



# Sicilia Zootecnica

*Gli allevatori,  
custodi  
dell'ambiente*



39° ANNO, n. 2  
Marzo-Maggio 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.pe Belmonte, 55 - 90139 PALERMO - tel. 091 585109 - 340 4771387

## La resistenza allevatoriale

**È** un piacere raccogliere la storia e le testimonianze di solidi "pilastri" della zootecnia che hanno garantito la continuità della tradizione dell'allevamento degli animali non solo nell'interesse dell'equilibrio ambientale, della salute umana e dell'economia isolana, ma soprattutto per garantire l'occupazione familiare.

In questo numero vogliamo segnalare, in particolare, l'esempio emblematico di Giovanni Sortino, un 86enne allevatore di Modica, e parallelamente l'esempio dei giovani ragusani dell'AGAFI e della Bruna Junior Club che tra loro si organizzano per dare forza e ulteriore autorevolezza alla categoria, rinforzando la produttività delle loro aziende e qualificando la loro professione di imprenditori.

Da sempre, a fare da vetrina all'attività zootecnica le manifestazioni tecniche e zootecniche. Questa volta vi proponiamo il meeting dell'ANACLI e la fiera di Alia, *Sicilialeva*. Sono appuntamenti locali che agiscono nell'entusiasmo di ogni realtà economica e sociale che vi partecipa con o senza animali; sono utilissimi momenti di incontro e di confronto tra allevatori, tecnici, consumatori, commercianti. Insomma un sistema che comunica e favorisce la crescita che riveste un ruolo vitale per l'umanità. Non sottovalutiamo l'energia che ne scaturisce in più direzioni.

Ignazio Maiorana

## La critica situazione dell'ARAS

**I**l 21 marzo, presso l'Assessorato regionale Risorse agroalimentari, si è tenuto un incontro tra il dr. G. Cipriani (Gabinetto dell'ass. dr. Cartabellotta), la d.ssa R. Barresi e il dr. G. Cusumano del competente Dipartimento assessoriale e i rappresentanti dell'ARAS nelle persone del Commissario avv. G. Biserni e del direttore dr. Carmelo Meli, alla presenza dei coordinatori delle Organizzazioni sindacali dei lavoratori.

I rappresentanti dell'ARAS hanno rivendicato l'immediata liquidazione delle somme relative alle attività eseguite negli esercizi 2012 e 2013, con-



## Nasce un nuovo modello per rappresentare la categoria

“Stabilità nel governo dell'agricoltura siciliana”, è la richiesta avanzata il 1° aprile scorso presso la Camera di commercio di Palermo, a conclusione dei lavori di presentazione di Agrinsieme Sicilia, il coordinamento che rappresenta le aziende e le cooperative di Cia, Confagricoltura e Alleanza delle cooperative (che a sua volta ricomprende Agci-Agrital, Fedagri-Confcooperative e Legacoop Agroalimentare).

“Siamo infatti – è stato da più voci ricordato – alla vigilia di importanti scadenze comunitarie in cui si progetterà il futuro dell'agricoltura per i prossimi sette anni, e non si può arrivare a questo appuntamento senza un valido interlocutore in grado di rappresentare al meglio le potenzialità e le eccellenze del comparto agricolo siciliano”.

“Agrinsieme Sicilia – ha spiegato il presidente della Confagricoltura, Francesco Natoli, portavoce del nuovo coordinamento – rappresenta un momento di discontinuità rispetto alle logiche della frammentazione che spesso hanno caratterizzato il mondo agricolo, ed è portatore di un nuovo modello di rappresentanza. Il coordinamento integra, infatti, storie e patrimoni di valori che non vengono annullati, ma esaltati in una strategia unitaria for-

temente orientata al futuro: è, pertanto, un reale valore aggiunto rispetto a quanto le organizzazioni hanno realizzato e continueranno a realizzare autonomamente.”

“Agrinsieme – ha aggiunto il presidente della Cia, Rosa Giovanna Castagna – lavorerà anche per la diffusione di strumenti di collaborazione tra imprese agricole e tra i diversi soggetti della filiera agroalimentare, agroindustriale e della distribuzione”.

I vertici regionali delle tre Centrali cooperative hanno invece anticipato le linee di politica per il rafforzamento dell'impresa al fine di favorire l'aggregazione in strutture economiche fortemente orientate al mercato.

La nuova compagine Agrinsieme rappresenta per il settore agricolo oltre 100mila associati, 2 milioni di giornate lavorative annue, e più di 200 sedi di assistenza distribuite su tutto il territorio regionale.

Le tre Centrali cooperative dell'agroalimentare associano oltre 560 cooperative con più di 82mila produttori per un fatturato annuo che supera i 550milioni di euro.

L'applicazione del modello “Agrinsieme” potrebbe essere utile anche per lo snellimento delle procedure burocratiche.

### Il “lingotto” ragusano

siderando che, nella stessa mattinata erano stati presentati i chiarimenti richiesti. La Regione ha invece condizionato il pagamento delle somme relative all'esercizio 2012 ad una puntuale presa di posizione del Collegio dei Revisori, pretendendo che lo stesso si esprima in maniera inequivoca. È stato pertanto immediatamente convocato il Collegio dei Revisori per il giorno 24 marzo.

È di tutta evidenza l'interesse dell'ARAS ad una definitiva presa di posizione da parte del Collegio dei Revisori e della Regione in merito al proprio bilancio, anche con riferimento ai crediti relativi al Piano Attuativo Regionale (PAR) alimentati con i Fondi per le Aree Sottoutilizzate (FAS).

Nel corso dell'incontro, tuttavia, la d.ssa R. Barresi ha tenuto a precisare che in una prospettiva di riduzione dei finanziamenti pubblici: **“l'ARAS deve presentare un piano industriale di ristrutturamento”**.

A fronte di una specifica richiesta di quali caratteristiche debba avere suddetto piano, la stessa d.ssa Barresi ha anticipato che dovranno **“essere previsti dei tagli al personale”**. Tale circostanza diverrà improcrastinabile solo alla scadenza dei contratti di solidarietà (luglio 2015); tuttavia, fin d'ora, l'incremento della propria capacità produttiva deve costituire obiettivo comune di ogni dipendente dell'ARAS. **Solo aumentando sul piano qualitativo e quantitativo i servizi agli allevatori, sarà possibile limitare gli effetti connessi alla riduzione dei finanziamenti pubblici.**

Il Commissario dell'ARAS  
Avv. Giorgio Biserni



## Alia/La VII edizione di Sicilialleva

Si è svolta, dal 24 al 27 aprile scorso, la manifestazione organizzata dall'amministrazione comunale e dall'ARAS, una iniziativa che, nel centro della Sicilia, muove l'attenzione verso l'allevamento e le attività connesse in un territorio che comprende le province di Palermo, Agrigento, Enna e Caltanissetta. Talune problematiche del settore sono state discusse in un convegno di apertura al quale sono intervenuti tecnici e politici.

Il momento centrale della fiera è costituito dal concorso zootecnico di bovini da carne di razza Limousine e Charolaise e di ovini Valle del Belice. Ma, a titolo espositivo, sono state presenti altre specie e razze di animali.

Quest'anno si è affrontato l'argomento dell'alimentazione dei bovini, in vetrina anche quella umana, grazie alla degustazione di cibi provenienti dal mondo zootecnico, preparata dall'Istituto Alberghiero di Palermo. Nell'ambito della manifestazione il sindaco e gli organizzatori della fiera hanno dato la possibilità di dedicare un segui-

tissimo incontro alla questione sanitaria dell'ibr nei bovini. A seguito della direttiva dell'ANACLI, per la salvaguardia degli allevamenti agli eventi fieristici possono accedere solo animali esenti dall'ibr o vaccinati? L'effetto visibile dell'ibr è dato dall'ipopofertilità e dagli aborti prematuri. Gli interventi qualificati di tre autorevoli veterinari (il sindaco di Alia Francesco Todaro, Gioacchino Barreca, responsabile del servizio veterinario dell'ASP di Petralia Sottana, e Domenico Vicari dell'Istituto zootecnico sperimentale della Sicilia) hanno informato gli allevatori e tracciato soluzioni e linee guida per esporre meno possibile gli allevamenti alla malattia.

