

Tre importanti caseifici sambucesi: Palermo, Pasini, Sparacino

Siamo arrivati alle ultime tre tappe del viaggio alla scoperta delle realtà casearie del nostro territorio. In questo numero incontriamo tre aziende site geograficamente ai lembi opposti del territorio sambucese. Le prime due, infatti, si trovano nei pressi del lago Arancio, il caseificio dei Fratelli Palermo in contrada Cellaro, l'azienda Sparacino in contrada Mariana, la terza, invece, l'azienda Pasini ha sede a nord del paese, in contrada Galluzzo.

L'azienda agricola Palermo, di proprietà dei fratelli Calogero e Leo, nasce nel 1956, avviata dal padre, e conta 1400 ovini e 50 bovini. L'azienda di Vincenzo Pasini conta 25 anni di storia ed è nata e rimane anch'essa a conduzione familiare. L'azienda Sparacino, infine, nasce nel 1930, fondata dal nonno degli attuali conduttori e conta circa 900 capi.

Intervistiamo Calogero Palermo, Vincenzo Pasini e Francesco Sparacino.

Quali sono i prodotti più rappresentativi della vostra azienda e di maggior successo presso la clientela?

C. Palermo: La produzione principale è quella di formaggi di varia tipologia, dal primosale al pecorino stagionato, dalla vastedda alle caciotte farcite con rucola, olive, noci, pepe nero ecc.

V. Pasini: Innanzitutto la ricotta, poi il formaggio primo sale e la vastedda.

F. Sparacino: La produzione è varia, ricotta, formaggio fresco farcito, formaggio semiduro e stagionato, la caciotta e il formaggio di capra, tutti ugualmente richiesti dalla nostra clientela.

Date ai lettori un motivo per cui dovrebbero comprare da voi, piuttosto che altrove.

C. Palermo Per la genuinità del prodotto, risultato della caseificazione del latte appena munto, tutto proveniente da animali al pascolo naturale. Per queste ed altre ragioni siamo stati insigniti in questi anni di vari riconoscimenti come una delle aziende

Intervista di Daniela Bonavia



Tipici formaggi pecorini siciliani

zootecniche più progredite ed avanzate della Sicilia.

V. Pasini: Per la genuinità del prodotto garantita dalla lavorazione e dall'esperienza, e da un'identità tradizionale che abbiamo voluto mantenere.

F. Sparacino: La nostra è un'azienda tramandata da generazioni. Ci è stata trasmessa la passione e la cura nella lavorazione del latte e dei suoi derivati che, accostata alle nuove tecniche di lavorazione, ci consente di salvaguardare la tipicità e la qualità dei prodotti.

Quali sono i vostri principali canali di vendita?

C. Palermo: Naturalmente, in primis, la vendita locale, specie per la ricotta, con la quale forniamo moltissime pasticcerie del territorio. Inoltre, i nostri prodotti arrivano, oltre che nel territorio italiano, anche negli Stati Uniti ed in Canada.

V. Pasini: Finora ci siamo concentrati soprattutto sulla vendita locale.

F. Sparacino: I nostri principali canali di vendita sono i mercati "Campagna amica" di Sciacca, Ribera ed Agrigento, promossi dalla Coldiretti, presso i quali la

vendita avviene direttamente dal produttore al consumatore, poi i supermercati e le pasticcerie di Sambuca e dei paesi limitrofi.

Con quali abbinamenti suggerite il consumo dei vostri prodotti?

C. Palermo: L'abbinamento più proposto e di sicuro successo è sicuramente quello con pregiati vini da tavola locali, meno usuale ma altrettanto valido l'abbinamento di formaggi con frutta o il pecorino con il miele.

V. Pasini: Spesso proponiamo la ricotta con le mandorle e il miele o con il vino cotto.

F. Sparacino: La ricotta condita per i dolci, innanzitutto, e poi i formaggi abbinati a marmellate o agli ottimi vini locali.

Quale è stato l'impatto della crisi economica sulla vostra azienda?

C. Palermo: La crisi certamente ha coinvolto molti settori e si avverte, specie nel costo delle materie prime e dei servizi, ma noi fortunatamente, grazie alla qualità dei prodotti e all'impegno, non l'abbiamo avvertita particolarmente.

V. Pasini: Tutti i costi di produ-

zione sono aumentati ma noi, con grande sacrificio, abbiamo cercato di mantenere i prezzi, per andare incontro alla clientela.

F. Sparacino: La crisi si avverte. Abbiamo avuto un certo calo di vendita del prodotto, nonostante la qualità. I nostri clienti non ci hanno abbandonato, ma il consumo delle famiglie è in generale diminuito. Tuttavia, nonostante i tempi difficili, cerchiamo di andare avanti con determinazione, attendendo tempi migliori.

Progetti ed obiettivi?

C. Palermo: Tra gli obiettivi ai quali stiamo già lavorando c'è la valorizzazione genetica degli animali, in modo da migliorare la qualità del latte, l'istituzione di canali di vendita che ci consentano la valorizzazione del prodotto siciliano nel più vasto territorio italiano, e la creazione di un centro enogastronomico che abbia come panorama il Lago Arancio che, dal punto di vista turistico è - e non solo secondo noi - poco valorizzato.

V. Pasini: Attualmente non abbiamo progetti particolari in cantiere. Lavoriamo solo con grande impegno per mantenere i risultati finora raggiunti.

F. Sparacino: Nell'immediato non abbiamo progetti in cantiere. Sogniamo di poter far conoscere ed apprezzare il nostro prodotto anche fuori dalla Sicilia, incrementandone il commercio, senza perdere di vista il valore "locale". Questo potrà però avvenire solo quando l'economia del nostro paese migliorerà.

PROVIDEO s.c.
ARTI GRAFICHE

Litografia - Serigrafia - Tipografia
Progettazione Grafica

C.da Casabianca - Sambuca di Sicilia
Tel. 0925 943463 - 0925 560583
provideo@tiscali.it

Antico Mulino
BAR - RISTORANTE - PIZZERIA
di Di Bella Giuseppe & C.

APERTI A PRANZO
SERVIZIO IN PIZZERIA A DOMICILIO

C.da Adragna
SAMBUCA DI SICILIA (AG)
Tel. 0925 946130 - Cell. 320 4649439

ROYAL CAR

AUTOMOBILI NUOVE E USATE
di Pietro La Ganga

Contrada Seniazza
92019 SCIACCA
I/F. 0925 1620 C. 339 44004/4
royalcar.plg@tiscali.it

CASEIFICIO S. GIORGIO
di Maurizio Di Bella

Prodotti Biologici

IT X3143 CF

SEDE: Via Teatro C.le Ingoglia, 11 - SAMBUCA DI SICILIA (AG)
Telef. 349 7031772 - 349 7031774
CASEIFICIO: C.da San Biagio - BISACQUINO (PA)

COMPRO ORO e ARGENTO

Il tuo oro adesso vale di più...
Confrontaci

Via G. Marconi, 57 - Ingresso Casa Umberto I
329 0305276 - 329 3615066