



# Sicilia Zootecnica

Gli allevatori,  
custodi  
dell'ambiente



32° ANNO, n. 11  
DICEMBRE 2006

Mensile dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia  
Direzione e Amministrazione: Via P.pe Belmonte, 55 - 90139 PALERMO - tel. 091 585109 - Redazione: 340 4771387

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

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

Abbonamento annuo: 13,00  
Versamento a mezzo c/c postale n. 00308908 intestato a:  
Banca Nazionale del Lavoro - Palermo - a favore dell'ARAS

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

## I valori della famiglia e del lavoro

“Non si può diventare  
bravi vaccari senza studiare”

L'az. Vanadia a Vizzini: metodi tradizionali con moderna logica produttiva

Servizio di Ignazio Maiorana

# Allevatori, buon proseguimento!

**M**algrado le condizioni in cui versa la zootecnia isolana non siano rosee, possiamo testimoniare che moltissime aziende si sono adeguate alle nuove norme della Comunità Europea e hanno riorganizzato la loro produzione migliorando i sistemi di allevamento e la qualità del lavoro del personale di campagna. La Sicilia è ancora ricca di energie in tal senso, più di quanto il normale cittadino dell'urbe possa immaginare.

L'Associazione Regionale Allevatori, con gli strumenti tecnici e umani di cui dispone, ritiene di aver contribuito alla crescita della zootecnia siciliana guidando e sostenendo gli operatori del settore nel loro percorso produttivo. Ovviamente l'ARAS spera di potersi impegnare sempre più nell'offrire veri servizi e maggiori elementi conoscitivi ai titolari delle aziende. Mai come in questi ultimi anni l'impegno nella valorizzazione del latte e del formaggio è stato così costante. Dobbiamo constatare, infatti, che non ci risultano grossi quantitativi di prodotti caseari giacenti nei magazzini; se il formaggio stagionato è difficile da trovare sul mercato significa che vola via ancor prima della stagionatura.

Tutti i mass media ci fanno sapere che i consumatori sempre più apprezzano e richiedono a tavola i prodotti tipici nazionali. Infatti i cenoni di questo fine anno sono stati caratterizzati dai nostri salumi e dai nostri formaggi e non più da caviale e salmone. Anche la commercializzazione della carne pare abbia attraversato nel 2006 un periodo più favorevole rispetto agli anni scorsi.

Siamo già pronti a dare linfa nuova nell'attività tecnica dell'ARAS con i servizi di valorizzazione, certificazione ed autocontrollo dell'alimento latte nelle vasche refrigeranti delle nostre aziende con il progetto Itallalle-

va; inoltre è già decollato il servizio di certificazione ETI-AIA dei bovini da carne ed ancora il servizio di mascalcia bovina presso le nostre stalle.

Mediante Sicilia Zootecnica e nei numerosi incontri tecnici, oltre a stimolare la soluzione delle problematiche del settore, diffondiamo la consapevolezza di quanto sia importante la produzione degli animali per l'alimentazione umana e per la salvaguardia dell'ambiente dove resiste la presenza dell'uomo in campagna. È vero che gli allevatori fanno sacrifici immensi per reggere il bilancio economico della loro azienda, ma è anche certo che cibi di prima necessità come carne, latte e formaggio non passano di moda. E se le difficoltà nel mondo zootecnico non mancano sappiamo pure che l'allevatore oggi possiede più strumenti organizzativi e comunicativi di ieri per lavorare con maggiore competenza e dignità.

Siamo stimolati a dare il massimo non solo per il dovere di farlo, ma anche per l'entusiasmo e il piacere di essere utili, tramite il nostro servizio di comunicazione scritta e fotografica, agli imprenditori meno improvvisati e più esperti, senza trascurare coloro che sono rimasti un po' più indietro. Siamo ottimisti per il futuro e crediamo che la ripresa di un settore in crisi dipende anche dalla volontà degli stessi addetti. Volontà di fare e di uscire dall'isolamento. Volontà di collegamento, di raccordo. Bisogno di azioni sinergiche, per produrre qualità ma al passo con un tempo in cui la comunicazione è vitale.

Con questo spirito salutiamo l'anno che va via e diamo il benvenuto a quello che arriva.

La nostra fede nella zootecnia è convinzione, più che una speranza o un formale augurio.

Armando Bronzino

Ulteriore riconoscimento  
al laboratorio latte ARAS

**L**il 14 dicembre, con decreto del dirigente generale del Dipartimento Interventi Strutturali dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste della Sicilia, arch. Giuseppe Morale, è stato dichiarato idoneo per l'effettuazione delle analisi per la determinazione della materia grassa del latte, ai sensi della legge 119/2003 (quote latte e loro disciplina) e relativo DM di attuazione del 31-7-2003, il Laboratorio chimico latte ARAS con sede a Ragusa.

Si aggiunge così un ulteriore elemento di certificazione del Laboratorio ARAS, dopo la certificazione "ISO" degli anni scorsi.

### Sistema AIA

Si comincia a discutere  
del nuovo contratto nazionale  
collettivo di lavoro

**D**all'Associazione Italiana Allevatori sono state avviate le trattative con i sindacati per firmare l'accordo e la stipulazione del nuovo contratto di lavoro. In programma la revisione di alcuni importanti punti riguardanti la riorganizzazione e la riqualificazione del personale alla luce delle nuove esigenze dei lavoratori.

Perché introdurre  
un servizio  
di mascalcia  
negli allevamenti

di Carmelo Meli

Nell'azienda di Ginevra Fanara ad Aragona

## L'asino e l'onoterapia





# Organizzazioni nazionali

## L'allevamento, risorsa strategica dell'economia agroalimentare Le priorità per lo sviluppo della zootecnia

Il presidente dell'AIA Nino Andena: "Restituire fiducia e reddito alle imprese"



L'intervento del presidente Aia, Nino Andena, all'Assemblea generale dei soci; al tavolo, alla sua sinistra: Stefano Marzioli, Maurizio Garlappi, Paolo Scrocchi, Giommara Sasso, Giorgio Musicco

Quale futuro per la zootecnia italiana? E soprattutto, quale modello di zootecnia per il futuro? Questi gli interrogativi di fondo al centro dei lavori dell'Assemblea Generale dell'Associazione Italiana Allevatori (Aia) che si è svolta a Roma, mercoledì 20 dicembre 2006, presso l'Hotel Quirinale.

