



34° ANNO, n. 8
SETTEMBRE 2008

Sicilia Zootecnica

*Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente*



Mensile zootecnico e agroalimentare
dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia

La 34^a Fiera Agricola Mediterranea a Ragusa

La vetrina che valorizza



L'inaugurazione della manifestazione

chi non molla

Il prefetto di Ragusa Carlo Fanara col presidente dell'ARAS Armando Bronzino



Latte fresco: tavoli e tavola

Tra gli allevatori è emergenza furto, non solo abigeato, furto della dignità di produttori di latte. L'industria di trasformazione non intende riconoscere che all'aumento dei mangimi deve seguire l'aumento del prezzo del latte in stalla, altrimenti è disfatta come pare che stia avvenendo in molte realtà zootecniche economicamente più deboli.

Giovanni La Via: "Già per ben due volte, a cavallo tra il 2007 e il 2008, siamo riusciti, con la nostra mediazione, a far incontrare allo stesso tavolo allevatori e trasformatori e ad ottenere un aumento del prezzo del latte, seppure irrisorio. Successivamente si è ritentato ma con insuccesso, perché al tavolo della contrattazione la disponibilità delle industrie di trasformazione c'era ma per riconoscere un prezzo del latte alla stalla e non alle cooperative di raccolta come chiedevano le organizzazioni professionali. Dunque la contrattazione è saltata e speriamo di ritornare a discuterne attorno ad un tavolo". Ma il singolo allevatore da solo non ha forza per rivendicare ciò che gli spetta nei rapporti col mercato e con le industrie di trasformazione. Peraltro l'aspetto più sconcertante della questione latte fresco pastorizzato è che sulla tavola dei siciliani arriva molto latte d'oltre Stretto, dai Paesi dell'Est europeo e addirittura anche dalla Cina. Il prezzo è più competitivo di quello prodotto in Sicilia, la qualità no. Sta qui la confusione e la necessità di tracciabilità e di certificazione di filiera, se teniamo anche alla salute dei consumatori.

Ma non sarebbe opportuno da parte di una istituzione pubblica come l'Assessorato all'Agricoltura attivare una massiccia campagna d'informa-

2

Latte crudo *ItaliAlleva*

Il patto di filiera si estende a *Progetto Natura*



I presidenti alla firma:
Gianni Campo di *Progetto Natura*, Armando Bronzino dell'ARAS e Nino Andena dell'AIA

Si sono riaperti i cancelli della più importante manifestazione agricola della regione Sicilia, che si è svolta dal 26 al 28 settembre 2008, e noi siamo consapevoli che essa ha rappresentato non solo una vetrina di esposizione e di valutazione dei risultati raggiunti dal mondo allevatorio, ma siamo convinti che sia servita anche a dare alla categoria quello stimolo che, insieme all'interesse propagandistico e commerciale, contribuisce a spingere in avanti il motore produttivo.

Una fiera non è mai uguale alle sue precedenti edizioni, in quanto mutano – di anno in anno – alcuni elementi che fanno novità. I settori su cui ha puntato l'ARAS sono quelli squisitamente zootecnici e lattiero-caseari i quali, insieme ad altri importanti comparti del mondo agricolo, raccontano l'economia della nostra terra. Bovini da latte e da ingrasso, equini, asini ed altri animali allevati in Sicilia, impiantistica e meccanizzazione, prodotti agroalimentari ed altro ancora hanno avuto spazi espositivi come accade da 34 anni.

Malgrado il disagio del mondo rurale sia sempre più pesante, legato com'è alla crisi economica che sta attraversando tutta la collettività nazionale, la Fiera Agricola Mediterranea rappresenta e celebra la qualità dei prodotti, degli animali e dei mezzi esposti, ma sappiamo che costituisce anche un momento intenso di incontro tra tecnici e imprenditori che fa buona scuola nella regione per l'esempio di operosità dei suoi protagonisti.

Armando Bronzino
presidente dell'ARAS

L'altare della Zootecnia

Gli allevatori fieri della loro Fiera

di Ignazio Maiorana

La 34^a Fiera Agricola Mediterranea di Ragusa ha chiuso i battenti e dopo un'ora è arrivata dal cielo la tanto attesa pioggia. Meglio di così non poteva andare. Sempre ingente l'afflusso di gente in contrada Nunziata e viva l'attenzione dei politici locali verso una manifestazione che rappresenta la radiografia della zootecnia più qualificata della regione e tra le prime in Italia.

L'ARAS, che insieme alla Camera di Commercio di Ragusa organizza la Fiera, è orgogliosa di questa vetrina. Il suo presidente Armando Bronzino non ha lasciato un momento i padiglioni delle varie iniziative: "È una sorgente di stimoli, un veicolo di qualità produttiva – dichiara Bronzino –, uno sbocco occupazionale per giovanissimi imprenditori che collaborano tra loro e si associano sotto lo sguardo attento dei genitori che li lasciano fare". È vero, e ciò è tutto visibile.

2

Foro boario di Ragusa, un adeguamento in previsione del polo fieristico

Le autorità alla presentazione della bozza di progetto



L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza dei prodotti alimentari per l'uomo

Ragusa: l'altare della Zootecnia

Gli allevatori fieri della loro Fiera

Se la società civile non va in campagna perché s'impuzza, questa affermata manifestazione è il migliore strumento di certificazione di ciò che si fa nel mondo rurale e con quali valori e sacrifici.

Chi scrive ha assistito, trentaquattro anni fa, al battesimo di questa fiera. Appena diciottenne sono stato incaricato di dattiloscivere per il catalogo delle mostre le genealogie di tutti gli animali presenti in fiera. So quanto lavoro c'è dietro una manifestazione del genere, e quanta abnegazione del personale dell'ARAS. Da allora rimango positivamente impressionato della capacità organizzativa e pratica che viene fuori, sempre, nell'ambiente ragusano. Commovente, soprattutto, la passione con la quale gli allevatori portano i migliori animali in fiera: niente bastoni! Solo carezze, pulizia e tolettatura. È una vera e propria gara. E dopo la gara, i partecipanti festeggiano in mezzo ai propri animali, con semplicità; qualcuno porta bibite, caffè e vassoi di buoni cornetti; basta poco per sorridere insieme agli altri anche quando la crisi economica mortifica il loro lavoro.

Questa gente tiene molto alla memoria e sa che la si può fissare con le fotografie e con le parole, ecco perché per appuntamenti come questi non vogliamo risparmiare né le une né le altre. Anzi, in ossequio alla memoria, proprio accanto allo stand espositivo dei formaggi tipici allestito dall'ARAS, si è voluto proiettare, in sequenza continua per tre giorni, centinaia di rappresentative immagini della zootecnia isolana, in esse incluse anche l'antica architettura delle masserie,

paesaggi suggestivi, animali di ogni specie e razza allevati in Sicilia, massari e casari, formaggi ed altri prodotti del mondo agroalimentare legato ai quadrupedi. Tutto questo per far comprendere a tutti che la ricchezza della nostra terra non è svanita, ma solo sconosciuta a tanti. Una esortazione, dunque, a rispettare questo mondo che non ha ferie e che non ha certezze, eppure opera per l'alimentazione umana; un'attività che dipende dalle condizioni atmosferiche e, soprattutto, dal gusto dei consumatori sempre più attratti, purtroppo, da sfavillanti e costosi messaggi pubblicitari riguardanti prodotti di origine straniera, di qualità scadente ma ben presentati. Come accade con il latte fresco pastorizzato o crudo, sopraffatto da quello importato. Del buon latte locale ormai le giovani generazioni non conoscono più il gusto originario. Stando così le cose, la via della caseificazione è l'unica che rimane da percorrere per salvare il salvabile.

La sorte del buon latte ragusano sta a cuore anche al nuovo prefetto della provincia iblea, Carlo Fanara: "Distribuitelo fresco nelle scuole, la mattina; mandate i vostri tecnici a tenere lezioni alle elementari e al-

le medie! E poi fate vedere gli allevamenti agli studenti. Devono conoscere e capire cosa e da dove arriva a tavola".

L'importanza di manifestazioni del genere, pertanto, è vitale per il settore. Fa bene il sindaco di Ragusa, Nello Di Pasquale, a riprogettare il polo fieristico secondo le moderne esigenze e le necessarie strutture. I produttori meritano questo ed altro. La Fiera Agricola Mediterranea ha bisogno di un'area più dignitosa e attrezzata. Si potrà realizzare solo ricorrendo ai finanziamenti europei. Questo ed altro stampa e televisione regionali hanno quasi ignorato. Peccato.