Questa edizione ha anche proposto un workshop per la mascalcia sui bovini.

L'evento va migliorando di anno in anno sia nella scelta degli animali sia nella capacità espositiva degli allevatori, malgrado gli impianti del Foro boario siano molto poveri.

Per Pietro Riolo, consigliere nazionale dell'ANACLI, cresce sempre più il valore fenotipico degli animali e gli allevatori sono sempre più bravi a dressare gli animali che arrivano in fiera abbastanza grassi e ben preparati. Sulla sicurezza delle strutture fieristiche Riolo ha segnalato che c'è un grande limite e che occorre impegnarsi maggiormente per la sicurezza di persone e animali, assicurando in tal senso il suo impegno a collaborare col sindaco.

### Immagini della manifestazione



## L'ARAS in Francia con l'ANACLI

Nel febbraio scorso, l'Associazione nazionale allevatori Charolaise e Limousine è stata coinvolta in un'esperienza fieristica al Salone internazionale dell'agricoltura di Parigi insieme all'ARAS e a una folta delegazione di 30 allevatori siciliani; questi ultimi hanno potuto visitare e interagire nel settore della zootecnia e dell'alimentazione animale, acquisendo conoscenze e metodologie utili per le proprie aziende. È stato un confronto tra allevatori siciliani e colleghi francesi ed europei sulle esigenze territoriali dell'allevamento e sulla selezione della Limousine in Italia. Oggi, infatti, ci si propone di adottare né animali da carne precoci né molto tardivi, ma animali misti che racchiudano tutte le caratteristiche dell'azienda e dell'ambiente che li alleva. "Abbiamo notato i nuovi metodi di selezione e le nuove linee che gli allevatori stanno adottando in Francia per portare avanti le nuove razze - ha detto al ritorno Pietro Riolo dell'ANACLI - . Siamo stati bene accolti e annotati persino su uno dei maggiori giornali francesi del settore, il *Bovins Limousine* e poi su un'altra rivista".



La delegazione di allevatori siciliani al SIA di Parigi e, sotto, un'immagine della Fiera.



Ma dal confronto fra allevatori, nato nel Salone internazionale, è venuto fuori che in Italia la pesatura degli animali per il controllo dell'incremento ponderale si fa con la macchina fotografica ed auspichiamo a breve anche la valutazione fenologica. In questo i francesi vogliono copiare da noi anche se siamo in fase sperimentale. L'idea verrà illustrata anche nei giorni 6, 7 e 8 giugno 2014 alla fiera di Barberino del Mugello dove verrà presentata la macchina tridimensionale per la pesatura e la valutazione morfologica dei bovini. Ma dal confronto fra allevatori è venuto fuori che in Italia la pesatura degli animali...

## I primi classificati

### Concorso ovini razza Valle del Belice

**Giuseppe Rotolo** per gli arieti da 6 a 12 mesi

**Mario Rotolo** per gli arieti da 12 a 24 mesi

**Santino Barreca** per il gruppo di 4 agnelle di età minima 6 mesi

**Salvatore Pensato** per gli arieti oltre 24 mesi e per le pecore primipare

**Sebastiano Tosto** per le pecore di 2° parto e oltre

### Campioni della mostra 2014

**Salvatore Pensato** (per soggetti maschi) e **Santino Barreca** per le femmine

### Concorso bovini da carne di razza Limousine

**Cataldo Scavuzzo** per i maschi da 11 a 13 mesi, da 18 a 24 mesi, per le manze da 14 a 18 mesi e da 18 a 24

**Vito Sarullo** per i maschi da 13 a 18 mesi

**Silvana Coniglio** per i maschi oltre 36 mesi

**Az. Garofalo** per le manze da 8 a 14 mesi

**Az. Menzo** per le vacche con vitello

### Concorso bovini da carne di razza Charolaise

**Vincenzo Calà** per i maschi da 11 a 13 mesi

**Antonino Di Marco** per i maschi da 13 a 18 mesi

**Di Carlo e Granata** per i maschi oltre 36 mesi

**Gaetano Tripi** per le manze da 8 a 13 mesi

**Rosa Maria Lo Faso** per le manze da 18 a 24 mesi e per le vacche

**Maddalena Biancorosso** per le manze gravide da 24 a 34 mesi

**Gaetano Tripi** per le vacche con vitello

### Campione assoluto della fiera

Il toro di **Silvana Coniglio**

# A Ragusa e a Palermo

## Meeting delle razze Limousine e Charolaise

I vertici dell'ANACLI sono stati in Sicilia per seguire i due meeting delle razze da carne più diffuse nella nostra regione, organizzati insieme all'ARAS: il 15 marzo nell'azienda di Salvatore Caschetto, in contrada Lanzagallo a Modica (RG), e l'indomani sulle Madonie, al foro boario di Gangi, in contrada Magione, qui con la collaborazione dell'amministrazione comunale locale e dell'Associazione "S. Isidoro". A Gangi sono stati messi in vetrina i bovini delle aziende Santo Sottile e Cataldo Scavuzzo (16 soggetti di razza Limousine), mentre l'azienda di Anna Maria Nasello ha messo a disposizione per la valutazione 6 bovini di razza Charolaise.

Sono intervenuti il presidente dell'ANACLI, Roberto Nocentini, il direttore Emanuele Villa e il consigliere nazionale per la Sicilia, Pietro Riolo, il direttore dell'ARAS Carmelo Meli, autorità locali e tecnici del settore. A Ragusa è intervenuto anche il

dr. Giovanni Tumino, direttore dell'IZSSi di Ragusa che ha relazionato su aspetti sanitari degli allevamenti ed in particolare sulle patologie neonatali dei vitelli negli allevamenti da carne (linea vacca-vitello) e sulle infestazioni dei parassiti intestinali nei bovini.

"L'articolazione geografica dei due meeting è stata studiata e suggerita – dichiara Riolo – per dare la possibilità agli allevatori di tutto il territorio regionale di seguire i lavori tecnici e di confrontarsi con gli esperti delle due razze".

Nella prima mattinata, in ambedue le manifestazioni, si è proceduto alla dimostrazione di valutazione morfologica degli animali fatta dall'esperto Giuseppe Cannizzaro con l'ausilio, a Gangi, di Nicola Giardina. Si è potuto assistere anche alle prove pratiche di conduzione dei bovini nelle mostre zootecniche. A seguire, si è svolto il convegno tecnico sulle prospettive di mercato, sul miglioramento selettivo della Limousine e della Charolaise in Sicilia, sull'alimentazione bovina da carne e dressage degli animali.

"Vale la pena ricordare – ha detto Pietro Riolo, consigliere nazionale dell'ANACLI – che la Sicilia è la prima regione d'Italia per numero di capi Limousine e Palermo è la prima provincia della penisola. Ragusa invece è la prima provincia d'Italia per numero di bovini di razza Charolaise".

Centinaia gli allevatori accorsi alle due manifestazioni. Durante gli in-

contri si è data occasione agli ospiti di degustare prodotti agroalimentari del territorio.

Come ha comunicato il presidente dell'ANACLI Nocentini, la razza Limousine è raddoppiata rispetto al 2005. "Quindi la sua diffusione – ci spiega – certifica le caratteristiche di rusticità, adattamento all'ambiente, facilità di parto, facilità di portare allo svezzamento i vitelli e qualità della carne. Le stesse caratteristiche le troviamo nella Charolaise che è aumentata del 60%. Questa razza francese ha svolto un ruolo molto importante anche in Italia, dove è particolarmente diffusa in Sicilia, Sardegna e Lazio. L'obiettivo principale del libro genealogico è la selezione e la scelta dei tori. Si sta cercando di tornare indietro per avere degli animali con meno sviluppo di altezza al garrese e, nello stesso tempo, migliorare ancora di più le conformazioni e quindi lo sviluppo muscolare. La Limousine è sempre la stessa, ma all'interno della razza c'è molta variabilità genetica e ciò risulta un fattore positivo perché significa che ci sono le basi per poterla selezionare ancora meglio. Si tende molto a guardare la finezza dell'osso ed è importante la resa alla macellazione".