Il suo presidente, Nino Andena, nonostante le attuali molteplici difficoltà e incertezze, si è detto fiducioso che il futuro della nostra zootecnia sarà comunque un futuro di sviluppo, sostanzialmente per due ordini di motivi. In primo luogo perché il settore zootecnico, con circa 15 miliardi di euro di produzione lorda vendibile annua, che diventano 55 al consumo, è comparto vitale dell'intera economia agroalimentare nazionale che, a sua volta, esprime un valore complessivo di mercato intorno ai 180 miliardi di euro. Un contributo di cui l'economia agricola italiana non può né potrà mai fare a meno. In secondo luogo perché, senza il latte e la carne che quotidianamente escono dalle nostre stalle, non esisterebbe il *made in Italy* agroalimentare. "A meno che qualcuno - ha rimarcato Andena - non pensi di produrre i formaggi o i salumi tipici del nostro ineguagliabile patrimonio alimentare utilizzando latte e carne importati dall'estero".

A far ben sperare in una inversione di rotta sono anche le capacità manageriali e le nuove scelte tecniche e produttive degli allevatori, che contribuiranno concretamente ad individuare ed intraprendere nuovi percorsi di consolidamento e di sviluppo.

### Iniziativa per la crescita

Nel corso del suo intervento il presidente Andena ha anche messo in risalto il grande ruolo svolto dall'Associazione per il progresso dell'allevamento italiano, sotto l'aspetto sociale, tecnico ed economico. Ha fatto il punto sulle principali questioni zootecniche, su programmi e progettualità del sistema organizzativo ed ha delineato gli scenari competitivi e di mercato con i quali dovranno confrontarsi le nostre imprese. Si è anche soffermato sull'andamento dei principali comparti produttivi.

Per il *leader* degli allevatori italiani ci deve essere consapevolezza unanime, a tutti i livelli, che lo sviluppo della zootecnia è fattore chiave per qualsiasi progetto di rilancio del sistema agricolo nazionale e che i suoi prodotti costituiscono non solo la materia prima per mantenere in vita le specialità più rinomate della nostra tradizione alimentare ma anche un modo per trattenere in agricoltura una fetta consistente del suo valore. L'allevamento è, inoltre, uno dei comparti a più elevato utilizzo di unità di lavoro per capitale impiegato e che richiede investimenti a più lunga durata. Da sottolineare che solo il settore lattiero-caseario dà occupazione ad oltre 250 mila addetti, di cui più della metà nelle sole stalle.

Tra le priorità per lo sviluppo a medio termine Andena ha indicato, tra le altre, la necessità di assicurare alle aziende condizioni accettabili di redditività, attraverso il contenimento dei costi pro-

ducenti, un miglior equilibrio tra domanda e offerta, la riconoscibilità e valorizzazione economica dei prodotti sui mercati interni ed esteri. È anche importante riqualificare ed estendere i servizi di assistenza tecnica a favore di tutte le imprese zootecniche.

### Nuovo modello di sviluppo

Di fronte ai nuovi scenari operativi e competitivi, l'Organizzazione degli allevatori - dopo un breve periodo di appannamento - ha realizzato un generale processo di rivitalizzazione strutturale per razionalizzare risorse umane e finanziarie ed assicurare ai produttori servizi competitivi. Ha ritrovato così efficienza e affidabilità tornando ad essere protagonista del mondo zootecnico ed interlocutore credibile di Istituzioni, filiera ed Organizzazioni professionali, "cinghia di trasmissione" tra sistema produttivo, mondo della ricerca e centri decisionali.

"Siamo pronti e disponibili - ha dichiarato il Presidente dell'Aia - a rappresentare il braccio operativo sul territorio per trasferire nelle imprese le iniziative politiche per il progresso della zootecnia del futuro. Un nuovo modello di sviluppo per l'allevamento - multifunzionale, economicamente remunerativo ed ecocompatibile - in grado di creare prodotti innovativi e che tenga conto delle diversità e delle interconnessioni esistenti tra settori, sistemi produttivi ed ambiente. L'AIA, in particolare - ha ricordato -, ha già messo mano ad un processo di ripensamento del suo ruolo per la valorizzazione dei prodotti dell'allevamento".

Uno degli assi portanti di questa nuova strategia è legato allo sviluppo di "ItaliAlleva". Un marchio che, senza comportare costi aggiuntivi per gli operatori, si propone di valorizzare il processo produttivo dell'allevamento italiano mediante la certificazione dell'origine e della rintracciabilità delle produzioni, della sicurezza alimentare e del benessere animale. In pratica "ItaliAlleva" garantisce l'industria di trasformazione, ma soprattutto il consumatore, che la materia prima è certificata, italiana, sana e controllata. Un vero e proprio progetto di filiera che è già operativo in Lombardia (dove si produce il 39% del latte italiano, il 23% della carne bovina ed il 40% di quella suina), che ha preso avvio con il latte Uht prodotto dal Consorzio Latterie Virgilio di Mantova, il primo latte garantito dal marchio "ItaliAlleva". Una tracciabilità già in cantiere anche per altri prodotti.

