a parametri qualitativi;
- mancata applicazione dei sistemi di tracciabilità e rintracciabilità previsti dalle normative comunitarie;
- assenza di certificazione volontaria del prodotto o del processo di produzione e conseguente insufficiente presenza di aziende certificate e di produzioni a marchio riconosciuto;
- allevatori con scarsa propensione all'attività promozionale;
- assenza di piattaforme distributive;
- inadeguate azioni di informazione/formazione e assistenza tecnica in azienda.
- Limitato ricorso a Regimi di aiuto per miglioramenti aziendali e di produzione;
- Scarsa propensione al ricorso a servizi comuni a sostegno della filiera e assenza di centri di servizi accentrati;
- Prevalenza di tecniche di allevamento scarsamente efficienti nel comparto ovo-caprino;

- Difficoltà nella raccolta del latte, soprattutto negli areali meno vocati

In comune con le industrie di trasformazione:

- scarsa o assente gestione dei sottoprodotti della produzione lattiero casearia come la scotta o il siero;
- bassa integrazione tra soggetti trasformatori e reti di commercializzazione;
- assenza di un marchio di riferimento che garantisca il collegamento delle produzioni con il territorio (evidentemente per tutto il prodotto non a denominazione);
- scarsa diversificazione della destinazione delle produzioni (es. latte fresco di alta qualità e latte crudo);
- concorrenza sul prezzo e non sulla qualità (sempre più latte con offerte promozionali UHT);
- bassi consumi di latte fresco (in Sicilia consumo pro capite pari ad un terzo rispetto alla media nazionale);
- Grande Distribuzione Organizzata poco propensa a favorire il consumo di latte fresco (agredisce il consumatore con offerte di latte UHT)
- Utilizzo di cagliata di importazione per destinarla alla produzione di prodotti caseari tipici.

Alla luce di quanto appena detto emergono chiaramente le seguenti **Opportunità**:

- Adeguata Normativa comunitaria e nazionale di regolamentazione delle attività produttive;
- Disponibilità di risorse finanziarie comunitarie, nazionali e regionali;
- Attenzione del consumatore alla qualità;
- Aumento della domanda nei mercati emergenti;
- Utilizzo dei marchi per i prodotti freschi e trasformati;
- Miglioramento delle procedure di controllo della qualità;
- Possibilità per alcune produzioni di differenziare il mercato di sbocco rivolgendosi all'industria dolciaria
- Presenza in ambito distrettuale di realtà di eccellenza quali Consorzi di Tutela di prodotti dop o di elevata qualità e di centri di ricerca;

- Stimolo all'Innovazione tecnologica (tramite i partner scientifici del distretto – facoltà di Agraria, Facoltà di Ingegneria, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, Consorzio universitario di Ragusa)
- Possibile traino assicurato dalla presenza nell'aggregazione di aziende Leader già legate alla grande distribuzione;
- Crescita delle potenzialità commerciali tramite l'adeguamento degli allevamenti alle norme igienico sanitarie e l'implementazione di sistemi di qualità nelle industrie di trasformazione;
- sviluppo, anche mediante accordi con istituti per il turismo, di specifiche professionalità in grado di valorizzare le sinergie tra il settore lattiero – caseario ed il turismo eno – gastronomico
- Decentramento amministrativo.

Pur tuttavia le **Minacce** che emergono dalla presente analisi sono:

- Aumento della pressione della concorrenza internazionale di Paesi comunitari (Spagna) e di Paesi terzi (bacino mediterraneo);
- Importazioni di prodotti fuori norma;
- Accordi multilaterali che facilitano l'ingresso di prodotti da Paesi extracomunitari e del bacino mediterraneo;
- Perdita di quote di mercato a seguito del mancato adeguamento alle innovazioni tecnologiche ed alle nuove logiche di marketing;
- Elevata presenza, nel mercato di consumo, di prodotti di bassa qualità e basso prezzo.
- Difficoltà di trasformazione e commercializzazione dei prodotti dovuti alla insufficiente attenzione agli aspetti igienici della mungitura e conservazione del latte nel comparto ovi-caprino
- Rischio di patologie animali
- Pressione al ribasso sui prezzi dalla riduzione dell'aiuto all'esportazione
- Accresciuta aggressività concorrenziale da parte di prodotti sostitutivi
- Revisione al ribasso della quota latte assegnata
- Revisione della normativa che regola la shelf life del latte pastorizzato
- Preferenza della GDO e di larga fascia di consumo per il latte UHT

- Aggressività concorrenziale delle imprese di latte UHT verso i punti vendita
- Tendenza dei consumi verso formaggi freschi di fantasia e dietetici

Particolare attenzione richiede poi la problematica del prezzo del latte alimentare che è in trend continuamente decrescente pur in presenza di un quadro dei costi complessivi crescente a causa delle dinamiche economiche internazionali. Una strategia a sostegno dello sviluppo di filiera non può prescindere quindi in alcun caso dalla valorizzazione del latte crudo, sia esso destinato direttamente al consumo che alla produzione casearia.

Pur in presenza di una forte realtà di cooperazione a livello industriale si assiste invece ad una estrema polverizzazione commerciale caratterizzata da una estrema concorrenza orizzontale. Il che conduce alla esigenza di una Piattaforma Distributiva Unica, possibilmente con una determinazione qualitativa di tipo IGT o DOP. Occorre sbloccare i riconoscimenti di qualità esistenti e bloccati e cercare di favorire altri riconoscimenti per i prodotti meno valorizzati del territorio (mozzarella, ricotta, altre produzioni minori).

E' poi fondamentale la riduzione degli alti costi di produzione (farmacia veterinaria, celle, uffici, mangimi).

Una problematica a parte interessa il segmento di produzione legato al latte ovino, per la raccolta del quale sono rari i consorzi di raccolta. Il latte viene spesso mischiato con latte di altra provenienza, caprino o vaccino, ed è quindi più difficile perseguire una politica di tracciabilità e di conseguente qualità.

Durante gli incontri che hanno portato alla stesura del presente documento, le aziende hanno manifestato la necessità di effettuare investimenti per apportare dei miglioramenti strutturali per i loro opifici. In molte strutture infatti bisogna realizzare interventi di ristrutturazione ed ampliamento o acquistare nuovi macchinari e rinnovare gli impianti.

Il fabbisogno aggregato stimato per la realizzazione di questi interventi risulta superiore ai 40 milioni di euro. Una quota di cofinanziamento potrebbe stimolare gli investimenti in tecnologia e gli ammodernamenti non soltanto delle strutture fisiche ma anche dei processi produttivi a livello organizzativo, con un guadagno diffuso in termini di competitività generale. Riserve finanziarie nell'ambito di bandi di finanziamento agevolato o contratti di programma potrebbero essere gli strumenti più idonei ad intercettare questo fabbisogno specifico che,

configurandosi come aiuto alle singole imprese e non come azione di sistema, non ha generato azioni specifiche nell'ambito del Patto per lo sviluppo distrettuale.

E' poi del tutto evidente che uno dei più grossi deficit che la filiera sconta e che ne deprime le potenzialità di crescita nell'intera area presa in esame è la cronica carenza infrastrutturale, che di fatto rende molto meno competitive le realtà produttive già presenti a causa di un dilatamento fuori norma dei tempi di trasporto.

Da una prima e sommaria analisi sulla domanda di trasporto prevedibile a seguito degli interventi proposti oltre che sul flusso attuale è emersa l'esigenza del potenziamento o costruzione ex novo di una serie di assi viari che verranno meglio specificati in sede di progetto esecutivo, anche se non prettamente inerenti la progettualità di distretto.

Alla base di queste riflessioni sta, da una parte, la considerazione che l'accessibilità e la fruizione di questi territori è fondamentale per un corretto processo di crescita economica e sociale, dall'altra, la valutazione che un avvicinamento delle aree interne a quelle maggiormente insediate, mediante una rete stradale interna, sia gioco forza in un progetto di sviluppo sistemico.

PARTE TERZA

La Strategia Operativa del Distretto

*Provincia
Regionale di
Ragusa*

S.Ma.P. spa

*Associazione Platani
Quisquina*

*Agenzia di Program e
Gest. Terr
Ambientale della Valle
del Torto e dei Feudi
spa*

*Unione dei Comuni
della Valle dei Sosio*

8. Sintesi dell’Iniziativa Proposta

8.1 CARATTERI GENERALI

Come in premessa abbiamo anticipato, il sistema della globalizzazione dei mercati impone un’attenta analisi di riflessione sul futuro dell’evoluzione del sistema economico produttivo dell’ area di riferimento.

Nell’attuale scenario competitivo si è portati a pensare che la globalizzazione e la conseguente apertura delle economie dei vari paesi comportino un progressivo sradicamento territoriale delle attività produttive. Il rischio che si paventa è che le economie diventino sempre più senza patria. Una visione chiaramente dettata dall’ effettiva crescita dei processi di delocalizzazione e, quindi, le conseguenze che possono aversi su molti sistemi produttivi locali possono essere disastrose.

Il caso di molti distretti produttivi ne è la prova e ha suscitato non poche preoccupazioni. Si tratta comunque di fenomeni a cui non si accompagna una complessiva riduzione della concentrazione territoriale delle attività produttive. Anzi succede il contrario. “Le attività manifatturiere si ridimensionano dal punto di vista occupazionale, anche per effetto della massiccia introduzione di nuove tecnologie. Ma è significativo che esse tentano ancor di più a territorializzarsi cioè a concentrarsi in specifici sistemi locali specializzati sia nelle produzioni più tradizionali che in molte ad alta tecnologia”. E’ leggibile in questa tendenza la ricerca di economie esterne più ricche per percorrere la “via alta” basata sulla flessibilità e la qualità dei prodotti. Si tratta di scelte che non si pongono in contrasto con la delocalizzazione di alcune produzioni, o di parti del processo produttivo, verso aree a più basso costo del lavoro. Uno degli effetti della globalizzazione è l’indebolimento della capacità regolativa dello Stato nel senso che pare abbia stimolato il ruolo regolativo dei governi locali e regionali inducendoli, senza l’effetto paracadute dello Stato, a impegnarsi per affrontare i problemi di sviluppo dei rispettivi territori. Una situazione appesantita dal fatto che i governi locali devono continuamente confrontarsi con altri territori magari della stessa area provinciale, regionale e così via che utilizzano le leve del governo del territorio per cercare di attrarre nuovi investimenti al sostegno di nuove attività economiche. Paradossalmente, dunque, la globalizzazione ha avuto degli effetti di stimolo inducendo ad un ruolo più attivo i governi locali.

Un altro effetto della globalizzazione potrebbe essere legato al fatto che essa può incidere sulla trasformazione e l'organizzazione produttiva delle imprese, nel senso che la maggiore mobilità delle imprese, i miglioramenti nei mezzi di trasporto e le innovazioni tecnologiche possono favorire i processi di delocalizzazione rendendo le imprese sempre meno legati ai territori. Tuttavia bisogna notare che se da un lato questi fenomeni mettono in crisi quelle aziende o quei sistemi produttivi che tendono a concentrarsi dove sono più forti le economie esterne di specializzazione favorendo i processi di delocalizzazione dall'altro spinge le stesse, mediante la capacità di produrre beni collettivi locali, a migliorare la loro posizione o addirittura a innescare meccanismi per lo sviluppo. Una strada questa che può consentire a singole aree di uscire da condizioni di arretratezza pur essendo meno dotate di capitale umano e finanziario. E' evidente che in tale contesto le trasformazioni dei mercati concedono più opportunità per la produzione di beni non standardizzati ma anche per prodotti ai quali i consumatori dei paesi più ricchi riconoscono una forte componente simbolica legata alle tradizioni del "saper fare locale". Ciò crea spazi per collegare la produzione dei beni e dei servizi alla valorizzazione dei beni comuni radicati nei territori. Si tratta dunque di opportunità favorite dalla globalizzazione che incidono sullo sviluppo locale. In sintesi possiamo dire che la globalizzazione, mentre da un lato accresce la mobilità delle imprese dall'altro contribuisce a creare nuove opportunità per lo sviluppo locale. Indebolendo la capacità di regolamentazione nazionale e accrescendo la competizione tra territori, i governi locali e regionali sono portati a mobilitarsi per svolgere un ruolo più attivo nell'individuazione di nuovi percorsi per lo sviluppo. D'altro lato, in un ambiente in cui il know how standardizzato circola velocemente determinando un'intensificazione della concorrenza, il protagonismo dei soggetti locali trova spazio di manovra nel processo di valorizzazione di uno specifico sapere in quanto risorsa competitiva efficace.

Come è evidente, quindi, il sistema competitivo in cui operano le aziende del settore lattiero-caseario si è inserito, suo malgrado, in un contesto economico che presenta degli aspetti critici che inducono ad attivare delle misure e degli interventi di mutamento legati all'esigenza di ristrutturarsi per chi avesse già effettuato degli interventi e di investire in innovazioni tecnologiche per le attività di processo e di prodotto.

Alcune riflessioni hanno indotto i proponenti e gli altri soggetti attuatori e sottoscrittori a fare alcune valutazioni su:

<i>Provincia Regionale di Ragusa</i>	<i>S.Ma.P. spa</i>	<i>Associazione Platani Quisquina</i>	<i>Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa</i>	<i>Unione dei Comuni della Valle dei Sosio</i>
--------------------------------------	--------------------	---------------------------------------	---	--

- a) la stagnazione dei consumi;
- b) la globalizzazione dei mercati.

Caratteristica intrinseca dei mercati evoluti, la prima deriva dalla conseguenza della perdita di potere d'acquisto dei consumatori, dalla continua evoluzione dei bisogni degli stessi, dall'aumento del costo del lavoro che induce ad un aumento dei prezzi che provoca da un lato perdita di potere d'acquisto, dall'altro un calo dei consumi e quindi della domanda interna provocando la stagnazione della produzione e la perdita di posti di lavoro.

D'altro canto il sistema globale dei mercati fa sì che nuovi competitor si affaccino sul mercato proponendo merci e prodotti competitivi non soltanto sul piano dei prezzi, ma anche sul piano della qualità.

Da ciò la necessità di cercare nuove forme e modalità di affermazione per le aziende che operano sul territorio onde evitare che le stesse vengano sommerse da sistemi sempre più invasivi.

E pertanto la necessità di individuare degli "aggregati" produttivi che, come anticipato in premessa, consentano di delineare delle forme organizzative che si istituzionalizzino per fare fronte alle nuove sollecitazioni che provengono dall'esterno.

L'aggregato che si è individuato e che caratterizza da tempi immemori il territorio regionale anche sotto il profilo antropologico, è il settore lattiero-caseario.

L'iniziativa consiste nel mettere assieme in un contesto di filiera e di collaborazione solidaristica aziende che operano nello stesso settore allo scopo di creare un "sistema" integrato di relazioni produttive, servizi, comunicazione esterna, promozione e valorizzazione, ma soprattutto innovazioni legate alle attività di processo produttivo e per l'ottenimento del prodotto finale.

Ciò consentirà alle aziende che operano sul mercato di instaurare delle forme di collaborazione, fondate sull'iper specializzazione del lavoro, sulla divisione dei compiti e dei ruoli, sulla solidarietà, sulla capacità contrattuale e di riduzione dei costi e, quindi, sulla capacità di individuare dei mercati in export che consentiranno alle aziende di lavorare e individuare dei percorsi di internazionalizzazione dell'economia locale.

8.2 DESCRIZIONE DELLE FINALITÀ, OBIETTIVI E RISULTATI ATTESI

Il quadro di riferimento e di contesto economico e sociale, che è parte integrante della proposta progettuale, deve essere ricercato, quindi, nell'ambito delle così dette aree interne individuate come comprensorio del Distretto Regionale e comprendente più in particolare i territori di 47 comuni come evidenziati nell'analisi di contesto, e concerne uno spazio che si pone in contrapposizione dualistica rispetto alle "aree metropolitane" e costiere, anche se con evidenti punti di continuità.

Da considerazioni fatte in seguito ad analisi e ricerche, la riduzione del costo del lavoro, l'acquisto delle materie prime e il risparmio energetico non rappresentano più un "vantaggio competitivo" in termini di know how per le nostre imprese (mentre lo sono per i Paesi emergenti), perché è necessario rilanciare le produzioni puntando sul valore aggiunto che deriva alle nostre aziende dalla qualità dei prodotti e dal loro contenuto in termini di innovazione di processo.

Le aziende che operano nel settore lattiero-caseario si caratterizzano per il fatto di operare in un territorio salubre che consente di ottenere dei prodotti di elevato pregio qualitativo.

Si tratta di un settore nell'ambito del quale permangono vecchie sacche di competenza distintiva, per l'elevata competenza della forza lavoro, per l'identificazione, nella gran parte dei casi, della figura di proprietario con quella di imprenditore, per il predominante ruolo giocato dalla cultura tradizionale e locale.

Si tratta, altresì, di aziende che operano in un sistema organizzativo estremamente polverizzato, con scarsa presenza di forme istituzionalizzate di associazionismo e/o collaborazione in contesti territoriali segnati da carenti e arretrati sistemi infrastrutturali di supporto alle aziende.

A fronte di tale congiuntura negativa diventa quindi necessario impostare azioni volte ad incidere sul sistema in maniera decisa, i cui effetti migliorativi non si esauriscano nel giro di qualche mese, ma producano cambiamenti, anche di ordine strutturale, in grado di creare uno sviluppo di medio e lungo periodo. Ciò significa creare le condizioni di base per il consolidamento di un vantaggio competitivo in seno all'intera filiera lattiero-casearia ed uno strumento/obiettivo in grado di contribuire al raggiungimento di tale finalità è sicuramente il miglioramento della qualità, sia a livello di sistema produttivo e quindi delle imprese e dei

<i>Provincia Regionale di Ragusa</i>	<i>S.Ma.P. spa</i>	<i>Associazione Platani Quisquina</i>	<i>Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa</i>	<i>Unione dei Comuni della Valle dei Sosio</i>
--	--------------------	---	---	--

prodotti, sia a livello di commercializzazione e quindi riferita ai servizi e alla logistica, così da ottenere un elevato grado di integrazione produttiva da un lato, e una catena di fornitura evoluta dall'altro.

Un sistema qualità quindi inteso come "qualità totale".

Sulla logica di tali premesse, in una prima fase di studio effettuata con i soggetti promotori dei vari Patti Territoriali, le associazioni di categoria, gli Enti locali e le imprese leader di settore sono state individuate e selezionate alcune possibili aree di intervento.

Sarà fondamentale una preliminare analisi volta ad identificare i livelli di capacità e qualità produttiva e di stoccaggio degli impianti di lavorazione al fine di individuare eventuali margini di razionalizzazione ed ammodernamento di strutture che in molti casi presentano livelli di obsolescenza; in questo modo sarà possibile verificare la fattibilità ed identificare aree di intervento impostate alla progettazione di servizi necessari al miglioramento competitivo delle aziende agricole (quali ad esempio programmi di riordino fondiario).

L'ordine delle iniziative, che si intendono intraprendere sono quelle relative alle entità territorialmente vocate alle attività agro-zootecniche che si prestano ad eventuali azioni di realizzazione di strutture, interventi infrastrutturali, miglioramento del patrimonio zootecnico, promozione, valorizzazione e tutela, delle attività produttive tradizionali, interventi tecnologicamente innovativi per una migliore organizzazione di filiera.

Tutto ciò consentirà un nuovo sviluppo del tessuto imprenditoriale agricolo, che attualmente è caratterizzato da forti problemi di inefficienza sul piano della dimensione competitiva dovuti a vincoli strutturali e di sistema (ridotta ampiezza della maglia poderale, difficoltà di ricambio generazionale, ecc.).

Data l'ostilità della materia ed il grado analitico di risoluzione territoriale, è necessario indicare in maniera più esplicita gli obiettivi e le linee strategiche che ci si impone di perseguire e che, d'altro canto, sostanzialmente riflettono quelle proprie tracciate nel Quadro Comunitario di Sostegno e del POR SICILIA 2007-2013.

8.3 STRATEGIE DI INNOVAZIONE

Le strategie di innovazione delle imprese aderenti al Distretto Produttivo Siciliano costituiscono degli importanti strumenti di supporto e completamento di cui possono beneficiare gli imprenditori per lo sviluppo delle loro aziende. Le strategie si traducono in quelle azioni con cui le imprese intendono creare valore facendo leva da un lato sulle proprie risorse dall'altro sulle opportunità e le aspettative del mercato condizionando la scelta degli imprenditori. Dal momento in cui vanno a definire le strategie, dunque, si coinvolge inevitabilmente l'intera catena del valore, funzionale a tutti i livelli aziendali per sentirsi parte attiva nell'implementazione del processo di crescita e di cambiamento. La parola d'ordine diventa, quindi, cambiamento come filosofia aziendale intesa come innovazione di idee, di prodotto e di processo, di servizio nei modelli di gestione organizzativa. L'innovazione, in quanto strumento in grado di creare vantaggi competitivi va sostenuta anche per le aziende operanti nel contesto "socioeconomico e imprenditoriale" del Distretto per affrontare al meglio le sfide competitive del mercato globale. Tuttavia, bisogna sottolineare che l'importanza dell'innovazione non è da imputarsi solo ed esclusivamente alla globalizzazione ma anche alla riduzione del ciclo di vita dei prodotti e all'aumento degli standard qualitativi di performance che il cliente vuole dai prodotti. L'incremento di valore va inteso, dunque, in senso lato come beneficio, utilità. L'innovazione è cambiamento che genera valore. E' applicare un'idea che può diventare un affare. Ed in questo senso le imprese del **Distretto** attraverso l'applicazione di una serie di azioni intendono proporre un modello innovativo che consenta alle stesse di usufruire nel medio-lungo termine di benefici sia in termini produttivi che economici e finanziari.

Dai risultati di alcune indagini sulle PMI (Censis e Monte Paschi Siena – 2006) è emerso che la principale necessità legata all'introduzione di processi innovativi deriva dalla volontà di "incrementare la qualità" del prodotto/servizio offerto dall'impresa. L'altra necessità deriva dalla volontà di "diminuire i costi" all'interno dell'azienda e poi dal "migliorare la comunicazione" e "creare nuovi prodotti/servizi". Ciò a dimostrazione del fatto che l'innovazione è un processo "multidisciplinare" che necessita di competenze trasversali. L'innovazione tecnologica si pensa che sia la forza trainante del cambiamento. I sistemi ICT costituiscono, in effetti, i mezzi più utilizzati per supportare e fare innovazione in azienda. Vi

sono vari modelli c.d. “mappe delle innovazioni” che possono aiutarci a descrivere la natura, l’ampiezza e l’intensità, gli effetti e gli ambiti applicativi dell’innovazione. Tra le più importanti ricordiamo:

- a) l’innovazione di prodotto e di processo;
- b) l’innovazione incrementale o radicale;
- c) l’innovazione Competence enchancing o Competence destroying;
- d) l’innovazione modulare e architeturale.

Riteniamo che siano tutte importanti ma non è questa la sede per una trattazione più approfondita. Tra le prime azioni da intraprendere nel Distretto sicuramente si annovereranno:

- 1) informazioni che l’azienda è in grado di raccogliere in modo pro-attivo dai clienti attraverso molteplici fonti (per es. costituzione di un sistema informativo);
- 2) indagini aperte ai clienti;
- 3) dati provenienti dai centri di assistenza;
- 4) trend delle vendite in funzione dei prodotti della concorrenza.

In sostanza le aziende dovranno dotarsi di sistemi e strumenti di raccolta e monitoraggio delle informazioni.

Si rende necessario migliorare i parametri di efficacia e di efficienza che l’impresa adotta per monitorare e analizzare le performance dei prodotti/servizi.

Inoltre, a monte, gli interventi innovativi riguarderanno processi di tipo incrementale che puntano cioè al miglioramento di “configurazione” già esistenti in maniera tale da non creare discontinuità con il passato in quanto si tratta, appunto, di prodotti che rispondono ad un “sapere fare locale” che hanno una forte connotazione culturale ed etno-antropologica.

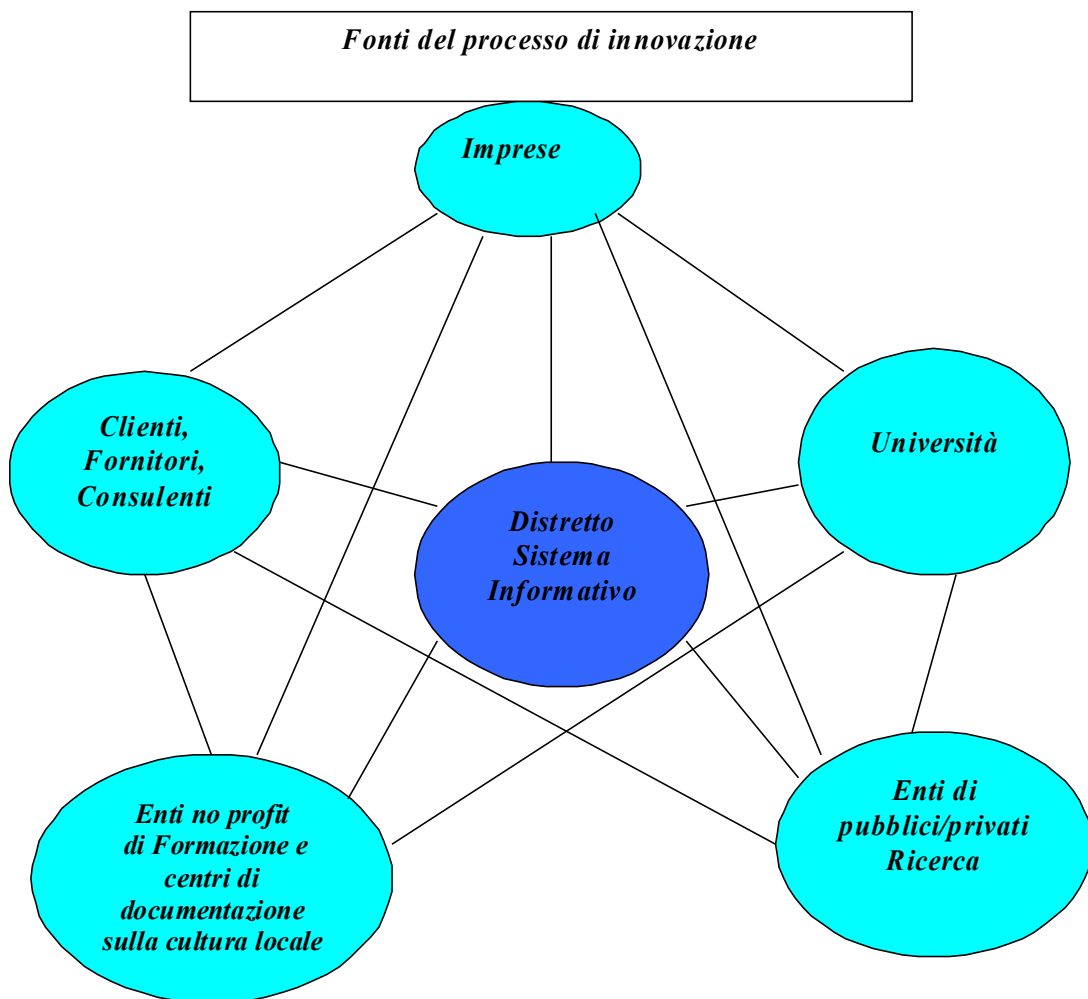
Le innovazioni incrementali tendono, infatti, a soddisfare i bisogni di una domanda già esistente mentre l’innovazione di tipo radicale a generare nuova domanda.

