

Sulla Bovina Cinisara abbiamo sempre investito e continueremo a farlo, perché conosciamo l'importanza di un comparto produttivo che può dare un forte impulso all'economia locale con un prodotto di alta qualità e caratteristiche non riproducibili in altri siti.

Non per nulla il GAL, Gruppo di Azione Locale, del Golfo di Castellammare, del quale Cinisi fa parte, ha immediatamente investito sulla Bovina Cinisara finanziando un caseificio proprio sul bene confiscato nel quale si svolge la manifestazione.

Ai produttori locali resta l'onere di intraprendere il percorso di cooperazione tra soggetti attraverso i consorzi di produzione e commercializzazione, mentre alle istituzioni il compito di sostenerli e aiutarli a chiudere la filiera produttiva.

L'attribuzione del marchio DOP per il nostro caciocavallo è il prossimo obiettivo da raggiungere, perché consente di ottenere il giusto riconoscimento normativo per un prodotto di alta qualità spendibile sui mercati.

Sindaco di Cinisi
Avv. Salvatore Palazzolo

"PASSADDA" è la seconda manifestazione, a distanza di trent'anni, che viene organizzata a Cinisi sulla Bovina Cinisara, una razza autoctona riconosciuta protetta dalla Comunità Europea.

Gli obiettivi che si vogliono raggiungere con Passadda' sono diversi: dalla sensibilizzazione degli organi competenti per il rilascio del marchio DOP, alla diffusione delle informazioni presso i consumatori sulle sue superiori qualità organolettiche.

Inoltre, lo svolgimento della kermesse avverrà su un bene confiscato alla mafia, sul quale il boss di Cinisi, don Tano Badalamenti, aveva una stalla e dei terreni per il pascolo degli animali. Il forte valore simbolico, al di là dell'affermazione del principio della legalità, coinvolge anche gli allevatori, ai quali bisogna restituire capacità produttiva.

Il primo passo verso un'effettivo investimento sulla Bovina Cinisara parte con Passaddà, ma l'obiettivo è di creare un evento, in modo da poter fare sintesi ogni anno, sui problemi con i quali si confrontano gli allevatori.

Giuseppe Manzella
Vice-Presidente del
Consiglio Comunale di Cinisi

Sponsor:

RISTORANTE - PIZZERIA
SALA BANCHETTI

Grace

BANQUETING E RICEVIMENTI
VILLAADRIANA

FRIEND'S

Enoteca
Il Fraschetto

Palazzolo
Vasisti pasticciari dal 1920

Diesse
Caciocavallo di alta qualità

PROFILSIDER srl
prodotti siderurgici

C.E.S.A.T.
Calcestruzzi srl

Un particolare ringraziamento
al personale medico del Servizio Veterinario del Distretto Sanitario 8 di Carini,
agli allevatori locali, l'Associazione Allevatori Sez. Cinisi
e l'Azienda Agricola Sandro Giordano

Manifestazione realizzata su un bene confiscato alla mafia

Regione Siciliana
Assessorato Regionale
delle Attività Produttive

Regione Siciliana
Assessorato Regionale
delle Risorse Agricole
e Alimentari

Comune di Cinisi

ESa
Regione Siciliana
Ente Sviluppo Agricolo

IZS
Istituto Zooprofilattico
Sperimentale della Sicilia

PASSADDA



un viaggio alla scoperta
delle tradizioni
e dei sapori
della bovina Cinisara

22/10/11 Cinisi
Via della Libertà (Zona Campo Sportivo)

La Bovina Cinisara è una razza autoctona considerata a rischio di estinzione e strettamente legata al territorio di Cinisi, dal quale prende il nome. La carne e i prodotti caseari della Bovina Cinisara possiedono delle qualità organolettiche peculiari, che vengono considerate superiori dagli esperti del settore zootecnico ed alimentare.

Le caratteristiche genetiche e fenotipiche che si sono selezionate nel tempo per adattarsi al territorio, rendono la bovina cinisara unica rispetto alle altre razze allevate a scopi industriali e la sua salvaguardia la si ottiene attraverso la conservazione del germoplasma, un elemento determinante per il mantenimento della biodiversità nel territorio siciliano.