### Andamento dei principali comparti

Il Presidente dell'AIA si è anche soffermato sull'andamento dei principali comparti produttivi accomunati da una crisi generalizzata, da una sostanziale stagnazione della produzione e dei prezzi e da una flessione del patrimonio allevato. "In particolare - ha ricordato -, il 2006 è stato un altro anno pesante per i produttori di latte. Nonostante i costi siano rimasti sostanzialmente costanti e siano aumentati consumi ed esportazioni, il prezzo della mate-

## Buon compleanno, ANARB Il 50° della Bruna: 1957-2007

Nel 2007 l'Associazione nazionale allevatori bovini della razza Bruna, Anarb, compie cinquant'anni. Dall'anno della sua costituzione, nel 1957, alla sede di Milano e alla pubblicazione del primo numero della rivista "La razza bruna" (anni '60), tra le pietre miliari della vita dell'Associazione nazionale possono essere brevemente ricordate:

- trasferimento del Libro Genealogico della razza dal Ministero dell'agricoltura all'Associazione (1966);
  - per motivi logistici, alla fine degli '60 l'Associazione si trasferisce a Verona e pubblica il 1° numero di "Conoscere i tori";
  - negli anni '70 prendono avvio le prime mostre del Libro Genealogico a livello nazionale, nell'ambito della Fieragricola di Verona;
  - il primo ciclo di performance test è datato 1974;
  - negli anni '80 il contenuto minimo proteico entra nei requisiti minimi per le madri di toro;
  - nel 1988 viene costituito il Bruna junior club;
  - i primi anni '90 inaugurano il Centro genetico dell'Associazione a Bussolengo, nei pressi di Verona (1991);
  - il miglioramento genetico della razza Bruna in Italia permette le prime esportazioni del made in Italy all'estero;
  - Bruna 2004, la 7° conferenza mondiale degli allevatori di razza Bruna viene organizzata in Italia (la 2° conferenza mondiale era stata organizzata in Italia già nel 1982);
  - il 2005 segna la costituzione del Consorzio per la valorizzazione dei prodotti razza Bruna italiana, meglio conosciuto come "disolabruna".
- In tutto il mondo della Bruna il 2007 sarà quindi un anno ricco di appuntamenti dedicati al 50° dell'Associazione e dei suoi allevatori.



Il presidente dell'ANARB, Pietro Laterza, col presidente ARAS, Armando Bronzino.

## All'Assemblea dei Soci ANAFI Le linee programmatiche 2006-2008

L'Assemblea dei Soci della Frisona per la presentazione del bilancio preventivo 2007 dell'Associazione, svoltasi il 12 dicembre nella sala conferenze della Nazionale a Cremona, ha dato l'opportunità al presidente Maurizio Garlappi (nella foto) di presentare le linee programmatiche dell'ANAFI per il triennio 2006-2008 ai Presidenti e ai Direttori delle Associazioni allevatori presenti.

Nel suo intervento all'Assemblea Garlappi ha fatto riferimento alle importanti delibere prese dalla Commissione Tecnica Centrale (CTC) dell'ANAFI il giorno precedente e riguardanti aspetti importanti per gli allevatori, quali la nuova scheda di valutazione morfologica; il rilevamento del Body Condition Score (BCS) durante la valutazione morfologica; il test del DNA sulle figlie dei tori in prova; i limiti per la pubblicazione degli indici produttivi; l'utilizzo degli indici morfologici Interbull per i tori esteri e la migliore codificazione dei soggetti red holstein all'interno del Libro Genealogico della Frisona.

Garlappi, nella sua presentazione, ha spaziato sui molti argomenti tecnici che vedranno impegnato il Consiglio d'Amministrazione da qui al 2008 ed ha concluso il proprio intervento sottolineando la necessità e l'importanza di una maggiore comunicazione con gli allevatori. Una comunicazione finalizzata ad informarli sul cospicuo lavoro compiuto dall'ANAFI attraverso i propri uffici e sulle motivazioni che determinano le scelte programmatiche dell'Associazione. A tale scopo ha annunciato importanti arricchimenti previsti per il programma editoriale di Biancoconero e per il Web ANAFI, ma, soprattutto, una decisa intensificazione degli incontri tra la Nazionale e gli allevatori nelle proprie Sezioni Frisona, attraverso una programmazione che è allo studio e che non può più essere procrastinata.

L'Assemblea ha registrato gli interventi dei presidenti delle Apa di Cremona e di Brescia, nonché consiglieri della Frisona, Riccardo Crotti e Germano Pè, e si è conclusa con gli auguri dell'ANAFI da parte del presidente Garlappi di un sereno e proficuo 2007 a tutti gli allevatori ed alle loro famiglie.





Acquedolci (ME)

## Iniziative siciliane

Monti Sicani (PA)

Una giornata per adulti e piccini

## Dalla natura alla tavola

La 1ª Rassegna del Tirreno sulla biodiversità animale siciliana e produzioni tipiche



Qualche giorno prima di Natale il piccolo centro del Messinese ha puntato i riflettori sulla ricca varietà di animali da reddito siciliani creando, nel campo sportivo dell'Istituto dei Padri Giuseppini, una vetrina delle razze in via di estinzione. Nella mattinata del giorno 22, in realtà la manifestazione è stata una tappa del percorso didattico che le scuole stanno tracciando per far prendere coscienza agli alunni dell'indissolubile legame di vicendevole sostentamento tra uomo e animale. I tecnici dell'ARAS e della SOAT dei Nebrodi hanno illustrato ai piccoli visitatori le caratteristiche morfologiche di razza dei soggetti bovini, equini, ovicaprini e suini esposti. Poi si è proceduto alla smielatura di arnie di ape sicula con degustazione del miele e alla caseificazione del latte crudo munto nella mattinata, con relativa degustazione della tuma e della ricotta.

Nel pomeriggio, nel salone dell'Istituto dei Padri Giuseppini, ha avuto luogo un convegno sulla biodiversità al quale sono intervenute personalità della politica e del mondo scientifico.

Il sindaco di Acquedolci, Salvatore Oriti, nel suo intervento di apertura ha ricordato che nel territorio montuoso del Messinese tanti piccoli imprenditori sono legati alla zootecnia e soprattutto alle razze autoctone dell'isola che grazie alla loro grande adattabilità alle zone difficili danno luogo ad una economia che va difesa.

L'assessore provinciale all'Agricoltura, Orazio Miloro, ha esortato le istituzioni pubbliche a raccogliere l'input del territorio. Ha anche detto che è stata creata una sinergia provinciale di enti del settore. "È in atto una inversione di tendenza - ha rilevato Miloro - Non è più la Regione ma, viceversa, la provincia di Messina a indicare alla Regione cosa occorre fare sul territorio. Non a caso - ha annunciato l'assessore - è in fase di costituzione il Consorzio regionale zootecnico che raggruppa tutte le istituzioni che operano nel settore agrozootecnico per fare sistema".

