



Sicilia Zootecnica

Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente



39° ANNO, n.1
Gennaio-febbraio 2014



Periodico zootecnico e agroalimentare edito
dall'Associazione Regionale Allevatori
col sostegno dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale

Autorizzazione del Tribunale di Palermo n. 9 del
16-7-1974 P.I. Spedizione in A.P. - 45% - art. 2
comma 20/B Legge 662/96 D.C.B. Sicilia 2004

Direzione e Amministrazione: Via P. Belmonte, 55 - 90139 PALERMO - tel. 091 585109 - 340 4771387

Rosa Giovanna Castagna presidente della CIA

Nei primi di febbraio, a Palermo, il congresso della Confederazione italiana agricoltori della Sicilia ha eletto, per la prima volta, una donna presidente regionale. Rosa Giovanna Castagna, 40 anni, imprenditrice agricola. A lei il compito di guidare il nuovo corso e la svolta organizzativa che la CIA sta attivando.

Presidente, l'eredità di militanza familiare nella CIA ha giovato per la Sua elezione? E quanto?

No, in questo senso non ha giovato, ma ha giovato la mia storia personale e la storia di mio padre. Una storia che ha molto di CIA, perché mio padre è uno dei fondatori di questa organizzazione. Io sono cresciuta con la CIA. La prima volta che ho attraversato lo Stretto di Messina avevo 10 anni ed ero su un pullman pieno di agricoltori diretti alla grande manifestazione dell'84 a Roma. Ho compiuto studi umanistici, mi sono occupata di politica, ma la mia famiglia ha svolto sempre l'attività agricola. Oggi, io e mio fratello gestiamo un'azienda zootecnica e un agriturismo a Tusa, tra i Nebrodi e le Madonie.

Rispetto alla scorsa presidenza come ha trovato la CIA?

Premetto che le dimissioni degli ultimi due presidenti hanno certamente creato un minimo di disorientamento negli associati, che non hanno visto più un punto di riferimento fermo nella direzione regionale. È naturale che, nel momento in cui viene a mancare il leader, in un periodo economicamente così complicato in agricoltura e con l'apertura delle frontiere a 360 gradi, è normale che ci si disorienti.

Mancava l'anima?

No, non manca l'anima alla CIA, è mancato il punto di riferimento, il trascinatore regionale, quel trascinatore che, a livello locale e provinciale, però, c'è sempre stato. Con l'autoriforma avverrà il cambiamento: la dirigenza politica della CIA è affidata agli agricoltori, non ci sono più funzionari ai vertici politici. Il direttore segue la parte amministrativa e di gestione ed è un funzionario, la dirigenza politica è affidata agli agricoltori. Questo era anche nel sogno di Avolio, tra i più autorevoli presidenti del-



la CIA, un uomo di indiscutibile spessore.

Quale percorso ha in mente?

Il percorso che abbiamo in mente è quello di far decidere agli agricoltori le loro scelte. Il contadino non è più quello di un tempo, deve adeguarsi a delle regole stringenti e, quindi, per forza di cose bisogna rinnovarsi. L'autoriforma determinerà, inevitabilmente, altri cambiamenti. Sicuramente si porrà maggiore attenzione ai temi specifici di ogni territorio.

Ma quali sono le priorità dell'agricoltura in Sicilia?

Occorre riconoscere il giusto reddito agli agricoltori, occorre fare un grande lavoro di associazionismo perché senza di esso un'azienda, da sola, non riesce ad inserirsi nel mercato. Bisogna fare sistema

Interviste di
Ignazio
Maiorana

Il presidente della Coldiretti membro del CNEL

Alessandro Chiarelli: "Una nomina che mi onora. Intendo collaborare per strumenti legislativi utili all'agricoltura e all'economia"

Presidente, un impegno in più e non di poco conto... Cosa si prova?

È una nomina che mi onora e mi inorgogliesce perché il CNEL (Consiglio nazionale per l'economia e il lavoro) è un organo costituzionale dello Stato che dipende direttamente dal ministero del Lavoro e del Welfare. L'attività e le proposte delle commissioni del CNEL in Parlamento possono tradursi in decreti legge e in leggi. È la prima volta che la Coldiretti siciliana viene coinvolta in tale Consiglio e, per giunta, in maniera così autorevole, considerato che sarò nell'ufficio di Presidenza che coordina le attività all'interno del CNEL.

Cosa può scaturire per l'agricoltura siciliana da questo Suo ruolo?

Per la nostra Isola, ma non solo, è utile promuovere studi sul welfare agricolo che ha molte necessità nuove come, per esempio, quella dei voucher che hanno, però, una limitazione nell'applicazione. Entrare in questa materia permetterebbe alle imprese di avere a disposizione uno strumento più agevole ed economico per la propria azienda, attraverso il quale si possono meglio organizzare e qualificare le risorse occupazionali nell'impresa. Inoltre, vorrei contribuire a dare una mano nell'ordinamento del welfare sempre più multifunzionale, dove c'è tanto altro



da fare. È vero che il campo agricolo ha alcune facilitazioni, ma sono tutte sudate. Tuttavia, occorre rivedere alcuni elementi legislativi, alla luce delle trasformazioni che stanno interessando il mondo agricolo.

Interverrete anche sulla filiera della produzione agroalimentare?

Penso di sì, perché essa va di pari passo con l'economia. Dobbiamo aiutare a far passare, con leggi e decreti, questa volontà forte che l'impresa agricola manifesta nel voler essere tracciata e rintracciata con i propri prodotti, dal campo allo scaffale. Questo aspetto mi tocca personalmente come presidente regionale di Coldiretti e come presidente nazionale di Terra Nostra, perché attiene alla possibilità di far restare in vita un'azienda. È importante che il mondo agricolo abbia una voce anche a certi livelli nonché poter intervenire in questo "parlamentino" del CNEL.

C'è dunque molto spazio per gli alimenti siciliani sul mercato...

