

## OBBROBRI



← Edificio della Scuola elementare,  
lato posteriore:  
segni durevoli di sfascio



**Recinto costruito  
abusivamente nei pressi  
della Scuola elementare  
e del Poliambulatorio, e  
rimasto ad eternare  
il provvisorio**

## OPINIONI A CONFRONTO

(a cura di Giovanni Ingrassia)

*Senza la pretesa di un'analisi scientifica, ma col solo intento di presentare l'economia del nostro paese attraverso la viva voce degli operatori stessi, in questo quaderno abbiamo raccolto gli interventi di alcuni imprenditori pacecoti i quali operano nei settori vitinicolo, caseario, edile ed oleario che negli ultimi tempi, almeno così ci è sembrato, hanno dato segni di vitalità (la tirannia del tempo, la mancanza di spazio e l'impossibilità di un contatto non hanno consentito di ascoltare altre voci). A tutti è stato chiesto di tracciare un breve profilo delle loro imprese, di presentarne la situazione attuale e di esprimersi sulle prospettive di sviluppo. Nel prossimo numero l'attenzione sarà rivolta al mondo dell'artigianato pacecoto.*

### **CELESTINO SILIPRANDI**

*responsabile vendite della "Casa Vinicola Firriato"*

«La Casa Vinicola Firriato è nata nel 1985 e da allora ha compiuto un significativo percorso lungo la strada della qualità. Gli ingredienti che hanno portato all'attuale successo l'azienda dei fratelli Salvatore e Girolamo Di Gaetano sono essenziali, ma validi: selezione dei vitigni, rese più basse, scelta delle uve migliori e uno staff tecnico internazionale di ottimo livello composto da enologi australiani, coliforniani e neozelandesi, nonché dal marsalese Giuseppe Pellegrino.

I dati parlano da soli: la produzione è passata da 400.000 bottiglie nel 1994 a 4.000.000 nel 2000. Il prodotto attualmente è destinato per il 70% al mercato estero (Svezia, Finlandia, Norvegia, Svizzera, Germania, Inghilterra, Francia, Canada e Australia), per il 30% al mercato domestico dove è in forte ascesa il Centro-nord.

Nel 2000 vi sono stati importanti riconoscimenti della critica enologica, primo fra i quali spicca il "Tre bicchieri" del Gambero Rosso con il vino "Camelot".

Date le condizioni attuali, le prospettive sono positive e lasciano intravedere un rafforzamento e una crescita all'interno del settore vitinicolo siciliano e italiano».

### **PIETRO INGARDIA**

*titolare del caseificio sito di fronte al campo sportivo di Paceco*

«Il mio caseificio è nato nel 1999. Vi si producono ricotta e formaggi tipici della zona come pecorino, caciocavallo, mozzarella e caciotte. Dà

occupazione e sei persone e, oltre al mercato strettamente locale, piazza i suoi prodotti in Sicilia, nel Lazio, in Lombardia e in Piemonte.

La situazione attuale è abbastanza soddisfacente, ma le prospettive di questa attività possono migliorare a condizione che ci sia da parte dei giovani un interesse maggiore verso gli allevamenti, interesse che purtroppo è in calo. Ciò ancora non desta preoccupazione, ma cosa avverrà domani, quando, per mancanza di un ricambio generazionale, si avranno difficoltà per l'approvvigionamento della materia prima? Sarebbe un vero peccato, e non solo per l'economia, fare morire così una tradizione che ci ha reso famosi per il nostro latte tipico, il quale presenta caratteristiche particolari. I giovani accoglieranno questo appello?».

**NICOLÒ BASIRICÒ**, *titolare dell'azienda agrozootecnica-casearia sita sulla collina di Castellaccio*

«L'azienda, nata nel 1995, svolge un'attività mirata nell'agro alla specializzazione della produzione di frumento, nell'allevamento alla produzione del latte e alla sua trasformazione. I prodotti ricavati sono rappresentati nella loro varietà da caciocavallo, mozzarella, provola, primo sale e ricotta. Della conduzione dell'azienda si occupa il nucleo familiare con la collaborazione saltuaria di quattro dipendenti. I prodotti, oltre che al mercato provinciale, sono destinati al mercato siciliano e a quello nazionale.