Giovanni Germanà, preside della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Messina, ha posto l'accento sulla produzione di carne: "Se ne produce poca rispetto a quanto se ne consuma in Sicilia. Occorre migliorare il comparto per renderlo più concorrenziale". Subito dopo, il suo maestro, l'anziano prof. Luigi Chiofalo, un'autorità nella ricerca scientifica legata al mondo zootecnico e universitario, ha ricordato ai presenti i valori legati alla biodiversità costituita dalle razze autoctone i cui prodotti di provata genuinità sono in continua innovazione. "Persino nella conferenza mondiale di Rio de Janeiro, nel 1992, - ha detto Chiofalo - si è sancito che nei 160 Paesi che vi hanno partecipato si dovesse dare assoluta precedenza alla tutela del patrimonio zootecnico autoctono in via di estinzione. Proprio il Mes-



Da sinistra: il sindaco Oriti, l'assessore regionale Colianni e il prof. Chiofalo

sinese è la culla del formaggio Maiorchino frutto della miscela di latte della bovina rossa dei Nebrodi, della capra Messinese e della pecora Pinzerita. Senza considerare - ha aggiunto il professore - che la vacca locale, pur vivendo in condizioni alimentari e ambientali difficilissime, dà un vitello l'anno". Poi il luminare ha fatto un riferimento anche al suino Nero dei Nebrodi che ha suscitato parecchio interesse anche al prosciuttificio San Daniele, all'asino grigio o Ferrante e al cavallo Sanfratellano, per dimostrare la ricchezza di biodiversità nel solo territorio messinese rispetto al panorama zootecnico siciliano.

Il dr. Amerigo Salerno, veterinario dell'ARAS di Messina: "L'oro dei Nebrodi è l'interessante patrimonio genetico degli animali allevati e la loro incredibile adattabilità. Sopravvivono con scarsissimo cibo. La nostra non è dunque una terra povera, è che non la si sa sfruttare!", ha detto in sintesi nel suo già breve intervento.

È intervenuto, inoltre, l'assessore regionale agli Enti Locali, Paolo Colianni: "La Sicilia ha il diritto-dovere di arrabbiarsi, di indignarsi. Guai se questa terra non riesce a salvaguardare il proprio patrimonio di cultura e di produttività. Stiamo infatti indirizzando le nostre scelte verso strade coraggiose per evitare di consumare misfatti epocali. Ma - ha aggiunto Colianni - occorre dialogare maggiormente tra istituzioni e imprenditori".

Il presidente regionale della Confagricoltura, Cesare Di Vincenzo, è stato molto polemico: "È saltata la triade uomo-terra-animale - ha denunciato -. Ora è difficile ristabilire questo equilibrio. A centinaia di bambini somministriamo elettronica, ma essi non conoscono più gli animali, non distinguono i maschi dalle femmine e se sono bovini o altro... Bisogna cambiare qualcosa nel sistema scolastico, prima che sia troppo tardi".

Per sostenere con il proprio ruolo questo tipo di zootecnia si sono espressi anche il dr. Salvatore Borrello dell'Ispettorato provinciale Agricoltura di Messina e il sen. Franco Ciminò, già sottosegretario alle Politiche Agricole. Infine il dott. Luigi Liotta del Dipartimento Mo.bi.fi.pa dell'Università di Messina ha parlato delle peculiarità delle produzioni animali locali, della loro valorizzazione e di idonei strumenti di controllo.



Il dr. Amerigo Salerno dell'ARAS

Ignazio Maiorana

## La 3ª Fiera della Montagna

Il formaggio locale tra le più attraenti e gustose tipicità



queste basi le differenze sui prodotti sarebbero minime e dipenderebbero solo dal tipo di alimentazione che gli animali hanno seguito, soprattutto dal tipo di pascolo. Solo così i

Per il terzo anno consecutivo Cammarata e San Giovanni Gemini (AG), due centri dove è molto sviluppata l'arte casearia, hanno organizzato la Fiera della Montagna, mettendo in esposizione i settori dell'enogastronomia, dell'artigianato e della meccanizzazione agricola. Il Palazzetto dello Sport di S. Giovanni G. ha ospitato un gran numero di aziende che hanno messo in vetrina il prodotto dei caseifici artigianali e la fragranza dei formaggi col gusto e i sapori dei Monti Sicani.

Anche l'ARAS di Agrigento ha partecipato con uno stand che ha raccolto e posto in degustazione il formaggio di un gruppo di allevatori. Lì abbiamo incontrato il dott. Stefano Sutura, responsabile dell'Associazione allevatori agrigentina.

Come immettere nel mercato regionale il formaggio proveniente dagli ottimi caseifici aziendali dei Monti Sicani, visto che queste realtà artigianali non sono collegate tra loro?

«Occorre omogeneizzare il prodotto intendendo con questo termine una minore eterogeneità sulla qualità del prodotto stesso; dunque creare un ciclo di produzione uniforme, basato su uno schema con tempi e modalità uguali nella produzione. In sostanza, bisogna uniformare la procedura di lavorazione. Su

prodotti dei Monti Sicani potrebbero essere presentati come prodotti di un unico comprensorio, di un unico paniere e con un marchio unico. Questa è la sola strada per fare breccia sul mercato».

Da chi dipende questo meccanismo? «Dipende da tutti coloro che hanno a cuore le sorti della zootecnia e della commercializzazione: associazioni, enti, comuni. Tutti insieme dobbiamo affrontare il problema e far fronte comune tra istituzioni e produttori perché al momento attuale c'è solo una grande confusione e un gran parlare di formaggi con estrema leggerezza, senza tener presente che bisogna parlare in realtà del latte da cui il formaggio proviene. Deve essere latte intero e crudo. Se il latte con cui si fa il formaggio è pastorizzato, possiamo levar mano a tutto, è come parlare del nulla».

Quindi, prima di tutto, ci si deve mettere d'accordo sul tipo di formaggio che si vuole produrre e commercializzare».