Sì, ed è anche necessario equilibrare gli alimenti nella qualità e nella quantità. Se tutti i poveri del mondo mangiassero quanto mangia la fascia ricca del pianeta, saremmo tutti più poveri perché non avremmo il cibo per tutti. Nelle filiere dell'economia agroalimentare vi sono delle ombre delinquenziali, degli interessi torbidi e mafiosi, che

Il commissariamento dell'ARAS

È terminato il periodo di amministrazione del Collegio commissariale dell'ARAS, presieduto dall'ing. Massimo Sessa, il cui lavoro ha evitato il dissesto dell'Organismo degli allevatori, indispensabile alla zootecnia siciliana, per i servizi che offre da circa 70 anni, finalizzati al miglioramento selettivo e del reddito in campagna.

Da gennaio 2014, è subentrato l'avv. Giorgio Biserni, anch'egli nominato dall'Associazione italiana allevatori, con il compito di predisporre ogni azione propedeutica al ripristino degli organi sociali dell'ARAS nonché ridare regolare corso alle attività cui l'ente è preposto.

Ringraziando i suoi predecessori, Sicilia Zootecnica augura a Biserni buon lavoro.

La pagina dell'Istituto zooprofilattico Sperimentale della Sicilia

L'etichettatura e la trasparenza degli alimenti Il ruolo dell'IZSSi

Il duro lavoro della campagna, la sua produzione agricola, trova un solido supporto nella sua riconoscibilità che si chiama certificazione degli alimenti. L'Istituto zooprofilattico sperimentale della Sicilia ha, anche, questa funzione e, in tal senso, è diventato nei decenni una realtà di prestigio in Europa. Per ricordare questo ruolo e per formare gli addetti al controllo dell'alimentazione umana e animale, il dr. Aldo Migliazzo (nella foto a destra), responsabile del servizio Certificazioni di prodotto e consulenza alimentare dell'IZSSi, ha organizzato, il 28 gennaio 2014, nella sede di Palermo, un evento formativo destinato a medici veterinari, biologi, igienisti e tecnici della prevenzione, che ha avuto come tema "L'etichettatura alimentare: nuove applicazioni".



L'incontro, apprezzato e seguito da un folto pubblico, ha offerto ai partecipanti ai lavori un aggiornamento in merito alla etichettatura alimentare, alla nuova normativa europea che regola il settore, agli aspetti sanitari e penali tra tutela della sanità pubblica e informazione al consumatore finale.

La giornata di formazione è stata presentata dal direttore generale dell'IZSSi Tonino Salina e ha registrato il contributo di altri dirigenti dello stesso Istituto. Tra gli ospiti si segnala la presenza di (la partecipazione di) Roberto Capparoni, dirigente del ministero della Salute, di Vincenzo Di Rosa, comandante del Corpo forestale della Regione Siciliana, di Giancarlo Ruffo, docente dell'università di Milano e di Gabriele Squintani, responsabile del Servizio veterina-

la tracciabilità desiderata dal consumatore. Sono state fornite anche indicazioni su come difendersi dalle sofisticazioni e dalla cattiva informazione finalizzata all'imbroglio.

Il giornalista Roberto La Pira, direttore del quotidiano on line "il fatto alimentare", ha dato un gradito contributo di informazione riguardante l'azione di denuncia che il giornale svolge per salvaguardare la massima trasparenza nella produzione e trasformazione del cibo, nell'interesse dei consumatori.



La presentazione del corso da parte del direttore generale dell'IZSSi, Tonino Salina (al centro). Con lui alcuni dei relatori.

rio igiene alimenti della Regione Emilia Romagna.

Durante i lavori sono state proiettate e commentate immagini di scontrini illegali relativi alla vendita di alimenti confezionati che non offrono

Alla fine degli interventi a noi è rimasta l'amara conclusione che il made in Italy non tiene conto del fatto che la materia prima può non essere italiana ma è sufficiente che venga trasformata in Italia per essere nazionalizzata. Dunque, se l'origine dei prodotti è obbligatoria, la filiera di cui tanto si parla diventa comunque misteriosa, tranne che non siano gli stessi produttori dell'alimento a comunicarla a 360° e a certificarla, all'insegna della correttezza dell'informazione e dell'utilissima trasparenza.



Palermo: il caseificio al "Malaspina"

Un corso di lavorazione del latte quale mezzo di integrazione sociale dei soggetti limitati nella libertà

Si è svolto a gennaio il ciclo di lezioni sulle tecniche di lavorazione del latte riservato ai 7 giovani ospiti della Casa circondariale "Malaspina" di Palermo.

Il corso di formazione è stato organizzato dall'Istituto zooprofilattico sperimentale della Sicilia, con la collaborazione del Soroptimist International d'Italia, club di Palermo, e si è articolato in lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche per consentire ai detenuti di apprendere le tecniche di produzione del formaggio e della ricotta. Ma la struttura è una fucina di laboratori di ogni genere, tendenti a formare la gioventù fuorviata che è finita in reclusione. Il lavoro fatto da questi ragazzi, in tutto una settantina, è

stato anche premiato dal magistrato di sorveglianza che ha concesso anche dei giorni di rientro a casa per alcuni ragazzi. "Finché c'è energia c'è speranza" recita uno slogan dei ragazzi in un cartellone all'interno del salone degli incontri. La certezza che dal "Malaspina" si esce migliori dipende dalle molteplici attività che vi si svolgono per educare i ragazzi e dall'impegno che essi riescono ad assicurare.

"La squadra dell'IZSSi, guidata dal dr. Santo Caracappa, ha avuto un rapporto molto affettuoso con i nostri ragazzi, si è ben armonizzata con gli apprendisti casari ed è riuscita a farli appassionare ad un'arte per loro prima completamente sconosciuta - ha riferito il direttore della Casa circonda-

riale, Michelangelo Capitano (nella foto qui a fianco), durante la cerimonia di consegna degli attestati di partecipazione - Ringrazio la direzione dell'Istituto Zooprofilattico per l'opportunità offertaci di riuscire a fare della buona ricotta e della tuma (foto in basso) che gli stessi ragazzi hanno gustato con piacere". Un giorno, fuori da quella struttura, potrebbe servire sul piano occupazionale anche quanto imparato



tra le mura della detenzione in ordine alla "maggia" che trasforma il liquido bianco chiamato latte in materia solida e gustosa a tavola.