La situazione odierna è legata ai mercati con le loro molteplici variazioni. Le prospettive future sono di ampliare e specializzare ulteriormente i settori produttivi, Stato permettendo, anche attraverso la creazione di una scuola che possa fornire le basi, la preparazione e la specializzazione necessarie nella trasformazione delle materie prime, riesca ad avvicinare i giovani al mondo agro-pastorale e procuri manodopera specializzata per rilanciare il settore».

**VITO COLICCHIA SANACORE**

*contitolare, assieme a Salvatore Giammanco, Leonardo Giammanco e Giancarlo Rosselli, dell'industria lattiero-casearia "Sicil Latte" sita a tre chilometri da Paceco sulla via Castelvetrano*

«C'erano una volta i nostri pastori che producevano da sé il formaggio e la ricotta...».

La storia più recente della pastorizia pacecota potrebbe iniziare così, come una favola d'altri tempi. Per continuare il racconto di questa favola, adeguandola ai tempi moderni, senza perderne il sapore antico, è nata recentissimamente la nostra impresa. Ci ha indotto a questa iniziativa una



spinta principalmente affettiva: quasi tutti i nostri genitori erano proprietari di greggi che vendevano il proprio prodotto ai commercianti, poi, diventati commercianti loro stessi, si sono occupati del ritiro, della stagionatura e della commercializzazione dei prodotti, aiutati da noi figli a cui hanno tramandato questo lavoro. Come si sa, le più recenti norme in materia non hanno più consentito ai pastori di produrre da sé il formaggio e la ricotta ottenuti dal latte di mungitura delle proprie pecore, cosicché per la mancanza di attrezzature idonee e di locali adatti alla lavorazione e allo stoccaggio, per l'impossibilità di confezionare il prodotto secondo le



**Industria lattiero-casearia "SICIL LATTE",  
a 3 km. da Paceco, sulla via Castelvetro**

norme, rischiava di finire una tradizione che nel nostro paese, a prevalente economia agro-pastorale, ha da sempre rappresentato una risorsa di grande importanza. Da questa nuova realtà è sorta la nostra industria, che è formata da quattro soci, dà lavoro a sei persone, è dotata di moderni impianti in regola con le attuali norme CEE e intende continuare il lavoro, che prima svolgevano i pastori, con un processo e una tecnica in linea coi tempi senza però discostarsi dal tipo di produzione tradizionale.

L'esordio è stato brillante: già i nostri prodotti, superati i confini ristretti del mercato locale, sono immessi nei mercati nazionali ed esteri. Una recentissima partecipazione ad una fiera a Palermo ci ha dato conferma, viste le numerose richieste, che il nostro prodotto è veramente apprezzato; questo ci fa intravedere buone prospettive di sviluppo e di ampliamento che però non saranno mai a scapito della qualità su cui puntiamo e che finora si è rivelata vincente».

**FILIPPO MORELLO, imprenditore edile**

«A Paceco sono tante le mie "creature", cioè le case che ho "fatto" io durante la mia attività. Ho iniziato quasi quarant'anni fa (per l'esattezza nel 1963) con un solo garzone; oggi, per la realizzazione dei lavori, mi servo della collaborazione di circa quindici persone che possono diventare venti a seconda dei periodi e del cantiere.

Volendo fare un bilancio della situazione, non posso lamentarmi, nel senso che non ho mai avuto problemi di lavoro. *"Cu simina arricogghi!"*, infatti se mi vengono a cercare è per la serietà e la correttezza con cui ho operato, altrimenti avrei chiuso. Ma non bisogna pensare che si nuoti nell'oro e i problemi non manchino: i tempi sono difficili e capita sempre più spesso, dopo aver affrontato le spese per la realizzazione, di non riscuotere immediatamente; lo Stato ci tartassa e, lavorando in regola, come è giusto, si guadagna per vivere dignitosamente. D'altro canto, data la rigidità dei controlli, sarebbe da stupidi rischiare di compromettere il lavoro di una vita, specialmente ora che mio figlio, conseguito il diploma di geometra, ha deciso, per sua libera scelta e con mia grande soddisfazione, di affiancarmi nell'impresa.