## Palermo

## Al convegno su "Cibo e donna"

## "Non criminalizziamo il formaggio!"

Il cibo porta le persone intorno alla tavola, dove si pone in scena il potere, si stabiliscono alleanze, si compongono dissidi, nascono amori e ruota gran parte della nostra vita. Mettere in luce questi meccanismi, considerare i principi di una sana alimentazione e considerare le donne a partire dalle loro specifiche esigenze alimentari nonché del loro rapporto con il cibo". Questi gli obiettivi di un convegno sul tema "Cibo e donna, alimentazione di genere tra cultura e scienza", organizzato dall'Ateneo palermitano il 13 dicembre a Palazzo Steri a Palermo, presieduto dal vice rettore prof. Giorgio Santangelo e finanziato dall'ARAS, dalla Presidenza della Regione Sicilia e dal Comune di Palermo. "Perseguimento e mantenimento di una buona salute umana - per il direttore dell'Unità operativa di Ginecologia e Ostetricia dell'Università di Palermo, prof. G. Catalano, - dipendono in gran parte da una intelligente alimentazione".

Al formaggio è stato dato un posto di primaria importanza tra i contenuti scelti dai numerosi autorevoli relatori, non solo nella dieta mediterranea. A trattare in maniera specialistica l'argomento è stato chiamato il dr. Andrea Trusculli, direttore tecnico dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia, il quale ha esordito ponendo l'accento sull'importanza del mondo zootecnico nell'alimentazione umana. Esso sopperisce con il latte d'asina anche all'impossibilità del bambino di cibarsi del latte materno - ha ricordato Trusculli - in molti casi di allergia al latte bovino. La zootecnia va in soccorso del sociale - ha aggiunto nella sua chiarissima esposizione il direttore tecnico dell'ARAS - oltre a rappresentare un fattore economico non indifferente in Sicilia".

In quell'autorevole contesto universitario e medico è valsa la pena fare un excursus storico dell'arte casearia nella civiltà umana. Trusculli ha detto che la storia del formaggio comincia in Mesopotamia circa 5000 anni prima della venuta di Cristo, e cioè quando l'uomo ha compreso che la sua preda di cacciatore poteva essere allevata e fatta produrre sistematicamente. Allora diventa allevatore e segna una svolta nel mondo. L'uomo comincia questa attività diventando pastore, è la pecora il primo animale di cui cibarsi e vestirsi. "In Sicilia - ha comunicato il dr. Trusculli - la Pinzerita è la razza più antica. Ad Agrigento e Siracusa nacquero le prime scuole di gastronomia del mondo conosciuto. Non criminalizziamo, dunque, il formaggio: è uno scrigno di calcio ed ha attraversato indenne i millenni. È chiaro che lo vogliamo tutelare con tutte le nostre forze e i nostri principi. L'arma migliore per difenderlo è però il carattere artigianale dei nostri prodotti, la forte caratterizzazione locale e regionale del frutto della caseificazione. Anche se del formaggio non è prudente fare abuso, esso contiene sostanze antiossidanti e altri contenuti salutistici che contribuiscono al benessere dell'uomo".



# Vanadia: i valori della famiglia e del lavoro

«Non si può diventare bravi vaccari senza studiare»

Metodi tradizionali con moderna logica produttiva

di Ignazio Maiorana



Giuseppe Vanadia con le Marchigiane allo stato brado



Le nuove strutture

Vanadia. Un'impresa e una famiglia, in cui cinque figli, Sara, Maria, Donatella, Antonello e Giuseppe, assieme alla madre Sebastiana, continuano l'avventura del padre Sebastiano, deceduto all'età di 60 anni nel 1999, che sognava di realizzare un'azienda zootecnica al passo coi tempi, all'avanguardia. «Ci siamo riusciti – ci dice oggi con le lacrime agli occhi la moglie –. Dovevamo farlo in sua memoria, senza perderci d'animo».

Ora l'energica famiglia gestisce un'azienda zootecnica che insiste su 200 ettari di terreno di proprietà ed altri 200 in affitto a Vizzini (CT) dove inizialmente gli animali allevati, provenienti da Tortorici, venivano sola-

ciò il formaggio duro come gesso. La nostra azienda deve produrre qualità: qualità che riguarda la produzione di latte e di carne, dunque formaggi e vitelli. Noi lavoriamo il nostro latte, che non pastorizziamo perché la nostra azienda è indenne da malattie, e col nostro latte produciamo formaggi di qualità.

**Il prezzo riesce a pagare la qualità dei vostri formaggi?**

«Sì, perché ne produciamo in piccola quantità. Abbiamo un gruppo di clienti che riconoscono, richiedono e pagano i nostri prodotti perché sono di elevata qualità».

**Quali sono i progetti della vostra azienda?**

«Mio padre diceva sempre di volere realizzare un'azienda "innovativa ed al passo con i tempi". Già 20 anni fa, quando ancora non si parlava di strutture, mio padre affermava che per produrre formaggio occorreva una struttura e determinati sistemi di allevamento. Mio padre aveva un quadro chiarissimo della situazione allevatoria non solo per lui ma per la categoria degli allevatori, categoria che difendeva strenuamente e che voleva far uscire dalla sua condizione di soggezione. Tutto ciò che oggi vediamo dentro la nostra azienda è stato realizzato da noi figli e da nostra madre, ma su progetto di nostro padre».

**La vostra formazione culturale è un elemento fondamentale. Voi non siete persone qualsiasi che hanno dovuto scegliere questo mestiere per ripiego, ma la vostra è una scelta...**

«Mio padre ci diceva sempre dell'importanza della scuola.



Provole e canestrato dell'azienda



mente a svernare. Adesso l'allevamento è stanziale, allo stato semibrado e riguarda bovini indigeni, di razza Bruna e Marchigiana per circa 200 capi. In azienda si allevano anche 20 esemplari di cavalli Sanfratellani. La struttura aziendale è nuova ed è dotata di caseificio per la lavorazione del latte aziendale. Il prodotto, consistente in provola dei Nebrodi e canestrato, è quasi tutto venduto direttamente al dettaglio e solo una piccola parte va al supermercato.

Il giorno della nostra visita, in azienda, troviamo Giuseppe e Sara Vanadia e la madre Sebastiana.