I. M.



Sui giovani allevatori l'ARAS punta molto

1 Latte fresco: tavoli e tavola

zione sul consumo del latte fresco siciliano? "Lo strumento c'è – dichiara l'assessore La Via – perché lo hanno già utilizzato in qualche altra regione. Per l'azione promozionale è prevista l'erogazione alle OP di un contributo in percentuale rispetto al loro fatturato. Ma le due Organizzazioni di Produttori siciliane non hanno il riconoscimento di OP del latte nazionale con un fatturato di 70 milioni di euro. Noi abbiamo già chiesto al Ministero l'abbattimento della soglia minima per cercare di raggiungere un livello più adeguato. Intanto noi non possiamo fare altro che incentivare il consumo di latte fresco, suggerendo alle imprese di acquistare, mediante la Misura 4.0.6, attrezzature per la distribuzione di latte fresco da collocare nei posti più frequentati, così come già avviene in provincia di Ragusa.

"Ricordo che quando ero prefetto a Lecco – racconta il dr. Carlo Fanara, ora prefetto di Ragusa – un giorno ho visto una fila di persone dinanzi all'ingresso di una stalla dov'era collocato un distributore automatico di latte fresco. Ma non trascurate – ribadisce il prefetto – di lanciare, a partire dalle scuole, una campagna di consumo di questo genuino e prezioso liquido alimentare".

"Anche la politica regionale – aggiunge l'ex assessore regionale on. Innocenzo Leontini, capogruppo del PDL all'ARS – è d'accordo con La Via nel chiedere la riduzione della soglia di fatturato minimo delle Organizzazioni di Produttori per il loro riconoscimento da parte del Ministero. Questa possibilità si ripercuoterebbe positivamente sulla commercializzazione del latte siciliano". Siete ottimisti? "Siamo possibilisti", conclude Leontini.

Foro Boario, un adeguamento in previsione del polo fieristico

Con i fondi INSICEM (circa un milione di euro) entro la prossima edizione il Comune di Ragusa intende adeguare il foro boario di contrada Nunziata per renderlo più agibile. Ma è in progetto la realizzazione di un attrezzato polo fieristico il cui progetto di massima è stato presentato nel salone dell'Istituto Zooprofilattico durante lo svolgimento della Fiera Agricola Mediterranea. A dare forza al proposito, oltre al sindaco Nello Di Pasquale, all'Istituto Zooprofilattico di Ragusa sono accorsi tra gli altri il prefetto della città, Carlo Fanara, l'assessore regionale all'Agricoltura, Giovanni La Via, l'assessore provinciale, Enzo Cavallo, e il presidente dell'ARAS, Armando Bronzino.

Si è notata la particolare sensibilità e la predisposizione ad occuparsi del settore mostrate in queste occasioni dal nuovo prefetto. Tanto che il primo cittadino gli ha pubblicamente espresso il proprio riconoscimento. Il dr. Fanara ha fatto l'augurio che si possa realizzare veramente una struttura così importante per il rilancio

dell'economia agricola, confortato dal fatto che diverse forze politiche e istituzionali si incontrano sullo stesso obiettivo. Secondo La Via un polo fieristico sarebbe "un punto di forza per l'Amministrazione comunale. Una struttura del genere cambia un luogo e la sua economia".

La bozza di progetto del polo fieristico ibleo è stata mostrata durante l'incontro perché ognuno ne prendesse visione, ma si ritornerà sull'argomento con un tavolo aperto agli addetti al settore. Il presidente dell'ARAS Bronzino ha sollevato la necessità di creare spazi al chiuso per le manifestazioni zootecniche, così come avviene nelle fiere di Cremona e di Verona. Si è dunque offerto per fornire indicazioni più approfondite nell'interesse degli allevatori e del vivaio dei giovani che è importante non deludere.

I progettisti incaricati e la stessa amministrazione comunale si sono messi a disposizione per concordare nuovi incontri con gli interessati al fine di redigere un progetto più aderente alle esigenze degli allevatori.



Formaggio Ragusano esposto in fiera

Il "termometro" sulla razza

Tre domande a Lorenzo Degano, giudice della Pezzata Rossa

Lorenzo Degano, com'è la Pezzata Rossa in Sicilia?

«Al sud e in particolare qui in Sicilia – tiene a far sapere il giudice unico di questa razza alla mostra di Ragusa – questa bovina sta mettendo casa: è la quinta regione italiana per consistenza di vacche Pezzata Rossa. Basta pensare che 10-11 anni fa si contavano solo 70 vacche controllate, adesso sono 2.300 animali». **Genetica, produzione e adattabilità: a quali livelli si trova questa razza?**

«Si trova ad ottimi livelli – spiega Degano –, i trend genetici parlano di una razza in continuo movimento, trend positivi sia per quanto riguarda la produzione di latte sia in ordine alla produzione di carne, soprattutto in riferimento agli indici calcolati dal performance-test. Stiamo selezionando – aggiunge Degano – con l'obiettivo di arrivare ad animali produttivi ma longevi, con particolare attenzione alla conformazione dell'apparato mammario, tenendo conto del compromesso tra mammella e muscolosità».

Cosa si dovrebbe aggiustare?

«La mammella di queste vacche è un aspetto che vogliamo e dobbiamo migliorare,

Incontri in Fiera

lo facciamo cercando di individuare i tori migliori per aggiustare questo carattere morfologico. Nel confronto con altre razze ci troviamo un po' indietro, ovviamente essendo partite un po' prima in tal senso si trovano più avanti di noi».

Genetica

Analisi del DNA sugli animali: è più tempestiva la comunicazione dei risultati

In giro per la Fiera Agricola Mediterranea abbiamo incontrato anche Michele Blasi, direttore del laboratorio di genetica e servizi di Cremona che esegue le analisi del DNA per il sistema allevatorio italiano. Il laboratorio è gestito da una società cooperativa che associa l'AIA e tutte le Associazioni di razza esistenti in Italia.

A Blasi abbiamo chiesto come scrono i rapporti con l'ARAS e la zootecnia siciliana. "I rapporti diretti sono ottimi. Vengono intrattenuti col responsabile dell'Area tecnica dr. Andrea Trusculli, persona sempre molto disponibile e attenta. Nel fornire i risultati delle analisi cerchiamo di attenerci ad una tempistica che permetta di soddisfare le esigenze del lavoro di selezione. In questi ultimi tempi si è migliorato di molto il servizio e si è abbassato ad un livello irrisorio il numero dei campioni piliferi non analizzabili. Ciò va a vantaggio di tutti".

L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza dei prodotti alimentari per l'uomo

Vogliamo ancora il latte siciliano Un prodotto sano e genuino a prezzo conveniente

Il latte è sempre lo stesso. Il prezzo, però, cambia ad ogni passaggio, salendo di oltre il 240% dal produttore a chi lo consuma. La causa sono i passaggi intermedi, tra cui uno è il confezionamento e poi, nota dolente, la GDO (Grande Distribuzione Organizzata), che ne fanno più che triplicare il prezzo.

Eppure noi produttori non riusciamo più a fare reddito nelle nostre aziende zootecniche. Da secoli i nostri nonni hanno garantito per diverse generazioni sicurezza economica alle proprie famiglie e, di conseguenza, a tutto l'indotto del territorio ibleo. Oggi tutto questo sembra una leggenda! Vediamo un continuo e lento stillicidio di aziende che preferiscono chiudere. Insistere per loro significherebbe regalare tutto alle banche. Serve una svolta, una presa di posizione, un segnale!

Tutta la comunità siciliana, l'indotto e la politica nei vari livelli territoriali devono far fronte comune, se vogliono che le future generazioni continuino ad avere la possibilità di alimentarsi con il nostro latte ed i suoi derivati. Non sorprende, pertanto, che torni la domanda per il latte delle nonne, quello sfuso e crudo di cui si diceva un gran male in passato, e che oggi, invece, sta ritornando a farsi spazio in alcuni luoghi, ma anche nel resto d'Italia dove aumentano di giorno in giorno i distributori di latte fresco alla spina.

Il boom del latte alla spina è un fenomeno dalle cause molteplici. C'è chi sostiene abbia più gusto, poiché ricco di grasso non omogeneizzato. Altri, invece, lo spiegano con le ragioni dell'ecologia, aiutata evitando molti passaggi di imbottigliamento. Il motivo principale sembra, però, quello economico. Comprare il sanissimo e genuino latte crudo ad uno dei punti vendita distribuiti in provincia di Ragusa dalla Organizzazione di produttori *Progetto Natura* costa un euro al litro, oltre il 30% in meno del prezzo di 1,49 euro che, in media, viene segnato nei supermercati. Un risparmio che si ottiene superando la ormai famigerata filiera, tutti quei passaggi intermedi che si interpongono fra la mungitura e la colazione di tutti noi. Una filiera che in tanti, tra politici e associazioni di settore, si propongono di semplificare. E che è stata genialmente saltata da un numero sempre maggiore di consumatori e contadini, tramite i distributori del latte sparsi in mezza Italia.