Importante è altresì che le imprese del Distretto adottino innovazioni basate sull’evoluzione di conoscenze e competenze preesistenti (Competence enchancing) nonché innovazioni di tipo architeturale in quanto determinanti ai fini dei nuovi collegamenti con il mercato e con le nuove tecnologie. Ciò allo scopo di intervenire in maniera determinante sulla componente sistemica non del prodotto in quanto tale ma sulle sue finalità d’uso.

Le imprese del Distretto Produttivo ai fini del processo innovativo adotteranno un sistema reticolare che coinvolge gli attori aderenti(Imprese, Università, Enti di Ricerca, Governi

Locali, Clienti, Fornitori, Organizzazioni ecc.) in un sistema di collegamenti interfunzionali (schematizzato nella pag. seguente)

Le fonti del processo di innovazione possono considerarsi come soggetti promotori dell'innovazione. L'impresa diventa così, un laboratorio, un'officina di idee, nel contesto della quale ogni soggetto, a seconda delle proprie capacità e competenze fornisce il proprio contributo nell'ambito del processo di ricerca per generare l'idea innovativa.



La ricerca (in questo le Università hanno un ruolo determinante), in quanto attività di studio, fornisce soluzioni commercialmente applicabili allo sviluppo dell'impresa sotto il profilo della realizzazione commerciale. Si renderà in tal modo fruibile alle imprese la conoscenza prodotta

a livello accademico soprattutto allo scopo di meglio capitalizzare il sapere in un contesto nel quale clienti, fornitori, consulenti, competitors si mettono assieme in un sistema di alleanze al fine di collaborare a un progetto di innovazione e non soltanto per scambiarsi informazioni. Il network diventa la parola d'ordine per creare vantaggi che si distribuiranno tra tutti gli attori partecipanti soddisfacendo i reciproci interessi. Le organizzazioni, che di fatto detengono il know how, devono essere in grado di renderlo fruibile: soltanto in tal modo si può creare una vera e propria rete di eccellenza orientata all'innovazione. Il "valore aggiunto" dato dal modello suesposto deriva proprio dal "network" ossia dai collegamenti funzionali tra le realtà partecipanti dove ognuna di esse deve essere parte integrante del processo di creazione, sviluppo e supporto dell'innovazione, con il contributo degli altri attori. L'innovazione diventa così un processo condiviso di idee per trarne profitto in termini di accrescimento delle informazioni e della cultura d'impresa.

Per quanto sopra non possono che generarsi effetti positivi indotti dall'appartenenza al medesimo ambito (cluster) dando vita a dei veri e propri network collaborativi.

In definitiva, l'obiettivo di governare i processi per governare l'impresa, può essere raggiunto solo attraverso la diffusione della cultura, il rigore del metodo e una progettualità strutturata.

Il tutto può essere misurabile attraverso degli indicatori di customer satisfaction. La valutazione concreta di un processo innovativo potrà essere effettuata in:

- a) termini di immagine del prodotto;
- b) introduzione di nuovi prodotti;
- c) incremento della quota di mercato;

Attraverso una analisi di sistema, una elaborazione della strategia nonché l'attuazione della stessa è possibile individuare anche i costi che un implementazione di progetto innovativo può comportare.

La finanza del progetto fornisce al top management utili indicazioni per verificare il conseguimento degli obiettivi finanziari previsti dal piano e cioè attraverso una **batteria di indicatori** che possiamo così sintetizzare:

- a) Finanza
 - 1) profittabilità (ROI, quota di mercato);
 - 2) efficienza dei costi;
 - 3) margine operativo lordo.

b) Cliente

- 1) customer satisfaction;
- 2) immagine del prodotto;
- 3) introduzione di nuovi prodotti;
- 4) incremento della quota di mercato;

c) Processi interni

- 1) capacità di design e sviluppo;
- 2) crescita organizzata;
- 3) efficacia di marketing.

d) Apprendimento e crescita

- 1) ore di training, efficacia di apprendimento;
- 2) grado di motivazione
- 3) competenze del personale.

Ulteriori parametri di valutazione del successo dell'iniziativa saranno:

- a) numero di partecipanti effettivi;
- b) enti ed istituzioni presenti;
- c) promozione territoriale mediante la conoscenza dei nostri prodotti agro-alimentari;
- d) numero di contatti per gli eventi promozionali e fieristici;
- e) numero di articoli e rassegna stampa delle iniziative organizzate;
- f) numero di turisti;
- g) analisi di soddisfazione dell'utenza;
- h) test da sottoporre all'utenza;
- i) analisi progressi del progetto in itinere;
- j) contatti con l'estero.

In conclusione, la capacità di gestire le conoscenze e le competenze, di alimentare e di diffondere un rinnovamento culturale, di sapere reagire e prevedere i cambiamenti, di migliorare la comunicazione all'interno dell'azienda e con il cliente, e quindi, di creare innovazione a 360°, rappresentano indubbiamente gli strumenti necessari per raggiungere l'eccellenza e inevitabilmente il successo imprenditoriale.

8.4 INTERNAZIONALIZZAZIONE

In uno scenario come quello su descritto è chiaro che le imprese del distretto per mantenersi competitive dovranno non solo puntare sulla capacità di innovazione ma cominciare a pensare e predisporre politiche di internazionalizzazione: l'internazionalizzazione non è più una scelta ma una realtà di cui bisogna tenere conto e con cui confrontarsi.

Il processo di internazionalizzazione non è cosa da poco, considerato che genera un innalzamento del livello di complessità sul piano logistico-gestionale con delle significative ricadute sulla strategia complessiva che si pone in essere, tuttavia una scelta in tal senso appare strategica in termini di ricerca di nuovi mercati per i prodotti del distretto e l'approvvigionamento di risorse, ma anche per il contatto con nuovi partner con i quali collaborare per lo sviluppo di conoscenze tecnologiche.

L'indirizzo prevalente delle imprese del Distretto sarà quello di adottare una strategia a 360° capace di coinvolgere le diverse aree aziendali evitando di cadere nell'inganno che vendere o produrre all'estero sia una faccenda tutta interna all'area logistica con nessuno o limitato riflesso sulle altre aree. Il processo di internazionalizzazione avrà tanto più successo quanto più condiviso con altre aree aziendali critiche come organizzazione, finance, risorse umane.

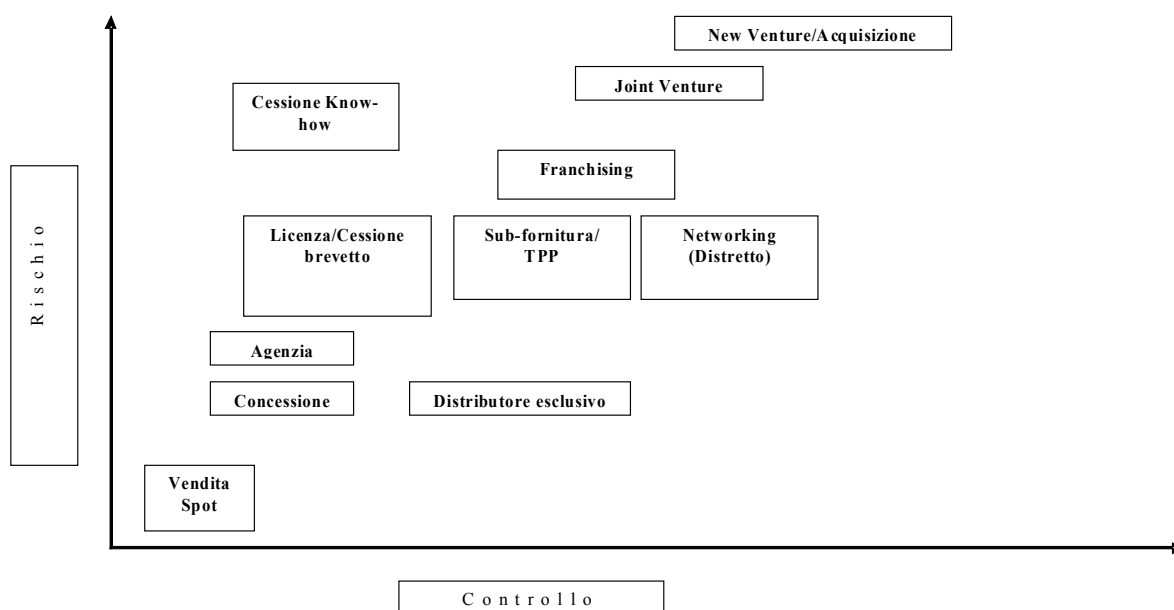
Le imprese del Distretto Siciliano, potrebbero decidere di sviluppare il processo di internazionalizzazione mediante l'utilizzo di forme evolute ed intelligenti di Networking. Già alcune imprese italiane, infatti, in particolare del Nord-Est, che per dimensioni o per la necessità di replicare le forme distrettuali fatte di una rete storica consolidata di fornitori, hanno deciso di mettere insieme le proprie competenze con quelle delle istituzioni e quelle degli altri enti locali creando all'estero dei veri e propri distretti in cui si replicano un po' tutte le esperienze consolidate nel tempo.

Si tratta sicuramente ancora di una fase di sviluppo, ma che potrebbe fare da battistrada alla nostra (ancora in fase embrionale) esperienza di distretto, così da rendere possibili tutti i benefici precedentemente accennati anche per quelle imprese che non hanno sufficienti mezzi necessari per fare il balzo in avanti nei mercati esteri.

Le modalità attraverso le quali, l'impresa può portare la sua presenza all'estero sono molteplici e caratterizzate da un diverso livello di rischio nell'investimento.

<i>Provincia Regionale di Ragusa</i>	<i>S.Ma.P. spa</i>	<i>Associazione Platani Quisquina</i>	<i>Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa</i>	<i>Unione dei Comuni della Valle dei Sosio</i>
--------------------------------------	--------------------	---------------------------------------	---	--

Ciascuna modalità può essere posizionata su una matrice di rischio e controllo che potremo utilizzare per individuare la formula accesso al mercato estero più consona ai nostri obiettivi. I diversi studi effettuati negli ultimi decenni, sul comportamento delle imprese nel mercato internazionale, hanno dimostrato che tipicamente l'impresa tende a muoversi gradualmente su questa matrice assumendo progressivamente maggiori rischi attraverso investimenti più consistenti e di conseguenza un più elevato grado di controllo sulle attività.



Quindi si potrà passare da forme che hanno un grado di controllo ma anche di rischio con la vendita “spot” o un controllo di agenzia per poi passare a forme più rischiose come le Join Venture e successivamente a quelle che sono le formule che garantiscono maggior controllo e nello stesso tempo maggior rischio quali le New Venture e l’ Acquisizione.

Cercare, dunque, nuovi mercati da potere intercettare, le tendenze nei consumi e nei modelli di benessere che si intrecciano nell’economia globalizzata , esportare il nostro talento e la creatività che contraddistingue i nostri prodotti, sono degli imperativi non trascurabili per gli imprenditori e i management del nostro territorio. Una volta preso atto della necessità di affrontarli sarà il loro fiuto, l’esperienza che non deve mai mancare a ispirare il modello di crescita e le modalità con cui vorranno implementarlo.

9. Piano delle Attività

9.1 GLI OBIETTIVI OPERATIVI

L'obiettivo globale ha come fine quello di evidenziare e stabilire programmaticamente il legame inscindibile fra tutela e valorizzazione del patrimonio agro-zootecnico e occasioni di sviluppo di attività produttive stesse.

Il patto di distretto ha come obiettivi :

- l'emancipazione della piccola e media impresa agricola e casearia con una azione strategica a favore degli alimenti tipici già riconosciuti e da far ancora riconoscere;
- la qualificazione delle attività locali di produzione e di trasformazione di prodotti derivati dal latte;
- la produzione e la valorizzazione delle produzioni a marchio di qualità (DOP, IGP, STG) e di quelle tradizionali tipiche
- La valorizzazione dei prodotti caseari di importanza storico-culturale tramite l'individuazione di disciplinari di produzione
- La promozione di attività di ricerca relativa alla salvaguardia ed alla composizione floristica all'ottimizzazione dei pascoli e dei foraggi che sono in grado di caratterizzare le produzioni
- Lo sviluppo nella coscienza collettiva del ruolo insostituibile della produzione casearia nell'alimentazione quotidiana come scelta salutistica
- Il coinvolgimento delle nuove generazioni in percorsi alimentari storici per il recupero delle antiche tradizioni di consumo
- l'integrazione e la promozione della filiera produttiva territoriale coinvolgente la produzione di base, la trasformazione lattiero-casearia, i servizi attivi di assistenza tecnica interagenti con gli operatori della produzione e della trasformazione
- la creazione di un osservatorio commerciale in grado di orientare i processi produttivi delle imprese alle esigenze espresse dai singoli mercati di destinazione, anche attraverso l'utilizzo delle innovazioni informatiche per la valorizzazione commerciale delle produzioni locali.
- le relazioni con il sistema della distribuzione, elemento che raccorda la produzione lattiero-casearia al vasto mondo del consumatore finale

- lo sviluppo, anche mediante accordi con istituti per il turismo, di specifiche professionalità in grado di valorizzare le sinergie tra il settore lattiero – caseario ed il turismo eno – gastronomico
- lo sviluppo di strutture ed aggiornamento continuo di lavoratori ed imprenditori del settore per favorire le possibili sinergie anche con altri settori nell’ambito della ricerca ed innovazione
- l’internazionalizzazione della filiera, intesa come sviluppo di flussi di esportazione di prodotti di qualità e richiamo turistico dato dai prodotti tipici di nicchia che andranno a valorizzare l’esistente patrimonio ambientale, storico, monumentale e culturale.

9.2 QUADRO DI SINTESI DELLE AZIONI

Al fine della definizione delle linee politiche ed operative comuni ad una gestione unitaria e condivisa i soggetti di cui all'art. 4 del decreto 1.12.05 che concorrono alla formazione del Patto istituiscono la Cabina di Regia dei Promotori che opera mediante un modello organizzativo di funzionamento democratico ed efficiente, che attribuisce precisi compiti e responsabilità a tutti i soggetti coinvolti e che adotta gli strumenti della concertazione e della collaborazione istituzionale articolato in comitati territoriali e comitato tecnico di distretto. Il comitato Direttivo, opera a supporto del Rappresentante del Distretto e tal fine assicura il coordinamento delle diverse azioni e con gli obiettivi del Patto, la reale valorizzazione di tutti i segmenti che compongono la filiera di settore, analizza e valuta le diverse progettualità ed iniziative che nascono dalle aggregazioni promosse dai soggetti che concorrono al presente patto e che saranno destinatari dei bandi di assegnazione di cui all'art. 9 del decreto dell'1 dicembre 2005 dell'Assessorato Cooperazione Commercio Artigianato e Pesca recante "Criteri di individuazione e procedure di riconoscimento dei distretti produttivi".

Per la realizzazione del Distretto Produttivo il proponente di concerto con gli altri soggetti attuatori e sottoscrittori ha individuato ai sensi dell' art. 56 della legge regionale 28 dicembre 2004, n. 17 delle azioni per mezzo delle quali è possibile ottenere delle forme di aiuto pubblico sotto forma di contributo in c/capitale per finanziare degli interventi che consentiranno alle aziende beneficiarie del costituendo distretto di sviluppare una progettualità strategica che metta in evidenza la capacità delle imprese di elevarsi a "sistema" capace di lavorare su un'ipotesi di sviluppo dello stesso.

A tal fine il soggetto proponente, di concerto con i soggetti aderenti sottoscrittori del Patto per lo Sviluppo del "Distretto Lattiero Caseario Siciliano", ha individuato per il finanziamento di progetti esecutivi una articolata serie di interventi sui diversi segmenti della filiera che rientrano nelle seguenti azioni:

<i>Provincia Regionale di Ragusa</i>	<i>S.Ma.P. spa</i>	<i>Associazione Platani Quisquina</i>	<i>Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa</i>	<i>Unione dei Comuni della Valle dei Sosio</i>
--------------------------------------	--------------------	---------------------------------------	---	--

1	AZIONI SULLA FILIERA	
1.1	CREAZIONE DI UN CENTRO DI COORDINAMENTO DEL DISTRETTO	
	1.1.1	Creazione di un osservatorio del sistema lattiero-caseario
	1.1.2	Predisposizione di un “data base” di supporto informativo e gestionale per la filiera
1.2	ANALISI ENERGETICO AMBIENTALE	
1.3	ANALISI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO SULLA SUPPLY CHAIN	
	1.3.1	Implementazione di un sistema ICT evoluto
1.4	PREDISPOSIZIONE DI UN MARCHIO DI DISTRETTO	
	1.4.1	Creazione e sistematizzazione dei consorzi di tutela
	1.4.2	Creazione di disciplinari di produzione
	1.4.3	Introduzione dei sistemi di rintracciabilità nel comparto lattiero caseario
1.5	IMPLEMENTAZIONE DI UNA POLITICA COMMERCIALE UNITARIA	
	1.5.1	Implementazione di una politica di Marketing unitaria
1.6	AZIONI DI VALORIZZAZIONE DEL CAPITALE UMANO LOCALE	
	1.6.1	Analisi dei fabbisogni formativi ed definizione di corsi di formazione nei settori strategici
	1.6.2	Azioni di educazione alimentare presso le scuole del Distretto
	1.6.3	Creazione e sistematizzazione dei centri studio e formazione
1.7	AZIONI DI INTERNAZIONALIZZAZIONE	
1.8	ATTIVITA' DI PROGETTAZIONE , MONITORAGGIO TECNICO FINANZIARIO E RENDICONTAZIONE	

2	AZIONI SULLE ATTIVITA' DI STALLA	
2.1	APPLICAZIONE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP	
2.2	PREDISPOSIZIONE DI SISTEMI INFORMATIVI E TECNICO GESTIONALI	
2.3	PREDISPOSIZIONE DI SISTEMI DI GESTIONE DELLA QUALITA' E AMBIENTALE (ISO 9000-14000 EMAS)	
2.4	INNOVAZIONE DI PROCESSO	

2.5	POTENZIAMENTO E MIGLIORAMENTO DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE
2.5.1	Valorizzazione della risorsa pascolo
2.5.2	Miglioramento delle condizioni di benessere degli animali
2.5.3	Conservazione del patrimonio genetico autoctono degli animali
2.5.4	Valorizzazione dell'allevamento caprino con particolare riferimento alla razza girgentana
2.6	RICERCA E IMPLEMENTAZIONE DI SISTEMI PER L'UTILIZZO DELLE ENERGIE ALTERNATIVE

3	AZIONI SULLE ATTIVITA' DI PRODUZIONE
3.1	INNOVAZIONE DI PROCESSO
3.1.1	Studio e valutazione degli effetti di innovazioni tecnico-gestionali sulla qualità dei formaggi
3.1.2	Studio di sistemi di Ottimizzazione della produzione e dei cicli di manutenzione
3.1.3	Studio di nuovi sistemi di packaging per le produzioni-lattiero casearie del distretto.
3.1.4	Valutazione delle possibili soluzioni tecnico-impianistiche ai fini del riduzione dei consumi di energia e di materie prime nelle attività produttive del Distretto
3.1.5	Potenziamento e miglioramento delle strutture di produzione del latte
3.1.6	Ricerca su attività di riciclaggio prodotti di scarto e rifiuti
3.1.7	Implementazione di sistemi a controllo computerizzato degli impianti
3.2	PREDISPOSIZIONE DI SISTEMI DI GESTIONE DELLA QUALITA' E AMBIENTALE (ISO 9000-14000 EMAS)
3.3	INNOVAZIONE DI PRODOTTO
3.3.1	Produzione di formaggi da latte crudo
3.3.2	Realizzazione di un Centro Sperimentale del Caglio a servizio dei produttori di formaggi a Denominazione di Origine
3.3.3	Miglioramento delle condizioni di conservazione e lavorazione di latte e formaggi.
3.3.4	Produzione di latte fresco di alta qualità
3.3.5	Implementazione dei sistemi di marchiatura
3.3.6	Ricerca su nuove tipologie di prodotto
3.4	POTENZIAMENTO E MIGLIORAMENTO DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONNESSE

9.3 INNOVATIVITÀ DELLE AZIONI PROPOSTE

Il tessuto di imprese che opera nel settore lattiero-caseario siciliano si presenta, nel complesso, poco innovativo e necessita, indubbiamente, di adeguati contributi per l'acquisizione di conoscenze e per l'introduzione di innovazioni tecnico-gestionali. La crescente domanda di prodotti caseari tipici e sicuri dal punto di vista igienico-sanitario rappresenta l'opportunità di sviluppo che si offre alle imprese, a condizione che gli operatori siano in grado di operare in regimi di elevata qualità, apportando innovazioni sia nei sistemi gestionali degli animali sia nei processi di lavorazione del latte. Per lo sviluppo del settore è fondamentale, quindi, mettere in atto e potenziare sistemi di relazioni tra imprese e ricerca in grado di sostenere i processi di trasferimento alle imprese delle conoscenze, delle nuove tecnologie e dell'innovazione che provengono dai risultati della ricerca.

L'avvio di tali collegamenti rientra tra gli obiettivi primari del Distretto, volto a favorire la convergenza delle risorse disponibili presso le Università, quale enti di ricerca, e le imprese in un progetto unitario per la crescita e la competitività del sistema produttivo locale.

Il ruolo dell'attività di ricerca si rivolge, nell'ambito del Distretto, alla ottimizzazione dell'interazione delle componenti dell'intero sistema produttivo foraggero-zootecnico, quali razze animali autoctone, risorse alimentari e fattori ambientali, attraverso l'individuazione di strategie gestionali, sia in regime convenzionale che con metodo biologico, compatibili con esigenze di salvaguardia dell'ambiente ed in grado di garantire il miglioramento quanti-qualitativo delle produzioni lattiero-casearie.

Massima attenzione viene rivolta alla salvaguardia e allo sviluppo di razze particolarmente interessanti sotto il profilo zoo-economico; alla razionalizzazione degli elementi del modello agro-zootecnico che si è imposto nei territori dell'entroterra ed è sopravvissuto alle difficili condizioni pedo-climatiche, anche per garantire un adeguato grado di benessere fisiologico e comportamentale agli animali; all'introduzione di nuove tecniche gestionali e/o tecnologie produttive a carattere innovativo, con particolare riferimento alla mungitura e all'utilizzazione delle risorse pascolive; alla difesa sanitaria degli allevamenti; al miglioramento delle caratteristiche igieniche, organolettiche e dietetico-nutrizionali delle produzioni casearie, con riguardo anche al processo di trasformazione.

<i>Provincia Regionale di Ragusa</i>	<i>S.Ma.P. spa</i>	<i>Associazione Platani Quisquina</i>	<i>Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa</i>	<i>Unione dei Comuni della Valle dei Sosio</i>
--------------------------------------	--------------------	---------------------------------------	---	--

E' fondamentale per il Distretto mantenere e continuare ad investire sui prodotti di nicchia e di qualità tipici del made in Italy, che garantiscono la tipicità del prodotto, ottenibile solo in una data area geografica e ancora apprezzati dal consumatore che deve essere messo in grado di scegliere tra le diverse qualità e fasce di prezzo.

La competitività delle produzioni siciliane di qualità deriva essenzialmente dalla capacità di dimostrare l'origine dei prodotti e la tracciabilità del processo. Questa capacità è un fattore di competitività sui mercati internazionali e rappresenta un potenziale di know how fortemente richiesto dai Paesi produttori del Mediterraneo.

Si tratta quindi di perseguire una politica volta ad incentivare le garanzie di qualità, la tracciabilità e la ricerca e l'innovazione di processo e di prodotto, al fine di tutelare i prodotti lattiero caseari di nicchia (Pecorino Siciliano DOP, Vastedda della valle del Belice DOP, caciocavallo palermitano, caciotte, ricotta, Ragusano DOP ...); tutto ciò è possibile solo spingendo al massimo su innovazione e ricerca nel comparto.