**Giuseppe, qual è la formazione scolastica dei cinque figli?**

«Sara è insegnante di Lettere all'istituto d'Arte di Militello, Maria è odontotecnico, Donatella e Antonello sono veterinari, io sono perito agrario. Mia madre è la mente ed anche le braccia. Lei ha portato avanti il progetto di mio padre con grande fedeltà».

**Qual è il processo di lavorazione delle vostre provole?**

«La nostra provola trae origine da quella dei Nebrodi ed è una provola a più sfoglie. La lavorazione rende alla pasta questa caratteristica che la mantiene molto tenera, dunque non si va incontro al fenomeno della gessazione,

Lui non ha potuto studiare perché i suoi fratelli non avevano studiato, per cui il nonno non glielo ha consentito. In realtà veniva da una famiglia di persone che avevano un certo grado d'istruzione, con la sola eccezione di mio nonno e sua. Dopo due generazioni di stallo, mio padre ha mandato noi figli a scuola perché diceva sempre che non potevamo fare i bravi vaccari senza studiare».

**Sara, il principio aggregativo nell'azienda viene perseguito? Gli altri vi sono da esempio?**

«L'organizzazione è una cosa difficilissima, soprattutto in Sicilia. La burocrazia è lunghissima ma siamo costretti a seguirla. Non bisogna mai perdere l'entusiasmo, che è la molla di tutto. In azienda siamo organizzati con la divisione dei compiti, ma per andare verso lo stesso obiettivo. Della gestione ci occupiamo tutti insieme, nessuno è specializzato, ma ci lasciamo guidare dall'esperienza che ognuno di noi va facendo personalmente. Ognuno fa la sua parte e così riusciamo ad ottenere i risultati. La parte amministrativa è di più difficile organizzazione, mentre la parte pratica ci viene più semplice perché ognuno la gestisce con la sua organizzazione giornaliera. Si perde un po' di tempo quando dobbiamo compiere delle scel-

te, perché in quel caso bisogna ponderare i passi da compiere».

**La vostra azienda aderisce ad un consorzio di filiera sulle carni. Avete raccolto già dei risultati?**

«Sì. Noi abbiamo fatto un progetto di tracciabilità del DNA dei vitelli, con l'obbligo di tenerli 90 giorni in stalla. La rintracciabilità è avvenuta dopo la macellazione. I vitelli sono stati seguiti nell'alimentazione e nel peso, poi, una volta macellati, la loro carne è stata seguita da un punto di vista organolettico. L'adesione al consorzio è stata importantissima perché esso si è occupato delle analisi e ci ha dato un supporto tecnico. Abbiamo finito con un panel test in azienda, organizzato dall'Assessorato regionale Agricoltura, nel corso del quale non abbiamo puntato sulla classica fetina».

**E su cosa, allora?**

«I macellai si lamentano del fatto che non riescono a vendere il secondo taglio, cosa su cui noi insistiamo. Bisogna però saperlo proporre. La frollatura della carne dei nostri animali macellati è durata quattordici giorni».

**Su cosa siete orientati esattamente in campo associazionistico?**

«Crediamo molto nell'associazionismo e speriamo possano capirlo i politici che ci rappresentano. L'associazionismo è la cosa più importante, che va seguita in una direttiva precisa: il prodotto da solo non fa rumore, ma se tutti gli allevatori riescono a fare la stessa cosa, si potrà uscire dall'oscurantismo. L'aggregazione, secondo noi, deve coinvolgere comuni e province in programmi ben definiti, per poi confluire su un piano nazionale».

**In azienda organizzate appuntamenti didattici con le**

**scolaresche. Secondo lei, Sara, che è pure insegnante, cosa occorre oltre a questi momenti didattici occasionali?**

«L'idea della fattoria didattica partita dalla Comunità europea è stata originalissima, ma i nostri enti e le nostre istituzioni ne sono all'oscuro perché da noi succede sempre che prima di migliorare una legge ti chiedono di avere determinate strutture. Il discorso didattico è importantissimo perché porta con sé l'educazione alla salute e l'educazione alimentare, oltre alla riscoperta delle nostre tradizioni. Se riusciremo a fare un discorso didattico partendo dalle situazioni reali che abbiamo, avremo fatto un investimento per il futuro».

**Si può affermare che questa azienda sta modernizzandosi rimanendo legata alla tradizione?**

«Sì: il principio della tradizione è rigoroso. Non avrebbe senso un'innovazione a spese della cancellazione della storia. Dobbiamo essere moderni sugli aspetti igienico-sanitari, ma la nostra tipicità è legata alla tradizione».

**Signora Sebastiana, è soddisfatta del lavoro dei suoi figli?**

«Sì, sono davvero soddisfatta. Vorrei andare ancora più avanti perché sono orgogliosa di portare avanti un progetto che era di mio marito. Vorrei che i più giovani potessero capire che senza la terra non si può mangiare e dunque non si può vivere. Quando vengono i bambini a trovarci in azienda, scopro che pensano che il latte venga dal supermercato. Loro non sanno quello che ci dà la terra, per questo è giusto insegnarglielo».



Cavalli Sanfratellani

La CONAL Servizi S.r.l.

Società di Servizi del Sistema Allevatorio Siciliano

Viale delle Americhe, 139 - 97100 Ragusa (c/o Associazione Allevatori Ufficio Provinciale di Ragusa)

INFORMA

che è disponibile il materiale seminale delle seguenti ditte:

C.L.Z., ZORLESCO ed inoltre, in esclusiva per la Sicilia:

ABS, ALTA ITALIA, CANADIAN SEMEX, GENETICA 2000, INTERMIZOO, NOVAGEN e SEMEN ITALY.

Mensilmente, in accordo con le ditte fornitrici, verranno effettuati sconti e promozioni sui prodotti.

