

**COMUNE DI FRAZZANO'
PROVINCIA DI MESSINA**

N.23 Reg.

del 07/03/2016

**COPIA DELIBERAZIONE
DELLA GIUNTA MUNICIPALE**

OGGETTO: Mantenimento sede di Castell'Umberto dell'UIA - Galati Mamertino.

L'anno **duemilasedici** il giorno Sette del mese di Marzo alle ore 18,00 e segg., nella Casa Comunale e nella consueta sala delle adunanze, in seguito ad invito di convocazione, si è riunita la Giunta Municipale con l'intervento dei signori:

COMPONENTI DELLA GIUNTA MUNICIPALE		PRESENTI	ASSENTI
1. DI PANE Gino	SINDACO	X	
2. LO SARDO Antonino	VICE SINDACO	X	
3. IMBROSCI' Marco	Assessore	X	
4. FRAGALE Marisa	Assessore	X	
5. MIRACOLA GIULIANO Giuseppe	Assessore		X

PRESIEDE il Sindaco Dott.Ing.Gino Di Pane

Risultano assenti: l' Assessore Sig. Miracola Giuliano Giuseppe(Giustificato)

Partecipa il Segretario Comunale Dott.ssa Agostina Monia Lenzo

Il Presidente, constatato che il numero dei presenti è legale, dichiara aperta la seduta e invita i convenuti a deliberare sull'argomento in oggetto specificato la cui proposta, predisposta dall'Area Amministrativa che integralmente si riporta:

IL SINDACO

Oggetto: Mantenimento sede di Castell'Umberto dell'UIA Galati Mamertino.

Premesso che si è avuto sentore dello spostamento della sede dell'ufficio di cui in oggetto ubicata a Castell'Umberto nei locali comunali siti in località S.Giorgio, concessi da questo Ente gratuitamente, al fine di stimolare l'attività dell'Ufficio, che si è mosso in questi anni in stretta collaborazione non solo con la nostra amministrazione, ma anche con tutte le Amministrazioni dell'interland Nebroideo.

Che il Comune di Castell'Umberto con Delibera di G.M. n. 27 del 24/02/2016 ha proposto di mantenere la sede dell'U.IA Galati Mamertino;

Preso atto dell'attività svolta nel tempo dall'Ufficio, come da relazione allegata.

Che tale Ufficio è l'unico in zona collinare ed all'interno dell'Area dei Nebrodi e che l'eventuale spostamento vanificherebbe tutta l'attività ad oggi svolta.

Riconosciuta la validità dell'attività svolta.

Considerati i riflessi negativi nell'ipotesi in cui l'ufficio venga spostato.

Vista la relazione sulle attività svolte dall'Ufficio.

Vista la L.R. 48/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Visto lo Statuto comunale.

PROPONE

Di condividere e fare proprie le motivazioni espresse dal Comune di Castell'Umberto con delibera di G.M. n. 27 del 24/02/2016;

Di proporre agli organi competenti di tenere conto nella propria programmazione affinché l'ufficio dell'UIA Galati Mamertino non venga spostato dall'attuale sede di Castell'Umberto che ha riconfermato la piena disponibilità alla concessione in uso gratuito dei locali.

IL SINDACO

Ing. Gino Di Pace



COMUNE DI FRAZZANO'
Provincia di MESSINA

PARERI

ai sensi dell'articolo 12 e 13 della legge regionale n. 30 del 23/12/2000
e attestazione della copertura finanziaria

SULLA PROPOSTA DI DELIBERAZIONE

Predisposta dall'Area Amm.va

OGGETTO: Mantenimento sede di Castell'Umberto dell'UIA Galati Mamertino.

Per quanto concerne la regolarità tecnica si esprime parere favorevole.

Li,

07.03.2016

Il Responsabile dell'Area Amministrativa
Dott. Antonio Mileti

UFFICIO DI RAGIONERIA

Per quanto concerne la regolarità contabile si esprime parere Favorevole

E SI ATTESTA LA COPERTURA FINANZIARIA AI SEGUENTI INTERVENTI

INTERVENTO N° _____	INTERVENTO N° _____	INTERVENTO N° _____	INTERVENTO N° _____
Cap. ____ Comp./Res	Cap. ____ Comp./Res	Cap. ____ Comp./Res	Cap. ____ Comp./Res
Imp. n° _____	Imp. n. ____ / ____	Imp. n° ____ / ____	Imp. n° ____ / ____
€.....	€.....	€.....	€.....