Oltre al direttore del carcere e al capo dipartimento sanità territoriale di PA-CL-ME dell'IZSSi, Santo Caracappa, tra gli altri era presente al completamento del corso anche il direttore sanitario, Rossella Lelli, il magistrato di vigilanza e rappresentanti del Rotary Club Service. Il Malaspina, dunque, non solo carcere ma anche occasione di crescita.

I. M.



Alla "Dispenza" del nonno cultura associativa e qualità del prodotto

"Nanà" Illuminato, artigiano del formaggio

Le capacità professionali e organizzative spesso producono successo. È il caso dell'azienda Dispenza di Collesano (PA). Per soddisfare le aumentate richieste dei consumatori, il giovane e intraprendente Illuminato (chiamato Nanà), collaborato dal padre nella parte riguardante gli animali, utilizza latte di pecora dei colleghi allevatori della zona. Il suo non bastava più. Ora il caseificio aziendale è organizzatissimo: vende tuma, ricotta fresca, primosale e priminti o. Nel punto vendita aziendale annesso al caseificio, non a caso denominato *La "Dispenza" del nonno* per la lunga tradizione familiare alle spalle, i giovani sposi Nanà e Sonia (nella foto a destra) rappresentano ormai un valido esempio produttivo per l'agroalimentare di qualità. Illuminato si occupa della caseificazione del latte, la moglie dell'amministrazione e del punto vendita. Ma non perdono d'occhio l'obiettivo della selezione delle pecore (la razza Valle del Belice permette di puntare molto sulla produzione di latte) e stanno cercando un valido giovane che, assistito dai tecnici, possa occuparsene direttamente migliorando geneticamente il bestiame, cambiando arieti e linee di sangue ogni 2-3 anni.

"L'Associazione degli allevatori ci ha dato una mano, incoraggiato a crescere, e ci ha anche convinti che con la passione e il latte crudo si possono fare tante cose ma puntando sulla qualità", aggiunge Nanà. Inoltre, elogia la mungitura manuale: "Le pecore devono passare, una per una, sotto il controllo della mano e degli occhi. Solo così puoi accorgerti subito se la mammella è malata. La qualità del latte dipende anche dalla sensibilità delle mani". Il suo artigianato del latte non esclude l'uso delle fascelle di giunco e le caldaie in rame per la produzione della ricotta fresca.

Il gregge dei Dispenza, 350 pecore, è già consistente, ma l'uniformità del prodotto ha richiesto che gli altri conferenti latte dei dintorni allevassero la stessa razza. Inoltre, i pascoli di quelle zone danno



al latte aromi e fragranza riconoscibilissimi. Un nucleo di capre indigene integra l'allevamento ed anche la varietà di prodotti sul bancone di vendita che vengono commercializzati sulle Madonie e nell'hinterland palermitano.

"La richiesta di ricotta e formaggi del nostro caseificio è così elevata - dice con soddisfazione Nanà - che converrebbe vendere tutto subito. Ma per avere un mercato completo e per distinguersi da altri caseifici, stagioniamo fino a 12-13 mesi una parte del prodotto in forme di 20 kg. In 80 ettari di terra seminiamo orzo, avena e grano per integrare l'alimentazione delle pecore. Con la continua transumanza alterniamo i pascoli. Curiamo noi la razione alimentare giornaliera del bestiame

con contenuti naturali. Non abbiamo molta fiducia nei mangimi già preparati e la stessa naturalità pretendiamo dagli altri conferitori di latte. Il nostro prodotto va anche ai bambini delle mense scolastiche. Prima di caseificarlo, controlliamo il latte arrivato dagli altri allevamenti. Abbiamo intenzione, infatti, di attrezzarci meglio realizzando, appena sarà possibile, un laboratorio aziendale di analisi.

I prezzi di vendita dei loro prodotti? "Formaggio stagionato 10,50 euro/kg, il prezzo dell'agnello 3,50 al kg di peso vivo, il capretto 4,20. Il prezzo degli agnelli è quello imposto dal mattatoio di Mezzojuso, che rimane poco remunerativo fino a quando non

avremo un servizio di macellazione mobile che, oltre a garantire un prezzo più congruo agli allevatori, possa anche favorire il riconoscimento della filiera e la vendita diretta della carne".



**Ignazio
Maiorana**

L'azienda Mogavero a Caltavuturo: “La genetica ci porta avanti”

Una svolta: in poco tempo grandi risultati

La famiglia Mogavero annovera alle spalle un'antica tradizione allevatoria di tipo tradizionale a Caltavuturo, sulle Madonie. Pasquale e le figlie Clelia e M. Luisa, nel giro di un triennio, hanno però dato una svolta all'azienda, con un reset generale che sta lanciando a certi livelli i due allevamenti, quello bovino di razza Pezzata Rossa Italiana e quello ovino di razza Valle del Belice.

L'acquisto di una quarantina di giovenche di razza Pezzata Rossa, a Udine, e un toro di alta genealogia, sono la base di partenza per fare genetica di qualità e produrre latte e carne. Ma anche la fecondazione artificiale sta venendo in soccorso. Il seme sessato di tori francesi ha già dato buoni risultati: recentemente sono nate due ottime vitelle: una (rank 91) è figlia di Redon, l'altra (rank 93) è figlia di Triomphe (vedi foto sotto).



Riguardo alle pecore già esistenti, oltre 300 capi, i Mogavero si sono indirizzati verso la Valle del Belice con l'acquisto, nell'Agrigentino, di arieti iscritti. Quest'anno i primi agnelli in purezza di razza. Col binomio bovino-ovino l'azienda Mogavero potrà presto diventare sulle Madonie un polo di commercializzazione di giovane bestiame da allevamento.