Le razze Limousine e Charolaise per l'ANACLI hanno maggiore redditività perché sono macchine da carne. Ma è importante il metodo per fare carne. "Noi – afferma il presidente – facciamo linea vacca-vitello nelle zone alte dell'Appennino tosco-emiliano e nelle zone pianeggianti dove possiamo fare anche cereali e

quindi si spende meno per fare l'ingrasso. Il territorio dà valore aggiunto alla nostra filiera. Le due cose importanti – aggiunge Nocentini – sono **qualità e territorio**. Bisogna collaborare con gli enti pubblici, è importante far capire la differenza tra un prodotto della nostra terra e un prodotto che arriva sottovuoto da fuori, non si sa in quale parte del mondo nato e con quali tecniche è stato allevato. Inoltre, con giornate a tema, bisogna spiegare a tutti gli alunni delle scuole che godono di mensa scolastica perché mangiare i prodotti della loro terra. I bambini delle città non sanno da dove viene il latte. È un discorso importante, anche socialmente. Anche gli allevatori devono tornare ad una tecnica vicina al territorio, mettendoci la faccia. Questa è sicurezza alimentare".

È seguito l'intervento del sindaco Giuseppe Ferrarello: "Lei ha sfondato una porta aperta, il nostro territorio condivide questa proposta, tanto è vero che nelle mense scolastiche abbiamo fatto un progetto di fornitura che coinvolge le aziende locali. I problemi più grossi li abbiamo avuti con insegnanti e genitori abituati a consumare prodotti diversi da quelli locali. È un fatto culturale, noi amministratori non dobbiamo fermarci e dobbiamo continuare in questa direzione".

"Il nostro intento – ha aggiunto la d.ssa Marilina Barreca dell'Associazione S. Isidoro – è quello di fare promozione nel nostro territorio, far crescere gli allevatori e farli specializzare adeguandosi alle esigenze di merca-

to. Stiamo cercando di promuovere tante iniziative come quella di oggi per cercare di migliorare la qualità dei nostri allevamenti anche mediante il confronto con altre realtà. La volontà e l'entusiasmo di lavorare insieme non manca e quindi ci riusciremo sicuramente".

Nel suo intervento il direttore dell'ARAS Carmelo Meli ha voluto ringraziare il sindaco di Gangi che ha affidato il Foro boario agli allevatori perché ne tragano la massima utilità al servizio del territorio. Poi ha ricordato di aver mantenuto la promessa fatta a ottobre, durante l'inaugurazione del Foro boario, quella di programmare una manifestazione in primavera a Gangi. Così è stato. "È un percorso che vogliamo fare – ha dichiarato Meli – in collaborazione con allevatori, associazioni locali, autorità e l'ANACLI (che ci rappresenta a livello nazionale e ci guida nelle scelte tecniche). L'allevamento da carne in Sicilia è in grande sviluppo, è uno degli esempi delle cose che possiamo fare nella nostra terra, utilizzando quello che la natura ci può offrire. Ma agli allevatori è indispensabile la guida tecnica delle istituzioni specializzate nei vari comparti. La zootecnia isolana – ha riferito il direttore Meli – garantisce soltanto il 20% del consumo di carne siciliana, però significa dare carne di pregio e togliere l'alibi che la nostra carne non sia buona ai commercianti, ai macellai ed al sistema consumistico".

Altri interventi di interesse per il settore hanno ulteriormente arricchito la manifestazione.

Foto dell'incontro nell'az. Caschetto a Modica



Foto dell'incontro al Foro boario di Gangi

## Dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia

### Per la salute dei cavalli

#### Corso di formazione sulla diagnosi di malattie equine

Il corso, mirato ad un confronto fra esperti veterinari provenienti da diversi Paesi dell'Area del Mediterraneo, si è svolto dal 7 al 18 aprile a Palermo, presso l'Istituto zooprofilattico sperimentale della Sicilia. Fruttoro dell'evento, oltre ai relatori, 50 partecipanti tra veterinari e biologi. Gli incontri scientifici hanno affrontato le problematiche relative ad alcune malattie transfrontaliere degli equidi legate alla movimentazione e commercializzazione dei capi.

Una delle prerogative di questo meeting formativo-informativo è stata quella di approfondire gli aspetti normativi tra i vari Paesi europei della costa nord del Mediterraneo (Italia, Francia, Spagna, Grecia) che si interfacciano con i Paesi mediorientali della costa sud (Tunisia, Al-



geria, Egitto, Libano, Oman, Giordania, Kuwait, Yemen e Giordania). Lo scambio di informazioni tra operatori dell'OIE (Organizzazione mondiale per la salute ani-

male) ospitati dall'IZSSi ha coinvolto anche il dr. Mirabelli, alto dirigente del Ministero della Salute, ed è stato coordinato dal prof. Vincenzo Caporale dell'IZS di Teramo. Al corso hanno partecipato diversi dirigenti dell'Istituto zooprofilattico, considerato dall'OIE, un centro di eccellenza per la ricerca nell'ambito della sanità animale.

Alla fine del corso sono state predisposte delle linee guida comuni che possano regolamentare la movimentazione e lo scambio dei cavalli sportivi nelle varie realtà territoriali.

geria, Egitto, Libano, Oman, Giordania, Kuwait, Yemen e Giordania). Lo scambio di informazioni tra operatori dell'OIE (Organizzazione mondiale per la salute ani-



### Per l'equilibrio della natura...

Il 18 febbraio scorso, al largo di Capo Gallo, da una imbarcazione della Capitaneria di porto di Mondello, è stata liberata una tartaruga ritrovata in una spiaggia dell'Agrigentino e per un mese



affidata alle cure dell'Istituto zooprofilattico della Sicilia. Un'altra tartaruga, ritrovata recentemente sulla spiaggia di Termini Imerese in precarie condizioni di salute, si trova ancora ricoverata al Dipartimento sanità territoriale dello stesso Istituto diretto dal dr. Santo Caracappa. Sarà liberata non appena in grado di autogestirsi.

Ad assistere all'evento il sindaco di Palermo, Leoluca Orlando e, per l'IZSSi, il direttore sanitario dell'IZSSi, d.ssa Rossella Lelli, e il dr. Caracappa.



### Una tartaruga riconsegnata al mare



Abbiamo registrato e seguito, non senza una certa emozione, l'evento. Garantire la sopravvivenza e la



### Sicurezza degli alimenti

L'Istituto zooprofilattico sperimentale della Sicilia porta avanti da anni un programma di informazione degli studenti sulla sicurezza e sull'educazione alimentare, sulla certificazione di qualità e tracciabilità dei prodotti e sulla loro origine. Con una certa frequenza l'ufficio relazioni con il pubblico, guidato da Liliana Castelli, accoglie le richieste delle scuole, in particolare degli istituti alberghieri, i cui programmi di studio contemplano nozioni del settore. "In base alle esi-



genze formative delle scuole che ci contattano – ci dice la d.ssa Castelli – possiamo parlare anche di randagismo, di benessere animale, di zoonosi, di formazione alimentare, riconoscere le etichette, capire le scadenze, un'attività che dà molti riscontri positivi nella consapevolezza dei giovani".

I responsabili delle varie aree di attività dell'IZSSi collaborano in questa opera di collegamento con le scuole contribuendo all'apprendimento dei ragazzi.

### ...salvaguardia degli esseri viventi

libertà specie protette o in via di estinzione è importante per l'equilibrio naturale del territorio e del mare.

Il nostro pensiero non può, in tal senso, non andare alle specie e razze autoctone che in Sicilia stanno scomparendo insieme alla tradizione e alla cultura che per secoli le ha accompagnate. Il principio della salvaguardia e la sensibilità delle istituzioni pubbliche dovrebbero maggiormente concretizzarsi quando si tratta di un patrimonio che, oltre all'equilibrio naturale, contribuisce a tenere in piedi, però, l'economia di tante persone.

Santo Caracappa, il comandante della Guardia costiera di Mondello, Rossella Lelli e Leoluca Orlando liberano la tartaruga marina.