La sopravvivenza delle aziende ed in particolare delle piccole e medie imprese è strettamente connessa alla capacità di rinnovarsi e di essere al passo con l'evoluzione scientifica e tecnologica, adottando le migliori tecnologie disponibili e coniugando i principi della qualità con quelli della sicurezza, dell'igiene e del rispetto ambientale.

In particolare, le azioni di innovazione proposte avranno l'obiettivo di verificare la possibile implementazione di tecnologie con lo scopo di ridurre i consumi di energia, acqua e materie prime, e di minimizzare gli impatti ambientali in termini di emissioni in aria, acqua, produzione di rifiuti, emissioni sonore ed odorose.

La capacità di innovazione del distretto è testimoniata dal coinvolgimento nelle azioni di ricerca dell'Università di Palermo (Facoltà di Agraria - Dipartimento di Scienze Entomologiche, Fitopatologiche, Microbiologiche Agrarie e Zootecniche (S.EN.FI.MI.ZO.) e Facoltà di Ingegneria - Dipartimento di Ricerche Energetiche ed Ambientali (DREAM)- Dipartimento di Tecnologia Meccanica, Produzione e Ingegneria Gestionale (DTMPIG)) e dell'Istituto Zooprofilattica Sperimentale della Sicilia, insieme ai più rappresentativi Consorzi di produttori delle province coinvolte.

Gli elementi strategici di innovazione tecnologica presenti nel distretto- e che rappresentano altrettanti fattori di competitività sul mercato- afferiscono ai seguenti aspetti:

<i>Provincia Regionale di Ragusa</i>	<i>Associazione Platani Quisquina</i>	<i>Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa</i>	<i>Unione dei Comuni della Valle dei Sosio</i>
<i>S.Ma.P. spa</i>			

- QUALITA’;
- TRACCIABILITA’ E RINTRACCIABILITA’;
- STANDARDIZZAZIONE DEI PRODOTTI;
- RISPARMIO ENERGETICO E RIDUZIONE INQUINANTI;
- PACKAGING INNOVATIVI A TUTELA DELLA QUALITA’;
- POLITICHE DI MARKETING CONGIUNTE ED INTERNAZIONALIZZAZIONE;

A tal fine verranno realizzate, tramite una fase di ricerca scientifica, numerose innovazioni di processo e/o di prodotto, nell’ambito della filiera; con particolare attenzione alla certificazione della qualità:

1. Standardizzazione della produzione di latte fresco di alta qualità, eliminando le naturali variabilità delle componenti fisico chimiche del latte con la tecnica dell’autoconcentrazione;
2. Ricerca di un modello tecnologico atto a garantire per la durata della vita commerciale dei formaggi molli, la stabilità della consistenza della pasta;
3. Progettazione e realizzazione di un Centro del caglio all’interno dell’area di produzione della Vastedda della valle del Belice DOP in grado di fornire il caglio standardizzato e certificato a supporto dei produttori di Vastedda della valle del Belice DOP, Pecorino Siciliano DOP e di altri formaggi tipici regionali, con l’intento di contribuire alla standardizzazione delle produzioni casearie.
4. Definizione di un protocollo industriale che consenta la marchiatura di ogni singola forma di formaggio molle per offrire al consumatore il massimo grado di trasparenza;
5. Ottimizzazione dei processi di stagionatura, quale, per esempio, la stagionatura in ambiente privo di muffa dei formaggi duri. La stagionatura o maturazione, infatti, è una fase molto importante nel processo di ottenimento dei formaggi condizionata dall’inquinamento ambientale di muffe che alterano i risultati attesi. Il progetto mira a definire l’applicazione su scala produttiva della ricerca di base in corso sul principio della ionizzazione dell’ambiente di stagionatura;
6. Processo di ricerca per la produzione di formaggi molli abbinati a altri prodotti locali;
7. Processo di ricerca per la definizione di uno standard tecnologico che consenta l’utilizzo del siero (sottoprodotto della produzione di formaggi) nella produzione di bevande e altro ed individuazione di metodologie per la raccolta, la concentrazione e lo stoccaggio;

8. Studio e ricerca di base per individuare i parametri e le condizioni di fattibilità per poter avviare il processo di riconoscimento del marchio di qualità DOP al latte fresco, prodotto che meglio di altri esprime le caratteristiche ambientali della zona perché soggetto a limitate manipolazioni;

9. Processo di ricerca per incarti, imballaggi e presentazioni: la tutela dell'ambiente dagli inquinanti è una tematica più che mai attuale. I prodotti lattiero – caseari (latte e formaggi) sono indubbiamente generatori di materiale destinato allo smaltimento secondo le regole in vigore. Si propone di avviare un progetto di ricerca per l'impiego, nel confezionamento, di materiale che avvii il più basso impatto ambientale, come ad esempio materiali ad un solo componente, senza con ciò precludere la conservabilità dei prodotti.

10. Studio e messa a punto di sistemi di packaging innovativi per il confezionamento della Vastedda della valle del Belice DOP, si da migliorare la shelf life del prodotto.

11. Ricerca di un processo tecnologico che possa intervenire nella fase di confezionamento dei prodotti, atto a coniugare la qualità con la durata nel tempo degli stessi e che possa essere applicato alle diverse realtà presenti nelle varie aziende trasformatrici.

12. Definizione di modelli gestionali che garantiscano elevati standard igienico-sanitari del latte prodotto, anche al fine di incentivare nelle aziende la commercializzazione diretta di latte fresco mediante installazione di distributori automatici refrigeranti;

Alcuni degli interventi oggetto delle attività di ricerca previste avranno come tematiche le seguenti:

- Ottimizzazione dell'uso, riuso, recupero, riciclo e smaltimento;
- Riciclaggio dei prodotti di scarto e dei rifiuti;
- Utilizzo del calore di scarto del siero per operazioni di pre-riscaldamento nella produzione dei formaggi;
- Indagine su metodologie innovative di sfruttamento del siero esausto o di valorizzazione del siero grasso;
- Riuso e riciclo delle acque di lavaggio;
- Riuso e riciclo delle acque di raffreddamento per le operazioni di pulizia;
- Sistemi di pulitura a secco;
- Utilizzo di sistemi di controllo computerizzato per eventuali impianti di trasferimento, pastorizzazione, omogeneizzazione e operazioni di pulizia

- Utilizzo di pastorizzatori continui
- Sistemi di recupero di calore nei processi di pastorizzazione
- Riduzione delle operazioni di pulizia nelle centrifughe attraverso un'efficiente filtrazione e chiarificazione preliminare del latte
- Sistemi automatizzati asettici per il confezionamento e l'imballaggio
- Recupero ed uso del siero di latte
- Recupero dei sali di siero attraverso evaporazione
- Utilizzo di fonti rinnovabili di energia (solare termico, fotovoltaico, biomassa) e di sistemi ad alta efficienza (cogenerazione e rigenerazione)
- Utilizzo di prodotti e materie prime riciclati nei processi di imballaggio e confezionamento
- Sistemi di abbattimento dei rumori e degli odori
- Ottimizzazione dei cicli e dei processi di manutenzione
- Integrazione dei principi di gestione del processo produttivo con procedure inerenti il controllo della qualità, sicurezza dei lavoratori, igiene, e ambiente.
- Implementazione di sistemi automatizzati per la mungitura
- Attività di ricerca per il miglioramento delle essenze foraggere dei pascoli
- Attività di ricerca per il miglioramento della pianta foraggera (rigonella o fieno greco)
- Attività di ricerca per l'inserimento della "fava" quale colture che oltre a migliorare le condizioni del terreno permettono le produzioni di proteine vegetali NO OGM per l'alimentazione del bestiame

9.4 DESCRIZIONE DELLE AZIONI SULLA FILIERA

9.4.1. CREAZIONE DI UN CENTRO DI COORDINAMENTO DEL DISTRETTO (AZIONE 1.1)

Per fornire alle realtà operanti nel settore un supporto particolarmente innovativo – ma nello stesso tempo concreto ed operativo – è in programma la costituzione di un Centro di Coordinamento del Distretto.

Il Centro sarà il braccio operativo della Cabina di Regia di cui si è parlato all’inizio della sezione.

Avrà il fondamentale ruolo di definire Mission e obiettivi operativi, predisponendo le attività di ricerca e operative per il raggiungimento degli stessi.

La situazione attuale del settore è caratterizzata dalla presenza di fonti eterogenee di informazioni e dati statistici che difficilmente permettono una visione globale dell’intera filiera e quindi una conoscenza esaustiva della realtà, seppur complessa ed articolata, sia per la numerosità degli attori , sia per la diversificazione delle produzioni finali è quanto mai strategica.

La conoscenza del comparto nell’area di riferimento sarà elemento chiave nella definizione delle politiche di sviluppo e a tal fine è prevista la **creazione di un Osservatorio del Sistema Lattiero-Caseario (azione 1.1.1)** che nelle intenzioni vuole essere strumento evoluto di conoscenza univoca e completa dei dati di tutto il flusso che porta dalla produzione della materia prima al consumo dei prodotti da essa derivati. Ciò comporterà pertanto una serie di operazioni quali, campionamenti, studi statistici sia in termini di produzione che di consumi, acquisizione di software adatti allo scopo.

Da un punto di vista operativo sarà fondamentale la **Predisposizione di un “data base” di supporto informativo e gestionale per la filiera (azione 1.1.2)**: una banca dati comune cui accedere per conoscere con certezza alcuni dati significativi riguardanti anche i consumi e le preferenze del consumatore finale. Ciò consentirà di affrontare temi e tendenze in forma anticipata rispetto al manifestarsi di concrete esigenze. Sulla base dei dati e informazioni raccolte mediante sopralluoghi e formulari, si vuole pervenire, con riguardo a tutte le imprese della filiera lattiero-casearia del Distretto, a delineare un quadro sintetico dell’assetto

gestionale e commerciale del settore, da poter inserire in un apposito data base informatico, che possa fungere da supporto informativo in funzione del mercato.

Il sistema di gestione delle informazioni consentirà di evidenziare gli eventuali punti critici del sistema di filiera su cui operare adeguate correzioni.

Verrà realizzato un database energetico-ambientale a supporto dell'analisi ambientale delle attività produttive interne al distretto in esame, in modo che tale database possa fungere da benchmarking per le attività future.

Entrambi i database saranno concepiti quali parti integranti dell'osservatorio del sistema lattiero-caseario (azione 1.1.1).

Capire per conoscere e conoscere per agire: questa la mission generale.

L'osservatorio dovrà essere dunque un service di una realtà, come detto, in continua evoluzione.

Ulteriori compiti del Centro di Coordinamento saranno la definizione di:

- Quadro di Analisi ambientale iniziale, finalizzata ad individuare i consumi energetici e di materie prime delle imprese del comparto e nel contempo, valutare le emissioni in aria, acqua e suolo e le quantità di rifiuti e scarti di produzione delle stesse (da inserire nella banca dati del distretto);
- strumenti di conoscenza del mercato di sbocco;
- un panorama dettagliato dei potenziali clienti (GDO e DO, Distribuzione Ingrosso), attraverso la gestione di un'opportuna banca dati riservata;
- indicazioni strategiche ed operative per la determinazione delle attività di promozione e comunicazione realizzate dal patto e da tutti i soggetti pubblici (Regione, Provincia...).

In questa azione ruolo preponderante avrà il Dipartimento di Tecnologia Meccanica, Produzione e Ingegneria Gestionale nella definizione delle modalità di analisi oltre che di implementazione dei sistemi.

9.4.2 ANALISI ENERGETICO AMBIENTALE (AZIONE 1.2)

Il centro di coordinamento darà incarico di una Analisi energetico ambientale. Tale azione si integra con l'azione 1.1.4. Sulla base delle informazioni contenute nel database energetico-ambientale, verrà eseguita un'analisi delle attività produttive delle aziende appartenenti al distretto in esame e delle relative ricadute ambientali. In particolare, per ciascuna di esse, si prevede di individuare i consumi di risorse (energia, materie prime, acqua) e i rilasci ambientali (emissioni in aria, acqua e suolo e i rifiuti generati). In tal modo sarà possibile acquisire informazioni energetiche e ambientali connesse al processo produttivo di ogni stabilimento per poter sviluppare la tecnica del benchmarking, già utilizzata per confrontare le prestazioni di sistemi complessi nell'ambito dello stesso settore. Le principali problematiche ambientali indotte dalle attività produttive presenti nel distretto verranno individuate attraverso l'analisi dei flussi di massa e di energia scambiati tra il ciclo produttivo e l'ambiente. Tale analisi dovrà essere rivolta a tutte le varie fasi del processo produttivo, dalla coltivazione dei campi per il pascolo, ai diversi processi di lavorazione e trasformazione del latte, confezionamento e stoccaggio, nonché distribuzione e commercializzazione dei prodotti finiti, secondo un approccio del tipo Life Cycle Assessment. In particolare, l'attenzione dovrà essere rivolta alle seguenti problematiche:

- Consumi di energia durante le fasi di allevamento del bestiame, produzione del latte e dei suoi derivati. Si tratta essenzialmente di consumi di energia elettrica, impiegata in tutti i reparti, e di combustibile (metano, olio combustibile o biomassa), impiegato per l'autotrazione, l'alimentazione di gruppi elettrogeni e l'alimentazione dei processi termici. La scelta del combustibile da impiegare è un fattore decisionale interno all'azienda piuttosto rilevante in termini di ricadute ambientali (emissioni atmosferiche e contaminazione del suolo per sversamenti accidentali). In particolare:
 - per la produzione del latte U.H.T. le fasi a maggiore consumo energetico sono il preriscaldamento, la centrifuga per l'ottenimento del latte scremato, la pastorizzazione e sterilizzazione, il raffreddamento, l'omogeneizzazione ed il confezionamento; a questi si aggiungono i consumi determinati dai compressori degli impianti frigoriferi;

- per la produzione del formaggio i picchi di consumo energetico si rilevano durante le fasi di spinatura, legate ai consumi termici delle caldaie;
 - per la produzione delle paste filate le utenze a maggiore consumo energetico sono le caldaie e le filatrici ed eventualmente il maggiore consumo si rileva anche nella fase di pastorizzazione;
 - per la produzione del siero le fasi a maggiore impatto energetico-ambientale sono la concentrazione, la pastorizzazione e la polverizzazione.
- Consumi di risorsa idrica. Essa viene utilizzata principalmente per il lavaggio degli impianti, per la produzione di vapore in appositi scambiatori, e come acqua di raffreddamento nella refrigerazione del latte. Le caratteristiche chimico-fisiche, micro-biologiche ed organolettiche dovranno essere rispondenti alle disposizioni della normativa vigente sulle acque potabili. Le fonti di approvvigionamento più diffuse sono la rete idrica dell'acquedotto e i pozzi, qualora dotati di appositi impianti di potabilizzazione. In particolare, nel caso di emungimento da pozzo sarà da monitorare il possibile depauperamento delle falde idriche;
- Consumi di sostanze chimiche, previsti non nel ciclo produttivo ma nelle attività ausiliarie di lavaggio, essenzialmente detergenti, igienizzanti e disincrostanti (soda caustica, acido nitrico, ipoclorito di sodio e acqua ossigenata). In proposito, si individueranno i sistemi di stoccaggio adottati e si monitorerà l'eventuale possibilità di sversamenti accidentali che potrebbero causare contaminazione del suolo, sottosuolo e acque, nonché a rischi di incendio e di contaminazione delle materie prime e dei prodotti;
- Emissioni in atmosfera, legate all'impiego di combustibili nei generatori di vapore presenti nel ciclo produttivo. Esse sono essenzialmente:
- ossidi di azoto (NO,NO₂), precursori della formazione di inquinanti fotochimici
 - ossidi di zolfo, derivanti dalla combustione di derivati del petrolio e precursori della produzione dell'acido solforico (SO₃)
 - particolato (PTS, PM₁₀), serie complessa di composti solidi dispersi in aria, più o meno fini, con effetti sull'apparato respiratorio
 - sostanze lesive dell'ozono per la presenza di refrigerante Freon R12 nelle celle frigorifere di stoccaggio. Un refrigerante di nuova generazione utilizzabile potrebbe essere l'R134a, a basso impatto sulla fascia di ozono e sul riscaldamento globale;

- Scarichi idrici, che costituiscono uno degli impatti ambientali più critici delle aziende lattiero-casearie e sono prevalentemente dovuti allo smaltimento del siero, all'acqua di filatura e alle acque di lavaggio. Il siero costituisce il reflujo più consistente e presenta un carico organico inquinante (dovuto alla presenza di lattosio, proteine e grassi), che, se scaricato senza alcun abbattimento in un corpo idrico, può indurre una riduzione del contenuto di ossigeno disponibile nello stesso. In proposito, si potrà valutare la fattibilità degli impianti di concentrazione del siero, che ne riducono il volume e consentono di gestire al meglio stoccaggio e smaltimento. Per quanto riguarda i reflui idrici derivanti dalle operazioni di lavaggio, in essi sono sempre presenti i composti chimici impiegati per la pulizia degli impianti; pertanto sarà necessario valutare la necessità di un apposito trattamento di depurazione a monte dello scarico nei corpi idrici superficiali;
- rifiuti solidi non pericolosi, derivanti dalle attività di processo: fanghi di depurazione, provenienti dall'impianto di depurazione delle acque reflue (se presente), imballaggi, sia di confezionamento dei prodotti ausiliari che scarti di imballaggi dei prodotti in uscita;
- rifiuti pericolosi, olii esausti e batterie dei mezzi adibiti ad uso interno, reagenti chimici esausti. Il loro smaltimento accidentale nell'ambiente può provocare danni al suolo sottosuolo e, per percolazione, può arrivare fino alle falde sottostanti e ai corpi idrici eventualmente presenti in prossimità degli impianti;
- scarti di prodotto, assimilabili ai rifiuti solidi urbani qualora ciò sia previsto dai regolamenti comunali, oppure da non considerare "rifiuti" nel caso di utilizzo come mangimi od altri impieghi previsti dalle leggi in vigore (ad esempio il siero può essere destinato all'alimentazione degli animali).

L'Analisi Ambientale consentirà di individuare le interazioni ambientali delle attività produttive svolte nel distretto lattiero-caseario, dall'ingresso delle materie prime fino allo smaltimento dei residui di processo, inclusi tutti i processi secondari di supporto al ciclo produttivo primario. La suddetta analisi, pertanto, rappresenterà per il Centro di Coordinamento del sistema lattiero-caseario il supporto informativo necessario a tutte le successive valutazioni ambientali e alla progettazione di futuri impianti e strutture collettive.

In tal senso essa consentirà l'implementazione di un database di indicatori ambientali, da valutare per ogni azienda del distretto e da confrontare con valori di riferimento del settore. In tal modo sarà possibile individuare gli interventi migliorativi per incrementare la prestazione

energetico-ambientale delle aziende del distretto. A tal fine sarà necessario creare una rete di monitoraggio e acquisizione dei dati che permetta di valutare nel dettaglio le prestazioni energetiche ed ambientali delle aziende in esame ed il loro trend temporale, metterne a confronto input e output con valori di riferimento, individuare le fasi di maggiore criticità e indicare possibili soluzioni di risparmio energetico e riduzione degli impatti ambientali.

Un ruolo critico assumeranno i seguenti dati:

- Dati climatici e microclimatici e loro incidenza nelle attività produttive e nella gestione ambientale, inclusi lo studio dei corpi idrici ricettori degli scarichi e le caratteristiche di qualità dell'area;
- Dati relativi ad eventuali aree ambientali sensibili.

9.4.3 ANALISI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO SULLA SUPPLY CHAIN (AZIONE 1.3)

Dall'analisi dei dati ottenuti l'Osservatorio del sistema lattiero caseario otterrà una visione globale dell'articolazione in filiera delle aziende presenti. Solo dopo tale prima fase, con una approfondita conoscenza della struttura economico-gestionale del sistema sarà possibile iniziare una analisi della Supply Chain e da qui la predisposizione di eventuali azioni di miglioramento, prima tra tutte **l'implementazione di un sistema ICT evoluto (azione 1.3.1)**.

Lo scambio di informazioni, buone prassi di gestione, persino servizi formativi e consulenziali che favoriscano la crescita di competitività produttiva e commerciale, l'accesso a nuovi mercati, l'internazionalizzazione dell'attività, la riorganizzazione funzionale dei processi di produzione e gestione costituiscono, per realtà aziendali impegnate in produzioni simili e/o complementari in presenza di condizioni esterne ambientali, socioeconomiche, geografiche simili fattori di crescita ad elevato potenziale.

La realizzazione di un network informativo che colleghi in maniera permanente i soggetti protagonisti del Distretto superando grazie alle vie di comunicazione telematiche la marginalità geografica o l'appartenenza a diverse categorie nell'ambito del settore di riferimento, è una via che le moderne tecnologie ICT rendono oggi percorribile con un limitato impiego di risorse finanziarie ed un elevatissimo valore aggiunto in termini di crescita diffusa. Occorrerà implementare un sistema informativo basato su tre macro sistemi: i sistemi integrati che consentono di gestire le informazioni in modo coordinato in tutta l'azienda (Enterprise

Resource Planner), i sistemi di gestione delle relazioni con i clienti, che governano tutti i processi commerciali, di marketing e di assistenza (Customer Relationship Management) e i sistemi di fornitura che alimentano tutto il ciclo produttivo di prodotti e servizi. A ciò dovrà necessariamente aggiungersi un sistema informativo direzionale, così da permettere la Business intelligence, indispensabile per affinare i processi decisionali del management.

Il sistema ERP consentirà di automatizzare e integrare la maggior parte dei processi di business, oltre che l'accesso "unico" ai dati delle aziende di distretto. Per comprendere a fondo l'importanza strategica dell'implementazione di un unico sistema a livello di distretto occorre partire dal problema che un tale sistema si propone di risolvere: la frammentazione della base informativa.

Tutti i sottosistemi informativi presenti nelle aziende di distretto, dalle procedure di ricevimento ordini, alle procedure d'acquisto, ai sistemi di programmazione della produzione e gestione delle scorte, oltre che le varie contabilità, data la dimensione media delle stesse, nonché l'attuale frammentazione, sono scollegati. Ciò comporta necessariamente una ridondanza di dati e informazioni, oltre che gli evidenti limiti di interfaccia. L'aggiornamento della base informativa risulta poi praticamente impossibile, salvo ricerche approfondite, come quella da cui si partirà, di cui si è precedentemente fatto cenno. Un sistema siffatto non sarebbe coerente con le esigenze di reattività richieste dal mercato implicando una notevole lentezza nei processi decisionali dei singoli sottosistemi.

L'integrazione che vogliamo applicare supera la semplice nozione di coordinamento tra distinte aree, giungendo ad una connessione non solo sul versante tecnologico ma anche su quello sistemico, con il collegamento tra unità funzionalmente e organizzativamente distinte con l'obiettivo di una armonizzazione dei criteri di gestione della catena di produzione nella logica di filiera.

Grazie alla modularità dei moderni sistemi ERP l'implementazione avverrà seguendo il principio degli upgrades successivi. Le aziende infatti si troveranno ad affrontare un investimento che è sia tecnologico, in termini di architettura e infrastruttura, ma anche e soprattutto organizzativo, comportando la variazione delle dinamiche operative aziendali. Sarà pertanto necessario un coordinamento delle due dimensioni così da scongiurare il rischio di una non corretta implementazione dei sistemi.

Il modulo di Logistica delle vendite sarà fondamentale per l'implementazione di una politica commerciale unitaria (azione 1.1.9) attraverso tale modulo è possibile a livello unitario:

- la gestione degli ordini
- la gestione dei contratti
- piani di consegna
- piani di stoccaggio

Il modulo di Logistica della produzione, implementato a livello aziendale, consentirà attraverso una pianificazione e controllo di produzione integrata un miglioramento nella capacità produttiva. Attraverso sistemi APO (Advanced planner optimizer) si otterrà una integrazione a livello di pianificazione e ottimizzazione del supporto decisionale.

Il modulo di logistica degli approvvigionamenti, implementato a livello unitario, consentirà di gestire una intera gamma di funzioni integrate, il tutto finalizzato ad una ottimizzazione delle aree funzionali di acquisto, gestione delle scorte e operazioni di stoccaggio. Sarà possibile determinare la fonte ottimale di acquisto, analizzare e confrontare i prezzi dei fornitori, inviare ordini di acquisto e elaborare fatture di pagamento in maniera automatizzata.

Il modulo di contabilità, implementato a livello aziendale, fornirà una contabilità integrata e utilizzabile come strumento gestionale comune a tutte le funzioni di distretto.

Il modulo di organizzazione e gestione delle risorse umane, implementato sia a livello aziendale che di distretto sarà strumento fondamentale nella creazione e sistematizzazione dei centri studio e formazione (azione 1.3).

Il modulo di pianificazione del business e controllo di distretto permetterà la gestione di informazioni di verifica del processo, in grado di aiutare il management nell'utilizzo delle risorse, con una visione orientata al processo.

Il modulo di gestione impianti includerà tutte le informazioni relative alla pianificazione dei progetti, approvvigionamenti, amministrazione e manutenzione di attrezzature. Tutto ciò consentirà una gestione flessibile delle manutenzioni programmate e straordinarie, degli interventi di upgrade a seguito di progettualità innovativa e del budgeting relativo alla gestione degli impianti.

L'implementazione di sistemi CRM è dettata dal crescente ruolo che le risorse intangibili (intangibile asset) via via assumono nella determinazione del valore di impresa. In questo

senso vanno intesi gli interventi di salvaguardia del capitale relazionale, in modo da gestire proficuamente le relazioni con la clientela per una fidelizzazione degli stessi.

Anche in questo caso non si può che parlare di un approccio integrato che consente una visione di insieme tra gli strumenti di marketing, i sistemi informativi e di organizzazione. Il tutto consentirà una conoscenza approfondita ed integrata dei clienti, determinata attraverso la varietà di fonti di dati analizzati, nonché dei canali di interazione con i mercati di riferimento.

