

RAGUSA - A colloquio con il prof. Licitra

Formaggi e futuro

«Il passato valore da tutelare»

Dal nostro inviato

RAGUSA - Faccia il formaggio e magari mangiarlo senza pensarci su una volta. Na cosa c'è Licitra, oltre il latte, di vacca, di pecora, di capra, oppure di camoscio... è l'atto del casaro? Quanto, tra i costi, che bisogna necessariamente nei prezzi di formaggio - fresco, stagionato, a pasta molle oppure dura, compatta e granulosa, dolce o piccante, con oli e erbe - e quanto ramfano fermentabile e che non è solo tecnico ma anche culturale e storico? E cosa sa il consumatore della vita del suo latte, delle sue operazioni, delle bovie che si addorcano per ottenere il latte destinato alla produzione di formaggi?

Di economia del genere, parlando dei formaggi, se ne possono parlarne a migliaia. Quasi quanto quelle che accompagnano la storia stessa dell'uomo e nel caso specifico - visto che l'argomento è il formaggio - da quando comincio ad allevare animali per la propria alimentazione, sfruttandone le caratteristiche peculiari. Per questa ragione non c'è da stupirsi se nei paesi desertici per la produzione del formaggio si utilizza il latte delle camosciole. E gli, perché il formaggio è un cibo quasi quanto l'uovo e riceve parte del trend-down, essendo disponibile tutto, così se ne produce. Perché il formaggio da sempre ha costituito una riserva di grassi in forme di massa, per di più di facile conservabilità una volta invecchiato e trasportabilità nonché di immediato utilizzo. E tutto questo senza dover necessariamente la consistenza delle mandrie e delle preggi disponibili. Mangera, infatti, non è uccidere.

Di questi interrogativi, Giuseppe Licitra, 44 anni, ragusano, agronomo, docente all'Università di Catania, Philosophy Doctor alla Cornell University di Ithaca (New York), presidente del Comitato di Catania, si occupa sulla filiera lattiero-casearia, con il titolo di ricerca che ha ottenuto dopo la laurea, «Per cinque anni - racconta - lavorai per l'Associazione Allevatori e formatori assistenza tecnica ai produttori e azienda. Alla fine, mi accorsi di avere troppi dubbi e troppi domande su quello che stavo facendo e ho chiesto di andare a studiare negli Stati Uniti».

Delto, fatto. Era il 1981. Per un anno sfacciatissimo per dire - della prestigiosa Cornell University, pagando anche di tasca propria. Con una volontà e una determinazione che persino gli americani gli riconoscono di avergli (così per ottenere il diploma di Ph. D. Philosophy Doctor. Nel frattempo, Licitra vi ha il concetto di ricercatore all'Università di Catania. Per ora tirare i rami in barca. E invece no. La sete di sapere finì per prevalere ancora una volta e con sé si è commesso a dettare le sue condizioni: restare ancora negli Usa per studiare. Cinque anni, dall'81 al '86, continuando una epopea tra la Cornell University e la Sicilia, che non si è mai conclusa, al punto da restare profondamente impegnato - nello spirito e nell'azione - dal metodo applicato negli Stati Uniti per la ricerca scientifica.

E il 1989 quando a Ragusa parte il «Progetto Ibleo». Da allora alla nascita, nel '86 - su iniziativa della Regione Siciliana e dell'Assessorato regionale all'Agricoltura - del Consorzio per la ricerca sulla filiera lattiero-casearia, con il passo è fortemente segnato dal prof. Licitra e dal suo team di lavoro. Il sogno di trovare risposte ai perché. Questo anno mi dimenticavo il cruciale con altre realtà scientifiche, anzi cercando al punto di ottenere riconoscimenti e collaborazioni, oltre che dalla Cornell University - anche delle Università della Pennsylvania e della West Virginia, del Michigan

(dopo) e Catania, dell'Istituto del Circolo Ibleo, dell'Istituto per lo studio sperimentale per la Zootecnica di Potenza, dell'Agricoltura di Viterbo, dell'Istituto Zoologico Casareo per la Sardegna e dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

Il Consorzio è una realtà scientifica ormai di livello mondiale dove studiosi italiani vengono per seguire degli stage. E altrettanta fanno i ricercatori del Consorzio, giovani di altissimo livello che mettono in campo il patrimonio umano e scientifico.