Negli ultimi anni mi sono dato alla realizzazione di condomîni, ma è sempre più difficile trovare a Paceco aree edificabili e quelle poche che ancora ci sono all'interno del centro urbano hanno prezzi inaccessibili. Questo grosso vincolo allo sviluppo dell'edilizia pacecota è dovuto soprattutto alla mancanza di un piano regolatore, problema che non riguarda solo il nostro Comune.

Le prospettive di sviluppo non mancano, ma occorrerebbero, oltre alla suddetta approvazione dei piani regolatori, sgravi fiscali più consistenti e interventi volti a far rinascere l'apprendistato, il vivaio senza il quale le maestranze rischiano col tempo di scomparire. Oggi all'imprenditore che decide di mettersi un apprendista a carico vengono assegnati per i primi tre anni sovvenzioni rispettivamente del 90%, 70% e 50%, ma i tempi burocratici sono lunghissimi e si riscuote a distanza di anni (ancora devono pagare il 1997). Tuttavia non è solo questo il problema, infatti mi preoccupa maggiormente un altro aspetto dell'apprendistato su cui intendo soffermarmi più attentamente, anche perché riguarda da vicino il nostro paese: negli ultimi venti anni, con mio sommo dispiacere, ho potuto constatare che sono sempre più rari i giovani che mostrano interesse e voglia di imparare; ai miei tempi si apprendeva "rubando" l'arte al "mastro", era questo l'apprendistato; ora, invece, molti giovani arrivano per chiedere lavoro e, senza aver visto una cazzuola, domandano innanzitutto quanto guadagneranno, se il lavoro è pesante, se dovranno lavorare in loco oppure spostarsi (ciò la dice lunga sulla loro voglia di lavorare e di apprendere l'arte!). Questo atteggiamento l'ho notato soprattutto a Paceco dove non è un caso che la manodopera sia la più costosa tra quelle di tutte le zone limitrofe. Ciò costringe i nostri imprenditori, loro malgrado, a cercare altrove manodopera più a basso costo, a parità di prestazioni e di qualità. Occorrerebbe pertanto che i giovani venissero educati



a capire che lo sviluppo del loro paese passa soprattutto attraverso la tradizione del lavoro inteso come valore utile, oltre che allo sviluppo dell'economia cittadina, anche alla propria realizzazione».

**GABRIELE D'ALÌ,**

presidente della "Cooperativa Agricola Trapanese", sita a 2 km. da Paceco

«La *Cooperativa Agricola Trapanese* si è costituita nel 1973 al fine di razionalizzare la produzione, la raccolta e la lavorazione delle olive, la conservazione e la commercializzazione dell'olio. Oggi essa dispone di due frantoi che consentono di molire immediatamente le olive conferite dai soci ai quali va il merito di aver diffuso la cultura e l'amore dell'olio di qualità adottando le migliori pratiche colturali e di potatura degli ulivi, incentivando l'uso dell'irrigazione per limitare i danni della siccità, attuando un efficace programma di monitoraggio degli insetti nocivi con una conseguente riduzione di fitofarmaci, migliorando i sistemi di raccolta, trasporto e stoccaggio delle olive per conservarne l'integrità fino al momento della molitura. Lungo questo percorso, dai produttori associati è stato raggiunto un significativo traguardo con il riconoscimento della D.O.P. (denominazione di origine protetta) per l'olio extravergine "**Zefiro**", ottenuto rispettando il disciplinare di produzione "*Valli Trapanesi*" (ivi compreso il territorio di Paceco) e certificato da *Agroqualità* che è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole. Tale riconoscimento da un lato ripaga la passione, la dedizione e la lungimiranza dei soci, dall'altro costituisce un presupposto per una maggiore rappresentatività del settore a livello nazionale ed internazionale. I nostri prodotti (oltre a "**Zefiro**", produciamo l'ottimo olio extravergine denominati "**Rustico**") sono già conosciuti anche negli Stati Uniti e in Giappone.

Per quanto riguarda le prospettive di sviluppo, esse passano attraverso il diffondersi della cultura della qualità, che deve anche essere intesa come garanzia della salute del consumatore, spesso facile preda di campagne pubblicitarie che spacciano per prodotti di qualità olii scadenti i quali tuttavia sono in regola con la legge, sol perché gli strumenti e le apparecchiature pubbliche di controllo sono datate e non consentono il reale accertamento della qualità».