“La funzione tecnica dell'ARAS in questo percorso è fondamentale – dichiara Pasquale Mogavero – e con i controllori Scaletta e Mancuso prima e Sottile dopo abbiamo fatto ordine in azienda. Gli animali improduttivi

sono stati eliminati. Col gruppo di monta negli ovini stiamo guadagnando tempo nella selezione. Tutta la produzione del latte va ad un caseificio di Resuttano (CL) ad un prezzo forse non complessivamente remunerativo per la qualità espressa. Il giovane bestiame serve, per il momento, come rimonta aziendale con l'intento di diffondere il nostro patrimonio genetico in altri allevamenti. Il foraggio viene prodotto in azienda, i mangimi vengono forniti da Leocata sotto l'assistenza di un alimentarista. “L'obiettivo – aggiunge Mogavero – è la produzione di latte madonita per la caseificazione. Tuma e tumazzu, dalle nostre parti, sono migliori del parmigiano, sono radicati nella cultura gastronomica tipica. Questi elementi dobbiamo valorizzare, non la produzione sconosciuta di chissà quale origine!”. E la cucina del Baglio di nonna Clelia, l'agritur-

simo che l'azienda conduce da alcuni anni in contrada Bistorno a Polizzi, con questi prodotti e la carne dei propri animali punta alla gola dei buongustai.

Ignazio Maiorana

Il gregge aziendale



La genetica in provincia di Ragusa

La Frisona in... Campo

10 anni di Libro Genealogico e un futuro di razza

La Soc. Agricola Salvatore Campo e C., con allevamento in contrada Delia a Ragusa, è balzata alla nostra attenzione per il lavoro genetico che sta portando avanti. È una modesta azienda con 40 vacche e 37 manze di razza Frisona Italiana che vanta una produzione media annua di 90 ql, il 3,5% di grasso e il 3,6 di proteine. Il punteggio medio nella morfologia delle primipare è dell'83,3 su 79 punti di media nazionale Frisona e dell'80,7 di media in provincia di Ragusa. Anche questa volta, come riconoscimento del lavoro svolto dall'allevatore in collaborazione con l'ARAS, abbiamo voluto segnalare, nelle foto pubblicate qui di seguito, gli animali di tre generazioni tra loro legate. Ringraziamo per l'assistenza l'esperto di razza Gianni Tumino.



Farfallina 4° parto, punti 90, 19-4-2008, ql 117 figlia di *Rubens* su mamma *Vullo* e su nonna *Monet Red*

Filadelfia 4° parto, punti 89, 20-4-2008, ql 100 figlia di *Peach* su mamma *Samuela* e nonna *Splendent*



Lucienne 1° parto, nata il 25-5-2011, figlia di *Joriko* e su mamma *Rubens* e nonna *Vullo*

Nona nata il 19-7-2013, figlia di *Sid* e su mamma *Farfallina* e *Vullo*



Diva 4° parto, punti 91, nata il 15-11-2006, ql 102, figlia di *Zorzi* su mamma *Aron* e su nonna *Good Time*

Nella nata il 4-8-2013, figlia di *Glauco* su mamma *Lucienne* e nonna *Rubens*



San Giuseppe Jato (PA)

La pastorizia resuscitata. La realtà dei fratelli Schirò

C'è sempre una prima volta in tutto. Così è anche per i fratelli Giacomo Riccardo e Giuseppe Valerio Schirò, con azienda in contrada Feotto a San Giuseppe Jato, nel Palermitano, la cui attività è in continua ascesa a 5 anni dall'inizio. Ci ha segnalato questa realtà Giuseppe Spina dell'ARAS, che la segue nella selezione del gregge di 380 pecore di razza Valle del Belice e nell'assistenza tecnica.

“Comunque la pastorizia l'avevamo nel sangue. I miei bisnonni erano allevatori – ci dice Giacomo –, c'è un salto di due generazioni ma ora siamo sulla buona strada. L'allevamento può ben integrarsi o accorparsi con altre attività per il vicendevole sostegno economico”.

È vero, persino alle 120 galline rosse ruspanti in azienda è stato affidato il compito di produrre le uova fresche genuine per i clienti del punto vendita aziendale. Spicca tra loro un gallo bianco che controlla autorevolmente la situazione nel pollaio. Vigila e fa sentire che è il re assoluto. Tutto fa brodo, persino gli scarti. Il letame naturale è, per esempio, utile alla concimazione dell'oliveto, del vigneto e dei seminativi. Il siero del caseificio integrerà l'alimentazione dei suini Large White con verro Pietrain che verranno introdotti tra breve in azienda. La loro carne è già destinata: salsicce e salamini. Viva il barbecue e viva la campagna!

Il latte di una cinquantina di capre indigene serve ad affinare il gusto della ricotta.

Tutto fa economia e l'azienda Schirò può portare anche le pecore al pascolo nel proprio vigneto, dopo la vendemmia, o farle pascolare tra gli ulivi per ripulire il terreno dall'erba prima dell'erpatura.

“La caseificazione e la produzione di formaggi tipici si integrano con la vendita al dettaglio della carne, nello spaccio aziendale. “L'allevamento, qui da noi, sta al primo posto – precisa Giacomo Riccardo – perché è la principale fonte economica che dà molto agli altri settori i quali vengono in aiuto all'allevamento che da solo soffrirebbe. Inoltre – aggiunge –, abbiamo in progetto di realizzare un ristorante di campagna con un grande barbecue; di organizzare delle scampagnate, di costruire dei bungalow e dei gazebo-al-



Giacomo Riccardo Schirò (al centro) con i tecnici Brusca e Spina. Nelle altre foto immagini aziendali



loggjo (ma senza pernottamento); di realizzare un'area attrezzata per

vedere piacevoli e comode le gite in campagna, a intere famiglie, in un paesaggio incorniciato da monti suggestivi come pizzo Mirabella, che ospita grotte con graffiti preistorici, e la montagna della Fiera”.

Ma andiamo all'attività di selezione della pecora Valle del Belice: gli Schirò hanno acquistato 140 pecore, in territorio di Ciminna, sulle quali si è intervenuto prima con arieti francesi per migliorare le caratteristiche da latte, poi con arieti sardi per ottenere maggiore resistenza e rusticità, oltre a un migliore attacco della mammella delle pecore. “Oggi – dichiara Schirò – la strada è delineata: con tale tipo di genetica e grazie anche agli arieti in purezza di razza in arrivo, ci si avvicinerà sempre più alla Valle del Belice. In atto viene registrata una produzione media di 1,5 litri di latte al giorno, una soddisfacente percentuale di grasso e una carica batterica bassissima. In ciò ci aiuta l'impianto di mungitura a 24 posti. L'azienda produce tutto il fieno per gli animali e una parte di leguminose per il mangime.