Il sistema consentirà una automatizzazione e ottimizzazione delle attività operative di Marketing, di vendita e di customer service, nonché l'integrazione delle molteplici fonti di dati sul cliente.

Verrà implementato sia il modulo operativo, che gestisce l'esecuzione delle attività e dei processi operativi di interazione con il mercato, sia il modulo analitico che utilizza tali logiche e indicatori sui dati integrati al fine di generare nuove azioni di contatto, in quanto la mancanza di una delle due componenti o la preponderanza di una rispetto all'altra inevitabilmente pregiudicano le prestazioni del sistema. E' gioco forza che l'implementazione di un tale sistema necessiti di una opportuna attività di consulenza e progettazione.

9.4.4 PREDISPOSIZIONE DI UN MARCHIO DI DISTRETTO (AZIONE 1.4)

Premessa fondamentale per la definizione di politiche unitarie sarà la Predisposizione di un marchio di distretto e la **Creazione di disciplinari di produzione (azione 1.4.2)**.

L'introduzione di tale azione, oltre agli evidenti vantaggi sociali, legati alla riconoscibilità di un prodotto, oltre alla maggior certezza nell'individuazione di eventuali responsabilità a livello igienico sanitario, può risultare un fattore di innovazione. Per tale motivo diventa fondamentale la creazione di marchi di qualità che contraddistinguono i prodotti caseari ottenuti seguendo un disciplinare di produzione appositamente predisposto. Nel comparto latte i controlli qualitativi e quantitativi, costanti e strettamente temporizzati, assicurano già un livello ottimale di sicurezza e trasparenza. In un sistema così organizzato la rintracciabilità non potrà rappresentare di certo un aggravio determinante, vista anche l'elasticità dei sistemi di identificazione all'interno dei percorsi operativi aziendali che il legislatore europeo ha previsto. Gli obblighi normativi riguardano infatti le materie prime, con la descrizione del bene in rintracciabilità e del relativo fornitore, nonché del prodotto finito, anche qui con la descrizione, l'identificazione del cliente che ha ricevuto il bene e la definizione del lotto (Dlgs 109/1992).

<i>Provincia</i>	<i>Associazione Platani</i>	<i>Agenzia di Program e</i>	<i>Unione dei Comuni</i>
<i>Regionale di</i>	<i>Quisquina</i>	<i>Gest. Terr</i>	<i>della Valle dei Sosio</i>
<i>Ragusa</i>	<i>S.Ma.P. spa</i>	<i>Ambientale della Valle</i>	
		<i>del Torto e dei Feudi</i>	
		<i>spa</i>	

È noto, peraltro, come la filiera latte, soprattutto nel segmento della produzione alla stalla, sia attualmente gravata da numerosi e differenziati ostacoli, normativi, economici, mercantili, territoriali e persino sociali.

La rintracciabilità, all'interno di tale sistema, anziché un ulteriore ostacolo e vincolo al processo produttivo, va vista e indirizzata all'incremento della qualità complessiva, oltre che all'immediata e miglior definizione delle responsabilità in caso di danni.

L'introduzione di metodologie di controllo qualitativo, anche su base volontaria, mediante applicazione delle norme HACCP e delle metodologie ISO 9000, deve rappresentare, oltre a un elemento sinergico nel definire il percorso di rintracciabilità, un fattore di miglior controllo gestionale, volto a massimizzare il livello complessivo del prodotto.

Altro fattore positivo, che tendenzialmente può permettere di ottenere più adeguati sbocchi commerciali, è dato dalla possibilità di migliorare ulteriormente il proprio prodotto finale, partecipando, con sistemi avanzati di rintracciabilità volontaria, a filiere ad elevato livello di qualità, con disciplinari restrittivi, anche riconosciuti, quali sono, ad esempio, le produzioni a Denominazione di Origine (DOP).

A tal fine sarà peculiare l'opera di sistematizzazione dei consorzi di tutela presenti oltre che la creazione di ulteriori entità consortili in relazione alla normazione di nuovi prodotti (**azione 1.4.1**)

Sembra evidente, quindi, come la rintracciabilità, se correttamente intesa ed applicata, possa rivelarsi, più che un peso, un deciso fattore di miglioramento produttivo e gestionale delle aziende del lattiero caseario.

Inoltre, motivi di sicurezza alimentare collegati al quadro generale fin qui esposto suggeriscono l'opportunità di poter disporre in tempo reale da parte delle aziende di trasformazione dei diversi parametri qualitativi propri della materia prima e degli alimenti per il bestiame al fine di consentire immediati interventi in caso di anomalie.

Tale tipo di servizio deve intendersi anche rivolto dalle aziende di trasformazione ai singoli conferitori del latte al fine di dare in tempo utile tutte le informazioni necessarie per evitare situazioni di incertezza e di pericolo per la salute pubblica.

Introduzione dei sistemi di rintracciabilità nel comparto lattiero caseario (azione 1.4.3)

In accordo con le norme generali sul controllo di sicurezza e qualità degli alimenti, fissate dal Regolamento Comunitario CE 178/2002, gli operatori del settore alimentare devono garantire, ciascuno per il proprio segmento, la rintracciabilità dei beni in ingresso nei processi produttivi, nonché l'individuazione dei destinatari dei propri prodotti.

L'obiettivo dell'azione prevista è l'introduzione di efficaci sistemi di rintracciabilità di filiera nel settore lattiero-caseario, ai quali verranno richieste informazioni documentate, per tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione, su:

- *Identificazione dei prodotti (denominazioni commerciali dei prodotti);*
- *Organizzazioni della filiera;*
- *Identificazione dei flussi materiali coinvolti nella produzione e nella trasformazione, specificando la provenienza delle materie prime e dei semilavorati, degli allevamenti, dei mangimi per animali e di tutte le altre sostanze entranti nel ciclo produttivo di ogni azienda del distretto esaminato;*
- *Modalità di identificazione, registrazione, o separazione da altri prodotti;*
- *Identificazione della destinazione dei prodotti.*

Si tratterà pertanto di definire un idoneo sistema di documentazione, che consenta di monitorare il percorso di un prodotto (dalla stalla alla distribuzione) del comparto lattiero-caseario, al fine di individuare e responsabilizzare tutti gli attori, che sono intervenuti nel processo produttivo e che possono averne in qualsiasi modo compromesso la sicurezza. Verranno coinvolti, quindi, tutti i soggetti economici che intervengono a qualsiasi titolo nella produzione e commercializzazione, fino al prodotto finale destinato al consumo.

Ciò richiederà uno studio di appositi sistemi di linguaggio comune da parte di tecnici specializzati, con conseguenti:

- *acquisizione di software ed hardware specifici;*
- *analisi del dato normativo ed operativo;*
- *consulenze;*
- *personale;*
- *gestione operativa del sistema*

<i>Provincia Regionale di Ragusa</i>	<i>S.Ma.P. spa</i>	<i>Associazione Platani Quisquina</i>	<i>Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa</i>	<i>Unione dei Comuni della Valle dei Sosio</i>
--------------------------------------	--------------------	---------------------------------------	---	--

Fondamentale all'implementazione del sistema di rintracciabilità sarà una rete di collegamento tra le aziende agricole e quelle industriali, al fine di assicurare, in ogni fase della filiera, la possibilità di ricostruire la carta di identità del processo produttivo.

Inoltre dovrà essere integrato e validato all'interno di altri sistemi di gestione, come i Sistemi di Qualità e i Sistemi di Certificazione Ambientale.

9.4.5 IMPLEMENTAZIONE DI UNA POLITICA COMMERCIALE UNITARIA (AZIONE 1.5)

L'implementazione di una politica commerciale unitaria (azione 1.5) passerà necessariamente per l'elaborazione di un piano di marketing condiviso, e quindi dell' **implementazione di una politica di Marketing unitaria (azione 1.5.1).**

In funzione dei caratteri quali-quantitativi delle produzioni locali da valorizzare, si tratterà un piano di marketing che identificherà specifiche azioni da attuare per la promozione del paniere dei prodotti rientranti nel portale telematico.

Si tratta, più in particolare, di identificare e caratterizzare specifici ambiti (locali, regionali, nazionali e/o esteri) verso cui indirizzare la programmazione di azioni promozionali, da attuare nell'ambito di altre azioni progettuali e condotte anche con il coinvolgimento delle imprese aderenti e dei destinatari degli interventi formativi che saranno poi impegnati nell'organizzazione ed aggiornamento del portale e, più in generale, nella gestione del conseguente flusso commerciale. Particolare attenzione sarà data alla possibilità di partecipazione ad eventi programmati da istituzioni locali, provinciali e/o regionali (azioni promozionali condotte dai competenti Assessorati all'Agricoltura ed alla Cooperazione, dalla rete Leader +, ecc.).

Ci si pone l'obiettivo di produrre materiale informativo/esplicativo sia cartaceo che video/informatico a supporto del progetto di divulgazione e informazione generale sulla realtà e attività del distretto oltre alla promozione specifica dei formaggi di punta del Distretto stesso: Vastedda della valle del Belice DOP, Pecorino Siciliano DOP, Caciocavallo Palermitano, Ragusano DOP ecc..

L'obiettivo è, altresì, quello di integrare in un unico sistema di comunicazione le distintività della produzione locale.

Interventi da attuare:

- Pubblicità cumulativa mirata;

Provincia Regionale di Ragusa	S.Ma.P. spa	Associazione Platani Quisquina	Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa	Unione dei Comuni della Valle dei Sosio
-------------------------------	-------------	--------------------------------	--	---

- Progetto Impostazione grafica;
- Ricerche per prodotti;
- Stampa materiale pubblicitario di comunicazione;
- Partecipazione a fiere nazionali ed internazionali e ad eventi enogastronomici;
- Organizzazione di eventi promozionali;
- Organizzazione di eventi tecnici e scientifici per la divulgazione dei risultati delle ricerche.

Tra le attività che possono essere realizzate in questo ambito:

attività di informazione a ristoratori e cuochi di alto profilo professionale con visite guidate agli allevamenti ed ai caseifici; realizzazione di una pubblicazione di alto profilo editoriale riguardante la storia, la tradizione e la cultura dei formaggi storici, insieme alla descrizione del territorio con particolare riferimento alla composizione floristica dei pascoli naturali; studio e realizzazione di un coltello specifico per il taglio del formaggio; studio e realizzazione di un gadget da distribuire nelle manifestazioni promozionali.

Il comparto andrà valorizzato con una serie di azioni mirate:

- Realizzazione di una rete di punti di informazione per il pubblico;
- Realizzazione di materiale video, cartaceo ed informatico sulle caratteristiche del distretto, della sua filiera e dei suoi prodotti
- Partecipazione a varie fiere ed in particolare valorizzazione delle produzioni distrettuali nell'ambito della Fiera Agricola del Mediterraneo;
- Realizzazione del portale del distretto;
- Internazionalizzazione delle imprese.

Azione A: promozione locale per i visitatori ospiti: "la via dei formaggi", con la realizzazione di una rete di punti di informazione (per il pubblico) ubicati (con apposita convenzione) presso un qualificato numero di esercizi pubblici, quali spacci di vendita diretti, negozi al dettaglio, ristoranti dove il pubblico potrà essere informato mediante l'ausilio di materiale video, cartaceo ed informatico sulle caratteristiche del distretto, della sua filiera, dei suoi prodotti.

Azione B: promozione locale per i visitatori ospiti: "il formaggio di casa" inteso come appuntamento annuale dell'intera filiera produttiva del distretto con il vasto pubblico per discutere, dibattere sulle specifiche e generali tematiche del mondo lattiero caseario e della sua quotidiana presenza negli aspetti del vivere quotidiano: l'alimentazione, la ristorazione il

turismo gastronomico, l'azienda agricola lattiero-casearia, il suo rapporto con l'ambiente, lo sport collegato all'alimentazione, il rapporto con la scuola, fattorie didattiche etc per contribuire a migliorare la generale sensibilità verso una qualità della vita più legata ai valori naturali.

Azione C: Portale WEB per il commercio elettronico ed osservatorio commerciale.

La realizzazione di un network informativo che colleghi in maniera permanente i soggetti protagonisti del Distretto superando grazie alle vie di comunicazione telematiche la marginalità geografica o l'appartenenza a diverse categorie nell'ambito del settore di riferimento, è una via che le moderne tecnologie ICT rendono oggi percorribile con un limitato impiego di risorse finanziarie ed un elevatissimo valore aggiunto in termini di crescita diffusa. L'interfaccia da realizzare per favorire la fruibilità di servizi informativi ed avanzati è il Portale di distretto, dotato di moderni strumenti di community e di aree specializzate, aperte al pubblico e riservate in base alla tipologia di servizi e informazioni trattate, così da consentire ai soggetti interessati un accesso immediato e funzionale con la massima flessibilità in termini temporali e spaziali. Un portale telematico organizzato in aree tematiche specializzate, in grado di implementare i propri servizi nel tempo, integrandosi con l'attività dell'Osservatorio visto precedentemente, sino a costituire il punto di riferimento delle imprese e degli altri soggetti che aderiscono al distretto prima, e che gravitano intorno all'intero settore poi. Vetrine virtuali e market place, dimostrazioni multimediali degli impieghi culinari dei prodotti caratteristici del Distretto, informazioni sulle caratteristiche organolettiche e sulle proprietà degli alimenti, ricette e percorsi gastronomici e turistico culturali ad essi collegabili, la loro disponibilità immediata presso i produttori ed il costo relativo, le certificazioni e il disbrigo pratiche, i gruppi di acquisto e l'interrelazione commerciale (servizi di fornitura, affiancamento, consulenza) in tempo reale tra imprese sottoscrittrici, la vendita a terzi in remoto, sono solo alcuni dei servizi che una piattaforma centralizzata potrebbe garantire ad un costo ripartito e dunque pressoché irrisorio agli associati.

La realizzazione di un network informativo che colleghi in maniera permanente i soggetti protagonisti del Distretto superando grazie alle vie di comunicazione telematiche la marginalità geografica o l'appartenenza a diverse categorie nell'ambito del settore di riferimento, è una via che le moderne tecnologie ICT rendono oggi percorribile con un limitato impiego di risorse finanziarie ed un elevatissimo valore aggiunto in termini di crescita diffusa.

<i>Provincia Regionale di Ragusa</i>	<i>S.Ma.P. spa</i>	<i>Associazione Platani Quisquina</i>	<i>Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa</i>	<i>Unione dei Comuni della Valle dei Sosio</i>
--------------------------------------	--------------------	---------------------------------------	---	--

L'interfaccia da realizzare per favorire la fruibilità di servizi informativi ed avanzati è il Portale di distretto, dotato di moderni strumenti di community e di aree specializzate, aperte al pubblico e riservate in base alla tipologia di servizi e informazioni trattate, così da consentire ai soggetti interessati un accesso immediato e funzionale con la massima flessibilità in termini temporali e spaziali. Un portale telematico organizzato in aree tematiche specializzate, in grado di implementare i propri servizi nel tempo, integrandosi con l'attività dell'Osservatorio sinteticamente delineata a proposito dell'Azione 2, sino a costituire il punto di riferimento delle imprese e degli altri soggetti che aderiscono al distretto prima, e che gravitano intorno all'intero settore poi. Vetrine virtuali e market place, dimostrazioni multimediali degli impieghi culinari dei prodotti caratteristici del Distretto, informazioni sulle caratteristiche organolettiche e sulle proprietà degli alimenti, ricette e percorsi gastronomici e turistico culturali ad essi collegabili, la loro disponibilità immediata presso i produttori ed il costo relativo, le certificazioni e il disbrigo pratiche, i gruppi di acquisto e l'interrelazione commerciale (servizi di fornitura, affiancamento, consulenza) in tempo reale tra imprese sottoscrittrici, la vendita a terzi in remoto, sono solo alcuni dei servizi che una piattaforma centralizzata potrebbe garantire ad un costo ripartito e dunque pressoché irrisorio agli associati. Si tratta quindi di realizzare un portale del distretto a servizio del consumatore, degli operatori della filiera collegato all'osservatorio, alla produzione in stalla, alla trasformazione casearia, alla distribuzione al dettaglio.

La crescita esponenziale che ha avuto la rete internet in questi ultimi anni anche e soprattutto nei paesi in via di sviluppo, se da un lato ampliando a dismisura il numero di potenziali clienti, ha contribuito alla globalizzazione dei mercati, dall'altro con il costo limitato delle risorse necessarie per l'implementazione di un proprio sito Internet ha comunque rappresentato una grande opportunità per quanti, piccole imprese, imprenditori diretti, artigiani non abbiano mezzi adeguati per assicurare la commercializzazione dei loro prodotti.

Pertanto la registrazione di un dominio del distretto e l'implementazione del portale a servizio del consumatore e degli operatori della filiera rappresentano un elemento strategico di primaria importanza: la gamma di funzioni e servizi implementabili in un portale lo rendono uno strumento potente e flessibile a supporto di qualsiasi attività, siano esse connesse all'osservatorio e alle indagini di mercato, che alla produzione in stalla, alla trasformazione casearia, alla commercializzazione e promozione delle produzioni.Cogliere le opportunità

<i>Provincia Regionale di Ragusa</i>	<i>S.Ma.P. spa</i>	<i>Associazione Platani Quisquina</i>	<i>Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa</i>	<i>Unione dei Comuni della Valle dei Sosio</i>
--------------------------------------	--------------------	---------------------------------------	---	--

dell' INFOCOMMERCE sarà pertanto prioritario, così da garantire visibilità non solo al distretto e alle sue attività ma al territorio intero.

Il sistema sarà interfacciato con una rete intranet tra le aziende di distretto che avrà il cuore nel centro di coordinamento, con connessione alla rete internet in banda larga garantita da sistema convenzionale dove presente, e da sistema wi-fi dove non presente. Nell'ambito del progetto si possono senz'altro indicare i seguenti punti:

- predisposizione della banca dati dinamica sulle aziende ed i loro prodotti, sui processi produttivi e le risorse impiegate, sui mercati e le tendenze di consumo, sulle attività di ricerca intraprese nell'ambito d'azione del distretto con accesso protetto e personalizzato a seconda del tipo di utente connesso, rendendo al contempo disponibili funzioni di report e di analisi statistica;
- implementazione di siti e di servizi di posta elettronica per le imprese che ne siano sprovviste per dare visibilità alle loro produzioni uniformando al contempo il layout dei siti già esistenti;
- implementazione di sezioni dedicate agli enti promotori ed alle iniziative intraprese per lo sviluppo del distretto;
- promozione e valorizzazione delle peculiarità territoriali legate agli specifici processi produttivi;
- corsi di alfabetizzazione informatica per gli addetti al distretto da tenere in sede per i piccoli gruppi e presso le aule informatiche eventualmente disponibili presso gli altri enti consorziati;
- realizzazione di presentazioni multimediali, di materiale pubblicitario e di documentazione varia da rendere disponibile tanto via internet che nell'ambito delle attività e delle iniziative intraprese;
- sperimentazione di servizi di e-commerce, sia in ambito BTB che in ambito BTC, in modo da rendere possibile la vendita diretta senza le tradizionali intermediazioni che rallentano ed alzano a dismisura i costi della commercializzazione.

Tali sistemi saranno interfacciati ai sistemi ICT di distretto di cui si è precedentemente parlato in un'ottica unitaria, consentendo così il più alto livello di automazione.

9.4.6 AZIONI DI VALORIZZAZIONE DEL CAPITALE UMANO LOCALE (AZIONE 1.6)

Una azione di valorizzazione del capitale umano non può che passare da una preliminare **analisi dei fabbisogni formativi (azione 1.6.1)**.

La fase ha una duplice finalità: la prima è quella di rilevare le caratteristiche economico - produttive delle imprese operanti nel settore di riferimento; la seconda tende a definire le peculiarità dei soggetti in disagio occupazionale. La creazione di un sistema che migliori le reti di contatto tra domanda e offerta di lavoro non può prescindere da una diretta azione sul campo. L'azione di analisi sulle aziende sarà finalizzata alla ricerca di:

- conoscenza delle caratteristiche imprese;
- valutazione della struttura economica del comprensorio di riferimento;
- individuazione dei bisogni del mercato e delle dinamiche relazionali tra le imprese locali, i servizi del lavoro ed il sistema formativo.

La metodologia di indagine prevede lo sviluppo di contatti diretti con i responsabili delle imprese per rilevare correttamente le informazioni relative alle imprese stesse attraverso l'utilizzo di un questionario di intervista. Le principali informazioni richieste saranno relative alle caratteristiche dell'impresa, ai bisogni occupazionali e ai bisogni formativi.

L'azione di analisi sulla forza lavoro sarà rivolta ad un campione rappresentativo dei soggetti secondo parametri qualitativi e quantitativi stabiliti di concerto con il gruppo di coordinamento. Anche in questo caso verrà somministrato un questionario di intervista che avrà la finalità di rilevare ed individuare (come scopo d'analisi) le caratteristiche professionali dei soggetti in disagio occupazionale, quindi si ricostruiranno le eventuali esperienze lavorative, prestando particolare attenzione alle mansioni svolte, alla soddisfazione derivante, alle capacità e competenze sviluppate; si analizzeranno, inoltre, le prospettive future, l'interesse e la disponibilità a partecipare a corsi di formazione mirati.

I risultati e i dati ottenuti sia dall'analisi sulle imprese che dall'analisi sulla forza lavoro, permetteranno di creare uno strumento di fondamentale importanza: la Banca Dati Relazionale (BDR), all'interno della quale verranno inseriti i dati inerenti i lavoratori e le rilevazioni dei fabbisogni aziendali nell'ambito del sistema ERP- modulo di organizzazione e gestione delle risorse umane precedentemente descritto. Il tutto verrà coordinato attraverso un opportuno centro studio- formazione (**azione 1.6.3**)

La BDR non dovrà essere vista unicamente come un software gestionale o una delle tante banche dati, ma dovrà essere un esempio concreto di come possono essere organizzate e gestite le informazioni relative ad un lavoratore o ad un soggetto in cerca di occupazione, quindi uno strumento che permetterà di effettuare ricerche e statistiche celeri, consentendo di estrapolare i fabbisogni delle imprese ed effettuare l'allineamento tra l'offerta e la domanda di lavoro.

Grazie ad una accurata gestione dei dati, si potrà avere in tempo reale il polso della situazione, con dettagliate notizie sui lavoratori in carico e le imprese con le quali si sono presi contatti. Attraverso l'utilizzo di tale pacchetto informatico, si avrà inoltre la possibilità di seguire tutte le fasi di sviluppo della "storia personale" di ogni utente: scolastica, lavorativa e professionale.

Per i lavoratori si potranno effettuare accurate ricerche riguardanti le mansioni espletate in precedenza e quelle desiderate ma mai svolte, le esigenze formative espresse.

Inoltre sarà possibile inserire valutazioni riguardanti la possibilità reale del lavoratore di ricoprire determinate mansioni. Quindi un prodotto della BDR è un curriculum del disoccupato contenente le informazioni fondamentali sull'utente.

Questo verrà utilizzato per presentare il candidato all'azienda nel momento di incontro tra domanda ed offerta di lavoro. I dati immessi nel sistema informatico permetteranno di disporre tempestivamente dei curricula, per poter così rispondere alle esigenze espresse dalle imprese del territorio in tempo reale.

La definizione ed erogazione di alcuni prodotti e servizi on-line nei confronti dei destinatari del progetto infine consentirà di raggiungere un elevato numero di utenti e di favorire i principi derivanti dalle priorità trasversali inerenti la società dell'informazione. Alla luce di quanto detto la BDR propone uno strumento dinamico e flessibile che attraverso la rete internet consentirà al sistema locale, alle imprese ed ai soggetti di fruire dei dati e delle informazioni riguardanti il mercato del lavoro e degli indirizzi ed azioni intraprese in seno al Piano di Valorizzazione delle Risorse Umane funzionale al settore di riferimento.

Sarà pertanto definito il Piano Settoriale degli Interventi di Valorizzazione delle risorse umane come frutto di un'azione condivisa e concertata tra gli attori chiave del territorio ed in grado di interpretare e soddisfare il fabbisogno e le esigenze sia delle unità produttive e degli uffici preposti, che dei lavoratori.

La specificità di alcune lavorazioni e la qualità richiesta per il prodotto finale costituiscono spesso, per gli imprenditori del settore, una criticità particolarmente sentita: individuare figure

professionali dotate di esperienza e di competenze ottimali rischia di costituire un serio problema. Il Patto formativo qui delineato prevede la costituzione e l'erogazione di specifici percorsi formativi atti a creare le professionalità richieste dal settore, favorendo pertanto 'incontro tra domanda ed offerta qualificata di lavoro da un lato, adeguati percorsi di qualificazione, riqualificazione, aggiornamento delle competenze ed approfondimento di specifiche conoscenze per il personale dipendente o per il ceto imprenditoriale dei soggetti protagonisti della filiera dall'altro.

Per quanto riguarda i fabbisogni aziendali alcune figure sono immediatamente individuabili sin da questa analisi preliminare, si tratta in particolare di Responsabili della qualità, addetti al controllo della tracciabilità di filiera, addetti al controllo di gestione, tecnici di produzione alimentare, stagionatori, affinatori, panellisti.

Il Patto formativo avrà il compito di formare, qualificare e specializzare le figure professionali richieste oltre che dalle aziende aderenti al distretto, dal fabbisogno delle strutture centralizzate costituite nell'ambito del processo di attuazione del Patto di sviluppo distrettuale.

In particolare, per quanto riguarda la struttura centralizzata per l'imballaggio, il packaging e la spedizione dei prodotti distrettuali, indicata in altra sezione, sarà necessario formare addetti al packaging ed alla lavorazione di diverse tipologie di prodotti e di diverse categorie commerciali, legate alla media, lunga conservazione o al consumo immediato di prodotto fresco.