Fiera Agricola Mediterranea Ragusa - Primi tre classificati per ogni categoria

Bovini Modicana

tori da 12 a 16 mesi
a.a. bocchieri f.lli riccardo & f. bocchieri francesco
dipasquale giovanni
tori da 16 a 24 mesi
gulino giovanni
dipasquale giovanni
giannone ignazio
tori da 24 a 36 mesi
bocchieri francesco
a.a. bocchieri f.lli riccardo & f. gulino angelo
tori oltre i 36 mesi
tumino giovanni & figli
tumino emanuele
massari carmelo
manze da 12 a 16 mesi
a.a. bocchieri f.lli riccardo & f. gulino giovanni
tumino emanuele
manze da 16 a 22 mesi
bocchieri francesco
tumino rosario
a.a. bocchieri f.lli riccardo & f. manze e giovenche da 22 a 28 mesi
dipasquale giovanni
a.a. bocchieri f.lli riccardo & f. tumino giovanni & figli s.s.
giovenche gravide oltre 28 mesi
tumino rosario
gulino giovanni
gulino angelo
vacche in asciutta fino a 5 anni
giannone ignazio
tumino giovanni & figli s.s.
biazzo tina
vacche in asciutta oltre 5 anni
a.a. bocchieri f.lli riccardo & f. dipasquale giovanni
tumino giovanni & figli s.s.
vacche primipare
a.a. bocchieri f.lli riccardo & f. tumino rosario
bocchieri francesco
vacche secondipare
bocchieri francesco
biazzo tina
giannone ignazio
vacche in lattazione fino a 10 anni
gulino giovanni
tumino giovanni & figli
biazzo tina
vacche in lattazione di 10 anni ed oltre
dipasquale giovanni
a.a. bocchieri f.lli riccardo & f. bocchieri francesco
vitelle da 6 a 10 mesi
giannone ignazio
bocchieri francesco
gulino giovanni
famiglie di merito
dipasquale giovanni
tumino giovanni & figli s.s.
bocchieri francesco
progenie di merito junior da 12 a 18 mesi
a.a. bocchieri f.lli riccardo & f. tumino emanuele
bocchieri francesco
progenie di merito junior da 18 a 28 mesi

tumino giovanni & figli s.s.
a.a. bocchieri f.lli riccardo & f. bocchieri francesco
progenie di merito senior partorite
biazzo tina
a.a. bocchieri f.lli riccardo & f. bocchieri francesco
Bovini Frisana Italiana
manze da 6 a 9 mesi
f.lli baglieri
all. cass. dei f.lli cassarino
az. agr. campo giovanni & aldo manze da 9 a 12 mesi
enfra di gulino vincenzo & c. s.a. criscione pirotto & g. az. agr. tumino f.lli giorgio & salvatore
manze da 12 a 15 mesi
enfra di gulino vincenzo & c. az. agr. tumino f.lli giorgio & s.re cassarino francesco
manze da 15 a 18 mesi
occhipinti mattia
az. agr. tumino f.lli giorgio & sal.re
soc. agr. criscione rosario & gianni giovenche da 18 a 22 mesi
ll. cass. dei f.lli cassarino
soc. agr. criscione rosario & gianni s.a. campo salvatore & c. ss giovenche da 22 a 26 mesi
az. agr. campo giovanni & aldo s.a. campo salvatore & c. ss
soc. agr. criscione rosario & gianni vacche di 2 anni junior (fino a 30 mesi)
az. agr. crocilla di licitra giovanna occhipinti mattia
enfra di gulino vincenzo & c. vacche di 2 anni senior (da 30 a 36 mesi)
az. agr. crocilla di licitra giovanna occhipinti mattia
s.a. campo salvatore & c. vacche di 3 anni junior (da 36 a 42 mesi)
all. cass. dei f.lli cassarino
az. agr. campo giovanni & aldo az. agr. campo giovanni & aldo vacche di 3 anni senior (da 42 a 48 mesi con almeno 2 parti)
scribano giuseppe & battaglia lina biazzo rosario
s.a. criscione pirotto & g. vacche di 4 anni (da 48 a 60 mesi)
all. cass. dei f.lli cassarino
f.lli baglieri
vacche di 5 anni (da 60 a 72 mesi con almeno 3 parti)
biazzo rosario
gulino giovanni
az. agr. crocilla di licitra giovanna vacche di 6 anni ed oltre (oltre i 72 mesi)
scribano giuseppe & battaglia lina-nacarnesala
occhipinti mattia
enfra di gulino vincenzo & c. **Bovini Bruna Italiana**
vitelle da 8 a 12 mesi - presentate da ragazzi
a.a. giurandella antonino & figli arestia giuseppe

a.a. f.lli adamo emanuele & vincenzo
manze da 12 a 16 mesi
a.a. giurandella antonino & figli a.a. f.lli adamo emanuele & vincenzo
campo vincenzo
manze da 16 a 20 mesi
a.a. f.lli adamo emanuele & vincenzo
a.a. giurandella antonino & figli az. agr. tela raffaele & federico . manze da 20 a 24 mesi
arestia giuseppe
manze e giovenche da 24 a 30 mesi
arestia giuseppe
tumino rosario
criscione giuseppe
vacche in asciutta fino a 5 anni
gulino giovanni
vacche in asciutta di 5 anni ed oltre
tumino giuseppe
scribano giuseppe & battaglia lina s.a. criscione luciano & gianni vacche in lattazione fino a 30 mesi
a.a. giurandella antonino & figli criscione giuseppe
arestia giuseppe
vacche in lattazione da 30 a 36 mesi
a.a. giurandella antonino & figli a.a. f.lli adamo emanuele & vincenzo
gulino giovanni
vacche in lattazione da 3 a 4 anni
a.a. f.lli adamo emanuele & vincenzo
az. agr. tela raffaele & federico tumino rosario
vacche in lattazione da 4 a 5 anni
a.a. giurandella antonino & figli criscione giuseppe
a.a. f.lli adamo emanuele & vincenzo
vacche in lattazione oltre 5 anni
a.a. f.lli adamo emanuele & vincenzo
a.a. giurandella antonino & figli celestre giovanni
vacche in lattazione "produttive e longeve"
celestre giovanni
a.a. f.lli adamo emanuele & vincenzo
Bovini Pezzata rossa
manze
campo vincenzo
vicari carmelo
giurandella giuseppe
giovenche
leggio giovanna
az. agr. crocilla di licitra giovanna vicari carmelo
vacche di primo parto
giurandella giuseppe
gulino angelo
campo vincenzo
vacche di secondo parto ed oltre
gulino angelo
campo vincenzo
giurandella giuseppe

Ma non c'è solo il latte crudo che cerca di saltare la filiera, stiamo facendo qualcosa anche con il latte pastorizzato dell'Organizzazione di produttori *Ragusa Latte* per farlo arrivare direttamente a casa dei consumatori, nei banchi dei nostri bar. Immaginate la bontà del gelato o dei dolci fatti con questo latte?

Purtroppo, oggi, i bar, le pasticcerie e le gelaterie usano il latte UHT a lunga conservazione. Costa poco, anche questo è in regola dal punto di vista igienico e sanitario, ma è un latte morto, non ha quegli enzimi e quella flora batterica positiva che distinguono il latte vivo (crudo o pastorizzato) da quello morto (sterilizzato o UHT proveniente oramai tutto dai Paesi dell'Est).

Noi dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia ci stiamo provando a darvi tutto questo, cercando di fare avere al cittadino consumatore un risparmio significativo, mantenendo intatte le origini con un salto della filiera che è chiaramente identificabile con l'importante garanzia del Sistema Allevatori oramai conosciuto con il marchio *ITALIALLEVA*. Consumatori, non sottovalutate il nostro messaggio. I veri allevatori non hanno interesse di imbrogliarvi.

Armando Bronzino

Il latte crudo *Italialleva* Il patto di filiera si estende a *Progetto Natura*

Le grandi cooperative ragusane di allevatori aderiscono al piano *Italialleva* dell'Associazione Italiana Allevatori per favorire la campagna di consumo di latte crudo fresco. Dopo "Ragusa Latte" che ha aderito l'anno scorso, ora è la volta della coop. "Progetto Natura", presieduta da Gianni Campo, che aggrega oltre 300 imprenditori zootecnici. A firmare dinanzi ai giornalisti il patto di trasparenza, proprio nei giorni della Fiera Agricola Mediterranea, è sceso in Sicilia personalmente il presidente dell'AIA Nino Andena. A Ragusa si è incontrato col presidente dell'ARAS, Armando Bronzino, e col presidente di *Progetto Natura*, Gianni Campo.