“Un problema serio è rappresentato dalla vendita degli agnelli – lamenta Giacomo Riccardo Schirò –. Il monopolio dei commer-

cianti di bestiame ci sottopone a molti condizionamenti. A Natale e a Pasqua lo vendiamo a 5 euro al chilo, peso vivo, poi il prezzo crolla a 3 euro. I commercianti riescono a lucrare anche sulla pelle di un agnello che rende 12 euro. La pelle li ripaga della somma di acquisto dell'agnello stesso destinato al macello. Nemmeno ci è consentito di usare il caglio dei nostri agnelli. Se potessimo farlo, risparmierebbero soldi e migliorerebbero ulteriormente la qualità del nostro formaggio”.

Difficilissimo, nella Valle dello Jato, partire con azioni collettive tra allevatori di uno stesso comprensorio. Non c'è ancora la cultura a consorzarsi, anche se l'ARAS, da tempo, insiste nel crearla. “Qui seminiamo al vento – si sfoga Schirò –. Si era pensato di (fare) istituire un consorzio di produttori al quale far vendere il nostro formaggio. L'organizzazione comprenderebbe foraggi, mangimi, farmaci e altro, per avere maggiore forza contrattuale nell'acquisto di ciò che serve. Qui si attende che qualcuno ci provi

per aderire e salire sul carro quando si è certi che il carro non si è bruciato. Non siamo capaci di organizzarci nemmeno per vendere la lana delle nostre pecore. Da soli è tutto più faticoso”.

Non bisogna desistere – concludiamo noi –, l'identità di ogni azienda è simile a quella delle altre realtà in uno stesso comprensorio, dove obiettivi e problemi sono quasi sempre comuni. Occorre che si immolano il più illuminato allevatore, per il piacere e l'utilità di fare una rivoluzione culturale. Dopo averla fatta si dirà: “Potevamo cominciare prima”.

Ignazio Maiorana



Museo all'aperto: la Cinisara che resiste

Una storica roccaforte di questa razza, così resistente e lattifera in zone povere e montane, è rappresentata dall'azienda della famiglia Brusca, in contrada Marzuso, tra San Giuseppe Jato e Monreale. Qui l'allevamento di Cinisara in purezza si tramanda da diverse generazioni. La passione per questa attività porta Salvatore ad abbandonare, da ragazzo, gli studi di scuola media superiore per dedicarsi all'allevamento e migliorarlo ulteriormente sul piano genetico e produttivo, collaborato dal fratello Giuseppe, stimolato e guidato dal tecnico Giuseppe Spina dell'ARAS di zona.

“Dunque, ci siamo proposti degli obiettivi per eliminare la tubercolosi che si trasmetteva attraverso la transumanza – riferisce Brusca –. Ci siamo riusciti. In una superficie di 90 ettari di terreno in proprietà e 60 in affitto alleviamo 115 capi di cui 40 vacche. Parte del giovane bestiame viene commercializzato per allevamento in aziende della stessa provincia”.

Ma, recentemente, è stato realizzato un caseificio aziendale attivato, per il mo-

mento, in via sperimentale. L'obiettivo è la caseificazione organizzata del latte per la commercializzazione del caciocavallo palermitano proveniente da animali pascolanti in un territorio naturale che consente la certificazione biologica dei prodotti. Attualmente il prezzo di mercato di questo prodotto è di 5-6 euro al kg. Il sogno di Salvatore è, comunque, quello di lanciare un prodotto tipico, di qualità. A lui non piace mescolarsi con la massa. Per tale ragione, oltre alla maestria casara, intende ricorrere all'utilizzazione di tinozza in legno per rompere la cagliata, caldaie in rame per la ricotta e fuoco a legna. Attendiamo di gustare la sua specialità, prima o poi.

Le vacche sono tutte giovani. In questi terreni preferiamo non tenere bovine vec-

chie: vengono vendute dopo 4 parti. Così, chi le compra per portarle in territori meno accidentati può disporre, a prezzi accessibili, di vacche

ancora in piena carriera produttiva. La verità è che dalle pietre e da qualche ciuffo d'erba qui si fa sgorgare il latte... e la vacca cinisara è un ottimo strumento di trasformazione. Non si tratta di grandi quantità di “oro bianco” ma di alta qualità, perché frutto delle essenze vegetali dei magri pascoli del luogo, integrati con foraggio secco e con mo-

deste razioni di mangime concentrato (2-3 kg al giorno) somministrate solo alle vacche in lattazione.

I soggetti in allevamento presentano una taglia piccola, più agile e adatta a pascolare sui terreni rocciosi. Le manze vengono ingravidate naturalmente in libertà, a prescindere dall'età. So-



no loro a decidere quando. In questa azienda non si punta allo sviluppo morfologico ma ad ottenere un vitello l'anno e poter mungere vacche a rotazione continua.

Così i Brusca continuano ad essere custodi del territorio e di una tradizione secolare come quella dell'allevamento, operando tra mille difficoltà create dalla scarsa viabilità. Tuttavia, in questo “museo all'aperto” si accarezza il turismo ambientale. L'azienda intende organizzarsi per offrire in degustazione i propri prodotti, sul luogo, a comitive, in trekking a cavallo o in mountain bike, diretti a Ficuzza, oppure agli amanti delle scampagnate, per una non trascurabile integrazione del reddito aziendale.

I. M.

Artigianato: Ninni Fussone e la magia della lana

Una laurea in Scienze politiche lascia supporre che questa donna cinquantenne, ennese, doveva fare altro nella vita. Ma nel 2005, a Catania, ha seguito un corso di lavorazione del feltro presso un'artigiana autodidatta. Poi, grazie a un corso per tessitrice nel Sud Tirolo, apprendendo da una donna che ha cercato di non far disperdere i saperi manuali della zona, la lana entra nell'esistenza di Ninni Fussone (*qui a fianco. Nelle altre foto le sue creazioni*), al punto da vendere l'ultimo pezzo di terra di suo padre per investire tutto in questo mestiere.