Inoltre è opportuno sottolineare che la definizione del piano, come quadro di riferimento unitario dell'azione sulle risorse umane e delle priorità strategiche di attuazione degli interventi, consentirà di perennizzare (trasferimento delle buone prassi sperimentate) e sviluppare nel tempo una progettualità concertata e condivisa dagli attori territoriali e pertanto l'accesso ai successivi finanziamenti regionali, nazionali e comunitari per il reperimento delle risorse necessarie all'attuazione di una politica locale di occupazione e di valorizzazione delle risorse nell'ambito del settore di riferimento.

Risultati attesi:

- Bilancio Territoriale (mappatura) sul Mercato del Lavoro e sui fabbisogni formativi del settore;

<i>Provincia Regionale di Ragusa</i>	<i>S.Ma.P. spa</i>	<i>Associazione Platani Quisquina</i>	<i>Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa</i>	<i>Unione dei Comuni della Valle dei Sosio</i>
--	--------------------	---	---	--

- Banca Dati Relazionale e sistema informativo per l'erogazione di servizi per il Lavoro e per le imprese On – line;
- Progettazione esecutiva dei contenuti delle iniziative formative di cui ai successivi punti.

Gli interventi formativi che già in prima battuta possono essere previsti riguardano:

- Formazione nel settore del marketing, del commercio elettronico e della distribuzione
- Formazione nel campo della rintracciabilità di filiera
- Formazione professionale degli operatori della filiera casearia e alimentare

Le iniziative formative proposte hanno la finalità di fornire agli operatori delle imprese di produzione e trasformazione coinvolte nel Distretto produttivo la conoscenza delle metodologie e delle tecniche operative necessarie alla gestione efficace delle politiche commerciali aziendali, di qualità, di tecniche di produzione, in pieno raccordo con le azioni di sistema condotte sul tema all'interno del presente piano di sviluppo.

I contenuti didattici verranno definiti a valle della precedente azione e prevedranno, più in generale, la realizzazione di moduli di base, trasversali e specialistici condotti con l'adozione di metodologie formative attive "sul lavoro" e F. A. D. (formazione a distanza), tali da rendere il processo di apprendimento dei destinatari finali coerente con le esigenze di operatività espresse dalle imprese.

Più in generale si prevede l'erogazione di complessive 6.750 ore di formazione rivolte a circa 225 destinatari, attraverso la realizzazione di una serie di azioni formative, la cui articolazione e durata sarà identificata a valle della fase di analisi dei fabbisogni, distribuite sul territorio dell'area di intervento in funzione della localizzazione delle imprese.

L'impresa, che opera nel settore di riferimento quindi, nella logica progettuale ed in modo innovativo, non viene individuata come terminale dell'azione formativa ma come attore protagonista che partecipa e si impegna attivamente nella definizione dei contenuti e del dettaglio operativo.

Nella fase conclusiva dei percorsi formativi, con il proposito di avvicinare gli allievi al mondo del lavoro, sono previsti stage aziendali in occasione dei quali i beneficiari potranno realizzare una valutazione completa delle abilità e delle competenze acquisite attraverso stage svolti presso le imprese dell'area di intervento (30 % della durata totale dei singoli interventi formativi) ed un ciclo di PW della durata di 40 ore.

Si prevede infine di portare avanti una campagna di **educazione alimentare presso le scuole del Distretto (azione 1.6.2).**

Gli interventi di formazione – destinati agli studenti delle scuole elementari, medie e superiori – saranno finalizzati al miglioramento del livello cognitivo sulle problematiche ambientali ed alimentari e rendere più elevata la sensibilità su tali argomenti. L'intervento è specificamente ed esplicitamente rivolto alla sostenibilità ambientale.

Si prevede in particolare di realizzare attività quali:

- Corsi, seminari e stage di aggiornamento al personale docente, per l'informazione e la sensibilizzazione sulle risorse del territorio, in particolare per quanto concerne le produzioni agroalimentari tipiche e di qualità e la promozione, conservazione e valorizzazione dell'ambiente e del territorio del distretto
- Seminari ed educationals agli studenti delle scuole elementari, medie e superiori sulle produzioni lattiero-casearie tipiche e di qualità, l'ambiente e il territorio.

9.4.7 AZIONI DI INTERNAZIONALIZZAZIONE (AZIONE 1.7)

La strategia di internazionalizzazione è stata ampiamente trattata nel corso del cap 8. Qui si precisa che da un punto di vista strettamente operativo verrà effettuata una indagine sulle procedure internazionali per l'esportazione dei prodotti (USA, Australia, Europa, America Latina). Secondo punto sarà l'individuazione dei mercati esteri potenzialmente orientati verso i prodotti dell'area di intervento.

Al fine di poter acquisire utili informazioni sulle potenzialità, a livello internazionale, di esportazione verso nuove nicchie di mercato, risulta opportuno procedere alla realizzazione di una specifica indagine di mercato (ricerche documentarie, assunzione di dati, elaborazione delle informazioni acquisite e stesura del report finale).

In particolare, per quanto concerne il commercio extracomunitario, l'attenzione verrà focalizzata principalmente sui Paesi caratterizzati dalla presenza di consistenti Comunità Italiane residenti all'estero. I risultati ottenuti forniranno le linee guida per l'analisi delle norme internazionali per l'esportazione dei prodotti verso Paesi extracomunitari (ricerche documentarie, assunzione di dati, elaborazione delle informazioni acquisite e stesura del report finale), per il commercio all'interno dell'Unione Europea (certificazioni igienico-sanitarie),

nonché la rilevazione dei costi doganali aggiuntivi, e la relativa incidenza sul prezzo al consumatore, relativamente all'esportazione nei Paesi extraeuropei.

Tale indagine risulta indispensabile per conoscere le problematiche relative sia al commercio comunitario che extracomunitario di prodotti lattiero-caseari, nonché per indirizzare le azioni previste di adeguamento strutturale e promozione commerciale condotte da parte delle imprese produttrici.

Il processo di internazionalizzazione passerà anche per la partecipazione alle più qualificate manifestazioni fieristiche nazionali ed internazionali in perfetta sinergia con le altre produzioni del territorio di riferimento. Si cita ad esempio: Cibus a Parma; Anuga a Colonia; Sial a Parigi; Fancy Food negli Stati Uniti d'America.

L'adesione del COES consentirà un punto privilegiato di contatto con gli emigrati siciliani in tutto il mondo. I formaggi siciliani, in questo modo, saranno più facilmente reperibili sulle tavole dei nostri concittadini che hanno dovuto lasciare la propria terra per trovare migliore fortuna in paesi lontani. E proprio i nostri emigrati saranno eccellente veicolo di promozione dei prodotti della tradizione siciliana in quei paesi che sempre più si fanno attenti al consumo di cibo da gustare e degustare rieducando i sensi assopiti dal dilagare del fast food.

9.5 DESCRIZIONE DELLE AZIONI SULLE ATTIVITÀ DI STALLA

9.5.1. APPLICAZIONE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP (AZIONE 2.1)

Intervento da attuare: Applicare un sistema di autocontrollo, attraverso il metodo HACCP.

Cio' comporta:

- Specifiche analisi chimiche per controllare la qualità degli alimenti
- Creazione di un sistema di identificazione della sanità della mandria, attraverso consulenze di settore;
- Monitoraggio dell'efficienza dell'impianto di mungitura e lavaggio, della modalità di mungitura, della filtrazione del latte e dell'impianto di stoccaggio temporaneo e refrigerazione dello stesso.

La produzione del latte alla stalla è ovviamente la prima fase della filiera e proprio da qui devono iniziare anche gli interventi per la valorizzazione dei prodotti lattiero caseari.

Il consumatore richiede prima di tutto la sicurezza igienico sanitaria del latte che il produttore può garantire assumendosi la responsabilità primaria della produzione, attraverso l'adozione di un programma volontario di autocontrollo in allevamento, sulla scorta delle disposizioni di legge in tema di sicurezza dei prodotti alimentari (Decreto legislativo 155/97).

L'applicazione di un sistema di autocontrollo, attraverso il metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) nella produzione primaria, consente di valutare i rischi di contaminazione igienico sanitaria, identificando e monitorando i punti critici del processo produttivo, permettendo di individuare in relazione ad ognuno di essi delle eventuali azioni correttive.

Il metodo HACCP si applica alle singole fasi del processo:

Alimentazione: I rischi in questa prima fase derivano dalla presenza negli alimenti di sporigeni, aflatossine, residui di prodotti antiparassitari e corpi estranei, per questo si dovrà controllare la qualità degli alimenti attraverso specifiche analisi chimiche.

Sanità' della mandria: In questo caso i rischi sono legati alla presenza di latte con elevato contenuto di cellule somatiche, di residui di antibiotici, di latte infetto o colostro e si possono evitare attuando un sistema di identificazione delle lattifere non idonee.

Mungitura: Fattori di rischio in fase di mungitura sono la contaminazione da residui di agenti particellari, sporigeni, detergenti oppure l'annacquamento. Questi si possono evitare monitorando i punti critici rappresentati dall'efficienza dell'impianto di mungitura e lavaggio, dalla modalità di mungitura, filtrazione del latte ed impianto di stoccaggio temporaneo e refrigerazione dello stesso.

Particolare attenzione verrà posta anche sulla modalità di mungitura, operazione che se non effettuata adeguatamente è una delle cause principali di insorgenza delle mastiti negli animali da latte, dalle quali consegue la maggiore frequenza dei trattamenti con antibiotici ed altre criticità (aumento degli animali riformati, peggioramento in termini quantitativi e qualitativi del latte prodotto, ecc.) che provocano in definitiva abbassamento della redditività aziendale.

L'applicazione del metodo HACCP alla stalla offre maggiori garanzie ai consumatori in termini di salubrità ed igiene del latte e dei suoi derivati, rispondendo ad un'esigenza divenuta ormai necessaria per la vitalità economica della filiera, cioè la fiducia del consumatore.

L'intero comparto lattiero caseario trarrà da ciò benefici utili allo sviluppo del distretto, abbinando alla qualità delle produzioni la sicurezza alimentare dei prodotti.

9.5.2. PREDISPOSIZIONE DI SISTEMI INFORMATIVI E TECNICO GESTIONALI (AZIONE 2.2)

L'attività che si propone è quella di sostenere le imprese di produzione e/o di trasformazione che operano nel settore lattiero-caseario del Distretto, fornendo loro un servizio di "indagine, predisposizione e assistenza all'attuazione di piani di intervento specifici", finalizzati a garantire la sicurezza alimentare e a potenziare le proprietà nutrizionali, salutistiche e organolettiche dei prodotti.

Sulla base di dati e informazioni acquisiti mediante sopralluoghi, formulari, campionamenti e analisi (su foraggio, concentrato, latte, formaggio), si vuole pervenire, innanzitutto, a delineare un quadro sintetico dell'assetto tecnico, gestionale e commerciale di ciascuna azienda, da poter inserire in un apposito database informatico che si vuole rendere interattivo. Questo, accessibile mediante rete e quindi fruibile da parte di tutti gli operatori del Distretto, oltre a fungere da base informativa sulle e per le aziende, costituirà lo strumento per veicolare supporto e assistenza di tipo tecnico-gestionale alle aziende stesse.

L'analisi a livello aziendale consente di evidenziare gli eventuali punti critici del sistema produttivo su cui, attraverso il sistema, proporre un opportuno piano di intervento. Ciascun

piano di intervento, avvalendosi delle più avanzate acquisizioni tecnico-scientifiche, nonché di specifici e appropriati supporti analitici, verrà avviato prendendo in esame l'intero sistema produttivo, per elaborare poi le opportune azioni da intraprendere nei livelli del processo che finiranno per risultare quelli particolarmente critici o risolutivi per gli obiettivi da perseguire.

Il sistema gestirà informazioni relative a tutto il percorso produttivo, dall'ordinamento colturale adottato fino alla stagionatura ed alla commercializzazione del prodotto. In tal senso, gli interventi pianificati riguarderanno uno o più aspetti caratterizzanti i diversi segmenti che compongono l'intero processo produttivo, quali:

- livello genetico della razza allevata, in relazione alle potenzialità produttive e alla qualità dei prodotti;
- condizioni igienico-sanitarie e di benessere degli animali;
- caratteristiche ed efficienza del sistema di allevamento;
- funzionalità e igienicità del ricovero;
- adeguatezza del regime alimentare (rispondenza della dieta ai fabbisogni produttivi degli animali);
- qualità delle materie prime alimentari utilizzate;
- tecniche colturali adottate per l'ottenimento degli alimenti (foraggi e concentrati) di produzione aziendale;
- tecnica di pascolamento;
- tecnica di mungitura;
- qualità igienico-sanitaria del latte (cellule somatiche, carica microbica, urea);
- conservazione del latte;
- processo di trasformazione del latte;
- stagionatura dei formaggi;
- confezionamento dei formaggi.

Le analisi di supporto serviranno a definire:

- lo stato sanitario mediante test diagnostici e la condizione di benessere degli animali mediante i più recenti sistemi di valutazione;
- la qualità degli alimenti per gli animali, in termini di composizione macroscopica e presenza di sostanze nocive (pesticidi, aflatossine);

- la qualità del latte, in termini di composizione macroscopica, parametri citologici (cellule somatiche e carica batterica), attitudine alla coagulazione, presenza di composti ad effetto salutistico (vitamine, acidi grassi, flavonoidi) o di sostanze nocive (pesticidi, aflatossine);
- il profilo elettroforetico delle proteine del latte;
- la qualità dei formaggi in termini di composizione macroscopica, presenza di composti ad effetto salutistico (vitamine, acidi grassi, flavonoidi) o di sostanze nocive (pesticidi, aflatossine), stato ossidativo;
- l'assetto microbiologico del formaggio;
- il profilo sensoriale di latte e formaggio.

Si tratta come si può ben capire della interazione tra i moduli di logistica di produzione, e logistica di approvvigionamento di cui si è parlato nella precedente azione 1.3 finalizzata come più volte sottolineato ad una gestione di rete delle funzioni aziendali.

9.5.3. PREDISPOSIZIONE DI SISTEMI DI GESTIONE DELLA QUALITÀ E AMBIENTALE (ISO 9000-14000 EMAS) (AZIONE 2.3)

L'adozione di un Sistema di Gestione Ambientale (SGA) per l'organizzazione di riferimento del Distretto lattiero-caseario potrà fungere da traino per l'adozione delle "best practices" per le aziende produttrici. Per esempio, nello specifico della realtà considerata, tali aziende potranno individuare più facilmente le problematiche energetico-ambientali più significative, quali:

- il consumo di acqua (nella fase di stalla, nel processo di produzione, lavaggio impianti ecc.);
- i consumi di energia elettrica e termica (funzionamento degli impianti di pulizia e scrematura del latte crudo, di pastorizzazione, concentrazione, omogeneizzazione, sterilizzazione, custodia e stagionatura delle forme ecc.);
- la produzione di rifiuti e reflui (rifiuti organici dalle attività di stalla, scarti di latte e prodotti avariati in caso di malfunzionamento degli impianti, acque di lavaggio).

La realizzazione di un SGA secondo la logica di Distretto inoltre potrà favorire lo sviluppo di soluzioni comuni per la mitigazione delle problematiche ambientali (sistemi di trattamento delle acque reflue, impianti di produzione energia elettrica e termica comuni, impianti condivisi per lo stoccaggio, la gestione e trattamento dei rifiuti, per la depurazione delle acque e delle emissioni atmosferiche ecc.).

<i>Provincia Regionale di Ragusa</i>	<i>S.Ma.P. spa</i>	<i>Associazione Platani Quisquina</i>	<i>Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa</i>	<i>Unione dei Comuni della Valle dei Sosio</i>
--------------------------------------	--------------------	---------------------------------------	---	--

L'obiettivo è quello di razionalizzare la gestione ambientale del Distretto, attraverso la creazione di un Sistema di Gestione Ambientale, ovvero attraverso una serie di procedure con lo scopo di ottimizzare le risorse disponibili, prevenire gli incidenti ambientali, minimizzare gli impatti ambientali.

Il Sistema di Gestione Ambientale sarà inoltre integrato con il più ampio Sistema di Gestione del Distretto e con le sue attività per il controllo della qualità e per la rintracciabilità di filiera, valutando la possibilità di introdurre ed attuare procedure gestionali comuni che semplifichino le attività delle aziende. Ad esempio, si potranno formare delle figure professionali specializzate condivise tra le varie aziende in grado di espletare le incombenze legislative (gestione dei MUD (di che si tratta? Sarebbe meglio esplicitarlo), autorizzazioni, misurazioni, ecc., ovvero garantire la corretta applicazione dei protocolli relativi al sistema di autocontrollo - HACCP da parte delle aziende del Distretto così come previsto nell'ambito dell'azione relativa al Sistema di autocontrollo, HACCP.).

Inoltre l'impegno ambientale del Distretto potrà rappresentare un esempio ed uno stimolo per il territorio, inducendo gli operatori a modificare e, dove possibile, sostituire gradualmente eventuali realtà produttive non gestite correttamente dal punto di vista ambientale (ad esempio, scoraggiando tecniche di allevamento intensive ed insostenibili e sostituendole con tecniche altrettanto efficaci ma con minori impatti ambientali).

Il marchio ecologico EMAS ottenuto secondo il Regolamento europeo CE 761/01 "EMAS - Environmental Management and Audit Scheme" (Schema di gestione e controllo ambientale), rappresenta il più alto riconoscimento ambientale dell'UE, attribuito a quelle organizzazioni, sia pubbliche che private, che si sono contraddistinte per il loro impegno ambientale e per aver adottato un modello di sviluppo compatibile (o sostenibile, come spesso indicato) con l'ambiente.

La registrazione EMAS per il Distretto lattiero-caseario, permetterebbe di disciplinare la sicurezza dell'attività agricola nonché la vigilanza sull'adempimento dei servizi ad essa connessi, come la conservazione ed incremento dei beni agro-silvo-pastorali.

Il settore lattiero caseario è di particolare interesse per l'applicazione dell'EMAS, in quanto da un lato costituisce uno dei settori maggiormente diffusi sul territorio siciliano, e dall'altro è tra i più sensibili alle problematiche ambientali in quanto la qualità dei prodotti viene spesso percepita come strettamente legata alla qualità ambientale.

L'adozione di Sistemi di tipo volontario come l'EMAS nel caso specifico mira ai seguenti obiettivi:

- produzione agricola incentrata sulla qualità (standard qualitativi di prodotto e tipicità) e integrata a valle con i processi di trasformazione e commercializzazione;
- apparato produttivo efficiente in termini di costi e in particolare efficiente in termini di utilizzo di risorse naturali e di energia, con una maggiore e più razionale diffusione delle tecnologie;
- sistema di commercializzazione in grado di creare sbocchi commerciali all'estero, e in particolare verso i paesi europei, favorendo la diffusione, presso le imprese trasformatrici, dei Sistemi di Gestione Ambientale certificati.

Nel settore lattiero-caseario l'immagine ambientale ha collegamenti precisi con l'immagine di qualità del prodotto, per cui i ritorni anche economici di etichette di tipo ecologico possono risultare maggiori che in altri settori.

La certificazione EMAS infatti attribuisce una grande importanza alla comunicazione con il pubblico mediante lo strumento della Dichiarazione Ambientale. Tale documento pubblico sintetizza la gestione ambientale delle imprese e gli impegni intrapresi per il miglioramento delle prestazioni energetico-ambientale. Le informazioni ambientali così raccolte potrebbero essere un completamento delle altre informazioni per le attività di promozione e pubblicità del Distretto e delle sue aziende.

Per un territorio come quello siciliano che ha una naturale vocazione verso il turismo e che vuole aprirsi a nuovi mercati, specialmente quelli stranieri, che hanno da sempre mostrato un grande interesse verso le tematiche ambientali, ottenere il riconoscimento europeo del marchio EMAS può risultare una chiave di successo. Molti tour operator italiani ed europei, ad esempio, considerano il possesso del marchio EMAS come un requisito preferenziale e ciò potrebbe valorizzare ulteriormente l'area in cui insiste il Distretto (ad esempio, tramite la creazione "la strada dei formaggi" e l'organizzazione di Fiere specialistiche) ed i suoi prodotti (incentivazione alle coltivazioni biologiche, integrazione con i marchi di qualità DOP, IGP, STP).

La registrazione EMAS del Distretto lattiero-caseario permetterebbe pertanto una elevata percezione del valore ambientale del territorio: un "valore aggiunto" che può garantire ritorni di immagine e quindi economici per tutta l'area interessata.

<i>Provincia Regionale di Ragusa</i>	<i>S.Ma.P. spa</i>	<i>Associazione Platani Quisquina</i>	<i>Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa</i>	<i>Unione dei Comuni della Valle dei Sosio</i>
--	--------------------	---	---	--

La certificazione ISO 9000 consentirà una qualificazione delle aziende, con una metodologia ormai riconosciuta a livello mondiale.

Le norme della famiglia ISO 9000 danno indicazioni su come una azienda deve operare per poter fornire un prodotto o un servizio di qualità, cioè rispondente a quanto richiesto dal cliente. Questa famiglia di norme fornisce indicazioni organizzative, per questo si adatta a diversi settori di attività e quindi al nostro settore lattiero-caseario sia in ambito di produzione che di trasformazione

La certificazione sarà passo fondamentale per la partecipazione a gare o appalti che prevedono questo requisito, ed è lapalissiano che la maggior parte degli enti pubblici e privati selezionano i fornitori di beni e servizi inserendo come requisito la certificazione ISO 9000. Si tratta della presa di coscienza generalizzata della validità del concetto di qualità come risultato di un corretto sistema di gestione.

Questo sarà un meccanismo di feedback per verificare la corretta implementazione del Sistema di gestione, e per far conoscere all'esterno l'efficacia di tale Sistema di gestione.

Tutto ciò sarà la prova che il miglioramento ottenuto dipende da un Sistema di gestione e non da iniziative isolate

Un buon servizio o la buona qualità di un prodotto possono dipendere da casuali combinazioni di fattori positivi o dalla buona volontà degli addetti. Con la certificazione invece le aziende del distretto renderanno noto che la qualità che il cliente percepisce non è casuale, che esiste una precisa volontà e un insieme di regole che ha permesso di arrivare a quel risultato.

Le aziende avranno un continuo stimolo al miglioramento in quanto il sapere di avere, a scadenze programmate, un controllo esterno sul sistema messo in atto vuol dire sapere che i miglioramenti sono sempre possibili e che il mantenimento non è un'operazione banale. Tutto ciò stimolerà le aziende del distretto a non considerare ogni obiettivo raggiunto come una soglia non superabile, ma ad andare sempre oltre.

9.5.4. INNOVAZIONE DI PROCESSO (AZIONE 2.4)

Le strategie di innovazione sono state trattate in termini generali e di singole azioni di sperimentazione nei capitoli antecedenti.

9.5.5. RICERCA E IMPLEMENTAZIONE DI SISTEMI PER L'UTILIZZO DELLE ENERGIE ALTERNATIVE (AZIONE 2.5)

L'azione prevede l'introduzione di soluzioni di miglioramento orientate alla riduzione dei consumi energetici, nelle fasi di allevamento della filiera lattiero-casearia, prevedendo l'applicabilità delle "migliori tecnologie disponibili" (BAT) e tenendo conto delle realtà produttive che costituiscono il Distretto in esame.

Sulla base dei dati raccolti durante l'analisi energetico-ambientale iniziale (AZIONE 1.2), sarà possibile individuare le fasi maggiormente critiche in termini energetici e di impatti ambientali e prevedere interventi tecnologici di miglioramento.

In particolare, la stima dei consumi di energia elettrica e termica dovrà essere eseguita durante tutto l'arco di una giornata lavorativa, registrandone eventuali picchi. Tale analisi consentirà di suggerire, laddove possibile, eventuali modifiche anche alle modalità di consumo energetico, come turni di lavoro o posticipo di alcune operazioni in alcuni reparti.

Sarà valutata la possibilità di introdurre nelle aziende zootecniche impianti operanti con fonti rinnovabili di energia ovvero sistemi convenzionali ad alta efficienza. A tal proposito strategica sarà la partnership con una delle aziende del settore in maggiore espansione, Chimera s.r.l.

Verranno inoltre valutate come possibili fonti alternative di energia le seguenti biomasse:

- rifiuti di potatura derivanti dal settore agricolo;
- sansa esausta proveniente dai processi oleari;
- pastazzi essiccati derivanti dai processi di trasformazione agrumaria;
- biogas prodotto dalla digestione anaerobica dei fanghi contenuti nei reflui derivanti dai processi delle aziende del Distretto. Il biogas prodotto potrebbe essere convogliato, previa filtrazione, ad un bruciatore ed impiegato per produrre energia elettrica e/o termica per il processo produttivo.

9.6 DESCRIZIONE DELLE AZIONI SULLE ATTIVITÀ DI PRODUZIONE

9.6.1. INNOVAZIONE DI PROCESSO (AZIONE 3.1)

Gli obiettivi del distretto si perseguono assicurando il massimo livello di salvaguardia della tipicizzazione dei prodotti lattiero-caseari intervenendo, oltre che a livello di stalla, anche nella fase di trasformazione. Nel capitolo 9.3 sono state indicate in sequenza le azioni caratterizzate da particolare Innovatività.

Sono altresì state previste una serie di azioni di studio e valutazione:

Studio e valutazione degli effetti di innovazioni tecnico-gestionali sulla qualità dei formaggi (azione 3.1.1)

Al fine di contribuire allo sviluppo del comparto lattiero-caseario siciliano, le azioni di ricerca vengono rivolte allo studio di alcuni tra gli aspetti cruciali che i produttori del settore lattiero-caseario si trovano ad fronteggiare per ottimizzare la gestione degli animali, massimizzare l'efficienza tecnico-economica aziendale e ottenere prodotti le cui caratteristiche qualitative ne aumentano il valore aggiunto.