li 07.03.2016

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO
Dott. Antonio Mileti

RELAZIONE

“Ai primi di luglio del 1984 è stato aperto l'ufficio di Assistenza tecnica e divulgazione agricola (SOAT CASTELL'UMBERTO) con due funzionari un Dirigente e un assistente tecnico. Appunto in quegli anni l'agricoltura nebroidea cominciava a mostrare segni di debolezza e le prime avvisaglie si notavano con l'abbandono di aree del nocciolo, seguite, in seguito, dall'oliveto e negli anni 2000 anche dall'agrumeto. In quella epoca i funzionari della SOAT, attraverso un'analisi del territorio e dei comparti produttivi in esso presenti hanno individuato alcune strategie di intervento. Una di queste era di dotare le aziende agricole di redditi integrativi utilizzando le risorse di saperi del territorio e si intervenne nel promuovere l'allevamento delle api, dei conigli e dei piccoli frutti e frutti di bosco, accoglienza e vendita dei prodotti aziendali, oggi indicati come Diversificazione e multifunzionalità delle aziende agricole. Tale strategia è stata messa in atto con l'attuazione di un apiario dimostrativo, un allevamento di conigli e campi dimostrativi di fragole estive rifiorite e lamponi. Con l'apiario la SOAT ha distribuito, a numerosi agricoltori, dei nuclei di api e a tutt'oggi questi agricoltori svolgono l'attività di apicoltori, producendo un miele di notevole qualità. Anche con i conigli è stata fatta la stessa cosa.

Si è valutata anche la possibilità di reinserire nel territorio la Gelsibachicoltura. Tale attività non è stata possibile promuovere perché bisognava dotarsi di un piano territoriale più vasto di quello che poteva affrontare un ufficio periferico come la SOAT. Ciò nonostante la Soat di Castell'Umberto in collaborazione con l'Istituto Professionale dell'Agricoltura e dell'ambiente di Capo d'Orlando, ha impiantato un campo dimostrativo di confronto varietale di gelsi, al fine di poter indicare agli agricoltori le varietà che meglio si adattavano all'ambiente pedoclimatico. La possibilità di uno sviluppo della gelsibachicoltura, opportunamente programmata nei diversi segmenti della filiera, resta tutt'ora attuale.

Nello stesso periodo si è operato attraverso le giornate di campagna, di momenti formativi per giovani potatori, nei settori dell'olivicoltura, corilicoltura ed agrumicoltura e in generale in frutticoltura.

A tutt'oggi alcuni di questi operano come potatori specializzati.

Nel settore della peschicoltura e susinicoltura la Soat in collaborazione con l'Istituto Frutticoltura di Roma e APO di Capo d'Orlando ha organizzato un campo dimostrativo di confronto varietale di pesco e di susino con 52 varietà di pesco e 16 di susino. I risultati di tale confronto sono stati pubblicati e sono serviti come orientamento varietale per i peschicoltori del territorio.

Il coordinatore scientifico di tale attività è stato il compianto prof. Francesco Monastra.

Nel campo dell'olivicoltura l'azione della Soat è stata decisiva nel coinvolgere i diversi soggetti della filiera per la richiesta e il riconoscimento della DOP Valdemone. Si ricorda che le prime riunioni furono organizzate presso la Soat di Castell'Umberto su convocazione del Dirigente Responsabile. Nello stesso ambito la Soat ha realizzato due impianti di confronto varietale di olive da olio e da mensa e un altro impianto utilizzando un portainnesto a portamento determinato.

Numerose furono le visite di agricoltori nei campi, dove hanno tratto utili indicazioni per nuovi impianti. Sempre nel comparto dell'olivicoltura, l'azione promossa dalla Soat per la qualità dell'olio, influenzando sulle tecniche di coltivazione e sulle tecniche di raccolta, ha coinvolto i diversi attori della filiera, dall'agricoltore al frantoiano. I risultati sono stati immediati e alquanto interessanti.

Per quanto riguarda la qualità dell'olio sono state organizzate dei corsi sull'analisi sensoriale, sensibilizzando, in maniera notevole, i diversi e numerosi olivicoltori ed altri interessati (ristoratori, camerieri, chef del territorio) al fine di aumentare la sensibilità verso un prodotto dalle indubbie qualità nutrizionali e salutistiche.