La domanda è sempre la stessa: cosa se ne fa della lana delle pecore? Basta seguire l'esempio della donna tirolese che ha creato la filiera, ha messo in contatto i pastori con un uomo che lava la lana. Lei la lavora e vende i manufatti. «Mi ricordo che un giorno – racconta la signora Fussone – mia madre aveva ricevuto un pacco dal carcere di Enna con uno scialle di filato sintetico fatto da un detenuto che chiedeva un sostegno economico. Questo pensiero mi continuava a girare in testa finché non mi recai all'istituto di pena ennese con una borsa piena di gomitolini, lana cardata e filati. Il mio proposito era quello di regalarli a qualcuno che sapesse usare l'uncinetto. Il direttore, una donna, osservando la mia borsa di feltro, mi chiese chi l'avesse realizzata. Risposi che era stata fatta da me. «Scusi allora perché non fa un corso per insegnarlo anche alle detenute?». E così fu. Gli strumenti per lavorare il feltro sono un tavolo, mani, acqua calda, sapone e lana. Con l'ago a secco, inoltre, si possono realizzare oggetti tridimensionali».

Da quanto ci spiega l'esperta, in Sicilia si tesseva e poi si infeltrivano i tessuti solo per realizzare cappotti e mantelle. Si filava a mano o col telaio, poi tingevi il filo con le erbe, lo mettevi in acqua e battevi. Infine si infeltriva il filo, come il loden. A Enna e Nicosia ancora c'è qualche donna che fila la lana. Oggi si possono fare molti oggetti utili.

«Al microscopio – ha osservato la Fussone – il pelo di lana di pecora è identico al nostro capello, ha delle squame che si aprono come una pigna. Quando gli dai l'acqua calda e il sapone, gli chiedi di aprirsi. Le lane, a seconda del micronaggio, hanno il midollo, quindi possono essere dure come la lana siciliana. Poi esistono lane più soffici, fino ad arrivare al kashmir. La lana di pecora da latte è più dura di quella delle pecore da carne. L'Australia ha la pecora Merinos, con una lana da 16 micron, sottilissima come il kashmir. Noi no, ma abbiamo selezionato questa pecora perché era utile. Al tempo dei Romani, infatti, la Sicilia esportava lana di pregio. La pecora proviene dai mufloni. I primi soggetti erano scuri; l'uomo ha poi selezionato le albine perché poteva tingere la loro lana bianca. Nel palermitano ci sono delle greggi di pecore nere, una razza particolare. La nostra lana è il massimo della qualità per imbotti-



re cuscini e anche come materiale per la coibentazione delle case».

In Sardegna si fanno materassini da coibentazione chiudendo la filiera. Si dovrebbe poter fare la stessa cosa in Sicilia, ma è necessario un luogo ricco di acqua che, una volta depurata, verrebbe utilizzata per innaffiare le erbe tintorie per la lana.

«Io vorrei realizzare una tintoria ma ancora non ci sono riuscita – dice Ninni Fussone, presidente della cooperativa *Filo dritto*. Lavorare lane colorate con le piante, da piazzare nel mercato nazionale ed europeo, è il mio unico obiettivo. Abbiamo realizzato manufatti per *Libera* a Palermo e a Milano e, per la *Bassetti* che ha un progetto sulla lana con le donne argentine. L'anno scorso ha coinvolto anche me».

Il dr. Ferrantelli dell'assessorato regionale Risorse agroalimentari, con l'iniziativa «**Reti di lana**» ha ideato un progetto presentato a Fondazione per il Sud. Ma anche in alcune carceri siciliane è stata inserita la «sartoria sociale», un progetto per riqualificare i laboratori tessili nei luoghi di detenzione, metterli in rete e poter accettare via via le grandi commesse. Si comincerà dal carcere di Catania con un laboratorio per insegnare a lavorare il feltro. Sappiamo che in 10-15 incontri, di 3 ore ciascuno, si può mettere chiunque in condizioni di apprendere la tecnica di lavorazione della lana.

«Io trasferisco la mia arte ai bambini dell'asilo, agli anziani e agli utenti di centri di salute mentale – conclude Ninni Fussone –. Voglio fare il lavoro anche con loro, perché la lana, con la sua magia, cura le persone, le riporta alla vita. Nel momento in cui impari le tecniche del feltro – spiega la tessitrice – capisci che si può creare tanto con la lana. Con questa materia è tutto un lavoro di massaggio, di sbattimenti e di acqua calda ed acqua fredda, è una danza. Quando infeltrisce, la lana può essere integrata con la seta, col tessuto, con la canapa... Ma ho poca lana. Finita questa mi verrà difficile reperirne altra».

Dunque, comprendiamo che non c'è tempo da perdere. Occorre ricreare la filiera per l'artigianato della lana, di questo bene prezioso, coinvolgendo allevatori o loro consorzi, recuperando i vecchi saperi siciliani, trovando luoghi dove cardare e lavare la lana per realizzare cuscini, gadgettistica, tappeti, borse, coperte. Ma la lana può sfondare anche a livello industriale puntando sulla coibentazione delle case. E c'è di più: la lanolina, la cera prodotta dal pelo delle pecore, è la sostanza che protegge l'animale, ma protegge e cura anche la psoriasi delle persone. Inoltre, tirata via col lavaggio in acqua, viene usata come base per tutti i migliori cosmetici e per fare l'inchiostro. Le tonnellate di lana che partono dall'Austra-

lia sono state private della lanolina! Si recupera prima di utilizzare la lana per altre lavorazioni. Senza la lanolina, per la tessitura, la lana è migliore.

Ignazio
Maiorana



Sostenete la "voce" della zootecnica siciliana

Il miglior pecorino siciliano dop

Cucchiara il vincitore del premio “Trinacria d’Oro”

Il 12 gennaio, al Federico II Palace Hotel di Enna, il pecorino siciliano, il formaggio più antico d’Europa, ha trovato un altro momento di attenzione, tra specialisti della tavola e della caseificazione, in occasione della seconda edizione del Premio Trinacria, grazie anche all’infaticabile lavoro dell’animatore Antonino Longo. Alla manifestazione, organizzata dall’ONAF, in collaborazione col Consorzio di tutela del pecorino siciliano presieduto da Massimo Todaro, sono intervenute numerose personalità.