L'obiettivo è quello di verificare e definire, attraverso indagini sperimentali, interventi o innovazioni tecnico-gestionali che possano migliorare l'efficienza del processo produttivo e indurre riflessi positivi sulle caratteristiche fisico-chimiche, microbiologiche, nutritive e sensoriali dei prodotti caseari (in particolare Caciocavallo Palermitano, Pecorino Siciliano e Vastedda della Valle del Belice).

Le azioni che si intende sviluppare sono di seguito elencate.

- Regime alimentare (bovini): confronto tra unifeed in stalla e l'erba del pascolo, finalizzato ad evidenziare le proprietà tecnologiche, sensoriali e nutraceutiche conferite al latte e al formaggio attraverso l'ingestione di foraggio verde da parte degli animali.
- Pascolamento (ovini): studio di sistemi e tecniche di pascolamento (pascolamento a rotazione o turnato, modulazione del carico in funzione dell'altezza dell'erba, pascolamento notturno) in grado di garantire un efficiente approvvigionamento alimentare al pascolo, la massima produttività e un adeguato livello di benessere agli animali.
- Studio di sistemi foraggeri in irriguo e di interventi strutturali e gestionali atti ad attenuare lo stress da caldo degli ovini, a sostegno delle produzioni lattiero-casearie estive, soprattutto nelle zone a maggiore flusso turistico.

- Studio degli effetti del genotipo lattoproteico delle capre (dell'αs1-caseina in particolare), e delle sue relazioni con l'apporto proteico ed energetico della dieta, sulle caratteristiche dietetiche del latte, con la finalità di indirizzare la selezione genetica all'ottenimento di latte di capra con caratteristiche dietetiche idonee per bambini e anziani, oltre che per coloro che sono intolleranti al latte vaccino.
- Uso di fonti di integrazione proteica ed energetica di diffusione locale, alternative alla soia e al mais, più costose e a minore rischio per la presenza di aflatossine e OGM (bovini e ovini).
- Impiego di risorse vegetali non convenzionali (pastazzo di agrumi, pascolamento su vigneti a fine vendemmia, su colture orticole di pieno campo abbandonate, su residui colturali dei seminativi, etc.) come fonte strategica alimentare nell'allevamento degli ovini da latte.
- Effetti dell'inserimento nella razione alimentare del siero di latte, residuo del processo di caseificazione, al fine di contribuire allo smaltimento di questo sottoprodotto inquinante.
- Mungitura meccanica (ovini), per l'ottenimento di un prodotto rispondente ai requisiti igienici.
- Tecnica di caseificazione: utilizzo dell'attrezzatura tradizionale in legno a confronto con l'esclusiva utilizzazione degli attrezzi in acciaio (bovini per Caciocavallo Palermitano e ovini per la Vastedda della Valle del Belice).

Tutte le attività sperimentali prevedono rilevamenti dell'ingestione, della produttività, dello stato di salute e del benessere degli animali, e analisi su campioni di foraggio, concentrato, latte e formaggio. I formaggi prodotti nelle sperimentazioni sono analizzati per i parametri fisico-chimici e per le componenti microbiologiche, acidiche, nutraceutiche e sensoriali.

Studio di sistemi di ottimizzazione della produzione e dei cicli di manutenzione (azione 3.1.2) precedentemente analizzata in relazione alla implementazione del modulo di gestione impianti del sistema ERP da implementare.

Studio di nuovi sistemi di packaging per le produzioni-lattiero casearie del distretto (azione 3.1.3)

Tale azione è stata inserita con lo scopo di fornire un valido contributo alle conoscenze in materia di confezionamento dei prodotti caseari tipici e storici. Qui si cita a titolo di esempio il caso della Vastedda, ma tale azione va' estesa nell'ambito del distretto a tutte le altre produzioni casearie (Caciocavallo, pecorino....).

Oggi l'unico modo che i produttori di Vastedda della valle del Belice hanno di commercializzarla è il confezionamento in sacchetti di materiale plastico sotto vuoto. Infatti il legislatore impone il confezionamento dei prodotti caseari freschi prima di essere immessi sul mercato. Va ricordato che la Vastedda è un presidio slow food, è quindi un prodotto che va particolarmente curato sia sotto l'aspetto qualitativo che sotto la veste di presentazione al consumatore. Il confezionamento sotto vuoto, oggi è l'unico metodo facilmente applicabile del produttore, ma è certamente una tecnica di packaging che non si addice al prodotto poiché la Vastedda della valle del Belice è un formaggio ricchissimo di fermenti lattici vivi. Questa azione consentirebbe di intraprendere delle ricerche scientifiche finalizzate al miglioramento qualitativo del prodotto attraverso lo studio di sistemi di packaging innovativi con materiale a basso impatto ambientale e che garantiscono una migliore shelf life del prodotto.

Valutazione delle possibili soluzioni tecnico-impiantistiche ai fini della riduzione dei consumi di energia e di materie prime nelle attività produttive del Distretto (azione 3.1.4)

L'azione prevede l'introduzione di soluzioni di miglioramento orientate alla riduzione dei consumi energetici, nelle fasi di trasformazione della filiera lattiero-casearia, prevedendo l'applicabilità delle "migliori tecnologie disponibili" (BAT) e tenendo conto delle realtà produttive che costituiscono il Distretto in esame.

Sulla base dei dati raccolti durante l'analisi energetico-ambientale iniziale, sarà possibile individuare le fasi maggiormente critiche in termini energetici e di impatti ambientali e prevedere interventi tecnologici di miglioramento.

In particolare, la stima dei consumi di energia elettrica e termica dovrà essere eseguita durante tutto l'arco di una giornata lavorativa, registrandone eventuali picchi. Tale analisi consentirà di suggerire, laddove possibile, eventuali modifiche anche alle modalità di consumo energetico, come turni di lavoro o posticipo di alcune operazioni in alcuni reparti.

Tra le BAT attuabili per ridurre i consumi energetici nella fase di pastorizzazione e concentrazione per la produzione del latte, sia U.H.T. che in polvere, e dei formaggi, si annovera la ricompressione meccanica del vapore (MVR, Mechanical Vapor Recompression). L'utilizzo di tale tecnologia determinerebbe anche un considerevole risparmio di risorsa idrica. Sarà valutata la possibilità di introdurre nelle aziende zootecniche impianti operanti con fonti rinnovabili di energia ovvero sistemi convenzionali ad alta efficienza.

A tal proposito strategica sarà la partnership con una delle aziende del settore in maggiore espansione, Chimera s.r.l.

Per le aziende di dimensioni maggiori potranno ad esempio essere previsti degli impianti di cogenerazione. Il processo lattiero-caseario comporta infatti elevati consumi di energia termica ed elettricità, che rendono la cogenerazione particolarmente competitiva e vantaggiosa. Laddove possibile, tali impianti potrebbero essere alimentati dal biogas prodotto dalla fermentazione in appositi digestori anaerobici delle deiezioni animali. Verranno inoltre valutate come possibili fonti alternative di energia le seguenti biomasse:

- rifiuti di potatura derivanti dal settore agricolo;
- sansa esausta proveniente dai processi oleari;
- pastazzi essiccati derivanti dai processi di trasformazione agrumaria;
- biogas prodotto dalla digestione anaerobica dei fanghi contenuti nei reflui derivanti dai processi delle aziende del Distretto. Il biogas prodotto potrebbe essere convogliato, previa filtrazione, ad un bruciatore ed impiegato per produrre energia elettrica e/o termica per il processo produttivo.

Nell'ambito dei sistemi di trattamento degli effluenti, verrà analizzata la tecnologia selettiva a membrana per il recupero differenziato delle componenti organici del siero (lattosio e sieroproteine), che costituisce il refluo predominante in termini di carico inquinante. Mediante tale tecnologia sarà possibile inoltre operare a temperature minori (20-60°C) rispetto ai trattamenti termici, evitando così l'alterazione delle proprietà delle componenti organiche del siero, con conseguente miglioramento della qualità del prodotto finito, e riducendo i consumi energetici.

Nell'ottica della creazione di un eco-distretto la possibilità di riutilizzare gli scarti (in termini di materia ed energia) di un processo produttivo come input per altri processi comporta rilevanti benefici sia in termini energetico-ambientali che economici (minimizzazione dei costi di utilizzo delle materie prime).

In tal senso, le aziende lattiero-casearie del Distretto in esame potrebbero destinare i sottoprodotti alimentari ad un uso zootecnico:

- il siero di scarto prodotto dalle attività di trasformazione del latte potrebbe essere riutilizzato dagli allevamenti quale materia in ingresso al sistema produttivo;
- i pastazzi derivanti dalla trasformazione agrumaria e opportunamente trattati, potrebbero essere utilizzati per l'alimentazione dei ruminanti.

Le deiezioni degli animali allevati per la produzione del latte potrebbero essere utilizzate per aumentare la dotazione in sostanza organica e come fertilizzante del terreno per la produzione di biomassa da destinare all'alimentazione degli animali.

Potenziamento e miglioramento delle strutture di produzione del latte (azione 3.1.5)

Questa azione ha l'obiettivo di potenziare le aziende zootecniche, soprattutto quelle ovi-caprine, che sono dotate di scarsa dotazione strutturale. Il ritardo della zootecnia isolana, soprattutto di quella legata al comparto ovino e caprino, è spesso dovuto alla mancanza di solida base aziendale sulla quale operare ed investire stabilmente. L'allevatore che ha la possibilità di utilizzare le risorse del Distretto Produttivo per il miglioramento della base aziendale è un allevatore che migliora la qualità del proprio lavoro.

L'utilizzazione di azioni finalizzate al cofinanziamento per l'acquisto di una base aziendale, di un capannone, di una macchina mungitrice contribuirebbero al miglioramento della qualità dei prodotti (latte) e delle condizioni di vita dell'allevatore produttore.

Della filiera produttiva fanno parte anche gli agricoltori produttori di foraggi e gli allevatori/agricoltori che realizzano le scorte aziendali (fieno e granella) in azienda. La presenza di un'azione fra quelle del Distretto produttivo che venga incontro a questi operatori che hanno aderito alla costituzione del distretto stesso, diventa un fattore propulsivo per il rilancio della zootecnia isolana, già pesantemente gravata dalle mille avversità che caratterizzano il quadro agricolo e zootecnico isolano. Il cofinanziamento di nuove macchine e attrezzi ad uso collettivo (trattrici, macchine per la fienagione, la semina, la raccolta, il trasporto, etc.) per gli agricoltori e gli allevatori in possesso di una base aziendale in proprietà o in affitto, consentirebbe loro di superare i diversi gap produttivi e diventare quindi maggiormente competitivi nel mercato delle derrate alimentari per l'alimentazione animale.

Ricerca su attività di riciclaggio prodotti di scarto e rifiuti (azione 3.1.6) precedentemente analizzata nel capitolo relativo alle azioni di innovazione 9.3.

Implementazione di sistemi a controllo computerizzato degli impianti (azione 3.1.7) precedentemente analizzata in relazione all'implementazione di moduli di logistica di produzione in ambito del sistema ERP

9.6.2. PREDISPOSIZIONE DI SISTEMI DI GESTIONE DELLA QUALITA' E AMBIENTALE (ISO 9000-14000 EMAS) (AZIONE 3.2)

Vedi azione 2.3

9.6.3. INNOVAZIONE DI PRODOTTO (AZIONE 3.3)

Le azioni di innovazione di prodotto sono state trattate in termini generali nei precedenti capitoli relativi alle strategie di innovazione e azioni innovative. Qui si entra nel dettaglio di alcune azione operative:

Produzione di formaggi da latte crudo (azione 3.3.1)

L'azione si propone di indagare, a livello aziendale, le cause che conducono ad un innalzamento della carica microbica del latte, e di dimostrare, nel contempo, come la pastorizzazione, utilizzata per correggere le carenze igieniche del latte che sono causa di gravi alterazioni nei formaggi stagionati, influisca negativamente sulle caratteristiche sensoriali delle principali tipologie di formaggio. L'intento è quello di fornire indicazioni utili per la produzione di latte igienicamente idoneo, e quindi di dare maggiore impulso nel Distretto alla trasformazione del latte crudo e, di conseguenza, al mantenimento delle caratteristiche organolettiche e di tipicità che la microflora naturale del latte conferisce ai formaggi.

La pastorizzazione, pratica molto diffusa, agisce abbattendo la naturale flora microbica del latte, dando così origine a formaggi dall'aroma e dal sapore appiattiti che risultano fortemente dequalificati sul mercato.

Di contro, formaggi prodotti da latte crudo stagionano più rapidamente e mostrano un diverso e più intenso "flavor" e una diversa struttura rispetto ai formaggi ottenuti da latte pastorizzato.

Realizzazione di un Centro Sperimentale del Caglio a servizio dei produttori di formaggi a Denominazione di Origine (azione 3.3.2)

Tale azione è stata inserita con lo scopo di fornire un valido contributo alle produzioni casearie a Denominazione di Origine Protetta del territorio del Distretto.

La Vastedda della valle del Belice DOP è un formaggio dalle pregiate caratteristiche che deve essere prodotta seguendo un preciso e dettagliato disciplinare di produzione pubblicato nella GURI n. 239 del 13 Ottobre 2007. Anche il Pecorino Siciliano DOP prevede un Disciplinare di produzione certamente più antico ma anch'esso necessita della produzione in loco del caglio in pasta di agnello. Infatti per entrambi i prodotti caseari la produzione del caglio nello stesso territorio di produzione del formaggio DOP è condizione essenziale per la caseificazione.

Provincia Regionale di Ragusa	S.Ma.P. spa	Associazione Platani Quisquina	Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa	Unione dei Comuni della Valle dei Sosio
-------------------------------	-------------	--------------------------------	--	---

Anche altre produzioni casearie storiche siciliane, come il Caciocavallo Palermitano, vengono tradizionalmente prodotti usando caglio artigianale in pasta.

Generalmente, la tecnica artigianale di preparazione del caglio naturale varia in relazione al produttore, rendendone variabile e ignoto il titolo, cioè il potere coagulante. Il titolo e la dose variabili del caglio determinano differenze nel patrimonio enzimatico che si riflettono sull'andamento dei processi di coagulazione del latte e di maturazione del formaggio e determinano, di conseguenza, le variazioni sensoriali che si riscontrano nei formaggi artigianali.

Emerge quindi la necessità di produrre un caglio standardizzato e certificato in regola con le tecniche di produzione previste dai Disciplinari di produzione di Pecorino e Vastedda nel rispetto delle vigenti normative sanitarie.

Poiché le rigide norme sanitarie e veterinarie impediscono all'allevatore di poter produrre artigianalmente il caglio necessario al proprio fabbisogno aziendale, diviene impellente la realizzazione di un Centro Sperimentale del Caglio in grado di produrre e valutare il caglio in pasta di agnello a servizio dei produttori di Vastedda della valle del Belice DOP, Pecorino Siciliano DOP e di tutti quei formaggi la cui tecnica casearia ne prevede l'impiego.

Il caglio prodotto dal Centro sarà sottoposto a titolazione ed omogeneizzazione, mentre per le analisi microbiologiche ci si avvarrà della consulenza dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri".

Il Centro si propone, quindi, di immettere sul mercato un caglio naturale controllato da un punto di vista enzimatico e microbiologico e con titolo noto, che ne permetta un preciso dosaggio. Il vantaggio è ridurre la variabilità qualitativa dei prodotti caseari tipici ed i rischi connessi all'uso di un caglio variabile in termini di corredo enzimatico e/o fonte di contaminazione batterica.

Questa azione consentirebbe di raggiungere un duplice scopo: quello di mettere a disposizione dei produttori di formaggi DOP la materia prima standardizzata e certificata, conforme ai disciplinari di produzione ed, al contempo, tale Centro del Caglio contribuirebbe al miglioramento qualitativo dei prodotti ottenuti nonché alla standardizzazione delle produzioni casearie.

Miglioramento delle condizioni di conservazione e lavorazione di latte e formaggi (azione 3.3.3)

<i>Provincia Regionale di Ragusa</i>	<i>S.Ma.P. spa</i>	<i>Associazione Platani Quisquina</i>	<i>Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa</i>	<i>Unione dei Comuni della Valle dei Sosio</i>
--------------------------------------	--------------------	---------------------------------------	---	--

Le disposizioni legislative in materia di conservazione e trasformazione del latte sono piuttosto rigide e prevedono il sempre maggiore ammodernamento delle attrezzature di caseificio che hanno una vita lavorativa piuttosto breve, vuoi per obsolescenza, vuoi per logorio da uso. La presenza di un'azione fra le Misure del Distretto produttivo che venga incontro ai produttori e/o trasformatori del latte e che consenta loro di cofinanziare l'ammodernamento delle attrezzature e/o l'acquisto di nuovi e più moderni macchinari diventa di valido aiuto per il rilancio del settore lattiero-caseario.

Pertanto, tra le azioni da prevedere, c'è la realizzazione di uno o più CENTRI DI STAGIONATURA COLLETTIVI ai fini della concentrazione dell'offerta, con caratteristiche costruttive che riprendano la tradizione, anche ai fini del miglioramento della qualità della produzione, come richiesto dal Consorzio di Tutela del Pecorino Siciliano DOP ma anche da aziende di piccole e medie dimensioni aderenti al Distretto.

Fra i locali a supporto dei produttori di Vastedda della valle del Belice DOP, potrebbe essere realizzato un Centro per lo stoccaggio ed il confezionamento collettivo del formaggio. Tale centro andrebbe incontro ai produttori di Vastedda che, in questo modo, concentrerebbero l'offerta e uniformerebbero la presentazione commerciale del prodotto.

Con la realizzazione di entrambe le azioni si verrebbe incontro alle esigenze manifestate dai produttori dei Consorzi del Distretto.

Si sente, altresì, l'esigenza di caratterizzare, anche mediante collaborazioni con specifici istituti di ricerca, la microflora lattica tipica del latte e del formaggio prodotto a latte crudo. Il tutto finalizzato alla **Produzione di latte fresco di alta qualità (azione 3.4.4)**

Verrà analizzata in particolare la microflora caratterizzante del formaggio Vastedda della valle del Belice.

Infatti, questo formaggio è fra i pochissimi al mondo a pasta filata ottenuto da latte di pecora. L'acidificazione naturale della pasta che permette la filatura è opera di microrganismi lattici autoctoni che si sono selezionati negli anni e che riescono a dare alla Vastedda della valle del Belice quel caratteristico sapore e profumo che la caratterizzano. Infatti la conservazione della tipizzazione dei prodotti rispetto alla loro zona d'origine è un elemento qualificante del presente patto di sviluppo ed è assicurato solo mediante la identificazione e la tipizzazione della microflora indigena. Oltre a valutare la flora tipica sarà eseguito anche uno screening di

base per valutare la qualità del latte, l'igiene di lavorazione e l'eventuale presenza di microrganismi patogeni o contaminanti la filiera produttiva.

Saranno quindi effettuate le ricerche di:

- Carica Microbica totale a 30 °C (ISO 4833:2003);
- Coliformi Totali a 30 °C (ISO 4832:1991);
- E. coli (AFNOR BIO 12-5:1999);
- Stafilococchi coagulasi positivi (ISO 6888-1:1999), loro identificazione con API Staph (BioMerieux) e ricerca enterotossine con SET-RPLA (OXOID);
- Enterococchi su Bile Esculina Agar a 37°C per 24h, agglutinazione al lattice con Strepto D e identificazione con API Strep (BioMerieux);
- Clostridi solfito-riduttori (ISO 15213:2003);
- Salmonella spp. (ISTISAN 96/35);
- Listeria monocytogenes (ISO 10560:1993);
- Lattobacilli su MRS acidificato a pH 5,4 a 37°C x 72h in condizioni di anaerobiosi (5% CO₂); - Lattococchi Termofili su M17 Agar a 44 °C per 72h in aerobiosi e Lattococchi Mesofili su M17 Agar a 22 °C per 48h in aerobiosi.

I microrganismi isolati saranno identificati oltre che con i metodi microbiologici sopra riportati, anche con metodiche di biologia molecolare al fine di ottenere una precisa identificazione della microflora tipica e caratterizzante.

Implementazione di sistemi di marchiatura (azione 3.3.5)

Nel capitolo relativo alle azioni innovative è stata infine esplicitata la possibilità di definizione di un protocollo industriale che consenta la marchiatura di ogni singola forma di formaggio molle per offrire al consumatore il massimo grado di trasparenza.

Ricerca su nuove tipologie di prodotto (azione 3.3.6)

Nel capitolo relativo alle azioni innovative sono stati messi in evidenza alcuni punti di riflessione sulla possibile ricerca di nuovi prodotti come l'utilizzo del siero e dei suoi sali attraverso evaporazione.

9.6.4. POTENZIAMENTO E MIGLIORAMENTO DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONNESSE (AZIONE 3.4)

E' prevedibile una azione di costruzione di novi impianti, di lavorazione e trasformazione del latte, adeguamento normativo, ammodernamento, ampliamento, riconversione, trasferimento, di impianti esistenti.

La costruzione di stalle per bovini, ovini, caprini, ovi-caprini, bufale; impianti, macchinari e attrezzature per la mungitura, per la trasformazione del latte, per la stagionatura, per imbottigliamento del latte, linee di produzione yogurt e mozzarelle, centri di raccolta del latte, impianti di stoccaggio del latte e del prodotto finito, impianti che utilizzano nuovi sistemi per la lavorazione, la trasformazione e la conservazione del latte e dei suoi derivati (impianti caldo-freddo).

Le motivazioni possono essere individuate nella necessità di consentire agli operatori del settore di procedere ad attività ammodernamento e/o adeguamento e di completamento di impianti già in funzione e che operano sul mercato dall'altro di dare la possibilità ad altri operatori del settore che sono rimasti fuori dai precedenti interventi della programmazione negoziata di adeguarsi e di migliorare la loro attività produttiva. L'azione ha come obiettivo specifico di rafforzare il tessuto produttivo attraverso l'individuazione di specificità produttive e inserirli nel contesto dell' aggregato produttivo.

Uno dei principali fattori di criticità che investono la filiera produttiva è senza quello dello smaltimento delle carcasse dei bovini.

Sul territorio sono già presenti strutture adibite a tale attività, ma per vari motivi si tratta di impianti attualmente non operativi. Gli inceneritori presenti sul territorio in particolare sono fermi perché giudicati antieconomici, pur in presenza di un fabbisogno di smaltimento di circa 1500 capi l'anno. Alcune stime addirittura indicano per il distretto un fabbisogno di incenerimento di almeno 3.000 carcasse l'anno. Nella situazione attuale le carcasse vengono trasferite a Salemi (TP) con un costo di smaltimento pari a circa € 300 per capo.

La rilevazione e ristrutturazione di impianti presenti sul territorio (Ragusa) e la messa a servizio delle aziende aderenti al distretto (gratuitamente o ad un prezzo politico) ma anche dei produttori non aderenti (ad un prezzo di mercato in questo caso), consentirebbe di superare strutturalmente l'emergenza igienico sanitaria fronteggiata attualmente con provvedimenti di

emergenza da parte degli enti Locali. Una struttura a gestione pubblica o pubblico – privata costituirebbe infatti la soluzione definitiva al problema dello smaltimento delle carcasse, liberando la filiera dal più annoso fattore di criticità. In questo caso sarebbe interessante verificare la possibilità di costituire una struttura sinergica con l'esigenza dello smaltimento delle carcasse delle galline di fine carriera e delle penne e piume, problematica particolarmente sentita nell'ambito della filiera avicola, particolarmente sviluppata nel territorio della medesima provincia di Ragusa. Una soluzione condivisa permetterebbe economie di scala non indifferenti ed un sostegno concreto a settori produttivi trainanti massimizzando così le ricadute dell'intervento in termini di abbattimento dei costi e sostegno allo sviluppo.

<i>Provincia Regionale di Ragusa</i>	<i>S.Ma.P. spa</i>	<i>Associazione Platani Quisquina</i>	<i>Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa</i>	<i>Unione dei Comuni della Valle dei Sosio</i>
--	--------------------	---	---	--

10 Soggetto beneficiario del contributo responsabile dell' attuazione

Il soggetto beneficiario del contributo è individuato nel suo soggetto proponente:

- per il Distretto Produttivo Siciliano dott. Vincenzo Cavallo nella qualità di Assessore pro tempore allo Sviluppo Economico della Provincia Regionale di Ragusa in quanto legale rappresentante del soggetto Proponente.

Le azioni e le attività ad esse collegate saranno realizzate ai sensi della normativa vigente in merito alla concessione di appalti ed incarichi e attraverso bandi pubblici.

11 Previsioni d'impatto socioeconomico

Tenuto conto che il patrimonio enogastronomico ed ambientale del nostro territorio costituisce una preziosa risorsa e una fattore di potenziale sviluppo e vantaggio competitivo, in grado di innescare e alimentare processi di sviluppo basati sulla valorizzazione dello stesso e di miglioramento della qualità della vita delle popolazioni che vi risiedono, e mediante il miglioramento dell'offerta di servizi e attività collaterali, si dovrà privilegiare una progettualità integrata di sistema, risultante da interventi tra loro articolati e coerenti in grado di attirare capitale umano e finanziario.

Obiettivo globale che si assume e si pone alla base per la specifica strategia è quella che mira ad evidenziare e stabilire programmaticamente il legame stretto fra tutela e valorizzazione del patrimonio enogastronomico e occasioni di sviluppo determinate dalle attività produttive insistenti sul territorio.

Le aree oggi definite "interne" corrispondono sostanzialmente ai territori oggetto del presente progetto e sono stati completamente emarginati dallo sviluppo delle aree costiere e di pianura del territorio regionale. Questo è causato dalla perdita della qualificazione collegata ad attività oggi abbandonate o in via d'abbandono: agricoltura, artigianato, attività minerarie.