### Bollettino commerciale

*Inviateci i vostri annunci:*

*servizio gratuito offerto alle aziende assistite dall'ARAS*

1- VENDONSI, a Monreale, vacche di razza Bruna iscritte al L. G. (Az. Di Lorenzo tel. 335 6757683 - 328 3075221).

1- VENDONSI vacche e manze di razza Marchigiana iscritte al LG causa cambio destinazione aziendale (Az. Agricola Acque di Palermo, tel 336 696155) email: info@acquedipalermo.com

# La zootecnia che si rigenera

di Ignazio Maiorana

Il fenomeno allevatorio giovanile nel Ragusano è stato da noi sempre notato con ammirazione e interesse. Anche perché numericamente unico in Italia e forse agevolato dall'alta concentrazione di aziende nel territorio ibleo non molto vasto. Una realtà che investe un centinaio di ragazzi in tutta la provincia, suddivisi in nuclei, dove l'amicizia e la solidarietà professionale sono le prime componenti aggregative.

## I giovani dell'AGAFI

L'ufficetto aziendale dei fratelli Salvatore e Stefano Baglieri, in contrada Basalaci a Chiaramonte, si riempie di ragazzi. I Baglieri allevano 115 fattrici di razza Frisone Italiana e un gruppo di vacche Charolaise. La selezione del bestiame qui è "Bibbia", la fecondazione artificiale "Vangelo". Il latte viene conferito alla cooperativa Sant'Isidoro. Tante soddisfazioni e riconoscimenti alle fiere zootecniche.

Cosa è successo da quando avete preso coscienza dell'utilità di aggregarsi?

"Sicuramente l'Agafi è un ottimo mezzo per poterci scambiare le nostre opinioni, attivare tra noi un confronto di ordine tecnico, scambiarci informazioni sulla linea genetica da utilizzare, informarci sui problemi di gestione delle aziende, mettere in comune mezzi e iniziative... Tutto questo porta a un risparmio di costi e all'affinamento di certe pratiche acquisite da allevatori più esperti.

Da quando vi siete organizzati per dare voce e spazio all'ambiente allevatorio giovanile, quali passi in avanti avete fatto?

"Quelli di assicurare – rispondono – una congrua e articolata presenza di animali nelle fiere che sono il nostro megafono e la nostra vetrina espositiva, il momento di coronamento nei nostri risultati in una sana e salutare concorrenza, dove però c'è anche dialogo, non invidia e gelosia. Tra noi giovani – aggiungono – ci sintonizziamo anche nella fase di preparazione di una fiera che gestiamo direttamente con qualche suggerimento tecnico degli esperti di razza; in particolare veniamo seguiti e assistiti da Gianni Tumino, una figura essenziale tra i nostri allevamenti". Vi siete dati un traguardo?

"No, un traguardo è la fine, vogliamo andare sempre avanti, non c'è una meta oltre la quale nulla serve più fare. Il livello qualitativo degli



animali è sempre in salita, lo notiamo partecipando a varie fiere, anche perché io sto seguendo tante fiere e noto la differenza".

Una bussola di orientamento è costituita, comunque, dalla media di produzione annua di latte e di grasso e proteine per ogni vacca e per ogni azienda, no?

"Con la genetica non si arriva mai al punto finale, si va sempre avanti, – ci viene risposto – ma ogni allevamento può avere esigenze più o meno diverse da altre".

È certo – aggiungiamo noi – che morfologia, genetica e produzione di ogni animale sono un delicato e complesso cocktail dal quale dipende il reddito degli allevatori.

"Per noi è necessario che il risultato produttivo di fine anno di ciascuna azienda si possa confrontare con altre – precisano i ragazzi –. Questa possibilità è di vitale importanza perché ci fa misurare quello che siamo noi e quello che sono gli altri. Non intendiamo creare competizione o classifiche di bravura, anche perché nel corso dell'annata ci possono essere elementi condizionanti, non dipendenti dalla nostra volontà, che possono turbare una curva di livello, una media. Tuttavia è utile calcolare per ogni quinquennio l'andamento dell'attività. Per un migliore confronto avvertiamo il bisogno di fare qualche riunione in più".

Una nota di insufficienza della realtà aggregativa giovanile ragusana è la scarsissima partecipazione della componente femminile. Le donne non hanno ancora la consapevolezza della loro utilità anche nel mondo allevatorio. Eppure si dice che essa è apparentemente l'eterna seconda ma, nella sostanza, non secondaria...

"Infatti – affermano sorridenti i giovani dell'Agafi – spesso le nostre ragazze ci rimproverano che non le coinvolgiamo, che le trascuriamo o col ri-

ciò è il risultato di maturi atteggiamenti genitoriali nel coinvolgere i figli e responsabilizzarli nell'attività zootecnica, dando spazio alle loro idee e, spesso, alle loro decisioni ovviamente legate all'impegno profuso nella gestione aziendale. I ragazzi, da parte loro, rendono più accattivante la loro occupazione grazie allo spirito goliardico che li anima quando fanno gruppo. Essi hanno compreso, inoltre, quanto sia

utile mettere insieme energie finalizzate ad uno stesso obiettivo.

Li abbiamo osservati in tante occasioni e in diverse manifestazioni. Le loro capacità sono elevate. Ecco perché fanno notizia. Abbiamo incontrato alcuni di loro nell'azienda dei fratelli Baglieri di Chiaramonte Gulfi, che alleva frisone, e nell'azienda Tela, in territorio di Modica, che alleva brune.

## Il Bruna Junior Club

Il secondo incontro con i giovani allevatori del Ragusano viene ospitato nell'azienda di Raffaele e Federico Tela, in contrada Montesano a Modica.

Questo allevamento, attivo dal 2000, oggi conta 55 fattrici e 30 manze di razza Bruna Italiana. Il latte prodotto viene conferito alla cooperativa Latterie riunite. L'attività è ben indirizzata e segnata verso la produzione di latte e la genetica. Ad una nota di qualifica dell'azienda contribuisce la bovina Padova, figlia di Perking (nella foto in basso), terzo posto nella classifica nazionale 2013 dell'ANARB con punteggio 90/91.

Continuiamo a puntare la nostra penna sull'entusiasmo giovanile che tra gli allevatori del Ragusano porta, non senza sforzi organizzativi, a creare sinergia, collaborazione, solidarietà tra aziende dello stesso territorio. Questi giovani operano bene pur sotto lo sguardo discreto e la condivisione dei genitori che non mancano di incoraggiare la fresca risorsa umana.

Oggi, rispetto a ieri, possiamo dire che con una gestione più ringiovanita le aziende hanno fatto un buon passo avanti? Senza dubbio sì. Lo testimonia anche la partecipazione alle manifestazioni zootecniche che, da un lato, mostra l'interesse dei giovani allevatori verso le novità e, dall'altro, corona i rispettivi risultati raggiunti. La comunicazione e il confronto rappresentano un importante strumento di crescita.

"Nella produzione di foraggio, nella genetica, nell'organizzazione e nella gestione dell'azienda – dice il giovane Giurdanella – non ci esimiamo dal rapportarci per capire come è meglio operare per andare avanti. Ma ci confrontiamo anche con il gruppo giovanile della Puglia. Abbiamo molto appreso da quei giovani e viceversa. A titolo di esempio, abbiamo notato che noi siamo molto più avanzati nel fare il buon insilato, come alimentazione e tecnica di allevamento qui siamo



superiori. Invece i pugliesi sono molto più bravi nella parte commerciale (li agevola la posizione geografica) e, soprattutto, nel costruire gli animali da fiera: portano gli animali ai centri genetici, posseggono più madri di tori rispetto a noi; in tal senso hanno lavorato di più".

Quale obiettivo non siete ancora riusciti a realizzare e cosa vi proponete per il futuro?