In Italia quello firmato il 27 settembre è il primo patto di filiera che riguarda il controllo della tracciabilità, della produzione e della commercializzazione del latte crudo fresco.

Si spera che altre grandi organizzazioni di produttori possano aggiungersi a dar forza al mercato del latte siciliano per imporre a prezzi migliori anche una qualità migliore.

guastella giovanni
femadue di riggi maria assunta
massari giovanna
californiana - adulti
maira giuseppe
guastella claudio
guastella giovanni
californiana - giovani
brancato michele
firrincieli carmela
femadue di riggi maria assunta
gigante di fiandra - adulti
corallo giovanni
puledre nate nel 2007
corallo giovanni
puledre nate nel 2006
a.a. bocchieri f.lli riccardo & f. puledri nati nel 2006
alessandro gabriella
Cavalli da sella italiana
fattrici da 3 a 7 anni
scribano salvatore
cascione tiziana
gurrieri mario
fattrici da 7 anni ed oltre
bocchieri luciano
nobile giovanni
a.a. madre vita
puledre nate nel 2007
nobile giovanni
gurrieri mario
campo salvatore
puledri nati nel 2007
lacognata giovanni
gurrieri mario
puledre nate nel 2006
nobile giovanni
gurrieri mario
fratantonio giovanni
puledri nati nel 2006
battaglia angelo
Asini
fattrici da 3 a 7 anni
az. leggio di tumino maria grazia
schembari francesco
antoci giorgio
fattrici da 7 anni ed oltre
antoci giorgio
dipasquale angelo
occhipinti angelo
stalloni approvati per la monta
az. leggio di tumino maria grazia
leggio rosario
occhipinti angelo
puledre nate nel 2007
occhipinti angelo
az. leggio di tumino maria grazia
antoci giorgio
puledri nati nel 2007
az. leggio di tumino maria grazia
az. leggio di tumino maria grazia
schembari francesco
puledre nate nel 2006
az. leggio di tumino maria grazia
schembari francesco
guastella carmelo
puledri nati nel 2006
az. leggio di tumino maria grazia
az. leggio di tumino maria grazia
petrolo pirotto
Conigli
bianca di nuova zelanda - adulti
guastella claudio
brancato michele
femadue di riggi maria assunta
bianca di nuova zelanda - giovani

blandino silvana
maschi da 13 a 18 mesi
guardiano ester
guardiano ester
blandino elio
maschi da 18 a 24 mesi
blandino elio
maschi da 24 a 36 mesi
antoci elena
spadaro carmelo
maschi con piu' di 36 mesi
guardiano ester
blandino maria
femmine da 8 a 14 mesi
blandino silvana
antoci elena
licitra francesco
femmine da 14 a 18 mesi
antoci elena
blandino silvana
blandino silvana
femmine da 18 a 24 mesi
licitra francesco
spadaro carmelo
blandino silvana
manze gravide
spadaro carmelo
blandino silvana
incantato pirotto
vacche
blandino silvana
bracchitta rosa
blandino elio
Bovini Limousine
maschi da 8 a 13 mesi
dirosa giuseppe
garofalo giuseppe
dirosa giuseppe
maschi da 13 a 18 mesi
dirosa giuseppe
di pasquale antonio
garofalo giuseppe
maschi da 18 a 24 mesi
garofalo giuseppe
a.a. schininà di mario schininà
battaglimeli croce
maschi da 24 a 36 mesi
garofalo giuseppe
a.a. f.lli stanzu'
maschi con piu' di 36 mesi
a.a. f.lli stanzu'
a.a. schininà di mario schininà
& gaddimeli croce
femmine da 8 a 14 mesi
dirosa giuseppe
a.a. schininà di mario schininà
& gaddimeli croce
femmine da 14 a 18 mesi
garofalo giuseppe
dirosa giuseppe
femmine da 18 a 24 mesi
garofalo giuseppe
a.a. schininà di mario schininà
& gaddimeli croce
dirosa giuseppe
manze gravide (eta' massima 34 mesi)
garofalo giuseppe
a.a. schininà di mario schininà
& gaddimeli croce
vacche
garofalo giuseppe
dirosa giuseppe
a.a. f.lli stanzu'

Immagini della Fiera Agricola Mediterranea di Ragusa

Giudici e commissari di mostre e concorsi

Frisona: Massimo Capra - **Bruna:** Gianfranco Cola - **Pezzata Rossa:** Lorenzo Degano - **Modicana:** Giovanni Barbaccia e Giuseppe Spina - **Limousine e Charolaise:** Sandro Martineddu - **Cavalli:** Ugo Marcocci **Asini:** Luigi Calabrese e Costantino Greco - **Ovini:** Carmelo Giovanni Vitale - **Suini, conigli, avicola:** Arcangelo Patanè - **Formaggi:** Guglielmo Portelli, Giorgio Guastella, Giuseppe Cannizzaro.

Nella foto di gruppo: allevatori di bovini da carne con i giudici e il personale dell'ARAS. Sotto a sinistra, il presidente Bronzino con alcuni allevatori di Frisona. A destra, Lino Pietroboni dell'ANARB con allevatori di Bruna.



animali partecipanti alla Fiera



Nei mesi "grossi" (marzo e aprile), verso le dieci, nelle belle giornate e in quelle meno belle, don Mario, dopo aver fatto i due caciocavalli e dopo averli rivoltati un paio di volte nella *mastredda*, tolta la tuma dal siero e messa nella *vascedda*, si concedeva una meritata pausa. Si toglieva il tasco, se necessario si faceva la barba, si dava una pettinata ai pochi capelli e dopo faceva colazione o, come la chiamava lui, "a manciata ri matina".

Il primo pasto del giorno consisteva in una tazza di buon latte, in cui, al posto dello zucchero, veniva messo il sale. Oggi sembra strano, ma per lui questo abbinamento era più che normale. Si rimetteva il tasco, la giacca, ed era pronto per andare ad "affacciarsi nte vacchi".

Questa operazione era di un'importanza vitale perché, più che una passeggiata, era un attento controllo di tutto quello che l'azienda rappresentava. La camminata mattutina veniva fatta in compagnia di due meravigliosi cani: Turco, di colore grigio scuro, con delle striature in tutto il corpo, e Marchisa, di colore rossiccio con una macchia bianca al collo, simile ad un collare.

Marchisa camminava sempre vicino al padrone, il quale, di tanto in tanto, l'accarezzava definendola "ruffiana". Turco si teneva un po' sulle sue, sembrava più intento al controllo della situazione circostante. Da lontano controllava la mandria; se le vacche pascolavano tutte, vuol dire che stavano tutte bene, se qualcuna non pasceva doveva stare coricata, perché così ci poteva stare, ma se non pasceva e stava ferma come *'mpalata c'* era da preoccuparsi, potevano esserci tutti i sintomi della "Rannila", una delle poche malattie, allora, conosciute. Questo inconveniente poteva essere controllato con una operazione manuale, un po' cruenta, ma che tante volte dava risultati positivi. In queste cose, diceva don Mario, si deve essere "prattichi".

Bozzetti ragusani di ieri...

Mio padre, un massaro

Calpestando i prati a pascolo si analizzava lo stato dell'erba, tenendo in considerazione la direzione dei venti, perché don Mario asseriva che con la tramontana l'erba sembrava "fritta 'nta patedda". Se, invece, erano i venti sciroccali i terreni sembravano tutti "erva", e valutava se in quell'appezzamento le vacche potevano ancora stare o se era il caso di portarle in qualche altra chiusa, per permettere al pascolo di rifarsi.

Arrivati in mezzo alla mandria uno sguardo particolare era dedicato al toro: la sua posizione era molto importante: se pascolava molto vicino a qualche vacca, la stessa era prossima ad andare in calore, "era ntò nésciri". Don Mario "rassegnava" il toro ogni volta che lo vedeva, cioè ne apprezzava le forme e sperava che la progenie venisse meglio possibile, perché era "buonu e figghiu di 'na gran vacca".