Tra queste, il presidente nazionale dell’ONAF, Piercarlo Adamo, Luigi Stimolo di Unioncamere (che ha tra i suoi obiettivi quello di promuovere tutte le filiere agricole italiane), il presidente regionale della Coldiretti Alessandro Chiarelli, il presidente del Distretto regionale produttori lattiero-caseari Enzo Cavallo, Renato Mancuso per gli allevatori ennesi e il vicepresidente del Co.R.Fi.La.C. Salvatore Barresi.

In Sicilia si producono 35 tonnellate di pecorino. Ancora c’è molto spazio per il consumo perché è aumentato l’interesse del mercato, e degli stes-



Da sinistra: Antonino Longo, i primi tre classificati (il vincitore al centro), Piercarlo Adamo e Massimo Todaro. Nella foto a destra, i formaggi delle aziende finaliste pronti per la degustazione.

si produttori, e anche perché la produzione del pecorino dop è modestissima rispetto ad altri formaggi. Il premio “Trinacria d’Oro” intende valorizzarla. “Una promozione nelle scuole e nel mondo della sanità – secondo Renato Mancuso – potrebbe rinvigorire la produzione di pecorino siciliano”.

Dagli interventi di vari relatori è venuta fuori l’esigenza di una indispensabile strategia, chiara e ben mirata, da parte della Regione, che possa svolgere una forte e convinta azione di valorizzazione di tutto l’agroalimentare ma, in particolare, delle produzioni

tradizionali.

Al pubblico presente è stata data la possibilità di degustare il pecorino dei primi tre classificati. La giuria, composta da esperti del settore, ha assegnato il primo premio all’azienda di Liborio Cucchiara di Salemi (TP), al secondo posto si è piazzata l’azienda agricola di Domenico Ferranti e al terzo quella di Rosario Preti, ambedue ricadenti in territorio di S. Stefano di Quisquina (AG).



Dalla prima pagina

L’intervista al presidente della CIA

(nel senso più ampio del termine) e in ciò è fondamentale il ruolo delle istituzioni politiche. Bisogna rafforzare il riconoscimento e l’autorevolezza della Confederazione di fronte alle istituzioni stesse. Inoltre è necessario che l’industria della trasformazione collabori con il mondo dei produttori per valorizzare meglio la filiera dei prodotti. La Sicilia ha tante eccellenze, alcune volte di nicchia, altre estese dal punto di vista territoriale, ed ha anche molte eccellenze qualitative. Vanno incentivate e valorizzate, va fatto sistema per salvaguardarle. Non dobbiamo perdere di vista la biodiversità, la tradizione e la cultura siciliane. **Un tempo la CIA era l’organizzazione del piccolo contadino. È ancora così?**

Siamo un’organizzazione per tutti, al di là delle dimensioni. L’interesse è per l’agricoltura e per l’agricoltore.

C’è dialogo tra organizzazioni agricole?

La storia, a partire dall’Alleanza Contadina, ci insegna che si è sempre stati aperti al dialogo e si è sempre puntato all’unità delle rappresentanze. La CIA ha continuato a lavorare in questo senso e da qualche anno si è costituita Agrinsieme, l’unione di CIA, Confagricoltura e Lega delle cooperative, che insieme portano avanti delle iniziative valide per tutti. Quindi queste sigle collaborano cercando insieme di affrontare le questioni e proporre soluzioni.

L’intervista al presidente della Coldiretti

generano la crisi di mercato. Per esempio, che senso ha importare vino o arance se gli stessi prodotti che vengono coltivati in abbondanza in Sicilia non vengono tutelati dalla tracciabilità, prestandosi a infinite frodi alimentari? È chiaro che così l’economia agricola non si rimette in piedi.

Ma si sta lavorando per affermare il born in Sicily...

Sì, il marchio *born in Sicily* dell’assessorato regionale Risorse agroalimentari, per me, è una grande operazione di trasparenza. Tuttavia, il governo Crocetta si sta preoccupando tanto – ed è un’ottima cosa – della trasparenza amministrativa, ma dovrebbe essere ancor più incisivo nella crisi del settore agricolo che investe migliaia di aziende e, quindi, migliaia di famiglie che vivono di agricoltura e allevamento. L’assessorato regionale alle Risorse agroalimentari si è mostrato sensibile ad alcuni temi proposti dalla Coldiretti. La nostra collaborazione ha portato, per esempio, alla realizzazione della legge sugli agriturismi. Così, oggi, finalmente si è autorizzati a poter macellare gli animali di bassa corte che, fino a ieri, non era possibile abbattere in azienda. Oggi le aziende agrituristiche non hanno più bisogno di comprare un pollo Arena o Aia ma possono ritornare ad allevare la gallina e la faraona siciliane, la lepre, il coniglio, animali che un tempo sostenevano l’economia della famiglia rurale, un’economia povera che ha fatto ricco un Paese.

Ma la macellazione è un problema più vasto...

Infatti, al riguardo, intanto ho presentato all’assessore Cartabellotta la richiesta di finanziamento di un paio di mattatoi mobili pubblici, per darli ad associazioni di produttori che si mettano assieme per macellare sul luogo di origine il suino nero dei Nebrodi, gli agnelli nelle campagne siciliane, le galline per i mercati di Campagna amica o altri mercati con una piccola accisa. Questo permetterà all’allevatore di gestire il piccolo mercato della carne insieme al suo macellaio o nella propria macelleria aziendale. È uno scandalo macellare e vendere un agnello a tre euro al chilo per poi essere rivenduto cinque volte di più. Questo ha determinato la chiusura di molti allevamenti ovini. Stiamo preparando la proposta di IGP Sicilia per un immediato riconoscimento. Per me l’agnello non dovrebbe uscire dall’azienda a meno di 7 euro al chilo e andare a tavola a 12 euro. Stessa cosa per il latte ovino pagato circa 75 centesimi e quello di vacca a 44 centesimi.

Quindi anche al CNEL saranno tenute d’occhio tutte queste dinamiche commerciali, economiche, tecniche e organizzative?

Sicuramente. Ma occorre linfa nuova tra le organizzazioni di categoria e impegnarsi a fondo per raggiungere gli obiettivi prima menzionati. Io credo che non ci siano alternative, se vogliamo resistere e dare un futuro migliore ai nostri figli e alla campagna che ci alimenta. Questo è l’impegno che intendo offrire anche all’interno del CNEL.