Inoltre per quanto riguarda la cultivar Minuta "nasitana" o "saracena" la Soat in collaborazione con la Fondazione dei Presidi Slow Food e l'ufficio Presidi ha fatto sì che fosse inclusa come unica varietà di olive da olio come Presidio. Tale attestazione ha permesso che l'olio e il territorio di provenienza fossero conosciuti in un ambito nazionale e internazionale.

In collaborazione con il Colfilcarni, è stato portato avanti un progetto che interessasse gli allevamenti di bovini da carne del territorio di competenza della Soat, per il miglioramento della qualità della carne degli allevamenti siciliani e per quanto ci riguardasse quello del territorio della Soat. Tale azione ha fatto sì che gli allevatori migliorassero le tecniche di allevamento e di nutrizione degli animali, anche attraverso la scelta di riproduttori di migliore qualità.

Su interessamento della SOAT di Castell'Umberto è stato messo in atto un progetto che ha interessato i formaggi della Valdemone e della Val di Mazara e coinvolgendo l'Istituto Sperimentale Lattiero Caseario di Lodi nella persona del Prof. Germano Mucchetti.

L'attività del progetto ha determinato una migliore conoscenza dei formaggi del nostro territorio e quella dei territori interessati. La durata del progetto di ricerca si è svolta nell'arco di un biennio. Nel progetto era previsto anche la realizzazione di Caseifici Sperimentali che appunto sono stati realizzati n.3 caseifici di cui uno a Tortorici, in collaborazione con il comune, dove si è studiato e razionalizzato la produzione della Provola dei Nebrodi anch'esso un Presidio di Slow Food; uno è stato realizzato a San Piero Patti, in collaborazione con l'amministrazione comunale, per la ricerca e la valorizzazione del Maiorchino, un ultimo caseificio è stato realizzato con il Comune di Longi sulla ricerca e valorizzazione dei formaggi caprini.

Un altro progetto che ha interessato la Soat è stato quello della ricerca sul sistema suinicolo dei Nebrodi con particolare riferimento all'allevamento del Suino Nero dei Nebrodi e l'utilizzazione delle carni come prodotti da stagionare.

Questo progetto ha impegnato per diversi anni i funzionari della Soat di Castell'Umberto e anche di altre Soat del territorio. Lo scopo del progetto era quello di studiare l'allevamento, la genetica e la trasformazione delle carni: A tale scopo sono stati attivati da parte dell'Amministrazione Centrale delle Convenzioni con Istituti di ricerca (Istituto Superiore di sanità, Università degli studi La Cattolica di Piacenza-Facoltà di Agraria, Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari di Parma (SSICA), Università di Catania – facoltà di Agraria, Istituto Sperimentale Zooprofilattico Area Barcellona Pozzo di Gotto (IZS), Istituto Sperimentale Zootecnico e Slow Food). Questo Progetto ha coinvolto tutte queste Istituzioni, ognuno per le sue specificità affrontando per la prima volta nel territorio un problema a 360°.

Infatti l'Istituto Superiore di Sanità si è occupato della ricerca degli inquinanti ambientali e delle caratteristiche delle carni e dei grassi del Suino Nero dei Nebrodi;

L'università La Cattolica di Piacenza nella persona del Prof. Pier Giacomo Sarra ha caratterizzato i batteri dei salumi dei Nebrodi e alcuni di questi sono stati utilizzati come traccianti degli stessi e per migliorare alcune caratteristiche dei salumi del Suino Nero dei Nebrodi (colore e consistenza);

La SSICA ha svolto la sua ricerca nella tecnologia di trasformazione e nella caratterizzazione delle mufte dei salumi, migliorando, in maniera notevole, le tecniche di trasformazione delle carni di Suino Nero dei Nebrodi con risvolti positivi e sorprendenti sulla qualità degli insaccati e pezzi interi delle carni trasformate del Suino;

L'Università di Catania si è dedicata alla caratterizzazione genetica della popolazione di Suini sui Nebrodi, individuando diverse linee genetiche e solo 4 sono state caratterizzate;

l'ISZ si è occupato invece della ricerca degli endo e ectoparassiti e delle malattie presenti nella popolazione di Suini dei Nebrodi, ciò ha permesso un miglior trattamento degli animali e una crescita dell'allevatore nell'approccio delle malattie di questi e la relazione con altre tipologie di specie allevate nel territorio;

L'Istituto Sperimentale Zootecnico ha collaborato con proprio personale e strutture alla realizzazione del progetto stesso;

Slow Food si è occupato di Promozione dei prodotti estrinsecando al massimo quelle che sono le qualità organolettiche delle carni e dei salumi del Suino Nero dei Nebrodi. Anche il Suino Nero dei Nebrodi è un presidio di Slow Food tra i più prestigiosi ed importanti