OFFERTA DEL MESE

dosi di seme di toro provato a partire da € 5,00

4 dosi di Jerry + 3 dosi di Thunder + 3 dosi di FBI a € 150,00 (compresa IVA)  
10 ds WHATA + 10 ds ULTAMAN + 10 ds STUDIO = € 200,00



Per informazioni: tel. 0932 642522 oppure 360 732954 (Dott. Matteo Lombardo)



Aragona:

# L'asino e l'onoterapia



## Gli asini al servizio dell'igiene ambientale

**Il sindaco di Castelbuono (PA) ci trasmette una notizia che sicuramente susciterà curiosità e interesse. Si tratta della raccolta dei rifiuti nei vicoli del centro storico mediante gli asini. Vi proponiamo qui di seguito alcuni stralci del suo scritto.**

In questi anni la comunità di Castelbuono ha avviato diversi percorsi virtuosi prestando grande riguardo alla politica ambientale ed energetica. Oggi, infatti, il nostro paese può vantarsi, senza tema di smentita, di essere tra i Comuni che più di altri hanno attuato la politica delle buone prassi impiegate sul rispetto e sul recupero ambientale. (...)

Abbiamo avviato dal 1996 la raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. Inoltre, con la grande maturità dimostrata dai cittadini di Castelbuono nell'effettuare la raccolta differenziata porta a porta, togliendo i casonetti dove si annidavano i più disparati agenti inquinanti, la nostra cittadina sta contribuendo a salvaguardare gli equilibri ambientali e sappiamo che non è poco. (...)

Ecco allora l'idea di utilizzare come mezzi di trasporto gli asini per continuare a operare in modo da consegnare un mondo migliore ai nostri figli (in questi giorni stiamo effettuando le prove): con il loro lavoro sostituiscono gli inquinanti e rumorosi furgoni a gasolio. Utilizzando gli asini al posto dei furgoni, oltre ad avere un risparmio economico diretto (un furgone costa 30.000,00 si ammortizza in cinque anni e poi si deve sostituire), un Asino di 3/5 anni costa da 700 a 1.500 euro e si deve sostituire solo quando diventa anziano e non può più lavorare. Un furgone ogni anno ha un costo di 7.000/8.000, tra assicurazione, bollo, manutenzione e gasolio; un asino tra alimentazione e ricovero in stalla, più pulizia

e attrezzatura, costa 2000. Inoltre si potrebbe chiedere (di istituire per legge) il rilascio di certificati verde per ogni asino utilizzato, con un contributo, il doppio in rapporto al risparmio energetico avuto. (...)

La domanda che può sorgere spontanea è: per sostituire un furgone quanti asini ci vogliono? Noi prevediamo che due mezzi possano essere sostituiti da tre animali e che gli operai impegnati si riducano da quattro a tre.

Ancora una volta abbiamo una bella scommessa davanti: come notate avremo un risparmio economico, ma la cosa più importante è che contribuiremo a rendere il mondo più pulito, introducendo gli asini e buttando fuori dal nostro centro abitato mezzi che bruciando carburanti inquinanti lasciando nell'aria polveri sottili che provocano allergie e gravi malattie.

Se poi, come già sta succedendo, altri Comuni ci vorranno imitare e se riusciremo a sostituire diversi furgoni, immaginiamo che bellissimo percorso virtuoso avremo avviato: per ogni furgone, 5.000 euro di gasolio bruciati in meno moltiplicati per ogni animale utilizzato! (...)

Dalla Sicilia dobbiamo costruire insieme delle buone opportunità affinché nei prossimi anni tante altre realtà potranno venire da noi per apprendere quei percorsi che permetteranno di costruire metodologie e opportunità che daranno benessere, senza distruggere le risorse che la natura ci ha affidato.

Il Sindaco  
**Mario Cicero**



L'azienda di Ginevra Fanara ha ospitato un corso di formazione

L'asino è ancora protagonista in una campagna autopromozionale che lo vede utilissimo per il recupero della salute umana. In questo mese di dicembre Aragona (AG) ha ospitato una trentina di allievi al corso per operatori di onoterapia che si è svolto nell'azienda di Ginevra Fanara. L'iniziativa è stata promossa dal Distretto Salso dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste; diretta dal dott. Pasquale Patti che è stato coadiuvato dal dott. Salvatore Gaziano dell'Unità Operativa 100 di Aragona. L'aspetto didattico è stato invece curato dall'Associazione Sinergie "Progetto Asinomania" dell'Aquila diretta da Eugenio Milonis.

**Ginevra Fanara, quali sono gli obiettivi di questa azienda?**

«Il principale obiettivo è pubblicizzare i prodotti tradizionali siciliani ed in particolare della zona, come i pistacchi. Si tratta infatti di un'azienda pilota per la pistacchiocoltura e l'allevamento dell'asino Ragusano, per la sua produzione di latte. Personalmente voglio, più avanti, ingrandire l'azienda ed accogliere in azienda quanta più gente possibile, per far vedere come si portano avanti i progetti di questo genere. La mia idea è quella di incentivare il turismo e la cultura del luogo».

**Com'è nata la sua passione per la campagna?**

«La passione è nata grazie a papà. Lui me l'ha trasmessa. In questo ci siamo subito intesi. La mia famiglia è dell'Agrigentino, dunque ho molto a cuore portare avanti la ricerca dei sapori e dei saperi di questa terra».

**Ginevra, lei è molto giovane. Che studi sta facendo? Dove vede il suo futuro?**

«Ho 22 anni, studio Scienze naturali, inoltre sto seguendo il corso di laurea in Conservazione e restauro, ma spero che il mio futuro possa incentrarsi qui in azienda».

**Dott. Patti, l'azienda Fanara è l'unica allevamento asinino dell'Agrigentino?**

«No, ce ne sono altre dove gli asini vengono allevati più per hobby. Questa è un'azienda pilota con diversi scopi, che ancora non è un agriturismo, ma è già stata presentata istanza con una misura comunitaria per diventarlo. Si tratta di azienda didattica. Uno scopo di questa azienda pilota è la valorizzazione della razza dell'asino Ragusano e quindi della biodiversità, come si è fatto nel passato con la capra girgentana, nella finalità di dare una zoeconomicità a questo allevamento. Salvaguardando la razza dall'estinzione, le vogliamo dare un significato economico con la produzione di latte, ma anche con la finalità didattica».