La passeggiata di don Mario serviva anche per controllare "i cantuneri re vara", perché se crollavano ostruivano il passaggio obbligato degli animali e quindi dovevano essere sistemati - se non subito - al più presto possibile. Un'altra attenta *taliàta* agli *scifi*: se mancava l'acqua si tirava fino a riempirli, se erano pieni controllava lo stato di pulizia, perché se l'acqua emanava cattivo odore gli animali non bevevano e quindi gli *scifi* si dovevano ripulire. Buttava l'acqua per terra, magari imprecando, perché l'acqua è grazia di Dio e costa fatica raccogliarla e tirarla. Sicuramente in passato si dava all'acqua molta più importanza di quanto non si faccia oggi!

In questo tipo di camminata don Mario non dimenticava mai di portare con sé una "zappudda" che, a volte, veniva usata come appoggio, ma in effetti serviva per

estirpare le spine (*i mufini*) che invadevano i pascoli nelle annate di *prummintiu* quando pioveva abbondantemente nel mese di settembre e nascevano in gran quantità. La cosa positiva, in tutto ciò, consisteva nel fatto che le spine, restando

un paio d'ore con le radici al sole diventavano cibo appetibile per le vacche; con questa operazione si otteneva quindi un doppio risultato. La camminata si concludeva con la raccolta della verdura da campo (*agiti, cicoria*) a seconda della stagione. Queste verdure spontanee la sera venivano cotte con i legumi e la pasta con l'aggiunta di un po' di lardo precedentemente salato nello *stipo*; una squisitezza che vorrei ritornare a gustare.

Oggi queste belle camminate non si fanno più, 'u *massaru* la mattina deve andare ad autenticare una firma o sbrigare una pratica in qualche ufficio, le vacche non sono più dello stesso colore e non pascolano più nelle *chiusa*. Il bel toro che tanto inorgoglia don Mario non esiste più, è stato sostituito dalla fecondazione artificiale!

Io che sono un povero nostalgico, con l'assenza di tutto l'insieme di queste cose mi rattristo. Constato che godiamo di tanti confort, constatato che il computer la fa da padrone, ma constatato pure che ci mancano, e ci mancano sempre di più, le cose che una natura incontaminata ci offriva con magnanimità, e che è quasi scomparsa la cultura contadina del massaro di una volta, che magari faceva fatica ad apporre la sua firma, ma era un contenitore di sapienza ed era un punto di riferimento tanto importante per i giovani.

Il mio pensiero e tanta riconoscenza va a tutti i "don Mario" che ho conosciuto nella mia vita, dai quali ho appreso quel poco che so nel campo agricolo-zootecnico e che vorrei tanto tramandare a chi viene dopo di me nel ricordo di chi ci ha preceduto, tenendo presente il detto: "si stava meglio quando si stava peggio".

Carmelo Di Pasquale

S. Margherita Belice: alla XV edizione la vetrina siciliana ovicaprina

Da sinistra: il dr. Baldo Portolano, il dr. Salvatore Murru, il dr. Andrea Truscelli e il dr. Nino Colombo. In basso pecore e arieti Valle del Belicee capre Girgentane.

Si estende il raggio di partecipazione degli allevatori di pecore di razza Valle del Belice alla fiera di S. Margherita, organizzata dall'ARAS, dal Comune e dalla locale SOAT dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste. Per la prima volta, infatti, qualificati allevamenti del Palermitano hanno firmato la loro partecipazione alla manifestazione. La mattinata del 4 settembre ha registrato una maggiore affluenza di visitatori rispetto alle scorse edizioni che si sono avvicinati agli animali per ammirare le qualità prodotte dalla selezione e seguire le valutazioni morfologiche della XV Mostra della pecora della Valle del Belice e il III Concorso Caprini di razza Girgentana.

“La manifestazione non ha ancora il grado di Mostra Nazionale come era stato previsto durante la fase organizzativa – ha dichiarato il prof. Baldo Portolano, uno dei più appassionati studiosi di ovi-caprini ed anche assessore all'Agricoltura di S. Margherita Belice –, ma vi assicuro che ci metteremo subito al lavoro con l'ARAS per realizzare la prossima edizione nel mese di maggio ed avrà carattere nazionale. Problemi sanitari dovuti anche all'exasperante interpretazione delle norme da parte del mondo veterinario – ha aggiunto Portolano – hanno impedito una partecipazione più numerosa, a ciò si deve aggiungere che alcune aziende carenti di manodopera hanno difficoltà ad organizzare la propria presenza con gli animali in fiera”.

Fiducioso nel futuro di questo patrimonio zootecnico è il direttore nazionale dell'Associazione della Pastorizia, Salvatore Murru, accorso per manifestare il sostegno dell'ASSONAPA che conside-



ra una realtà interessantissima le due specie cui è dedicata la fiera. “Occorre aggregarsi per commercializzare latte e formaggi – ha ricordato Murru –, altrimenti è difficile spuntarla col bilancio aziendale. In Toscana il latte ovino ha un prezzo ufficiale, è di 85 centesimi di euro al litro, franco azienda. Lì la concertazione con gli industriali è più leale e serena”.

Da anni si batte in favore della pastorizia Nino Santo Riggio, di casa nel luogo, considerato che è anche presidente del Consorzio provinciale allevatori di Agrigento. Non manca il suo appoggio al settore nemmeno in qualità di vicepresidente dell'ASSONAPA. A S. Margherita so-

no intervenuti anche i vertici regionali dell'ARAS: il presidente Armando Bronzino, il direttore Carmelo Meli e il capo dell'Area Tecnica Andrea Truscelli. Interessato all'evento anche Nino Colombo, responsabile del Servizio di Produzione animale dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste. “Non fatevi scappare la misura del bando che prevede un contributo del 50% a fondo perduto per la compravendita di ovi-caprini selezionati – ha suggerito agli allevatori, approvando lo sforzo di assicurare questa vetrina zootecnica nell'Agrigentino –. È l'ultima possibilità di questo genere che viene data agli imprenditori zootecnici”.

La giuria degli esperti, unica per ovi-

ni e caprini, era guidata da Raffaele Sarda e composta da Giovanni Vitale e Pippo Bentivegna. In serata, all'interno della Villa del Gattopardo, ha avuto luogo il percorso enogastronomico tra i sapori della Valle del Belice, con la degustazione dell'omonimo formaggio fresco DOP, denominato appunto “Vastedda della Valle del Belice”, guidata dall'esperto caseario dell'ARAS Giovanni Vitale.

La pecora “Valle del Belice” deriva da un incrocio a tre vie che ha visto interessate le razze Pinzirita, Comisana e Sarda con frazioni incontrollate di sangue e riproduzione in consanguineità. Dunque la genesi di questa pecora è legata alla millenaria presenza degli ovini in Sicilia.

Ignazio Maiorana

Marco Antonio Scalas confermato Presidente dell'AssoNaPa

Marco Antonio Scalas è stato confermato Presidente dell'Associazione Nazionale della Pastorizia per il triennio 2008-2011. È stato rieletto all'unanimità, il 24 luglio scorso, nella riunione di insediamento del nuovo Consiglio di Amministrazione. Marco Antonio Scalas, 53 anni, conduce un'azienda di ovini di razza sarda ad Assemmini in Provincia di Cagliari. Oltre a ricoprire importanti incarichi sindacali, è Presidente dell'Associazione Interprovinciale degli Allevatori di Cagliari, Iglesias, Medio Campidano e dell'Associazione Regionale Allevatori della Sardegna. La Sua attività è incentrata all'ottenimento del giusto riconoscimento del ruolo degli allevamenti ovini e caprini nell'ambito dell'interesse agricolo generale, con la valorizzazione del comparto quale sistema di qualificazione delle particolarità produttive nel contesto zootecnico nazionale ed internazionale.

Nella stessa riunione sono stati eletti alla Vice Presidenza Michelino Piras, Santo Riggio ed Ezio Nizzi. Completano il Consiglio di Amministrazione: Enzo Biancucci, Michele Cavalli, Gervasio De

Ciampis, Lucia Morali, Valerio Piredda, Francesco Saccà, Francesco Sabino. Il Collegio Sindacale è composto da: Ivana Galeassi, Giampaolo Tardella, Paolo Biasucci.



Manifestazioni zootecniche d'oltre Stretto Cremona: una vetrina per animali da latte

Dal 24 a 26 ottobre, nel quartiere fieristico di Cremona, organizzata dall'Associazione provinciale allevatori, si terrà l'affermatissima Mostra del Libro Genealogico delle bovine da latte (Frisona, Bruna e Pezzata Rossa) con annesse gare di giudizio, di tolettatura e di conduzione degli animali. È una delle più importanti rassegne zootecniche ed agricole a livello mondiale. Un'occasione unica per avere una panoramica ampia e completa sulle soluzioni più innovative e le migliori tecnologie a disposizione di un mercato sempre più esigente e specializzato.