L'arte che va scomparendo Il collare delle campane

Al pascolo brado il suono della campana al collo degli animali ha la funzione di essere udito dall'allevatore che, anche a relativa distanza e nelle zone boschive, riesce a localizzare il suo bestiame. Ma serve anche alla stessa mandria o al gregge che, dai diversi suoni, riconosce la vacca o la pecora o la capra o la giumenta "mastra" (guida di riferimento), la cui presenza rassicurante permette al gruppo di pascolare in tranquillità.

A realizzare i collari sono stati sempre gli stessi allevatori i quali, in campagna, dispongono di alberi per il legno adatto a costruirli e di pelli di animali per i legamenti delle due estremità della fascia di tavola da incurvare i quali reggono poi la campana.

A Torretta, in provincia di Palermo, Ciccio Parlanti, ispettore del Corpo forestale, nel tempo libero ha imparato, da autodidatta, la tradizionale arte della realizzazione dei collari per campane e campanelle. Pur senza essere allevatore, ne sta conservando la memoria. Grazie alla buona conoscenza degli alberi e del legno più adatto, Ciccio contribuisce a mantenere un'antichissima tradizione. Le sue creazioni si estendono anche alla realizzazione di bastoni intarsiati, carretti siciliani, cassapanche, attaccapanni, ecc., che lui vernicia e offre come arredo per salotti o ristoranti tipici.

Da Parlanti ci ha condotti il tecnico dell'ARAS Maurizio Randazzo. "Il legno di bagolaro, di frassino, di noce, di olmo, è a fibra fine, malleabile, idoneo ad essere lavorato più facilmente - ci dice Ciccio -. Viene tagliato nel periodo in cui la pianta dorme (dicembre-febbraio) e lavorato in stecche spesse 2 cm che stanno in acqua calda (gli allevatori usavano il siero dopo l'estrazione della ricotta) fino a quando si possono incurvare. Si legano le estremità delle stecche con delle cordicelle o del fil di ferro per 2-3 mesi. Quindi vengono intarsiate con degli scalpelli e carteggiate per togliere le impurità del legno. Infine si realizza la *puntigliera* in legno o in pelle che reggerà la campana, e il collare è pronto per l'uso".

Così, i collari Parlanti "parlano", raccontano di un aspetto del mondo allevatorio caro a molti. Dall'unica fonderia di Castellammare del Golfo, Ciccio ritira ogni tipo di campana per completare la propria opera. Ma nelle fiere di bestiame si ritrovano ancora campane provenienti da altre fonderie siciliane.

Persino il bastone era uno strumento utile per stimolare e guidare l'animale o come semplice sostegno, ma spesso lo si usa anche come distintivo di categoria. Il commerciante di bestiame lo porta liscio e con manico ricurvo, l'allevatore lo porta dritto, nodoso e, in proporzione alla propria visibile aspirazione, con pomello intarsiato. L'abile mano di Ciccio Parlanti realizza anche queste opere d'arte.



A chi lasciare in eredità questo sapere? "I ragazzi non usano le mani se non al computer - osserva l'ispettore-artista -. Eppure potrebbero inventarsi un lavoro, come questo, che ho fatto conoscere anche nelle esposizioni pubbliche come quella di Torretta in occasione della Sagra della "vasteda".

Ignazio Maiorana



Il piatto giusto... con un tocchetto di formaggio

Le proposte di Carmela Miceli

Polpettine sfiziose

Ingredienti:

300 gr di tritato misto (pollo-maiale-vitello)
200 gr di patate
100 gr di mozzarella
100 gr di caciocavallo grattugiato
1 uovo
3 cucchiaini di olio d'oliva
Una manciata di prezzemolo
3 foglie di mentuccia fresca
Sale e pepe q.b.



Lessare in acqua salata le patate, appena cotte schiacciarle, aggiungere il tritato, la mozzarella a cubetti, il caciocavallo grattugiato, la mentuccia fresca, l'uovo, il sale e il pepe. Amalgamare il tutto, formare delle palline e friggerle nell'olio. Servire con prezzemolo fresco.

Le crepes di primavera

Ingredienti

150 gr di farina "00"
50 gr di farina di riso
200 ml di acqua
2 uova intere
Sale e pepe q.b.



Servitevi di un frullatore ad immersione per lavorare le uova e l'acqua, aggiungete poi le farine e aggiustate, infine, con sale e pepe. Lavorate il tutto fino ad ottenere un composto vellutato e senza grumi. Nel frattempo, fate scaldare una padella antiaderente, fatevi fondere una piccola noce di burro e, quando sa-

rà ben calda, versate un mestolo di pastella. Lasciate cuocere per circa un minuto, scuotendo di tanto in tanto la padella e, non appena la crepe sarà dorata, giratela. Appena pronta, adagiatela su un tagliere di legno.

Per il ripieno, rosolate un mix di verdure primaverili, salsiccia a tocchetti e uno spicchio d'aglio, fate appassire il tutto per almeno 10 minuti e, a fuoco spento, aggiungete una manciata di pecorino grattugiato e cubetti di caciocavallo. Sistemate le verdure sulla crepe e chiudetela a mo' di "cannolo siciliano", guarnite con una manciata di caciocavallo a scaglie e una noce di burro.

Cuocete in forno a 180 gradi per 10 minuti. Servitela e gustatela su una vellutata di pomodoro fresco.

Gustate questo piatto e poi ci direte cosa ne pensate.

**Sicilia
Zootecnica**

**Periodico
dell'Associazione Regionale
Allevatori della Sicilia**
Col sostegno dell'Ist. Zooprofilattico della Sicilia

Direzione e Amministrazione: Via P.pe Belmonte, 55
90139 PALERMO - tel. 091 585109 - 340 4771387

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
Carmelo Meli
Caporedattore
Ignazio Maiorana

Comitato di Redazione
Tonino Salina
Rossella Lelli
Giorgio Biserni

Stampa: Rubbettino print
Viale R. Rubbettino 8 tel.0968 66641
88049 SOVERIA MANNELLI (CZ)

Sito internet: www.arasicilia.it

Scriveteci! e-mail:
siciliazootecnica@arasicilia.it

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

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)