

Noto. Qualità dei pascoli e del latte, consulenti del Gal Eloro in Tunisia

La qualità del latte e dei foraggi e la gestione del sistema di allevamento. Sono stati i temi al centro di un'attività formativa, destinata agli operatori del settore, nell'ambito del progetto di cooperazione transfrontaliera Italia-Tunisia 2007-2013. Un appuntamento a cui hanno preso parte anche dei consulenti del Gal Eloro, insieme ad agronomi, ricercatori del Consorzio sulla ricerca della filiera lattiero-casearia di Ragusa e altri operatori del settore. L'iniziativa, che si è svolta dall'8 al 14 febbraio scorsi, aveva l'obiettivo di toccare con mano la situazione dei pascoli nordafricani. Una settimana di incontri all'Inat, l'Istitut National agronomique de Tunisie, con i rappresentanti dell'università, i tecnici del ministero (Direction générale de la production agricole) e gli allevatori della cooperativa Groupement de développement agricole. E poi le visite nelle aziende della regione di Béja, in cui viene prodotto il formaggio "Siciliano di Béja", dove è stata avviata una fase di censimento degli allevatori, sono stati raccolti dati sui metodi di allevamento e sono state effettuate le valutazioni del pascolo, dei foraggi e delle strutture di ricovero degli animali. «E' stata avviata – hanno raccontato gli agronomi Gulino e Giurdanella - , una prima fase di accompagnamento di tecnici ed allevatori sulla qualità del latte e dei foraggi, sulla gestione del sistema di allevamento e sul razionamento. Ma il maggiore interesse da parte degli allevatori, è stato puntato sulle tecniche di conservazione mediante insilamento». Inoltre, tra gli obiettivi che sono stati fissati per la prossima missione, emersi attraverso le richieste degli allevatori tunisini, ci sono la possibilità di realizzazione e utilizzo per le aziende di Béja di nuovi impianti di mungitura e la costituzione di

protocolli per ottenere la certificazione dei prodotti lattiero caseari, obiettivo principale del progetto.