La riqualificazione di dette aree potrà avvenire attraverso una loro nuova qualificazione, mirata a farle divenire aree con ruoli e funzioni speciali, nell'ambito complessivo dei sistemi territoriali previsti nella strategia territoriale.

Un progetto di sviluppo territoriale che ha alla sua base l'integrazione tra il settore agricolo-zootecnico, enogastronomico, culturale, turistico e comunicazionale, e che costituiscono dati esperienziali da tempo consolidati nelle regioni del centro-nord sono esempi da seguire.

Strumenti che possono essere individuati nelle produzioni tipiche locali quali il latte e i suoi derivati (formaggio, ricotta, caciotte, yogurt, mozzarelle ecc.), che costituisce un importante canale di comunicazione delle tradizioni storico-culturali locali e delle esperienze umane che ne caratterizzano l'identità territoriale.

Diversi sono i comparti produttivi che potenzialmente possono costituire elementi trainanti per lo sviluppo dell'economia locale e sono individuabili nell'allevamento di bovini, ovini, suini, nella coltura dell'olio, della frutta, delle mandorle.

Il turismo enogastronomico e culturale a nostro avviso può rappresentare il punto d'incontro di tutti questi settori economico-produttivi per dare impulso ad un'economia che abbraccia un po' tutti gli aspetti. Se poi si affiancano processi innovativi ai settori principali quale è il lattiero-caseario è possibile pensare ad una diffusione degli stessi ad un mercato più esteso o a nuovi mercati.

La volontà di dare impulso a questo progetto è finalizzata, mediante processi di promozione, tutela e valorizzazione del comune patrimonio enogastronomico storico-culturale e paesaggistico-ambientale, alla attestazione della riconoscibilità dell'identità propria del nostro territorio.

La ricerca dell'identità ci consentirà di integrare le risorse naturali e storico-culturali per la proponibilità di un modello di sviluppo del territorio che abbia come base un insieme di valori riconoscibili da trasformare in una unica risorsa territoriale quella del Distretto Produttivo Siciliano.

Per fare ciò è necessario dotare il territorio di una rete omogenea ma variegata di alternative per il turista, mettendolo nelle condizioni di potere fruire di un territorio la cui offerta principale è costituita dal patrimonio enogastronomico con i suoi prodotti genuini, qualitativamente unici, salubri accanto ad un paesaggio naturale ed ambientale unico nel suo genere.

Il progetto mira a costruire alcuni punti di attrazione che si dirameranno sul territorio dal centro alla periferia per favorire la valorizzazione e il consumo di prodotti locali testimonianza della ricchezza presente sul territorio.

L'organizzazione del sistema delle risorse storico-culturali in circuiti, reti, e itinerari favorirà l'emergere delle caratteristiche principali che fanno di questo territorio un tutt'uno con la natura, la cultura e l'ambiente.

Lo scopo è quello di potere fare del prodotto latte e formaggio un'occasione di sviluppo del territorio. Un carro trainante dell'economia della zona valorizzando in sinergia le altre produzioni locali immiserite da una localizzazione geografica penalizzante sia sotto il profilo del mercato che dei costi di trasporto.

Le azioni che si intraprenderanno saranno caratterizzate dalla eco sostenibilità e tenderanno a favorire la penetrazione nei mercati obiettivo delle imprese esistenti e costituenti.

E' indubbio che la protezione ambientale di queste aree interne costituisce uno dei bisogni prioritari: per attuare una buona protezione ambientale di tali aree – giacché l'ambiente è la loro unica importante risorsa territoriale – occorre salvaguardarle da una disordinata utilizzazione come “scarico” d'eccedenze urbane.

La qualità delle aree interne è valorizzata se è riconosciuta come connessa all'ambiente naturale, storico-culturale, turistico e se viene con coraggio disconosciuta la loro effimera qualità di precario insediamento di popolazione.

La popolazione quivi insediata, infatti, non può resistere, sorretta da attività obsolete che non possono essere sostituite adeguatamente da altre attività per le quali i luoghi, invece, non hanno qualificazione e dalle quali sarebbero solo danneggiati, distruggendo le opportunità offerte dalla loro qualità ambientale.

La valorizzazione delle attività tradizionali può anche essere un obiettivo importante, ma solo se connessa, appunto, alla qualità dei luoghi e ridefinita alla luce di una sensibilità ambientalista moderna.

Così l'innesto di nuove attività dovrà essere accuratamente selezionato, affinché non sia contraddittorio, da un lato, con il disegno di sviluppo territoriale, protezione ambientale e di valorizzazione delle attività tradizionali e, dall'altro, con l'obiettivo di sviluppare livelli d'attività come nelle aree urbane più intensive. Questi livelli di interventi non potranno che portare valore aggiunto e produrre uno sviluppo occupazionale duraturo, strutturale.

12 Effetti diretti e indiretti dell'investimento

36.463 **PREMESSE**

Il sistema economico siciliano alle soglie del nuovo millennio appare segnato da alcuni nodi strutturali che, nonostante i recenti progressi compiuti in campo economico, non consentono di parlare di una diminuzione del “**gap**” tra il Nord e il Sud del paese.

Un primo nodo è costituito dal problema occupazionale, che risulta essere caratterizzato da una crescita della popolazione piuttosto sostenuta, e quindi da un incremento della forza lavoro con una forte incidenza della componente femminile. Tuttavia, al crescere dell'offerta della forza lavoro non vi è una corrispondente domanda che rimane stazionaria, anzi si presenta sempre più decrescente.

Un secondo nodo è costituito dal comparto agricolo che continua a perdere peso e per il calo degli occupati e per il calo della produzione lorda vendibile, sia per la difficoltà e l'incapacità delle imprese di innovarsi e di essere competitivi sotto il profilo della produzione di qualità e innovazione tecnologica.

Un terzo nodo potrebbe essere costituito dal sistema delle infrastrutture, dal sistema dei trasporti fortemente penalizzati oltre che dall'usura del tempo, dall'impervietà del paesaggio, dalle insufficienze dei sistemi irrigui e dagli scarsi investimenti nel settore della ricerca.

Un altro nodo è costituito dalla debolezza del sistema industriale siciliano, fortemente squilibrato sia da un punto di vista strutturale (eccessivamente polverizzato) sia dimensionale (con forti concentrazioni di grandi imprese nella Sicilia occidentale e piccole o piccolissime imprese nel resto della regione).

In sintesi possiamo sostenere che ad oggi la situazione strutturale e funzionale dell'economia siciliana rispetto ad un decennio fa, non è cambiata. Sotto molti aspetti è anzi peggiorata.

La situazione complessiva del Mezzogiorno e della Sicilia in particolare, denuncia una palese arretratezza. Situazione che si presenta ancor di più nella sua abnormità nel nostro territorio di riferimento, molto penalizzato da una condizione di marginalità territoriale oltre che economica e culturale.

In tale contesto i problemi dello sviluppo di un territorio non possono non essere contestualizzati alla crescita e all'integrazione produttiva con e d' altri territori.

<i>Provincia Regionale di Ragusa</i>	<i>S.Ma.P. spa</i>	<i>Associazione Platani Quisquina</i>	<i>Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa</i>	<i>Unione dei Comuni della Valle dei Sosio</i>
--------------------------------------	--------------------	---------------------------------------	---	--

Date queste premesse, è intento dei proponenti, contribuire allo sviluppo economico del territorio incentivando le iniziative produttive e favorendo le condizioni affinché possano essere create in loco delle fonti stabili di attività e di occupazione in grado di assicurare flussi permanenti di reddito e di produttività crescenti secondo schemi e modelli innovativi, e comunque in linea con le prospettive odierne di sviluppo proposte dalla globalizzazione dell'economia.

L'ipotesi di lavoro origina, quindi, dalla constatazione del permanere e dell'aggravarsi di pesanti condizioni d'arretratezza socio-economica e culturale in cui versa il territorio.

Il permanere di tali condizioni impone l'assunzione di un preciso impegno di contribuire a dare al sistema economico e alla collettività una concreta prospettiva di crescita, di sviluppo e di riduzione della disoccupazione, offrendo alle generazioni a venire nuove e migliori opportunità di vita e di lavoro che, con il supporto dell'intervento pubblico, possano condurre al benessere della collettività.

Il percorso di lavoro che si esprime nella proposta di un piano di lavoro programmatico nasce, come già accennato, dall'esigenza d'alcuni ordini di motivi:

- a) Permanente fragilità economica del tessuto economico-produttivo locale;
- b) Preoccupante livello di disoccupazione sia locale sia complessiva;
- c) Preoccupante situazione di perdite di forze lavoro e spopolamento;
- d) Preoccupante livello di disagio sociale.

Le altre ragioni sono chiaramente connesse alla contestualizzazione della nostra economia rispetto al livello regionale e nazionale, e ai cambiamenti intervenuti congiuntamente alla globalizzazione dell'economia dei mercati.

Sarà nostro preciso compito fare il punto della situazione, individuare i punti di forza e di debolezza del territorio, focalizzare i problemi, i soggetti economici e i canali di riferimento che vuol dire, in termini di sviluppo, centrare le condizioni di “**realizzabilità**” dello sviluppo stesso per individuare gli effetti sia di “**stimolo**” sia di “**infrenamento**” che, molto prevedibilmente, potranno verificarsi e proiettarsi sui tentativi di concreta operatività e fattibilità dello schema e delle ipotesi di lavoro allo scopo di raggiungere gli obiettivi che ci si è prefissi.

12.2 ANALISI DEL PROGETTO PROPOSTO

L'insediamento produttivo proposto dal Costituendo Distretto, comporta un duplice ordine di effetti economici:

- effetti economici diretti per i quali è possibile una misurazione;
- effetti indiretti difficilmente quantificabili.

Gli **effetti diretti** si possono riscontrare in un ragionamento economico desumibile dal progetto, e che riguarda un investimento basato sul completamento di un'area di insediamenti nel settore Agro-zootecnico allo scopo di creare le migliori condizioni sociali ed economiche per uno sviluppo imprenditoriale di "sistema" armonioso e diretto alla promozione della localizzazione di nuove iniziative.

L'ambito territoriale nel quale è prevista la realizzazione del progetto designa un'alta potenzialità di capacità d'impresa ma le cui condizioni di marginalità socio-economica nelle quali ha vissuto sino ad adesso hanno di fatto impedito la crescita del territorio.

La realizzazione del progetto favorirà la crescita economica e occupazionale di attività zootecniche e di un enorme patrimonio dall'indiscutibile valore storico e antropologico.

La nascita di nuove realtà aziendali e il completamento e/o l'ammodernamento di realtà già esistenti, non potrà che portare al territorio "valore aggiunto" in termini di reddito pro-capite, la creazione di nuovi posti di lavoro migliori condizioni generali di esistenza per le popolazioni che vi si stanziano.

Tenuto conto che le ragioni che motivano il progetto si basano su una precisa volontà di creare le migliori condizioni di vivibilità sotto il profilo del reddito e di un più diffuso benessere socio-economico, lo stesso assume una valenza non esclusivamente locale e limitata al solo territorio dei comuni aderenti al Distretto ma una valenza che avrà una ricaduta positiva sull'intero territorio regionale.

Tutto ciò in quanto i servizi erogati e le produzioni realizzate verranno utilizzate sia nell'ambito dell'intero comprensorio sia, soprattutto, attraverso iniziative promozionali e commerciali dirette all'esterno dello stesso.

All'esternalità delle attività si interesseranno categorie operanti non solo nel settore agro-zootecnico, ma anche in quello commerciale, artigianale, e di tutte le altre attività ad esso collegate come il settore della carne.

<i>Provincia Regionale di Ragusa</i>	<i>S.Ma.P. spa</i>	<i>Associazione Platani Quisquina</i>	<i>Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa</i>	<i>Unione dei Comuni della Valle dei Sosio</i>
--	--------------------	---	---	--

Non solo, ma la previsione di punti vendita presso paesi esteri in particolare la Germania, gli Stati Uniti e presso altri partner europei creeranno le migliori condizioni per l'attivazione di un processo di internazionalizzazione del Distretto. Una valenza storica, dunque, strutturale dato che l'intervento proposto potrebbe provocare una rottura "epocale" ed ambientale di notevoli dimensioni.

Gli **effetti indiretti** possono essere individuati nella valorizzazione del territorio che gode di una naturalità ancora intatta, di un'economia che presenta ancora i segni di un'arretratezza segnata dagli anni.

Gli enti proponenti intendono avviare il progetto nel pieno rispetto della sostenibilità ambientale.

Obiettivo principale è quello di rendere fruibile un territorio dell'entroterra montano, proponendo nuovi insediamenti;

il tutto finalizzato allo svolgimento di attività legate al territorio ed operanti in un contesto di filiera, di innovazioni tecnologiche, mediante attività di ricerca, senza intaccare la civiltà contadina e l'economia agricola che da un progetto di tali dimensioni verrebbe se mai stimolata e sostenuta.

Imprese.

La situazione complessiva del Distretto è visibile nel quadro sinottico successivo:

- Quadro sinottico – numero di imprese, agenzie e altri enti aderenti e sottoscrittrici/numero unità lavorative

	Numero Comuni aderenti e sottoscrittori	n. Aziende aderenti e sottoscrittrici	n. Unità lavorative	Dipartimenti Università	Associazioni ed Enti
Distretto	47	224	922	4	18

Il progetto di cui all'oggetto riguarda ipotesi di interventi previsti nella presente proposta e nel contesto dei territori dei comuni che fanno parte del Distretto. Si prevede la realizzazione di 500 progetti circa con una capacità occupazionale media diretta di circa 3,4 nuovi posti di lavori per impresa, e un totale complessivo di distretto di circa 2.500 nuovi posti di lavoro oltre l'indotto di circa 800 unità

Provincia Regionale di Ragusa
S.Ma.P. spa

Associazione Platani Quisquina

Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa

Unione dei Comuni della Valle dei Sosio

Dall'analisi progettuale si sono ottenuti particolari indici e relative indicazioni che esponiamo di seguito:

N. 35 COMUNI	Imprese	Media investimento	Occupazione di cantiere (media)	Occupazione a regime	Totale investimento
Distretto	500	€ 400.000,00	3,4	1.700 nuovi occupati	€ 60.651.260

E' opportuno tenere conto anche dell' occupazione di cantiere che prevede una media occupazionale di circa 1.700 persone nei 36 mesi. Il dato valuta anche la stagionalità del lavoro in quanto per il completamento di particolari lavori, saranno necessarie più unità lavorative, mentre per altri basteranno meno operai, per cui dalla media aritmetica semplice si ottiene il dato esposto.

□ Forme di gestione individuate:

La maggior parte delle imprese insediate saranno ditte individuali organizzate attraverso il centro di coordinamento di distretto per una migliore gestione dell'azienda in termini di efficienza e di efficacia nonché di riduzione dei costi.

Una stima degli utili è di difficile determinazione ma è possibile supporre un reddito operativo a regime, ante imposte, per ognuna delle imprese insediate, mediamente attorno ad un valore prossimo ai 143.000, 00 €;

□ Stima degli oneri: In linea di massima il Distretto prevede una spesa di gestione (comprensiva di personale) di circa € 2.800.000,00 pari a circa € 112.000,00 ad azienda per un periodo di circa tre anni.

13 Valutazione di Impatto Ambientale

13.1 ANALISI DEI PROBLEMI

La situazione attuale dell'economia siciliana in generale e del Distretto in particolare, è anche così sintetizzabile:

1° PROBLEMA: IL REDDITO

Il primo problema individuato è il grande divario di reddito tra la Sicilia e l'Italia.

Questo divario nel reddito è accentuato se il confronto è effettuato con il centro nord del paese.

2° PROBLEMA: L' AGRO-ZOOTECNIA

Ovviamente un paragone tra il tessuto delle imprese AGRO-ZOOTECNICHE del nord (soprattutto il centro-nord) ed il tessuto delle imprese agro-zootecniche della Sicilia è improponibile.

Però una realtà di 843.727 addetti, 365.346 attività in regola, 92.000 attività abusive e poco meno di un migliaio di nuove iscrizioni nell'ultimo difficilissimo anno, sono il segnale evidente di un dinamismo che non è stato fiaccato dalla crisi e che costituisce il 8,9% circa del PIL della Sicilia.

Sulle aziende agro-zootecniche dell'entroterra siciliano grava un costo aggiuntivo calcolato pari al 30% in più rispetto ai colleghi del nord ed è imputabile a:

- a) distanza dai mercati
- b) il costo del denaro (almeno 3 - 4 punti percentuali in più).
- c) la povertà dei servizi
- d) la mancanza di infrastrutture

Se è impossibile mutare la distanza tra la Sicilia ed i mercati del nord l'unica soluzione potrebbe essere quella di produrre per i mercati esteri europei ed extra europei, purché si riesca ad ottenere una tecnologia sufficientemente avanzata, le altre condizioni possono essere cambiate dalla volontà politica.

L'effetto di tale progetto si misura in termini di variazione che la realizzazione dello stesso sarà in grado di determinare sotto forma di benefici che ricadono soprattutto sull'attività complessiva dei centri abitati.

Il carattere di "non marginalità" del progetto si desume anche dal fatto che il risultato principale dell'innovazione non è soltanto una riduzione dei costi generalizzati, ma è dovuta anche ad un mutamento significativo delle caratteristiche "quali-quantitative" delle condizioni di benessere sociale.

Alla sensibile riduzione dei costi complessivi fa seguito un aumento di benefici che ricadranno sull'intera comunità.

Si tratta di uno di quei casi di progetto - detto appunto "non marginale" - capace di produrre una riduzione sensibile nel prezzo del bene o risorsa in oggetto; riduzione di prezzo cui è possibile ricondurre, con appropriate tecniche, l'aumento di benessere della collettività.

Nei progetti di realizzazione di aree pubbliche destinate agli insediamenti produttivi i costi di investimento e di manutenzione dell'opera non presentano caratteristiche metodologiche peculiari rispetto ad altre infrastrutture e opere pubbliche, per cui la distinzione tra costi finanziari e costi economici segue, nella sostanza, i valori tradizionali e consueti.

La stessa avvertenza vale per i benefici (rientri) finanziari, quando questi non sussistono, sotto forma di tariffe stradali o altro.

Si procede pertanto alla scelta dei fattori selezionati:

<p>Terra</p> <p>Uso attuale e uso futuro</p>	<p>Fattori selezionati</p> <p>Qualità dell'aria, Rumore</p> <p>Qualità acque di scarico</p>
<p>Fattori culturali</p> <p>Scelta della "qualità"</p> <p>Comunità</p> <p>Servizi sociali</p>	<p>Infrastrutture sociali</p> <p>Salute e sicurezza fisica</p> <p>Malattie e benessere</p> <p>Densità di popolazione (urbana e rurale)</p>
<p>Sviluppo sociale</p> <p>Opportunità di lavoro</p> <p>Redistribuzione del Reddito</p> <p>Protezione delle risorse naturali reali</p> <p>Relazioni interne ed esterne (commercio, sicurezza, difesa etc..)</p>	<p>Fattori economici</p> <p>Sviluppo economico globale (agricoltura, industria, servizi di settore) conseguenza diretta del miglioramento qualitativo.</p> <p>Trasporti e telecomunicazioni</p> <p>Sviluppo urbano e delle aree rurali</p>

Terra

Uso attuale e uso futuro

Non viene cambiata l'utilizzazione del terreno da agricola resta agricola.

Aria

Qualità dell'aria

La qualità dell'aria nei paesi aderenti al Distretto, con la realizzazione di nuovi impianti o l'ammodernamento di quello esistenti non subirà alterazioni negative ma anzi migliorerà per due motivi: l'allontanamento dal centro cittadino di alcune attività implicanti traffico ed emissione nell'atmosfera e l'adozione nei nuovi insediamenti di tecnologie antinquinamento adeguate.

Rumore

Analogamente a quanto sopra esposto l'allontanamento dal centro cittadino di attività implicanti traffico veicolare ed emissione di rumori, congiuntamente al rinnovamento tecnologico, comporteranno una sensibile riduzione quantitativa e qualitativa dell'inquinamento acustico all'interno del centro abitato e degli opifici stessi.

Qualità delle acque di scarico

L'adozione delle nuove tecnologie, che riescono anche a riutilizzare le acque reflue unitamente alla realizzazione di adeguati impianti di depurazione non solo assicurerà la massima compatibilità degli scarichi con l'ambiente diminuendo i consumi specifici di acqua.

FATTORI CULTURALI

Scelta della qualità

La scelta della "qualità nei prodotti", avrà come conseguenza prodotti competitivi capaci di penetrare tutti i mercati: un progresso che, riferendosi in particolare alla zootecnia, può essere paragonato all'introduzione del trattore.

Comunità

La creazione di nuove aziende e l'ammmodernamento di quelle esistenti per le attività produttive comporterà variazioni di carattere socio-economico essendo queste di natura "endogena", capace cioè di generare nuova occupazione e nuove professionalità.

Servizi sociali

L'attivazione delle attività produttive metterà a disposizione di tutto il comprensorio anche una serie di opportunità, dai corsi di formazione alla creazione di altre infrastrutture di servizio, che potranno essere utilmente utilizzate dall'intera comunità.

SVILUPPO SOCIALE

Opportunità di lavoro

La realizzazione del progetto di Distretto per le attività produttive costituisce la più grande delle opportunità per creare nuovi posti di lavoro e dare inizio ad una nuova fase dello sviluppo per l'intero comprensorio.

Redistribuzione del reddito

Come conseguenza della realizzazione del progetto avverrà una nuova redistribuzione dei redditi. Infatti quelle aziende che potranno certificare la genuinità e la qualità dei propri prodotti potranno avere accesso a mercati ben più ampi e non costretti entro i confini regionali.

Protezione delle risorse naturali reali

Le modalità produttive che verranno adottate nei nuovi insediamenti e la formazione professionale comporteranno un uso migliore ed una maggiore protezione delle risorse naturali.

Relazioni Interne ed Esterne (Commercio, Sicurezza, Difesa etc..).

Con l'allargamento dei mercati s'amplierà la rete di relazioni interne ed esterne. Di conseguenza anche i comportamenti commerciali (soprattutto se si riuscirà ad entrare in contatto diretto e senza l'intermediazione con la grande distribuzione) dovranno essere rivisti ed adattati alle nuove esigenze.

Fattori economici

Sviluppo Economico (agricoltura, industria, servizi di settore).

Tutti i settori dell'economia dell'intero comprensorio trarranno beneficio dalla realizzazione del progetto di Distretto.

Deve inoltre essere posta in evidenza che, in questo caso, si tratta di benefici permanenti nel lungo periodo e, quindi strutturali, non limitati alla sola durata dell'intervento.

Trasporti e telecomunicazioni

I trasporti riceveranno notevole impulso con l'attuazione del progetto.

Sviluppo urbano e delle aree rurali

Il progetto è destinato ad inserirsi in un'area rurale, lontana da grossi centri urbani, e decentrata rispetto alla strada di scorrimento veloce Palermo Agrigento, unica e più vicina direttrice viaria importante. La sua attuazione sarà determinante per attenuare le condizioni di deprivazione in cui si trova quest'area rurale, anche a causa del suo decentramento.

INFRASTRUTTURE SOCIALI

Salute e sicurezza fisica

Netto miglioramento conseguente all'adozione di elevati standard di sicurezza ed al miglioramento degli ambienti di lavoro.

Malattie e benessere

L'adozione di tecnologie antinquinamento e la creazione di nuovi posti di lavoro, e conseguentemente un miglioramento delle condizioni economiche, determineranno una diminuzione delle malattie ed un aumento del benessere.

Densità di popolazione (urbana e rurale)

L'aumento delle risorse disponibili sarà un valido deterrente per impedire l'emigrazione.

A questi dovranno associarsi gli impatti e i fattori ambientali:

Impatti e fattori ambientali

<u>Emissioni</u>	<u>Pericoli, rischi per la salute</u>
<i>Rifiuti liquidi</i>	<i>Rischio d'incidenti che hanno effetti sociali e sull'ambiente naturale (durante la costruzione e durante i lavori, al termine dei lavori, durante il trasporto di sostanze pericolose).</i> <i>Rischi per la salute dei lavoratori</i>
<i>Rifiuti solidi</i>	
<i>Inquinanti dell'aria (gas, polvere, fumi, vapori)</i>	
<i>Rumori e vibrazioni</i>	
<i>Odori</i>	

<u>Degrado e distruzione di risorse naturali e di ecosistemi</u> <i>Uso non economico di risorse naturali non rinnovabili.</i>	<u>Degrado e distruzione di strutture sociali esistenti</u> <i>Emigrazione</i> <i>Spostamento di attività economiche esistenti (piccole attività, pesca, agricoltura etc..).</i> <i>Deterioramento generalizzato delle condizioni di vita.</i>
--	--

EMISSIONI

Rifiuti liquidi

Per tutte le nuove attività saranno previsti adeguati impianti antinquinamento.

Rifiuti solidi

Le nuove tecnologie consentiranno la riduzione dei rifiuti solidi, la loro raccolta differenziata e, soprattutto, il loro riuso.

Inquinanti dell'aria (gas, polvere, fumi, vapori).

Diminuzione dell'inquinamento nel centro cittadino, sia perché il traffico commerciale non transiterà dal paese, sia perché per tutte le nuove attività che vi si andranno ad insediare, saranno previsti adeguati impianti antinquinamento.

Rumori e vibrazioni

Diminuzione dell'inquinamento nel centro cittadino, perché la gran parte del traffico commerciale non transiterà dai paesi, ma presso i centri di raccolta e stoccaggio previsti e perché per tutte le nuove attività saranno previsti adeguati impianti antinquinamento.