"Il nostro obiettivo – rispondono i giovani – è quello di mettere tutto il latte insieme, in maniera seria, organizzata e trasparente. Il latte è frammentato in troppe cooperative (ad oggi 7). Il primo passo è stare tutti insieme, anche se si deve lavorare ancora molto sulla qualità del prodotto. Ma occorre battersi perché essa venga riconosciuta. Il latte si dovrebbe pagare a percentuale e qualità di caseina (come avviene al Nord). Oltre alla percentuale di grasso e di proteine, si deve riconoscere quest'altro valore aggiunto. Ma, per organizzarsi meglio, è necessario costituire un consorzio in cui possano confluire le cooperative già esistenti e anche i singoli produttori. Dobbiamo abituarci a camminare con le nostre gambe. Perdere tempo equivale a perdere denaro".

Tra i principali punti di successo nel percorso del Club Junior della Bruna sono l'incremento dei livelli di produzione e della qualità latte in provincia di Ragusa e l'aumento del numero di madri di tori, il maggiore interesse da parte di qualche centro genetico, il risultato ottenuto dai nostri animali alla fiera di Noci del 2011 e, inoltre, l'allevamento nel Ragusano della terza vacca in classifica nazionale

del 2013. Infine, a differenza di altri gruppi di giovani allevatori, quello ragusano ha portato le vacche anche a Verona. Nel 2009 è stato il secondo gruppo in Italia per numero di premi, tra cui anche il miglior conduttore di vacca a livello nazionale.

## Ragazzi creat(t)ivi

Ho avuto la fortuna di conoscere e lavorare con i giovani allevatori ragusani. Sono ragazzi positivi forse perché da una vita praticano cromoterapia, eco-terapia, pet-terapia, ortoterapia, e non perché in questo periodo fanno tendenza. Sono ragazzi che la mattina si alzano presto, che puliscono le stalle, che danno da mangiare agli animali, che mungono. Conoscono perfettamente le tecniche agronomiche locali; la conduzione manageriale di un'azienda zootecnica moderna. Sono interessati alle tecniche di miglioramento genetico, alla valutazione morfofunzionale, alla clinica medica, al management della vitellina, alla prevenzione della diffusione di malattie anche zoonosiche, alla gestione mastiti. Se il legislatore europeo volesse capire come si costruisce la sicurezza alimentare potrebbe seguire un corso tenuto da loro.

Parlando con loro, si capisce esattamente che non lavorano duro solo perché sono cresciuti in famiglie dove si fa così, ma che hanno piena consapevolezza dell'importanza del lavoro che svolgono e dei risultati che vogliono ottenere. A loro va il merito di voler migliorare la produzione, non in quantità ma in qualità, e hanno capito che la qualità si ha solo curando il benessere animale. Per fare questo hanno bisogno di essere supportati da figure tecniche (come ad esempio i veterinari) e da programmi informatici di gestione, in modo che l'obiettivo qualità non rimanga intrappolato nelle mille cose da fare che ci sono ogni giorno.

Desidero quindi lanciare un appello al consumatore affinché sostenga l'impegno di questi ragazzi che non hanno scelto di pesare sulla società, ma di essere un'opportunità per la società, creandosi un posto di lavoro e addirittura offrendo lavoro. La società "civile", che non mette piede in quella "rurale" perché si sporca le scarpe, deve quindi essere consapevole che comprare prodotti locali al supermercato tutela innanzitutto se stessa e sceglie prodotti salutari. Sarebbe anche un incoraggiamento a questi ragazzi che operano con non poche difficoltà.

Francesca Licitra



## Il “lingotto” ragusano

Il caciocavallo DOP, una ricchezza nel panorama dei formaggi siciliani

Attualmente vengono conferite 12-13 mila forme, ognuna di 15 chili, con una stagionatura che va da tre a sei mesi. Una ventina i produttori associati al Consorzio del Ragusano dop e altri 20 i singoli conferitori di latte.

È oro, questo parallelepipedo della lunghezza di mezzo metro, non solo per la bontà del gusto e per la fragranza, ma anche per ciò che il caciocavallo ragusano rappresenta nel sistema produttivo siciliano. Il suo cammino nella notte dei tempi, ma anche oggi, è legato a un equilibrio che non può fare a meno della ricchezza dei pascoli che caratterizza la provenienza del prodotto. Sistemi di allevamento e alimentazione omogenei nel territorio assicurano il resto, se però si fa attenzione alla selezione delle razze bovine allevate e alla loro produttività.



Il Consorzio di tutela del Ragusano DOP è attualmente rappresentato da Giuseppe Occhipinti, 47 anni, (foto in alto) allevatore di bovini, figlio della tradizione zootecnica e casearia, che nella propria azienda raccoglie latte di altri allevamenti e lo trasforma insieme a quelle delle proprie vacche. Una invitante gamma di prodotti circola nei discount della provincia iblea e anche oltre.

Ma il DOP unifica l'interesse commerciale di un buon gruppo di allevatori i quali conferiscono il loro latte allo stabilimento caseario della cooperativa “Progetto Natura” deputata a realizzare e stagionare questo impareggiabile “lingotto” della tipicità alimentare iblea. Questa realtà aggregativa, incoraggiata anche dal Distretto regionale lattiero-caseario, ha preso l'impegno di ottenere dal Ministero il riconoscimento della denominazione di origine protetta del caciocavallo Ragusano e l'ha spuntata. “Ora – dichiara soddisfatto Occhipinti – abbiamo le carte in regola per poter andare avanti. In un anno si producono diversi quintali di formaggio, ma uno degli obiettivi che ci siamo dati è quello di fare un prodotto a marchio unico che comprenda sia caciocavallo storico sia il Ragusano dop. Si eliminerebbe così la confusione e la competizione, nei banchi di vendita, tra il formaggio ibleo tradizionale e quello dop. Il primo si colloca sul mercato con un prezzo del 30% inferiore a quello del concorrente Ragusano DOP di cui è nonno. Un vero peccato, una incongruenza da eliminare facendo chiarezza tra i produttori prima e tra i consumatori dopo. Ma – aggiunge il presidente del Consorzio – si deve curare innanzitutto la materia prima, il latte, che deve essere di alta qualità dal punto di vista organolettico e batteriologico. Ciò è possibile curando l'alimentazione del bestiame, poi la lavorazione e la stagionatura. Da un buon latte si ottiene un ottimo formaggio”.

Il Consorzio di tutela intende incrementare la produzione del Ragusano dop, vuole fare di più per farlo conoscere. Intanto gode dell'importante collaborazione della coop. “Progetto Natura” la quale non risparmia i consigli ai produttori di latte e la vigilanza sul prodotto conferito con un sistema di controlli e garanzie, premiando i meritevoli. Il Ragusano è l'unico formaggio dop del Sud-Est della Sicilia, è l'espressione del legame con il suo territorio. Va difeso e diffuso.

## Sicilia: due formaggi capofila

Il Consorzio produttori del Ragusano dop nel sistema di caseificazione regionale rappresenta un prodotto di eccezionale valore per la sua storia, per la sua qualità, per le sue caratteristiche, poiché è un prodotto artigianale e concorre ad arricchire un paniere regionale dove sono presenti altri formaggi dop come il Piacentinu ennese, il Pecorino siciliano e la Vastedda del Belice. Inoltre rappresenta un punto di riferimento per una organizzazione come la nostra, perché dal limite imposto da un prodotto di nicchia credo che ci possano essere le condizioni per guardare al mercato più globalizzato, più interessato a fare massa, che non sia massa qualunque ma un riferimento commerciale che possa soddisfare le richieste anche della grande distribuzione interessata a un prodotto di qualità. In tale ambito, fanno da capofila nella caseificazione isolana il Pecorino siciliano per il latte ovino e il Caciocavallo Ragusano per quello bovino. I produttori del Ragusano si sono strutturati, in questi ultimi mesi, per assumere il ruolo che meritano.

Enzo Cavallo (presidente del Distretto regionale lattiero-caseario)

## La storia

“Un trattore per vivere ancora”

L'allevatore Giovanni Sortino, 85 anni, di Modica (RG) oggi è un affermato allevatore di bovini di razza Frisona Italiana. “Sono partito da zero – racconta – e non sapevo nemmeno com'era fatto perché non possedevo nemmeno l'uovo che ne ha la forma. Ancora dovevo fare le galline. Ero un ragazzo di stalla nell'allevamento di mio padre che teneva le vacche modicane, figlio della tradizione. A 13 anni avevo una scrofa, dovevo venderla per fare un po' di soldi. Mio padre mi accompagnò alla fiera di bestiame e aveva trovato un acquirente per 150.000 lire. Dopo qualche minuto – lui si era allontanato per fare un giro – io ne trovai un altro che ha comprato l'animale a 180.000 lire. Per me fu il primo affare. Così cominciai a ‘mprisiàri e a imparare tutto quello che l'allevamento può dare. Piano piano mi sono messo in proprio senza aiuto dei miei genitori perché erano contrari a farmi fare l'allevatore”.