All'interno di questo progetto era prevista la realizzazione di un laboratorio di trasformazione carni che avesse lo scopo di Centro Sperimentale e Centro Servizi. Espletate tutte le formalità di legge da parte della Soat, il Laboratorio è stato realizzato e successivamente dato in affidamento attraverso evidenza pubblica ad un Consorzio di produttori, il quale lo utilizza come Centro Servizi per gli allevatori di Suini. Questo Centro è stato anche utilizzato nel tempo per organizzare delle giornate formative da parte della Soat di Castell'Umberto, i cui interessati provenivano da diverse parti della Sicilia. E' anche un centro visite per le scuole professionali ma anche per scuole primarie e secondarie. In ognuna di queste occasioni, i funzionari della Soat sono di guida nella visita del Centro.

In tema di allevamento del Suino la Soat di Castell'Umberto ha proposto agli allevatori della zona un nuovo sistema di allevamento in plein air o come vogliamo chiamarlo in piena aria organizzato, riproponendo come ricovero la "Zimma", la quale ha suscitato un notevole interesse mediatico e pertanto è stata ripresa in diverse occasioni da Network locali, nazionali e internazionali.

In questi allevamenti sono state realizzate diverse riprese di trasmissioni popolari quali Linea Verde ed altri.

Alcuni di questi allevamenti sono meta di visite di allevatori e di scolaresche.

Lo scopo di questa tipologia di allevamento era quello di ridurre i costi di impianto, di migliorare il benessere degli animali e di un basso impatto ambientale. Gli obiettivi proposti sono stati totalmente raggiunti e diversi allevatori hanno preso spunto per i loro allevamenti.

Da questa esperienza è emerso sul piano commerciale e quindi economico per il territorio un prodotto di altissima qualità che riscontra continuamente interesse e attestati di apprezzamento: il prosciutto crudo di Suino Nero dei Nebrodi che si trova nei migliori ristoranti e salumerie specializzate sia in Italia che all'estero, tanto da caratterizzare un territorio.

Tali risultati sono stati e sono un fattore economico importante per il territorio dei Nebrodi e per gli stessi allevatori. Da una razza in via di estinzione siamo adesso in una fase di notevole espansione con ricadute positive sull'economia del territorio e dei soggetti interessati alla filiera del Suino Nero dei Nebrodi, tanto che è l'unica attività produttiva nel panorama agricolo nebroideo che produce ricchezza, il cui sviluppo iniziale è rimasto solo a carico degli allevatori e successivamente sono stati utilizzate misure del PSR.

Un altro progetto che ha visto coinvolta la Soat, in maniera significativa, poiché le attività del progetto che interessassero la Sicilia sono state tutte realizzate nel territorio della Soat, con l'impegno dei funzionari della stessa è il progetto Qubic. Questo progetto ha interessato anche Istituzioni di ricerca oltre che nazionali (Regione Toscana e SSICA Parma) anche di altre nazioni europee quali la Francia (INRA), la Spagna

(AINIA) e la Grecia (INACERT). Il finanziamento del progetto è stato possibile grazie anche alla realizzazione del Centro Sperimentale che è stato considerato come buona pratica di gestione da parte della commissione giudicatrice europea.

Con un progetto per la valorizzazione delle razze ovine autoctone del territorio in collaborazione con l'Università di Messina – Facoltà di Veterinaria e l'Università di Catania - Facoltà di Agraria e il coinvolgimento di diversi allevatori nella zona di Alcara Li Fusi e di Galati Mamertino si è osservato e studiato, sia dal punto genetico che dal punto di vista zootecnico: la pecora Rocche del Crasto o pecora Alcarisi, dal territorio delle Rocche del Crasto e di Alcara Li fusi, zona di allevamento di tale pecora.

Anche in questo caso sono state riscontrate caratteristiche peculiari per la qualità della carne e sono state messe in atto azioni promozionali per la valorizzazione della stessa.

Nell'ottica della ricerca e valorizzazione della biodiversità presente nel territorio dei Nebrodi, uno sguardo interessato è stato posato sulla presenza di ecotipi di fagioli, tanto da trovarne e codificarne circa 42 ecotipi: Di questi ne sono stati scelti 22 che successivamente sono stati consegnati al Centro del Germoplasma di Ucria, il quale ha continuato a raccoglierne altri raggiungendo la quota di sessantadue ecotipi in conservazione. Di questi fagioli, alcuni ecotipi sono importanti per le caratteristiche nutrizionali tanto che uno di questi ecotipi è risultato il primo su 300 varietà di fagioli presi in esame con uno studio dell'Istituto di Orticoltura di Lodi.