«L'attività principale del Consorzio - spiega il prof. Licitra - è finalizzata allo studio delle proprietà lattiero-casearie tradizionali siciliane al fine di salvaguardare e valorizzare l'eccezionale patrimonio storico-culturale delle case tradizionali nel rispetto dell'ambiente e del consumatore. Le azioni

di ricerca seguono un approccio di filiera e sono indirizzate alle piccole e medie imprese. Le iniziative prioritarie - aggiunge - riguardano lo studio dei fattori della produzione che gli allevatori e caseari hanno da sempre, un patrimonio ottimizzato garantendo la produzione di formaggi tipici di qualità. L'obiettivo finale è di elevare le produzioni casearie storiche attraverso processi tradizionali, a delle vere e proprie «arte» da rinnovare tra tutti i culture italiani».

Si è cominciato con il Caciocavallo Ragusano e si proseguirà con un progetto sul Pecorino Siciliano. Ma solo l'inizio di un cammino scientifico che può aprirsi all'infinito, se si tiene conto che il Consorzio trasmette ai produttori i risultati della ricerca scientifica consigliando le scelte per ottimizzare i risultati: mentre certifica, come ogni giorno e ad esempio, la qualità dei formaggi, del latte e delle tecnologie casearie. La Sicilia, infatti, è piena di produzioni, non solo casearie, «storiche».

L'obiettivo più ambizioso è trovare l'equilibrio economico e ambientale tra i produttori di latte dove la vacca e gli allevatori del Consorzio che si trova in una area montana, in via di restauro, in contrada «Moscato», lungo la strada per Marina di Ragusa. Il parco del laboratorio formaggio, dove sono state classificate e depositate 300 specie di erbe ricamate delle quali, per quanto riguarda il Ragusano, influisce sul prodotto finale. Ovviamente ogni specie è stata sottoposta ad analisi chimica e con un rinvio artificiale si cerca di stabilire gli effetti. Poi c'è il laboratorio di analisi del latte e del formaggio dove si studiano i componenti e si ricercano anche ad un'analisi atomica per la determinazione dei minerali. Ecco il fatto perché in un altro laboratorio si analizzano le componenti aromatiche e cioè gli odori e i sapori utilizzando delle apparecchiature vere e proprie come sono il «Gas cromatografo» e il «Fotometro». Alle apparecchiature, come l'HPLC, mirano a svolgere accertamenti sugli aromati e sulle sostanze antiossidanti del formaggio, mentre il calorimetro elettronico permette di analizzare la profondità della struttura dello stesso formaggio e del microambiente pressato. E poi c'è il laboratorio di microbiologia, dove si eseguono gli esami di elettrolisi ad alto grado preciso. Ma non è finita. Perché il Consorzio dispone anche di un campo sperimentale dove si analizza il latte e il formaggio e si utilizzano tecniche di produzione del formaggio tradizionali e moderne con macchinari all'avanguardia. E tutto questo metodo continuo viene costantemente verificato attraverso i rapporti in continuo in varie celle frigorifere.

«Il passato - sostiene il prof. Licitra - è un valore e questo centro di ricerca lo testimonia. Finché si opera la biodiversità, cioè un altro valore, esistendo il consumatore e il produttore e un'evoluzione culturale nella sua rete alimentare».

I sofisticati sistemi per raggiungere risultati di alta qualità. Si è cominciato col caciocavallo, si proseguirà col pecorino.



Formaggio non ammor...

prodotto finale. Ovviamente ogni specie è stata sottoposta ad analisi chimica e con un rinvio artificiale si cerca di stabilire gli effetti. Poi c'è il laboratorio di analisi del latte e del formaggio dove si studiano i componenti e si ricercano anche ad un'analisi atomica per la determinazione dei minerali. Ecco il fatto perché in un altro laboratorio si analizzano le componenti aromatiche e cioè gli odori e i sapori utilizzando delle apparecchiature vere e proprie come sono il «Gas cromatografo» e il «Fotometro». Alle apparecchiature, come l'HPLC, mirano a svolgere accertamenti sugli aromati e sulle sostanze antiossidanti del formaggio, mentre il calorimetro elettronico permette di analizzare la profondità della struttura dello stesso formaggio e del microambiente pressato. E poi c'è il laboratorio di microbiologia, dove si eseguono gli esami di elettrolisi ad alto grado preciso. Ma non è finita. Perché il Consorzio dispone anche di un campo sperimentale dove si analizza il latte e il formaggio e si utilizzano tecniche di produzione del formaggio tradizionali e moderne con macchinari all'avanguardia. E tutto questo metodo continuo viene costantemente verificato attraverso i rapporti in continuo in varie celle frigorifere.

«Il passato - sostiene il prof. Licitra - è un valore e questo centro di ricerca lo testimonia. Finché si opera la biodiversità, cioè un altro valore, esistendo il consumatore e il produttore e un'evoluzione culturale nella sua rete alimentare».