Durante il servizio militare Sortino fu inviato nel Nord Italia. In caserma ha fatto amicizia con commilitoni che lo portarono a vedere la propria azienda. Lì ha acquisito conoscenze che ha voluto trasferire nella propria terra per migliorare il lavoro di allevatore. Allevando una ventina di vacche modicane e prendendo in affitto il terreno, si è creato un'azienda il cui reddito riusciva a pagare il canone e a mantenere la famiglia. Fortemente aiutato dalla moglie Concetta Muriana e poi anche dalle due figlie Marilena e Rita, 35 anni fa Sortino acquistò 8 vitelline di razza Frisona. Divenute manze sono state ingravidate da un toro acquistato dal vicino allevamento del cassiere Romano. Divenute vacche, hanno, via via, sostituito le modicane, qualificando l'indirizzo aziendale verso la produzione e il conferimento del latte al caseificio. Oggi alleva 60 vacche di razza Frisona italiana. È stato il latte, l'oro bianco, a permettergli, 20 anni fa il grande cambiamento con l'acquisto di un terreno da migliorare, ristrutturando le case, realizzando impianti, stalle e magazzini. Il mulino attaccato al trattore macinava le materie prime, poi lui e sua moglie le miscelavano con una pala in legno ed ecco fatto il mangime per gli animali. Le moderne attrezzature di oggi risparmiano molte fatiche.

L'allevamento non ha mai importato malattie perché non ha mai immesso animali estranei tra le sue vacche. Con la fecondazione artificiale che lui stesso operava in azienda ha migliorato e selezionato le sue fattrici. Con l'assistenza dell'ARAS fu uno dei pionieri dei piani di accoppiamento, utilizzando seme di tori americani. Tutte le vitelle venivano allevate e così aumentava la consistenza aziendale fino a quando non cominciò a vendere manze ad altri allevamenti siciliani, aiutato nella commercializzazione dall'Associazione allevatori. Oggi il signor Giovanni è il più anziano operatore di fecondazione artificiale in



Giovanni Sortino sul suo trattore. In basso con la figlia Marilena e Giovanni Belluardo dell'ARAS.

Nell'altra foto le sue vacche e le sculture naturali sul suo prato



Sicilia. Ma ha l'energia per lavorare e seminare il terreno (circa 50 ettari) per la produzione di foraggio per i suoi animali. Gli dà una mano una coppia di sposi indiani che provvedono anche alla mungitura.

La storia di questa realtà aziendale, ubicata in contrada Accaputo a Modica, è documentata da un registro di stalla che oggi rappresenta un archivio di valore. Lì sono annotati tutti gli eventi dell'allevamento e la produzione di latte, ma la storia dei Sortino viene confermata da Giovanni Belluardo, oggi caposervizio dell'ARAS, che fu il primo controllore zootecnico dell'allevamento. Per un giusto tributo all'allevatore lui ci ha voluto accompagnare in azienda.

La sensazione di ordine e pulizia la si percepisce appena si mette piede all'interno del cancello d'ingresso e anche volgendo lo sguardo nelle distese di terreno dell'azienda. Non sfugge nemmeno la sensibilità estetica e artistica dell'allevatore che ha messo in esposizione in mezzo all'erba le sculture naturali in pietra che adornano le aiuole intorno all'abitazione.

Tutto questo è frutto della laboriosità dei Sortino e del reddito che ha saputo produrre dall'oro bianco, il succo delle mammelle delle vacche.

“Io dormo poco – dice Giovanni Sortino –, l'allevatore sta in allerta come gli animali stanno all'erba. La mattina alle 7.30 sono finiti tutti i lavori, mungitura e pulizia. Colazione e poi in azione per il resto di attività”.

Un'organizzazione metodica sempre uguale e precisa, questa la forza dei Sortino, e la figlia Marilena ha assorbito dal padre e dalla madre tutta la modalità allevatoria, divenendo il fulcro organizzativo dell'impresa?

“Qui comandano le donne – confessa, non sappiamo quanto ironicamente, l'anziano Giovanni –, io sono

Ignazio Maiorana

7



# La Limousine delle meraviglie

**Riolo: "I nostri bovini non conoscono il mangime. Il nostro obiettivo? Italianizzare la razza"**

**G**reen Bio terre di Sant'Agata, l'allevamento Riolo (Giuseppe, Pietro e Filippo), a Piana degli Albanesi (PA), è un'azienda di 250 ettari a 800 metri s.l.m., dove si allevano 80 capi bovini di razza Limousine tra cui 50 fattrici. L'attività è iniziata nel 2008 con una visione dell'allevamento in chiave più semplice ed essenziale, moderna in fatto di genetica, dove tutto volge al modello estensivo anche grazie all'aiuto della PAC, il regolamento europeo che ha uniformato l'assistenza in campagna a tutti gli altri Paesi europei.

"Non potevamo ignorare la particolare vocazione zootecnica dei nostri terreni, così abbiamo cominciato con 10 manze sei anni fa e oggi ci ritroviamo ad avere 80 capi in selezione, tutti al pascolo, non conoscono la stalla. Carne biologica". Per i Riolo, padre e figli, gli animali devono stare all'aria aperta come sono stati concepiti dalla natura.

Quindi crescita, sviluppo e mantenimento delle fattrici possono coesistere senza ricorrere ai mangimi concentrati, ma con alimentazione foraggera ed erba al pascolo tutto l'anno e integrazione di fieno secco per le proteine quando diminuisce l'erbaggio fresco.

Invece, mediante la mangiatoia selettiva all'aperto, nei campi, vengono somministrate solo ai vitelli delle integrazioni di orzo, avena e leguminose da granella per il necessario apporto proteico. Da settembre a novembre gli animali soffrono un po' di più perché alimentati con foraggio secco. Sopperiscono a questa carenza alimentare la semina dell'orzo prematuro e integrazioni di foraggio a fibra ridotta e contenuto proteico elevato: viene utilizzata la sulla che dà molta massa e che a novembre, dopo le prime piogge, rispunta; in aggiunta si semina il trifoglio che dà molte proteine e, nello stesso tempo, serve nel ricaccio estivo quando si sfruttano le ristoppie dei campi di cereali e i foraggi sfalcati e lasciati a terra ad essiccare. Infine, viene utilizzato lo ietto che aumenta la produzione di latte nelle vacche ed è molto ingrassante. In sintesi, l'azienda ottiene un forag-

gio con quattro erbe diverse, che dà ricaccio in diversi periodi, e un fieno con diverse qualità sia nella fibra sia nei sapori.

I Riolo fanno in modo che le vacche comincino a partorire sin dalla fine di agosto fino ad aprile di ogni anno, questo è il modo più compatibile alla tipologia di allevamento

brado. Con il filo elettrico recintano gli appezzamenti di seminativo destinati al pascolo, sistema molto economico ed efficiente di tenere gli animali all'aperto. Nonostante sia un giovane allevatore di Limousine, Pietro Riolo ha conquistato le vette dell'ANACLI regionale. Quali sue idee hanno convinto gli allevatori così da poter rappresentare l'ANACLI in Sicilia?