PASSADDA' è lo strumento attraverso il quale sensibilizzare gli organi competenti ad attribuire il marchio DOP ai prodotti della Cinisara. Per raggiungere questo obiettivo, si rende indispensabile una programmazione suddivisa in diverse fasi:

- conservazione del germoplasma animale autoctono nelle aree di provenienza, presso aziende opportunamente selezionate e motivate per la pratica dell'allevamento estensivo di tipo originario e tradizionale;

- esercizio del controllo della filiera, dalla produzione, alla trasformazione, alla vendita, da parte dei soggetti coinvolti;

Inoltre, è necessaria un'azione costante di promozione e marketing per il consumo della carne e dei latticini della Cinisara, dal caciocavallo, già riconosciuto come prodotto artigianale, alla ricotta, alla caciotta, alla mozzarella.

Il convegno focalizza l'attenzione proprio sulle specificità della Bovina Cinisara e sollecita i soggetti coinvolti, i responsabili del governo regionale, gli esperti del settore, i produttori, a intessere nuove iniziative per far riconoscere gli allevatori produttori dei derivati del latte.

La fiera campionaria rende partecipi dell'evento gli allevatori locali, con l'esposizione dei loro capi di bestiame, mentre grazie alle due degustazioni in programma si apprezzano il sapore e la qualità dei nostri derivati caseari, prodotti a due passi da casa, ma spesso introvabili sui banchi dei supermercati presso i quali siamo soliti rifornire le nostre dispense alimentari.



Programma:

Ore 9,30

Convegno:

BOVINA CINISARA:

BIODIVERSITÀ, TRADIZIONI ED IDENTITÀ DEL TERRITORIO DEL GOLFO

Programma:

Saluti:

Sindaco di Cinisi -

Presidente della Provincia Regionale di Palermo

Avv. Salvatore Palazzolo -

Dr. Ing. Giovanni Avanti

Direttore Generale dell'Ente Sviluppo Agricolo

Dott. Maurizio Cimino

Relatori:

Dott. Vincenzo Di Marco

Direttore Sanitario Istituto Zooprofilattico Sperimentale Della Sicilia

"Tradizioni, antichi sapori e qualità delle produzioni siciliane"

Prof. Vincenzo Chiofalo

Preside della facoltà di medicina veterinaria di Messina

"Quali possibili scenari per le produzioni di nicchia: La Cinisara per la Zootecnia".

Dott. Gianfranco Brambilla

Istituto Superiore della Sanità di Roma

"Sostenibilità ambientale e sicurezza alimentare nelle produzioni zootecniche estensive"

Interventi programmati

INTERVENTI ISTITUZIONALI

Dr. Elio D'Antrassi

Assessore Regionale Alle Risorse Agricole e Alimentari

Dr. Marco Venturi

Assessore regionale delle Attività produttive

On. Pino Apprendi

VicePres. Comm. Regionale Attività Produttive

Moderatrice

Sabina Gianforte

Giornalista enogastronomia dell'Accademia Italiana Gastronomia Storica

Con la partecipazione straordinaria del prof. Luigi Chiofalo

Ore 12,00

MOSTRA FOTOGRAFICA A CURA DELL'ASSOCIAZIONE ASADIN

Ore 13,00

**DEGUSTAZIONE CON I PRODOTTI CASEARI DERIVATI DALLA BOVINA CINISARA
"MESCITA DI VINO"**

Ore 14,00

**1° MOSTRA CAMPIONARIA DELLA BOVINA CINISARA E PREMIAZIONE DEI
MIGLIORI CAPI**

intrattiene Dario Veca

Ore 14,30

GRIGLIATA DI CARNI DELLA BOVINA CINISARA

Partecipa L'Istituto Comprensivo di Cinisi e L'I.P.S.S.A.R. Alberghiero Ugo Mursia di Carini

Responsabile Organizzativo

Roberto Conigliaro