Verona: eccellenza e internazionalità per Fiercavalli 2008

Il cavallo e l'uomo. Una storia che dura da secoli, un tema che lega ambienti diversi, uno stile di vita che coinvolge tutti i settori. Fiercavalli - International Horse Festival - dal 6 al 9 novembre, racconterà tutti i dettagli di questo rapporto millenario.

La Sicilia, come altre regioni italiane, si esibirà col cavallo Sanfratellano e l'asino Ragusano. L'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste sosterrà l'esposizione delle razze sicule a Verona e l'AIA, nel padiglione di Itallalleva, darà la possibilità ai visitatori di degustare il latte d'asina, prezioso alimento per gli allergici ad altro latte.

Gli allevatori si organizzano per non soccombere

A fine agosto scorso, con l'assistenza dell'ARAS di Enna e Caltanissetta, si sono costituite due società cooperative di allevatori: la *Olimpo Sicilia*, che esprime l'altitudine di una provincia al centro dell'isola, ha sede ad Enna, è presieduta dal dr. Filippo Cottonaro e conta 42 soci; la *Aristeo*, il cui nome richiama il mitologico pastore pioniere della caseificazione in Sicilia, ha sede a Caltanissetta, è presieduta da Gaetano Capici e conta 40 soci. Sono allevatori di bovini e ovini con un patrimonio complessivo di circa 40.000 capi.

Queste due organizzazioni di produttori mirano a dar luogo alla prima concertazione sul prezzo del latte ovi-caprino in Sicilia. Altre finalità riguardano l'acquisto dell'autobotte, la realizzazione di un centro raccolta latte e di un impianto di caseificazione.

Secondo il responsabile interprovinciale dell'ARAS, dr. Raffaele Sarda, le nuove aggregazioni di imprenditori potranno dare una svolta alla commercializzazione dei prodotti locali e al riconoscimento da parte dei consumatori della bontà e qualità di latte e formaggio locali. Se è vero che l'unione fa la forza, una ottantina di allevatori insieme potranno imporsi meglio sul mercato e resistere alle difficoltà economiche che la crisi del settore presenta giorno dopo giorno.

L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza dei prodotti alimentari per l'uomo

Eti-AIA: etichettatura e tracciabilità delle carni bovine

Bilancio positivo in Sicilia

Con i capi che verranno macellati entro il 2008 l'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia conclude il primo triennio del Programma Eti-AIA in Sicilia e si prepara ad avviare l'attività per il 2009.

La forte volontà e la lungimiranza dell'AIA e dell'ARAS hanno fatto sì che il Programma di Etichettatura delle carni bovine diventasse una realtà anche in Sicilia. Siamo ormai al terzo anno di applicazione del Disciplinare volontario di Etichettatura e si è assistito ad un progressivo aumento delle adesioni da parte degli allevatori siciliani, che sono raddoppiate di numero nel 2008. Questo incremento denota appunto l'entusiasmo e la convinzione degli allevatori di entrare a far parte di un sistema che rappresenta il futuro delle carni siciliane.

Ma cos'è Eti-AIA? Si tratta di un disciplinare di produzione proposto dall'Associazione Italiana Allevatori ed autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali che permette agli allevatori di entrare in un circuito di controlli ed assistenza finalizzato all'immissione sul mercato di carne etichettata e tracciata. Oggi il consumatore, sempre più attento a ciò che mangia, è meno propenso ad acquistare carne d'ignota o dubbia provenienza e si sofferma a leggere attentamente le indicazioni riportate in etichetta. Lo scopo di Eti-AIA è appunto quello di far pervenire sulle tavole dei consumatori un prodotto che abbia proprio quei requisiti di salubrità e quelle indicazioni che l'acquirente ricerca.

In Sicilia siamo alla fase della filiera corta che coinvolge i capi di bestiame sino all'uscita dall'azienda per il macello. I bovini da macellare sono "accompagnati"

da un certificato di origine riportante tutte le indicazioni relative all'azienda di allevamento, la matricola del capo, il paese di nascita e quello di macellazione, la razza, il sesso, l'età, la data di macellazione e l'importante dicitura: "razione alimentare senza grassi animali aggiunti".

Perché conviene aderire al disciplinare? In primo luogo perché l'adesione non comporta alcun cambiamento del metodo di conduzione aziendale in quanto si tratta di non somministrare al bestiame degli alimenti che contengano grassi di origine animale aggiunti. Inoltre la quota di adesione è di entità puramente simbolica e consente di accedere al premio supplementare alla macellazione riservato a quei capi avviati al macello ad un'età compresa tra i 12 e i 26 mesi, purché allevati in azienda per non meno di 7 mesi. Infine Eti-AIA permette di entrare a far parte di un sistema che sarà sicuramente (e obbligatoriamente) quello del futuro, ma intanto consente di adeguarsi anche ad altre normative quali, ad esempio, quella sulla tracciabilità dei mangimi, grazie alla collaborazione ed alla compilazione gratuita, da parte dei tecnici dell'ARAS, dei registri dei fornitori e di tutta la modulistica prevista.

L'Associazione Regionale Allevatori ha cominciato a coinvolgere nel progetto i propri soci nel 2006. Gli allevatori che hanno da subito aderito sono stati 136 concentrati nelle province di Ragusa (17 allevamenti e 367 capi) e Siracusa (119 allevamenti e 2.755 capi). Nel 2007 il numero delle adesioni è aumentato e le province coinvolte sono state: Agrigento (7 allevamenti e 54 capi), Caltanissetta (4 allevamenti e 105 capi), Ragusa (19 allevamenti e 288 capi) e Siracusa (198 allevamenti e 1.219 capi). Nel 2008 ci ritroviamo in provincia di Agrigento con 8 allevamenti e 110 capi, in provincia di Caltanissetta con 10 allevamenti e 245 capi, in provincia di Enna con 4 allevamenti e 37 capi, in provincia di Palermo con 2 allevamenti e 35 capi, in provincia di Ragusa con 19 allevamenti e 245 capi e in provincia di Siracusa con 153 allevamenti e 2.061 capi.

I numeri di cui sopra (7.521 capi nel triennio), tradotti in termini di premio supplementare alla macellazione, hanno portato nelle tasche degli allevatori siciliani aderenti €40.000 circa nel 2006, €45.000 circa nel 2007 ed €75.000 circa nel 2008. Tale cifra, in questo momento di difficoltà economica per le aziende, rappresenta sicuramente una non indifferente risorsa finanziaria.

La banca dati Eti-AIA viene gestita, a livello regionale, dall'Area Tecnica dell'ARAS che ne trasmette i dati all'AIA, la quale si interfaccia con l'Ente pagatore AGEA.

L'adesione al Disciplinare Eti-AIA, volontaria e annuale, fornisce alle aziende: la consulenza ed assistenza da parte dei Tecnici ARAS; l'analisi dei mangimi; l'immissione in Banca Dati delle informazioni relative all'azienda ed ai capi; il rilascio dei certificati di origine; le verifiche documentali da parte dell'AIA e le verifiche annuali da parte dell'Ente Certificatore preposto per il rilascio delle conformità.

Ci piace ricordare che in molti hanno capito che l'adesione al disciplinare Eti-AIA non ha l'unico scopo di percepire il premio supplementare bensì quello di entrare a far parte di un sistema che, in un fu-



Lombata e carcassa bovina in un mattatoio



turò molto prossimo, quando si avvierà anche la filiera

lunga (dal macello al punto vendita), consente agli allevatori di dare un valore aggiunto al proprio prodotto. È già noto, infatti, che da tempo la Grande Distribuzione chiude i contratti esclusivamente con i fornitori di carne etichettata e tracciata. Inoltre, esiste un sito internet attivo in cui immettendo la matricola del capo riportata sulla confezione che si è acquistata si possono ottenere tutte le informazioni relative all'azienda di provenienza ed al singolo bovino.

Ci si augura, pertanto, che la sensibilità al progetto e la forza di volontà che contraddistingue da sempre i nostri allevatori possa, attraverso l'adesione al disciplinare di produzione, metterli in condizione di proporsi sul mercato con un prodotto che, avendo tutti i requisiti richiesti dalle vigenti normative e dai consumatori, possa dare il giusto incremento di reddito.

Gli allevatori interessati ad aderire possono chiedere le informazioni relative al disciplinare agli Uffici ARAS della loro provincia.