"Forse la mia grande passione che l'origine della mia famiglia mi ha trasmesso, tradizione che intendo mantenere. - risponde Riolo -. Possibili sbocchi di mercato e orientamenti normativi ed economici della Comunità europea mi hanno convinto a lavorare con un indirizzo preciso e qualificato dopo una iniziale esperienza negativa con la Limousine. Io sono un agronomo libero professionista. Il tempo che io e mio fratello Filippo possiamo dedicare all'allevamento deve essere breve, quindi è necessario organizzarsi in maniera semplificata ma sfruttando al massimo i terreni, anche quelli marginali. Ciò è possibile solo con gli animali. Questo - aggiunge l'allevatore - avviene in un momento in cui il mercato della carne sta vivendo un momento abbastanza favorevole, malgrado la crescita del numero dei vegetariani. I paesi asiatici ricchi stanno richiedendo carne e questo ha contribuito all'au-

mento del prezzo. Se gli allevatori producono della buona carne, curando l'alimentazione degli animali, avranno due vie di sbocco: dei buoni soggetti da poter vendere per allevamento e dei buoni soggetti da poter vendere alle macellerie per una clientela più esigente".

Andiamo alla genetica. Su quale base avete iniziato a operare in termini di patrimonio zootecnico? "La convinzione che saremmo dovuti arrivare direttamente alle origini della razza, ai migliori allevamenti europei dove poter acquistare gli animali. Siamo andati in cerca dell'eccellenza genetica in Francia e in Italia, dove ci sono una vasta offerta e una vasta popolazione di animali. Abbiamo acquistato soggetti delle migliori linee genetiche francesi e italiane. Il nostro girovagare ci ha permesso di acquisire un grande bagaglio di conoscenze per noi stessi ma che abbiamo tra-

smesso agli altri allevatori, i quali hanno saputo del nostro metodo di allevamento, hanno avuto fiducia in noi. Per queste ragioni mi hanno riconosciuto un ruolo rappresentativo". E poi? "Poi abbiamo comprato tre tori - racconta Pietro -. Il primo, di nome C39, è stato acquistato al centro genetico italiano e rientra nel top 15%, i migliori tori italiani selezionati sulla progenie; poi abbiamo acquistato *Escargot* in uno dei migliori allevamenti in Francia; infine l'attuale capo nucleo, *Ennee* (nella foto in alto), che proviene dal centro genetico francese di Lanaud e che ha superato già tre selezioni tra cui quella di giovane riproduttore (RJ). Ora intendiamo italianizzare la razza. Data le diverse linee genetiche presenti in azienda, vorremmo selezionare quella più idonea in Italia. L'ANACLI - aggiunge Riolo - ha sposato questa causa, portare la razza più vicino alle esigenze del nostro territorio e del nostro mercato. Non dobbiamo perdere le peculiarità della Limousine che sono la facilità di parto, la resa alla macellazione, l'adattabilità alle difficoltà climatiche, la capacità dell'incremento

giornaliero in peso, ma dobbiamo incrementarle e prediligere la linea vacca-vitello, quindi pensiamo anche a una maggiore quantità di latte, ad animali con dei buoni appiombi per meglio muoversi nei difficili terreni pascolativi. Altra caratteristica da potenziare, la profondità toracica e la lunghezza, più che l'altezza al garrese".

"Pionieri nel lavoro di selezione della Limousine in Sicilia sono gli allevatori ragusani - riconosce il padre Giuseppe - che hanno iniziato 25-30 anni fa. È giusto dargliene merito. Oggi ci soddisfano la remuneratività di questa razza e i rapporti creati con gli acquirenti; vendiamo i vitelli a 8 mesi di età con il peso medio di 350 kg".

"Ci auguriamo - conclude Filippo - di vedere in Sicilia quello che hanno fatto a Barberino del Mugello gli allevatori di Limousine consorziati che conferiscono le carni in un unico punto di vendita diretta e che quindi completano la filiera, uniformando l'alimentazione degli animali, dando un prodotto biologico sano e controllato per avere maggiore reddito e maggiore soddisfazione professionale".



smesso agli altri allevatori, i quali hanno saputo del nostro metodo di allevamento, hanno avuto fiducia in noi. Per queste ragioni mi hanno riconosciuto un ruolo rappresentativo".

E poi? "Poi abbiamo comprato tre tori - racconta Pietro -. Il primo, di nome C39, è stato acquistato al centro genetico italiano e rientra nel top 15%, i migliori tori italiani selezionati sulla progenie; poi abbiamo acquistato *Escargot* in uno dei migliori allevamenti in Francia; infine l'attuale capo nucleo, *Ennee* (nella foto in alto), che proviene dal centro genetico francese di Lanaud e che ha superato già tre selezioni tra cui quella di giovane riproduttore (RJ). Ora intendiamo italianizzare la razza. Data le diverse linee genetiche presenti in azienda, vorremmo selezionare quella più idonea in Italia. L'ANACLI - aggiunge Riolo - ha sposato questa causa, portare la razza più vicino alle esigenze del nostro territorio e del nostro mercato. Non dobbiamo perdere le peculiarità della Limousine che sono la facilità di parto, la resa alla macellazione, l'adattabilità alle difficoltà climatiche, la capacità dell'incremento

## 6 I giovani dell'AGAFI

schio che un giorno nasceranno aggregazioni femminili nel mondo allevatorio. Ma è anche vero che tra le donne meridionali non c'è la stessa passione che invece registriamo tra le donne del nord che allevano animali e che partecipano più numerose alle fiere zootecniche. Anche questo è un passo da compiere, un risultato da ottenere in Sicilia". Eppure la presenza femminile si nota subito in tante cose: intanto dai fiori all'ingresso delle aziende, dalla pulizia e dall'ordine. La noti nei caseifici, nella gestione dei conti, nella cura della famiglia e dell'abitazione, non ha forse il tempo di partecipare alle conversazioni fuori dalle mura di casa o preferisce mettere altro al primo posto. Ricordiamoci che la Sicilia è matriarcale e che, spesso, la donna comanda in retroguardia, laddove l'uo-

mo si porta in avanti. Ma sotto sotto c'è una regia femminile.

In conclusione i ragazzi dell'Agafi desiderano segnalare che ci sarebbe da sollecitare il miglior funzionamento dei servizi a loro disposizione erogati da istituzioni pubbliche. Secondo questi giovani, l'indifferenza della politica verso il settore zootecnico sta facendo tanto danno alla categoria degli allevatori. "Occorre una decisa riconsiderazione del problema - osservano -. Vogliamo, infine, lanciare un messaggio ai consumatori: quello di stare più attenti alla provenienza degli alimenti per gratificare quanti ci svegliamo tutte le mattine alle 4 per lavorare fino a sera. Da imprenditori responsabili dovremmo essere aiutati almeno col riconoscimento della qualità dei nostri prodotti legati al territorio".

## 6 La storia di Giovanni Sortino

in minoranza... anche se io quello che devo fare lo faccio lo stesso col risultato di aver realizzato qualcosa di dignitoso che ha fatto vivere tutta la famiglia".

La più recente prova della sua testardaggine ci viene mostrata nel parco macchine: un moderno trattore acquistato appena tre anni fa che l'imprenditore utilizza personalmente. La moglie non era d'accordo all'acquisto. «Ma lo sai quanti anni hai?» Mi chiese. Risposi che per vivere ancora bisognava comprare un trattore! Un trattore allunga la vita".

"Decidiamo insieme moltissime cose - assicura la figlia Marilena - ma lui è sempre avanti, ci ha sempre anticipato nelle idee e nelle azioni".

Oggi l'azienda avverte il dovere di trasferire ai giovanissimi la conoscenza degli animali, dei processi agricoli e allevatori. "Su questo abbiamo idee chiare: occorre portare i bambini in azienda per far vedere loro i vitellini e simulare la mungitura, fargli fare prove di caseificazione, come fare la ricotta, ecc.", sostiene Marilena Sortino. Intanto suo padre ha imballato

tutto il fieno da solo. "Mia moglie non voleva - ci dice Giovanni -. Mi stanco molto, è vero, allora mi riposo e dopo mezzogiorno mi riprendo. Il saper fare e il voler fare, fare, fare e poco riposare, il segreto del successo. Una volta una persona mi disse che io ho lavorato quanto 60.000 impiegati comunali".

"Sortino è stato un uomo lungimirante - ci dice Belluardo -, ha iniziato con una minima spesa quando gli altri hanno investito milioni per comprare dai commercianti animali gravidi provenienti da fuori. Lui no, ha preso 8 vitelline già ambientate a Modica. Inoltre ha sempre risparmiato nell'alimentazione del bestiame acquistando la materia prima per il mangime e poi facendosi a propria tipologia ed esigenza. In questo e in altro lui è riuscito a contagiare e a migliorare anche alcuni suoi vicini di campagna".