Odori

Data la dislocazione periferica della zona per i nuovi insediamenti produttivi, eventuali odori non influiranno sulla qualità della vita dei paesi.

PERICOLI, RISCHI PER LA SALUTE

RISCHIO D'INCIDENTI CHE HANNO EFFETTI SOCIALI E SULL'AMBIENTE NATURALE (durante la costruzione e durante i lavori, al termine dei lavori, durante il trasporto di sostanze pericolose).

Viene fortemente limitato dalla dislocazione periferica dell'area attrezzata il rischio che un incidente, per esempio un incendio, possa coinvolgere il centro cittadino ed i suoi abitanti.

Rischi per la salute dei lavoratori

Diminuiscono per l'adozione di migliori standard di sicurezza.

DEGRADO E DISTRUZIONE DI RISORSE NATURALI E DI ECOSISTEMI

Le attività che si insedieranno saranno perfettamente compatibili con l'ambiente e opereranno in un contesto di sviluppo eco-sostenibile.

Uso non economico di risorse naturali non rinnovabili

L'adozione di nuove tecnologie comporterà una diminuzione dei consumi energetici ed una migliore utilizzazione delle materie prime e dei rifiuti di lavorazione.

Emigrazione

La nuova disponibilità di posti di lavoro impedirà l'emigrazione.

Altre attività economiche esistenti potranno essere stimolate (piccole attività, agricoltura etc..).

Altre imprese, vecchie e nuove, impianteranno nuovi impianti più moderni e di dimensioni più idonee per affrontare il mercato.

Deterioramento generalizzato delle condizioni di vita

La mancata realizzazione nell'area degli insediamenti produttivi previsti con il progetto di Distretto rischia di deteriorare notevolmente le condizioni di vita del paese costringendo gli imprenditori o alla chiusura dell'attività, o al trasferimento in altre aree attrezzate al proseguimento dell'attività in maniera definibile "abusiva", con locali ed attrezzature ai margini della legalità.

Questa soluzione che è dettata dalla spietata necessità di sopravvivenza dell'impresa (che nel nostro caso spesso coincide con il nucleo familiare), risolve il problema in maniera assolutamente precaria e nega all'azienda qualsiasi prospettiva di divenire competitiva ed impedisce qualsiasi forma di sviluppo.

14 Rispondenza ai criteri di ammissibilità del Patto

Viene di seguito presentato un quadro sinottico dei Criteri di Valutazione ai sensi del comma 8, art. 6 DA 152/05.

- **Numerosità (oltre la soglia di ammissibilità) e concentrazione territoriale delle imprese aderenti al distretto:**

Per quanto concerne la numerosità possiamo affermare che, in base alle aziende aderenti e sottoscrittrici del Patto di Sviluppo del Distretto Produttivo lattiero-caseario Siciliano, si è abbondantemente superata la soglia di ammissibilità stabilita in numero di 50 aziende.

La situazione complessiva del Distretto è stata rappresentata nella parte 2 del presente lavoro.

La numerosità eccedente la soglia di ammissibilità si evince dall' allegato1 :

- **Grado di completezza della filiera verticale:**

La filiera del settore lattiero caseario all' interno del Patto per lo Sviluppo del Distretto Produttivo lattiero-caseario Siciliano appare completa in tutte le sue fasi come è possibile evincere dalla lettura del cap.5 del presente lavoro, nonché dalla analisi degli indicatori di rilevanza presentata nel cap.6.

- **Conformità agli strumenti legislativi e programmatori regionali vigenti ed il livello di integrazione con tutte le iniziative per lo sviluppo del territorio previste dai programmi di sviluppo locale (ASI, PIT, Patti Territoriali, Contratti d' Area, Leader ed altri strumenti di programmazione negoziata) e di internazionalizzazione dell' economia siciliana nonché con le strategie territoriali dei programmi regionali finanziate dall' UE e dal Fondo Aree Sottoutilizzate (FAS):**

La coerenza rispetto alle attività di programmazione più generali presenti nell'area (politiche comunitarie, nazionali, regionali, regionali e locali in via di definizione, in corso o concluse) e alle priorità strategiche della politica economica e occupazionale della regione Siciliana, sono evidenti.

Come è possibile notare gli strumenti di cui sopra hanno tutti un comune obiettivo: quello di stimolare la crescita del territorio dando impulso alle attività produttive locali secondo una visione strategica che privilegia l'integrazione delle diverse attività e misure, e che pertanto si pone in perfetta sintonia con il presente progetto di Patto per lo Sviluppo del Distretto Produttivo Siciliano comparto lattiero-caseario di cui i soggetti attuatori sono stati protagonisti dello sviluppo, assieme ad altre agenzie e altri attori dello sviluppo locale, in gran parte del territorio regionale

Attività di programmazione presenti nell'area	Significato
---	-------------

<i>Provincia Regionale di Ragusa</i>	<i>Associazione Platani Quisquina</i>	<i>Agenzia di Programmazione e Gest. Terr. Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa</i>	<i>Unione dei Comuni della Valle dei Sosio</i>
<i>S.Ma.P. spa</i>			

<p>1A) PATTO TERRITORIALE GENERALISTA “MAGAZZOLO-PLATANI”</p> <p>1B) PATTO TERRITORIALE GENERALISTA “ALTO BELICE CORLEONESE”</p> <p>1C) PATTO TERRITORIALE GENERALISTA “VALLE DEL TORTO E DEI FEUDI”</p>	<p>Con i Patti Territoriali la dimensione locale diventa a pieno titolo motore dello sviluppo e del benessere delle collettività. Strumento principale della programmazione concertata è stato di notevole impulso alla spinta dello sviluppo dal basso in grado di coinvolgere gli attori delle attività produttive principali ed endogene in grado di valorizzare e promuovere le risorse economiche e sociali del territorio (ancora in corso).</p>
<p>2A) PATTO TERRITORIALE DELL’ AGRICOLTURA “ALTO BELICE CORLEONESE”</p> <p>2B) PATTO TERRITORIALE DELL’ AGRICOLTURA “MAGAZZOLO-PLATANI”;</p> <p>2C) PATTO TERRITORIALE DELL’ AGRICOLTURA “VALLE DEL TORTO E DEI FEUDI”</p>	<p>Naturale prosecuzione e specializzazione dei primi hanno dato un notevole impulso al territorio soprattutto per quanto riguarda le dimensioni occupazionali nel campo dell’agro-zootecnia e dell’agro-alimentare (ancora in corso).</p>
<p>2) LEADER II</p> <p>3) LEADER PLUS</p>	<p>E’ uno dei più importanti strumenti di iniziativa comunitaria tendenti a consentire una valorizzazione del potenziale intrinseco degli operatori e dei territori rurali. Mira al coinvolgimento degli operatori sia pubblici sia privati attivi in ambienti rurali che dessero impulso alle attività locali (attività da ritenersi chiusa).</p>
<p>4) PIT N. 8, PIT 19, PIT 23</p>	<p>Naturale prosecuzione del Leader I e II, Leader Plus tende ad incentivare lo sviluppo socioeconomico dei territori rurali, attraverso la valorizzazione delle potenzialità endogene e linee di sviluppo integrate e sostenibili (progetto-programma approvato in attesa di decollo). Anche I PIT rimarcano nelle loro linee essenziali i modelli di cui sopra e la cui partecipazione delle aziende darà impulso al territorio. (tuttora in fase di realizzazione).</p>

Attività di programmazione presenti nell’area	Significato
<p>NUOVA PROGRAMMAZIONE -PORS FERS 2007-2013 -PSRS 2007-2013</p>	<p>In sintesi, il Patto di Sviluppo del Distretto Produttivo lattiero-caseario Siciliano presenta delle forti sinergie con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gli obiettivi e le strategie di Lisbona e Göteborg, così come da ultimo ridefiniti, le priorità dell’ Agenda sociale e della strategia di sviluppo sostenibile che, nel complesso, mirano a

	<p>rilanciare la crescita, la competitività e l'occupazione, rafforzare la coesione sociale e la sostenibilità ambientale e che devono trovare sostegno, laddove convergenti, anche nella politica di coesione comunitaria e nazionale;</p> <ul style="list-style-type: none">- le linee guida per l'elaborazione del Quadro Strategico nazionale per la politica di coesione 2007-2013 e la relativa intesa sancita in sede di conferenza unificata in data 3 febbraio 2005 ai sensi dell'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131 nelle quali è stato concordato il percorso di definizione del Quadro Strategico nazionale quale riferimento strategico del processo di programmazione della politica regionale unitaria, comunitaria e nazionale realizzata in base all'art. 119, comma 5 della Costituzione, attraverso il Fondo per le aree sottoutilizzate;- IL REGOLAMENTO (CE) N. 1828/2006 DELLA COMMISSIONE dell'8 dicembre 2006 che stabilisce modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1083/2006 del Consiglio recante disposizioni generali sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo e sul Fondo di coesione e del regolamento (CE) n. 1080/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo al Fondo europeo di sviluppo regionale;- IL REGOLAMENTO (CE) N. 1082/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 5 luglio 2006 relativo a un gruppo europeo di cooperazione territoriale (GECT);- IL REGOLAMENTO (CE) N. 1080/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 5 luglio 2006 relativo al Fondo europeo di sviluppo regionale e recante abrogazione del regolamento (CE) n. 1783/1999;- IL REGOLAMENTO (CE) N. 1081/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 5 luglio 2006 relativo al Fondo sociale europeo e recante abrogazione del
--	--

	<p>regolamento (CE) n. 1784/1999;</p> <ul style="list-style-type: none">- IL REGOLAMENTO (CE) N. 1084/2006 DEL CONSIGLIO dell'11 luglio 2006 che istituisce un Fondo di coesione e abroga il regolamento (CE) n. 1164/94;- la DECISIONE DEL CONSIGLIO del 20 febbraio 2006 relativa agli orientamenti strategici comunitari per lo sviluppo rurale (periodo di programmazione 2007-2013) (2006/144/CE);- IL REGOLAMENTO (CE) N. 567/2004 DEL CONSIGLIO del 22 marzo 2004 che modifica il regolamento (CE) n. 1257/1999 sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo di orientamento e di garanzia (FEAOG);- con gli obiettivi strategici del POR 2007-2013 di:- l'obiettivo di "Innalzare e stabilizzare il tasso di crescita medio dell'economia regionale attraverso il rafforzamento dei fattori di attrattività di contesto e della competitività di sistema delle attività produttive in un quadro di sostenibilità ambientale e territoriale e di coesione sociale";- l'obiettivo di attivare specifiche azioni riguardanti la promozione dell'imprenditorialità nella quale il principio ispiratore degli interventi dovrebbero essere quelli volti al completamento della filiera produttiva del lattiero caseario per cui il territorio di nostro riferimento è particolarmente vocato, alla riorganizzazione del sistema degli aiuti per tener conto delle caratteristiche dimensionali delle imprese, all'individuazione di eventuali altre filiere/clusters, al superamento del deficit di conoscenze delle PMI al fine di un loro consolidamento, alla promozione di sinergie tra il mondo della ricerca e le PMI insediate su questo territorio e alla riduzione della dipendenza dall'esterno nei settori distributivi anche attraverso la promozione di prodotti e servizi di qualità così da concentrare le risorse in settori strategici e progetti di grande qualità e di forte impatto, limitando, di conseguenza, gli interventi
--	---

	<p>diffusi sul territorio;</p> <ul style="list-style-type: none">- il definire le strategie per l'individuazione dei punti di forza del territorio, prospettare e promuovere una connessione stretta tra strategia per la ricerca e politica industriale in senso ampio, anche in termini di aggregazione in cluster. In questo senso le azioni volte a potenziare e a qualificare l'offerta di ricerca, finalizzandola maggiormente alla produzione di innovazione, possono giocare un ruolo decisivo per innescare quei meccanismi di dinamismo in grado di coinvolgere anche le PMI.- il promuovere processi di aggregazione dal lato della domanda, favorendo la costituzione e la crescita di reti tra imprese e tra imprese e strutture di ricerca, quali i distretti tecnologici e i cluster produttivi, agevolando l'internazionalizzazione mediante la partecipazione a programmi, partnership e networking di respiro almeno europeo;- il dare concreta attuazione alla strategia dell'asse prioritario 5 del POR FERS 2007-2013 "Sviluppo imprenditoriale e competitività dei sistemi produttivi locali" ed in particolare con l'obiettivo specifico si intende "Consolidare e potenziare il tessuto imprenditoriale siciliano, incentivando la crescita dimensionale delle PMI, lo sviluppo di distretti e la formazione di gruppi di imprese, facilitando l'accesso al credito e rafforzando le agglomerazioni esistenti con la riqualificazione delle aree industriali e produttive, in un'ottica di miglioramento della qualità e della competitività complessiva del sistema delle imprese", tenuto, altresì, conto che strategia dell'asse prioritario 5 "Sviluppo imprenditoriale e competitività dei sistemi produttivi locali" concorre al perseguimento della strategia globale del P.O. FESR e consiste nel: "Rafforzare la competitività del sistema produttivo regionale attraverso la promozione dell'imprenditorialità, dell'innovazione e dell'internazionalizzazione"; <p>Quanto sopra in considerazione del fatto che:</p>
--	---

- l'obiettivo generale d'Asse viene perseguito concentrando territorialmente e settorialmente (adottando una logica di filiera) gli obiettivi specifici, integrando in contesti definiti le azioni volte alla competitività e sostenibilità del sistema produttivo e ai processi di internazionalizzazione, ovvero puntando a consolidare e potenziare il tessuto imprenditoriale siciliano maggiormente competitivo e di qualità nei vari settori produttivi, dei servizi alle imprese e dell'energia;

- le modalità di intervento in tal senso privilegeranno le imprese appartenenti ad agglomerazioni costituite in modo formale (es. distretti) o aggregate in funzione di un particolare fabbisogno competitivo (Consorzi o gruppi di imprese) ovvero interventi volti a favorire la crescita dimensionale delle PMI, nonché il sostegno di imprese e progetti di qualità.

A tal fine, laddove esistano le condizioni per una reale integrazione produttiva e vantaggi competitivi di tipo sistemico, i distretti produttivi, ivi inclusi quelli rurali e agroalimentari, possono coniugare gli aspetti territoriali a quelli più spiccatamente settoriali, attivando le economie locali attraverso il rafforzamento e la diversificazione delle attività connesse alla filiera stessa.

Ovviamente, tenuto conto che allo stato attuale, solo una parte del territorio regionale risulta essere, debolmente, specializzata e che solo in qualche caso è dato cogliere una qualche organizzazione distrettuale, occorrerà che il riconoscimento e la successiva organizzazione dei distretti sia funzionale all'aumento della capacità competitiva delle imprese in termini di innovazione di processo, di prodotto e organizzativa, in termini di incremento del valore alla capacità delle stesse di far leva sul finanziamento pubblico per determinare maggiori ricadute economico-sociali sul territorio, alla maggior diffusione dei processi di internazionalizzazione del sistema produttivo ed infine all'aumento della capacità di accesso al credito delle PMI.

La nostra ipotesi di lavoro risulta altresì coerente e complementare con:

- le finalità dell'Asse 1 "Competitività" e l'Asse 3 "Diversificazione dell'economia rurale" del P.O. FEASR e le principali connessioni tra la strategia generale della presente priorità ed i restanti Assi quali: a) le strategie

	<p>dell' Asse prioritario 1 "Reti e collegamenti per la mobilità" e, in particolare, l'obiettivo specifico riguardante il potenziamento delle infrastrutture logistiche; b) le strategie dell'Asse prioritario 2 "Uso efficiente delle risorse naturali", in particolar modo con gli obiettivi specifici che sono maggiormente focalizzati sulla sostenibilità ambientale e l'eco-efficienza delle filiere produttive e delle imprese dei distretti; c) le strategie dell'Asse prioritario 3 "Valorizzazione delle identità culturali e delle risorse paesaggistico-ambientali per l'attrattività turistica e lo sviluppo" per quanto concerne il quadro di compatibilità tra strategie delle imprese e sviluppo sostenibile; d) le strategie dell'Asse prioritario 4 "Diffusione della ricerca, dell'innovazione e della società dell'informazione", in particolare per quanto concerne il rapporto più stretto tra ricerca e sistema imprenditoriale; e) le strategie dell'Asse prioritario 6 "Sviluppo urbano sostenibile" e soprattutto con gli obiettivi specifici che prevedono la promozione di servizi alle imprese e network nazionali di progetto; f) le strategie dell'Asse prioritario 7 "Governance, capacità istituzionali e assistenza tecnica" in particolare per quanto concerne la diffusione della cultura della legalità nelle PMI per la prevenzione dei fenomeni estorsivi, perseguita anche valorizzando il patrimonio di conoscenze e di collaborazione in rete del mondo dell'associazionismo;</p>
<p>FAS</p>	<p>L'articolo 119, comma 5, della Costituzione prevede che per promuovere lo sviluppo socio-economico, la coesione e la solidarietà sociale, per rimuovere gli squilibri economici e sociali, lo Stato destina risorse aggiuntive ed effettua interventi speciali in favore di determinati Comuni, Province, Città metropolitane e Regioni.</p> <p>Tale finalità viene perseguita, dopo la fine, nel 1992, dell'intervento straordinario nel Mezzogiorno, attraverso due linee di intervento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la politica regionale comunitaria; - la politica regionale nazionale. <p>Il Fondo per le Aree Sottoutilizzate è uno strumento che consente di impostare una politica regionale a livello nazionale coerente con i principi e le regole della</p>

	<p>programmazione comunitaria. L' integrazione finanziaria dei fondi nazionali per la politica regionale e la progressiva adozione di modalità e criteri di programmazione per il FAS analoghi a quelli che caratterizzano l' utilizzo dei fondi comunitari hanno creato le premesse per un effettivo raccordo strategico tra le due politiche</p>
--	--

<p>Complementarietà tra le strategie, gli obiettivi e le azioni del Patto per lo Sviluppo e il PO FERS e il PO FEARS</p>	<p>Intervento PO FERS PO FEARS Altre risorse Beneficiario</p>				
	<p>Infrastrutture territoriali</p> <p><i>Viabilità rurale (intradistrettuale e interpodereale)</i></p> <p style="text-align: center;">X</p> <p>Distretti, PMI, Consorzi</p> <p><i>Reti irrigue consortili ed aziend.</i></p> <p><i>Logistica</i></p>				

	<p>Intervento PO FERS PO FEARS Altre risorse Beneficiario</p> <p><i>Logistica</i></p> <p><i>di Settore:</i> -Agroalimentare aziendale, trasformazione commercializ- zazione, prodotti agricoli, catena del freddo.</p> <p>X FAS Distretti, PMI, Consorzi</p> <p><i>Investimenti infrastrut- turali ICT</i></p> <p>X</p> <p>FAS Distretti, PMI, Consorzi, Comuni, ASI</p> <p><i>Formazione</i></p> <p>Ricerca - Ricerca industriale e di sviluppo sperimenta- le</p> <p>X</p> <p>PON, FAS Università, Enti di ricerca, Laboratori Distretti</p> <p><i>- Innovazione, sperimenta</i></p>				
--	--	--	--	--	--

Provincia
 Regionale di
 Ragusa

S.Ma.P. spa

Associazione Platani
 Quisquina

Agenzia di Program e
 Gest. Terr
 Ambientale della Valle
 del Torto e dei Feudi
 spa

Unione dei Comuni
 della Valle dei Sosio

Il rapporto di complementarietà con altre iniziative sul territorio è forte in quanto finalizzate tutte allo sviluppo del territorio e alle sue propositività strutturali. Il presente progetto si pone, quindi, come fase di rafforzamento, arricchimento, consolidamento ma anche di ulteriore miglioramento di un percorso di sviluppo del territorio.

- **Grado di Innovatività delle azioni proposte dal Patto, comprovato dall'originalità dei prodotti e/o dei processi produttivi soprattutto in termini di grado di valore aggiunto che si verrebbe a determinare per il distretto dimostrabile sulla base di una opportuna batteria di indicatori in grado di evidenziare le ricadute territoriali:**

Il grado di Innovatività delle azioni proposte dal Patto è rilevabile sia in termini generali che di dettaglio nella parte III del lavoro ai capitoli 8.3 e 9.3.

- **Presenza, all'interno del Patto, di aziende in una posizione di leadership nazionale o regionale nel settore del lattiero-caseario:**

All'interno del Patto vi sono aziende che possono essere collocate in una posizione di leadership regionale nell'ambito del settore lattiero-caseario.

Tra le più importanti delle quali segnaliamo:

- a) Latte Puccio s.a.s. Di Maggio Caterina &C;
- b) Industria Alimentare Puccio S.r.l.
- c) Iblealat Società Cooperativa Agricola
- d) Prolet Sicilia S.p.A.
- e) Società Cooperativa Latterie Riunite
- f) Ragusa Latte Società Cooperativa
- g) ILC Zappalà

- **Numero di brevetti registrati dalle imprese sottoscrittrici del Patto di Sviluppo Unico del Distretto Produttivo lattiero caseario Siciliano:**

All'interno del patto abbiamo numero due brevetti registrati in possesso di un'azienda sottoscrittrice e cioè:

- Fior di Garofalo dell' Azienda Agricola e Casearia di Passalacqua Salvatore;
- Tuma Persa dell' Azienda Agricola e Casearia di Passalacqua Salvatore

- **Esistenza di marchi di qualità dei prodotti già registrati o in via di registrazione all'interno del Distretto Produttivo lattiero caseario Siciliano:**

- Associazione Platani Quisquina c/da Pietranera S. Stefano Quisquina (Ag) PIC Leader Plus



MARCHIO TERRITORIALE DI QUALITA'
DEL "PLATANI QUISQUINA"
IN CORSO DI REGISTRAZIONE

- **Presenza all'interno del Patto di Sviluppo del Distretto Produttivo lattiero-caseario Siciliano, di istituzioni formative specifiche o di centri di documentazione sulla cultura locale del prodotto e del lavoro nel settore lattiero caseario:**

All'interno del Patto sono presenti Istituzioni formative sottoscrittrici del Patto che costituiscono dei poli di eccellenza tra i quali:

- Università degli Studi di Palermo Dipartimento S.En.Fi.Mi.Zo. Sezione di Produzioni Animali - Viale delle Scienze - 90128 Palermo;
- Università degli Studi di Palermo – Facoltà di Ingegneria – Dipartimento di Ricerche Energetiche ed Ambientali (D.R.E.AM.), viale delle Scienze, Palermo;
- Università degli Studi di Palermo – Facoltà di Ingegneria – Dipartimento di Tecnologia Meccanica Produzione e Ingegneria Gestionale (D.T.M.P.I.G), viale delle Scienze, Palermo;

Altre Istituzioni formative

- A.R.I.S.E. – Agenzia Ricerca Innovazione e Sviluppo Ecocompatibile Via Croce Rossa 113, 90146 - Palermo;
- I.S.M. – Istituto per lo Sviluppo del Mediterraneo, Via dei Leoni, 39/A – Palermo;
- Centro Studi Ricerca e Sviluppo per l' Euromediterraneo - Via Notarbartolo n. 5, - 90143 – Palermo;
- IRES – Istituto di Studi e Ricerche Economiche e Sociali – Largo Figlioli n. 8 – 91025 – Trapani;
- Società Cooperativa Sociale IDRA a.r.l. – P.zza Falcone e Borsellino n. 32 Corleone (Pa);
- Associazione Form Azione Europea – Via E. Scipione n. 8, 90145 – Palermo;

Provincia Regionale di Ragusa	Associazione Platani Quisquina S.Ma.P. spa	Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa	Unione dei Comuni della Valle dei Sosio
-------------------------------	---	--	---

- **Centri di documentazione sulla cultura locale del prodotto e del lavoro nel settore lattiero caseario:**
- Associazione Pro-Loco in Santo Stefano Quisquina (AG) Via Libero Attardi n. 54;
- Consorzio di tutela del pecorino siciliano DOP – Via Roma, 35 Cammarata (AG);
- Consorzio per la tutela del formaggio “Vastedda del Belice” – Giovanni XXIII, 44 – Agrigento;
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri” – Via Gino Marinuzzi, 4 – Palermo.
- CORFILAC, Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia, S.P. 25 RAGUSA - MARINA DI RAGUSA KM. 5, Ragusa

15 CONCLUSIONI

Quanto in questa relazione esposto, porta alle conclusioni che l'investimento proposto e le spese esposte risultano essere congrue rispetto agli effetti strutturali nel lungo periodo ottenibili.

Quanto prima esposto ha evidenziato buoni margini di crescita futura del settore dell'agro-zootecnia e altri settori collegati quali l'industria-artigianato, che però viene soffocato dalla mancanza di infrastrutture ad esso dedicato e dunque, in senso lato, di spazi. L'analisi condotta sulla stima degli utili operativi attuali e parametricamente futuri porta ragionevolmente a pensare che il dato medio sarà di circa 143 Mila € a regime, e l'occupazione a regime vedrà

attivare circa 1020 nuovi posti di lavoro oltre a circa 310 di indotto il che non è male per un settore come l'agro-zootecnia.

Ancora più attendibile risulta il dato dell'occupazione di cantiere di circa 1.250 persone per circa trentasei mesi di lavoro.

Pertanto, alla luce di quanto sopra, appare evidente ed oggettivamente dimostrato, che l'iniziativa proposta è finalizzata all'ottenimento di economie di scala che migliorerebbero la situazione economica dell'area oggetto della relazione.

Il Legale Rappresentante
(dott. Vincenzo Cavallo)

ALLEGATI

<i>Provincia Regionale di Ragusa</i>	<i>S.Ma.P. spa</i>	<i>Associazione Platani Quisquina</i>	<i>Agenzia di Program e Gest. Terr Ambientale della Valle del Torto e dei Feudi spa</i>	<i>Unione dei Comuni della Valle dei Sosio</i>
--	--------------------	---	---	--