Rosario Di Raimondo

Dal 17 al 19 settembre l'Istituto Zooprofilattico, in collaborazione col Ministero della Salute e dell'Associazione Italiana Allevatori, ha organizzato un corso di formazione sul benessere degli animali in allevamento da reddito. Dal Ministero, da alcune Università e Istituti Zooprofilattici italiani sono stati inviati a Palermo esperti che si sono occupati di molteplici aspetti orientati all'adeguamento degli allevamenti in direzione del benessere animale.

Vari e articolati gli argomenti proposti ad un pubblico di veterinari. Agli ascoltatori è stato detto persino come si deve tenere in casa un pitone oppure, per esempio, che ad una pecora avviata alla mungitura non bisogna far salire nemmeno un gradino, che agli animali allo stato brado occorre assicurare qualche riparo ed una buona razione alimentare. Il nostro pensiero è subito corso ai cavalli Sanfratellani liberi nel bosco di Cesarò, che vedono il loro padrone solo quando sono destinati alla vendita, o ancora ai selvaggi suini neri dei Nebrodi la cui carne risulta, però, di impareggiabile gusto. Gli allevatori cercheranno di adeguarsi per il bene dei consumatori, ma alcuni aspetti normativi sono esagerati ed anche inutili. Infatti, quando si parla di benessere degli animali alcuni imprenditori zootecnici ribattono: "Ma al nostro benessere, invece, chi pensa?" La risposta più logica è che al benessere degli animali corrisponde una loro maggiore produttività e dunque un maggiore benessere degli allevatori. "I consumatori più avveduti acquistano i prodotti provenienti da aziende che rispettano il benessere degli animali, perché sanno che sono più salubri", risponde la d.ssa Daniela Nifosi che si occupa di benessere animale presso l'Ispettorato regionale Veterinario.

Il dr. Luigi Bertocchi dell'Istituto Zooprofilattico della Lombardia e dell'Emilia Romagna riferisce che in alcuni Paesi europei i consumatori richiedono garanzie che

Benessere animale All'IZS di Palermo si formano i tecnici



La nostra intervista al dr. Bertocchi e alla d.ssa Nifosi. Nella foto in basso una parte del pubblico presente al corso.

i prodotti alimentari in vendita siano provenienti da animali allevati in condizioni di benessere. Prima o poi, comunque, le norme sanciranno l'obbligatorietà del benessere negli allevamenti. Alcuni strumenti legislativi possono già aiutare ad impostare le aziende in tal senso. La trasparenza della filiera può offrire ampia possibilità ai consumatori di regolarsi nelle loro scelte quando vanno a fare la spesa.

Ma di quale natura sono gli ostacoli che si frappongono al benessere? Molte aziende hanno limiti strutturali: "Molti allevamenti al pascolo brado in Sicilia - osserva il dr. Ber-

tocchi che conosce buona parte del territorio isolano - si alimentano in terreni poveri e non sempre gli imprenditori possono intervenire con una integrazione alimentare di sostegno. Gli animali malnutriti sono espressione di malessere. Se intervengono le norme sull'obbligatorietà del benessere animale molte cose cambieranno in campagna e a tavola".

Al corso si è parlato del piano d'azione comunitario 2006-2010 sul benessere animale e di quello nazionale, sulla politica di condizionalità, sul benessere degli animali, da pelliccia e persino dei pesci marini, oltre che di tutte le specie della zootecnia italiana. Di tutto di più. Ma pare che alcuni veterinari abbiano chiesto un successivo corso pratico di aggiornamento riferito al benessere degli animali legati agli allevamenti siciliani più diffusi. Per la d.ssa Nifosi, insieme all'ARAS, si può riproporre l'argomento in maniera più specifica e utile alle esigenze del nostro territorio.

Ignazio Maiorana



L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza dei prodotti alimentari per l'uomo

La Sicilia dei formaggi

a cura di Ignazio Maiorana

Forme e sbocchi del Ragusano e del Catanese

Per conoscere sapori e fragranza della multiforme e variegata quantità di formaggi artigianali occorre degustarli. Solo allora si può riuscire ad entrare nel creativo e salubre mondo della caseificazione siciliana.

Il formaggio biologico di Occhipinti

Partono per la Francia oppure vengono distribuiti in provincia di Ragusa e nel Catanese i formaggi dell'azienda Occhipinti, tre generazioni alle spalle e chissà quante dinanzi, considerata l'efficientissima organizzazione di questo gioiello dell'allevamento siciliano e dell'industria casearia artigianale siciliana.

La trasformazione del latte in azienda inizia negli anni '70 con Giovanni Occhipinti (oggi settantacinquenne).

Intorno al 1990 il figlio Giuseppe (oggi 41 anni) e la moglie Salvatrice (39 anni) rilanciano l'azienda sotto tutti i punti di vista: cambiano le modalità di produzione e migliorano le strutture di un'azienda che comunque rimane a conduzione familiare. Questo ha assicurato la tipicità e la genuinità dei prodotti, ma anche l'attenzione con la quale essi vengono seguiti sin dalla prima fase di produzione, dall'allevamento secondo le norme dell'agricoltura biologica – quindi con pascolo, foraggi e mangimi quasi interamente prodotti in azienda – alla mungitura.

Il caseificio trasforma il latte appena munto, un fattore, questo, importante per la buona riuscita del prodotto finito pronto per la commercializzazione: la ricca gamma offerta, oltre alle provole, alla mozzarella e alla ricotta fresca e salata, ai formaggi aromatizzati ormai tra i più richiesti, propone il Ragusano DOP e il "tomazzo" canestrato, quest'ultimo legato alla tradizione modicana. La bivalenza della trasformazione è dovuta al fatto che l'azienda è situata in contrada S. Giacomo, "culla" di terra tra Modica e Ragusa. In 40 ettari di terreno si allevano 45 bovini



di razza Modicana, Bruna e Frisona in purezza di razza, si trasformano 1000 litri di latte al giorno con l'aiuto non solo familiare ma anche di alcune collaboratrici. Il futuro dell'azienda sta in una triade di fratelli che attualmente studiano: Chiara (17 anni), Mariabernadette (14), Giovanni (11), che vediamo smanettare al computer nell'ufficietto del caseificio. Assorbendo quest'atmosfera di educazione, di rispetto di sani valori come laboriosità ed economia, acquisiranno la capacità organizzativa aziendale, con la guida e la severità affettuosa di genitori che fanno la buona famiglia di campagna. Questi figli, in queste condizioni, non possono che crescere bene. Già si vede.

Un occhio alle vacche e l'altro al caseificio, con un obiettivo: l'agriturismo

Giuseppe Giurdanella è tra i soci fondatori della più grossa cooperativa di allevatori della provincia iblea, Ragusa Latte. Oggi, collaborato dal figlio Alessandro, alleva in stabulazione libera 55 vacche di razza Pezzata Rossa Italiana in contrada Parabuto a Ragusa, 30 ettari di terreno dal quale ricavano l'80% del fieno utilizzato per l'alimentazione degli animali. Questi ultimi si riproducono grazie ad un toro per monta naturale, "anche se così – confessa l'allevatore – la genetica non fa grossi passi avanti, ma recuperano nell'interparto più breve". Tuttavia l'azienda vende numerosi vitelli maschi agli allevamenti di razza Frisona che intendono correggere la qualità del latte.

La storia di quest'azienda ha voltato pagina nel 2004 quando Giurdanella ha comprato 15 manze gravi e un torello al nord. Il miglioramento del suo bestiame è partito da qui ed oggi le fattrici vantano una produzione media di latte in un anno di 65-70 q all'anno a vacca. Con queste vacche conviene caseificare, rende di più. Così Giuseppe e Alessandro trasformano il latte in formaggio Ragusano, provole e ricotta fresca seguendo la tradizione aziendale. Vendono i prodotti in zona, ma oggi il loro orientamento guarda anche all'agriturismo. Già si è cominciato richiamando gente in azienda mediante la degustazione dei prodotti della loro terra. Ma, prima o poi, nei suggestivi e antichi fabbricati di questa masseria nell'amena campagna iblea gli ospiti soggiogneranno per ritrovare la propria dimensione umana nel gusto e nella qualità della vita rurale.

I Giurdanella caseificano all'antica (vedi foto a sinistra).

Qui a destra padre e figlio con le loro vacche



Ramacca (CT) Di Grandi: dalla Modicana alla Frisona e la pasta... fila!

A Ramacca avevamo l'idea dell'ordine e della cura ambientale trovati nell'azienda ovinicola e agrituristica di Filippo Malerba. Questa volta la d.ssa M. Pia Castiglione, nuova responsabile dell'ARAS di Catania, ci ha indirizzati dai fratelli Michele, Giorgio e Vincenzo Di Grandi, anche loro con azienda in territorio di Ramacca, ma qui l'ordine lascia un po' a desiderare. È un allevamento composto da 54 bovine Frisona Italiana in purezza di razza che in media fanno 25 kg di latte al giorno.