Signor Sortino, ma le sue donne i piatti glieli hanno mai fatti lavare? "No, mai - risponde Giovanni -, non c'è stato il tempo..."

**Ignazio Maiorana**

# Uno Scalzo tra gli zoccoli

## Asinalat e altro ancora

di Ignazio Maiorana

L'azienda agricola ASINALAT di Antonino Scalzo nasce nel 1999 a Villafrati (PA), 4.000 abitanti, e si estende su 8 ettari di terreno. Villafrati è noto come 'u paisi d'u issu (paese del gesso) o dei gessai (issalora). Fino agli anni Cinquanta l'attività fondamentale del piccolo centro fu quella del gesso; grazie alla sua estrazione, il paese aveva instaurato rapporti commerciali con altri centri vicini. La consistente categoria dei gessai trasportava il materiale estratto con carovane di asini. I pezzi, di circa venti chili ciascuno, venivano caricati sugli *scecchi* e trasportati nelle *carcare* (forni dove venivano cotte le pietre di gesso).

Gli asini svolgevano una funzione determinante, poiché erano l'unico mezzo di trasporto sia della pietra di gesso che della materia finita. Il numero di asini posseduto da ogni famiglia rappresentava la reale possibilità di lavoro e di reddito. Nel periodo di massima prosperità a Villafrati c'erano più di duecento asini. Sul dorso di ogni animale venivano caricati quattro blocchi di pietra di gesso, due per ciascun lato, per un totale di circa 100 chilogrammi. Ciò avveniva fino a 30 anni fa. Poi gli asini sono scomparsi per dar posto ai mezzi meccanici.

Oggi l'azienda agricola ASINALAT ha rivalutato l'asino amico, usandolo ancora una volta per nobili cause. Questi utilissimi animali sono ricomparsi quando Antonino Scalzo da appassionato di cavalli diventa anche allevatore di asini, al punto da farne un'attività organizzata, con l'obiettivo di poter vivere con la produzione del latte d'asina alimentare per persone allergiche ad altro tipo di latte.

A trasferire in Antonino il seme della futura attività, a far scattare qualcosa, il racconto del nonno materno che, sin da neonato, era stato alimentato con latte d'asina a seguito della morte della mamma. Sebbene il giovane Scalzo si fosse iscritto all'università, la sua idea fissa era quella di lavorare con gli asini, al punto da riuscire a realizzarla.

La sua esperienza comincia con l'acquisto di un'asina e l'incoraggiamento anche economico del papà Biagio senza



il quale l'attività non sarebbe stata posta in essere.

“Le prime asine da acquistare le ho trovate da persone anziane che andavano in campagna per lavorare. In due tre anni ho girato tutta la Sicilia alla ricerca di fattrici per la produzione del latte, non importava di quale razza fossero. L'Associazione regionale allevatori – continua Scalzo – mi ha tecnicamente aiutato tantissimo nel riconoscimento di questi soggetti e nel darmi suggerimenti per superare alcune difficoltà. In tal senso sono grato anche a Costantino Greco, oggi responsabile provinciale dell'ARAS di Palermo”.

Con l'acquisto di un pezzo di terra, Scalzo ha avviato la costruzione di una stalla organizzata per la mungitura. Oggi l'azienda ha raggiunto una consistenza di 90 capi di asini in larga parte di razza Ragusana, altri di Grigia siciliana. “C'è stato anche il sostegno morale della popolazione locale – dichiara l'allevatore – che vede in questa realtà qualificata un fiore all'occhiello del paese”.

Ma l'attività viene riconosciuta e apprezzata anche dalle strutture sanitarie di Palermo che segnalano la continua richiesta di latte d'asina per la salute di persone di diversa età. Così Antonino Scalzo vende il suo latte direttamente in allevamento o lo trasporta imbottigliato al prezzo di 10 euro a litro.

L'allevatore riferisce che la sua attività non è ancora del tutto remunerativa, ma lui è proiettato a specializzarsi ulteriormente nella produzione del latte e anche nel miglioramento genetico delle biodiversità asinine. Un tipo di real-



tà produttiva, l'Asinalat, zootecnicamente qualificata, organizzata e numericamente consistente. Tuttavia egli sollecita i controlli funzionali per la selezione della razza e le

certificazioni sanitarie nel percorso della filiera a garanzia della sicurezza alimentare del latte d'asina. Argomenti spesso sviscerati in incontri tecnici tra ARAS, Istituto Zooprofilattico e ASP che però, lamenta l'allevatore, non sono sfociati nella desiderata ufficializzazione di misure idonee. Negli ambienti istituzionali si risponde a tali segnalazioni evidenziando che lo scarsissimo numero di tali realtà produttive in Sicilia non rende economicamente e organizzativamente sostenibili determinati servizi nel settore. Invece al Centro-Nord l'allevamento asinino e la produzione del latte per il consumo umano sono ben riconosciuti e divulgati.

La mungitura delle asine avviene con mungitrice a carrello. Il latte viene subito pastorizzato, imbottigliato e venduto fresco, ma tra i clienti c'è chi lo preferisce crudo.

Antonino Scalzo è una persona carparbia: “A 33 anni, ormai, non potrei fare altro perché questo lavoro l'ho creato, l'ho voluto e la passione sta vincendo – dice –. Non mi pesano i sacrifici legati a questa scelta e nemmeno la mancata spensieratezza che potrebbe avere qualsiasi altro giovane come me. È anche vero che sono molto impegnato e che ho perso la libertà, tutti gli allevatori mi possono capire. Ma questo impegno mi fa stare psicologicamente bene. Spero, un giorno, mi possa dare anche da vivere”.

Ulteriori traguardi da raggiungere? “Realizzare strutture più funzionali?” Risponde Scalzo. Dopo tante lotte burocratiche sono riuscito ad accedere a un progetto finanziato dalla Comunità

### La puledrina nella scarpata

“L'intelligenza e la sensibilità dell'asino hanno pochi eguali tra gli animali. In merito potrei raccontare tantissimi aneddoti vissuti – dice Antonino. – Mi riaffiora la scena che ha avuto come protagonista Gloria, appena dopo aver partorito all'aperto. La sua puledra appena nata era scivolata ai piedi di una scarpata e lei non riusciva a raggiungerla. Accadde una sera d'inverno, pioveva. Per caso venni in azienda a controllare la situazione, trovai l'asina nervosa che al buio saliva verso il caseggiato, tagliava e tornava giù verso la scarpata. Chiarissimo il suo messaggio, Gloria aveva urgentemente bisogno, c'era qualcosa che non andava. Appunto, la sua puledrina doveva essere recuperata per essere allattata. Andai a prenderla in braccio, la portai su in salvo ad asciugarla. Si chiama Ambra, ora è anche lei madre.

Europea. A Villafrati, in un terreno collinare, esteso 65 ettari, nascerà la prima azienda ideata per la gestione dell'allevamento asinino al pascolo e con strutture per la produzione di latte. Intanto, ad integrazione dell'attività, l'azienda si è occupata anche di onoterapia e, mediante Asinreme, crea e vende a farmacie e parafarmacie prodotti naturali cosmetici, integrati a latte d'asina, per la bellezza e per la cura della pelle umana. Inoltre, con questo latte e del miele, un biscottificio di Catania ci fa, conto terzi, dei buonissimi biscotti. Ancora non sono riuscito a trovare un biscottificio locale che riesca a capire il valore di questa potenzialità asinina.

Onoterapia per bambini disabili, attività didattiche con le scuole ed anche trekking sommarato in un bellissimo bosco del nostro territorio chiuderanno la filiera di tutte le attività legate agli asini. Sarebbe un peccato non sfruttarle.



**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

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

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)

Hanno collaborato:

Enzo Cavallo e Francesca Licitra

Sito internet: [www.arasicilia.it](http://www.arasicilia.it)

Scriveteci! e-mail:  
[siciliazootecnica@arasicilia.it](mailto:siciliazootecnica@arasicilia.it)