Numerose sono state negli ultimi anni le giornate informative e formative utilizzando la mis.111 e 331 del PSR 2007 – 2013.

Alla luce di quanto esposto e non tutto è stato menzionato, si ritiene che la presenza di un ufficio con personale motivato in un territorio marginale e poco servito risulta importante e indispensabile per il proseguimento di azioni di sviluppo dello stesso territorio.

L'allontanamento da parte dell'Amministrazione regionale della propria presenza in un'area marginale, fortemente depressa può comportare un ulteriore marginalizzazione dei territori e delle aziende agricole che ivi insistono.

LA GIUNTA MUNICIPALE

VISTA LA PROPOSTA DI DELIBERAZIONE IN OGGETTO;
VISTO che ai sensi dell'art. 53 della Legge n. 142/1990, recepito dalla L.R. n. 48/91 e modificato dall'art. 12 della L.R. n. 30/2000, sulla proposta di deliberazione in oggetto hanno espresso parere:

- Il Responsabile del servizio interessato, per la regolarità tecnica, parere favorevole;
- Il Responsabile del servizio interessato, per la regolarità contabile, parere favorevole.

VISTO il vigente O.A.EE.LL. vigente nella Regione Siciliana
CON VOTI UNANIMI ESPRESSI NELLE FORME DI LEGGE

DELIBERA

DI APPROVARE LA SUINDICATA PROPOSTA DI DELIBERAZIONE.

SUCCESSIVAMENTE

IL PRESIDENTE

Stante l'urgenza di provvedere in merito, propone di dichiarare immediatamente esecutivo il presente provvedimento;

LA GIUNTA MUNICIPALE

SENTITA la proposta del Presidente;
VISTA la Legge Regionale n. 44/1991 e successive modifiche ed integrazioni;
VISTO l'O.A.EE.LL. vigente nella Regione Siciliana;
CON VOTI UNANIMI ESPRESSI NELLE FORME DI LEGGE

DELIBERA

DI DICHIARARE IMMEDIATAMENTE ESEGUIBILE IL PRESENTE PROVVEDIMENTO

Il presente verbale, dopo la lettura, si sottoscrive per conferma

IL PRESIDENTE

F.to Dott. Ing. Gino Di Pane

L'Assessore Anziano

F.to Antonino Lo Sardo

Il Segretario Comunale

F.to Dott.ssa Agostina Monia Lenzo

X | La presente deliberazione è stata dichiarata immediatamente esecutiva ai sensi dell'art. 12, comma 2° della Legge Regionale 3.12.1991, n. 44.
Lì, 07/03/2016

Il Segretario Comunale : F.to Dott.ssa Agostina Monia Lenzo

<p>COMUNE DI FRAZZANÒ PROVINCIA DI MESSINA</p> <p>P. C. C. all'originale per amministrativo</p> <p>Frazzanò <u>07/03/2016</u></p> <p>IL SEGRETARIO COMUNALE</p> 	<p align="center">CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE</p> <p>Il sottoscritto Segretario Comunale, su conforme attestazione del Responsabile del Servizio, CERTIFICA che la presente deliberazione è stata pubblicata all'Albo Pretorio on line per giorni quindici consecutivi, dal <u>8/3/2015</u> Al <u>23/03/2016</u> Reg.N. <u>141</u></p> <p>Frazzanò, li _____</p> <p>Il Responsabile F.to C. Parrinelli</p> <p align="right">il Segretario Comunale F.to Dott.</p>
--	---

SI ATTESTA CHE LA PRESENTE DELIBERAZIONE

È stata trasmessa ai capigruppo consiliari il _____ prot. n. _____ (art.15, comma 4° LR n.41/91)
Il Responsabile del Servizio

CERTIFICATO DI ESECUTIVITA'

Si certifica che la presente deliberazione è divenuta esecutiva il giorno 07/03/2016

- decorsi 10 giorni dalla pubblicazione (art.12, comma 1, LR n.41/91)
- il giorno stesso dell'adozione perché dichiarata immediatamente esecutiva (art.12, comma 2° L.R. n.41/91)

Frazzanò, li 07/03/2016

Il Segretario Comunale
F.to Dott.ssa Agostina Monia Lenzo