Anche qui si trasforma il prezioso liquido bianco e il caseificio è noto per i suoi ottimi formaggi presenti in tante fiere regionali e nazionali.

“La sala mungitura è impostata per l'allevamento computerizzato – fa sapere il controllore Pappalardo che ci ha accompagnato –, il 50% del latte viene conferito alla Latteria Sole che lo paga 38 centesimi + IVA al litro”. Il resto viene trasformato in azienda e viene venduto in azienda stessa o va a finire nei supermercati della zona. L'azienda Di Grandi costituisce realtà pilota nel Catanese per le visite didattiche di tante scolaresche. Dentro il caseificio troviamo difficoltà a reperire formaggi da fotografare. Possiamo solo riferire che qui si producono il Ragusano, le provole e le trecce a pasta filata. “Tutto venduto giornalmente – affermano i titolari –, ci sono solo un paio di forme che più tardi verrà a ritirare chi le ha prenotate”.

Per un allevamento che dalla Modicana è passato alla Frisona sicuramente non eccellente è tanto. Perché questo cambiamento di razza di alcuni anni fa? “Abbiamo realizzato capannoni e altre strutture ma la Modicana vuole stare all'aperto, nessun problema col caldo eccessivo fuori – sostiene uno dei fratelli Di Grandi –, nelle stalle non ce la fa a resistere. Ecco perché abbiamo comprato 10 giovenche di razza Frisona Italiana a Caltagirone che ora hanno soppiantato definitivamente la Modicana”.

La curiosità dell'azienda che vogliamo trasferire ai lettori è la bravura di Vincenzo Di Grandi di inventare mezzi meccanici e attrezzature di uso agricolo ordinario che esponenti della grande industria hanno fotografato e poi imitato.



Due dei fratelli Di Grandi nel caseificio e in stalla



L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza dei prodotti alimentari per l'uomo

Ragusa - In crescita la qualità dei puledri

Vince la genetica al 34° Premio regionale di allevamento



Si è svolto regolarmente, nei giorni 12-14 settembre, presso il Maneggio comunale di Ragusa, il 34° Premio regionale di allevamento comprendente le prove di salto in libertà, obbedienza e modello riservate a puledri equini selezionati UNIRE di 3 anni.

A giudicare dal numero dei soggetti partecipanti (circa 40) e dagli esemplari classificati risulta elevata la qualità dei puledri su cui ha avuto il suo importante ruolo la genetica. Tra i primi classificati, oltretutto, un buon 50% sono nati da inseminazione artificiale con seme di alto livello.

In campo abbiamo raccolto la dichiarazione del colonnello Amos Cisi, un giudice impegnato nella valutazione della prova di obbedienza e in quella del salto in libertà: "Quest'anno i cavalli sono stati portati in campo in maniera decisamente migliore rispetto alla scorsa edi-

zione, il livello di preparazione dei soggetti è stato decisamente superiore. Riguardo alla genetica so che oltre alla fecondazione artificiale qui si interviene anche mediante embriotrasferimento. Si va verso la qualità. La gente ha capito che conviene produrre bene, altrimenti il mercato, di per sé non molto vivo in questo momento, rimane indifferente al vostro patrimonio equino".

Animatore e organizzatore della manifestazione il dr. Giorgio Lo Magno, veterinario dell'ARAS di Ragusa che si occupa di Fecondazione artificiale e di embriotrasferimento. Presenti alla premiazione il presidente dell'ARAS Bronzino, funzionari dell'Istituto Incremento Ippico e il presidente della Società Ippica ragusana Vito D'Amato.

Ecco i primi tre classificati nelle rispettive prove del Premio:

Modello

- 1° *Zhelenia* di Laura Panasia
- 2° *Zelè* di Giovanni Fisichella
- 3° *Zablà* di Giovanni Fisichella

Obbedienza

- 1° *Zharline* di Francesca Brugaletta
- 2° *Zemato della Loggia* di Giancarlo D'Aquila
- 3° *Ebby* di Giovanni Fisichella

Salto in libertà

- 1° *Ebby* di Giovanni Fisichella
- 2° *Dorie* di Salvatore Caccamo
- 3° *Venezia del Silone* di Giovanni Sapuppo

Il marchio "Solo di Pezzata Rossa"

Un valore aggiunto per gli allevatori, uno scrigno di delizie gastronomiche per il consumatore

Finalmente... un risultato importante è giunto dopo anni di iter comunitario: recentemente il marchio "Solo di Pezzata Rossa" è stato registrato a livello europeo. Latte e formaggio, carne e pelle prodotti con bovine di razza Pezzata Rossa possono ora essere contrassegnati e commercializzati in maniera chiara e senza dubbi. Allevatori e casari, ma anche chi vende carne di Pezzata Rossa, possono ora tutelare le peculiarità delle loro produzioni. Finalmente si può partire con la promozione e la vendita del formaggio monorazza che alcuni produttori hanno ormai da tempo intrapreso.

Era ora perché chi produce un formaggio "diverso" non solo per motivi di "razza", che già di per sé sarebbe sufficiente, ma perché fatto con latte crudo, con solo latte, caglio e sale, vede

ora tutelato il suo modo differente di porsi nei confronti del consumatore, della qualità e della tradizione.

Nessuno fra noi ha mai pensato di produrre un qualcosa che dovesse piacere a tutti... ma che fosse diverso dagli altri quello sì, perbacco.

L'avventura del "monorazza" comincia; per ora con il formaggio e a seguire con la carne; è sicuramente una strada non semplice, ma l'alternativa è la massificazione del prodotto e, conseguentemente, del gusto dei consumatori. Una strada non adatta ai piccoli e medi produttori come sono la maggior parte dei nostri allevatori e caseificatori di Pezzata Rossa Italiana. Ad iniziare questo percorso e a sottostare alle severe regole che il disciplinare del marchio impone sono un gruppo di precursori del nord che da sempre hanno creduto in questa idea. È nostro auspicio che, presto, altri seguano il loro esempio al sud.

Giacomo Menta



Bollettino commerciale

Inviare i vostri annunci a:
siciliazootecnica@arasicilia.it

Servizio gratuito offerto alle aziende assistite dall'ARAS

1- VENDONSI, in Sperlinga (EN), 16 vacche Brune e 4 Frisone iscritte al LG e quota latte di 99.814 kg (tel. Vincenzo Ferraro 0921 564074)

1- VENDESI, in Gangi (PA), quota latte di 466 quintali, prezzo da concordare (az. Mario Puccio (tel. 0921 689921 - 338 1539257).

1- VENDESI, in Collesano (PA), gregge di 500 ovini di razza Valle del Belice, sanitariamente indenne (az. Giuseppe Cirrito, tel. 320 3907159).

1- VENDESI, in Castronovo di Sicilia (PA), allevamento bovino di razza Modicana (25 vacche, 10 giovenche e un toro). Rivolgersi azienda Madonia (tel. 329 7979903) oppure al tecnico ARAS (tel. 338 34047665)

Sicilia
Zootecnica

Mensile
dell'Associazione Regionale
Allevatori della Sicilia

Direzione e Amministrazione: Via P.pe Belmonte, 55
90139 PALERMO - tel. 091 585109

Autorizzazione del Tribunale di Palermo n. 9 del 16-7-1974

Iscrizione n. 11375 al Registro degli Operatori della Comunicazione

P.I. Spedizione in A.P. - 45% - art. 2 comma 20/B Legge 662/96 D.C.B. Sicilia 2004

Direttore responsabile
Armando Bronzino
Commissione di Redazione
Aldo Cacioppo
Giuseppe Caruso
Carmelo Meli
Nino Santo Riggio
Andrea Truscelli
Ha collaborato alla Redazione:
Ignazio Maiorana

In questo numero:
Carmelo Di Pasquale
Rosario Di Raimondo, Giacomo Menta

Stampa: Eticol Tipolitografica
Via G. Cimballi, 40 - PALERMO - Telefax 091 541404

Sito internet: www.arasicilia.it

Abbonamento
annuo: 13,00

Versamento a mezzo c/c postale n. 000079332573 intestato a:
Associazione Regionale Allevatori Sicilia - Via P.pe Belmonte, 55 - 90139 Palermo

Scriveteci! e-mail:
siciliazootecnica@arasicilia.it

Il Direttore Responsabile informa gli abbonati che la redazione di questo Periodico avviene in conformità a quanto disposto dal D.lgs 196/03 (Codice in materia di protezione dei dati personali)

L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza dei prodotti alimentari per l'uomo