**Il latte prodotto è riconosciuto come materia alimentare?**

«Il latte si può usare come latte se rispetta la normativa e dunque tutto l'iter sanitario. Ciò che vogliamo è farlo diventare un presidio sanitario, cosa più difficile perché alimentazione e farmacologia seguono due strade diverse. Al momento stiamo proponendo il latte in diversi modi, ma appunto come latte: fresco ed in polvere. Sottolineo che il latte in polvere è diverso da quello liofilizzato, essendo la liofilizzazione un processo che non salvaguarda il latte come la polverizzazione. L'associazione Asinomania, insieme all'Enea, sta mettendo a punto le macchine per la polverizzazione».

**Cosa è l'onoterapia?**

«Essa è la cura di alcune patologie, soprattutto di tipo relazionale, con gli animali e con l'asino in particolare. L'asino, con questa terapia, diventa uno strumento di comunicazione e di valorizzazione degli aspetti relazionali di soggetti down, autistici, schizofrenici, ecc. Gli amici dell'associazione stanno insegnando ai ragazzi come guidare gli asini, perché bisogna avere la patente. Il corso durerà tutta la settimana».

**Dott. Gaziano, responsabile tecnico del progetto, come è strutturato il corso?**

«Inizialmente doveva svolgersi a Sulmona, ma a causa dell'esiguo numero dei partecipanti lo abbiamo trasferito nell'azienda Fanara. Il progetto nasce in collaborazione proprio con questa azienda, così come fanno parte del progetto l'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia e l'ASL di Agrigento. Sull'asino abbiamo scoperto un intero mondo: tanti i campi di applicazione, ragguardevole il campo onoterapico, sul quale credo ci saranno sicuramente sviluppi importanti».

**Il dott. Milonis, direttore del Centro di Asinomania di Introdacqua, in Abruzzo, pioniere di questo tipo di terapia, si occupa di corsi di formazione sull'onoterapia ed attività relative su bambini, adulti ed anziani. Come si possono utilizzare gli asini e cosa accade, dopo aver conosciuto l'asino, a persone ammalate?**

«Le persone non cambiano, infatti non si tratta di terapia in senso stretto e noi non vogliamo creare aspettative diverse da quelle effettivamente ottenibili. L'utilizzo degli animali, ed in particolare dell'asino per le incredibili potenzialità possedute, porta a delle terapie d'appoggio da affiancare ad altre terapie. Il loro obiettivo è creare condizioni di vita positiva, di piacere, di gioco. I soggetti che vengono da noi debbono provare il piacere di sorridere, la voglia di toccare gli animali e di entrare in confidenza con loro, di fare attività. Abbiamo fatto progetti con detenuti, con soggetti sieropositivi, nel campo dei disturbi alimentari, ecc. L'esperienza del contatto con la natura porta benessere ed è da questo assunto che noi partiamo».

**Ignazio Maiorana**



Nelle due foto i genitori di Ginevra innamorati come lei degli asini





Gangi (PA)

## Un Corso sulla produzione e la sicurezza delle carni bovine

**L** Consorzio Universitario della provincia di Palermo, in collaborazione con il Corso di Laurea in "Conservazione e Valorizzazione della Biodiversità" della Facoltà di Scienze MMFFNN dell'Università degli Studi di Palermo, hanno promosso un Corso di qualificazione in "Produzione e sicurezza alimentare nella filiera delle carni bovine".

Il Corso è stato organizzato e realizzato dal Consorzio di Ricerca Filiera Carni dell'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana, ed è stato indirizzato a laureati in Medicina Veterinaria, Scienze Agrarie e Forestali, Tecnologie alimentari e laureati con titolo affine.

Sono intervenuti docenti universitari, tecnici ed esperti di elevato spessore e di chiara fama provenienti da Università italiane quali Catania, Milano, Napoli e Messina e da centri di ricerca nazionali. Sono stati trattati i temi della nutrizione animale per la qualità della carne, di economia della filiera, della sicurezza alimentare con sistemi di tracciabilità per le carni, di ispezione, di genetica, di benessere animale legato alle strutture e di produzione delle risorse foraggere destinate ai bovini.

Il corso ha visto la collaborazione dell'Unità Operativa territoriale dell'Assessorato Agricoltura e Foreste e si è tenuto, con la collaborazione del Comune di Gangi, presso l'Istituto Comprensivo "F.P.Polizzano" di Gangi.

L'intento del Consorzio di Ricerca Filiera Carni è

quello di sensibilizzare il territorio e formare figure professionali che operano sulla sicurezza alimentare nell'ambito della filiera delle carni; infatti, "il ruolo del Consorzio di Ricerca Filiera Carni è quello di promuovere attività di ricerca applicata, collaborazione tecnico-scientifica e formazione sul tema delle carni", afferma il prof. Vincenzo Chiofalo, presidente del CoRFilCarni.

Presentato lunedì 13 novembre scorso a Gangi dall'Assessore regionale all'Agricoltura, prof. Giovanni La Via, e conclusosi il 18-11-2006, il corso ha visto la partecipazione di 30 professionisti dei vari settori professionali provenienti da tutta la Sicilia e interessati alla filiera delle carni bovine. I corsisti sono stati impegnati per 8 ore giornaliere con stage finale in azienda.

"La formazione delle risorse umane - ha spiegato il prof. La Via - è l'elemento strategico per la qualificazione territoriale. Dobbiamo motivare, spingere sempre più gli agricoltori verso il mercato: da agricoltori ad imprenditori".

Tracciabilità, qualità delle carni, progetti sinergici, altri punti passati in rassegna dall'Assessore prof. La Via che rilancia: "la carne siciliana viene consumata per lo più nell'ambito della nostra regione; ma se avessimo un marchio unico, attraverso il distretto, riusciremmo a promuoverlo con più efficacia, e l'Assessorato potrebbe svolgere un'importante funzione di coordinamento e stimolo per tutta la filiera".

Nicolò Seminara

## Il siero di ricotta È un liquido che vale, non un rifiuto speciale

Non un sottoprodotto ma una risorsa  
Lo sperimenta l'ENEA ricavando proteine per il fitness e bevande speciali

**L**a notizia è apparsa su *Agrisole* dell'8-14 dicembre 2006 che resoconta la discussione avvenuta al workshop organizzato a Roma dall'ente di ricerca su "Tecnologie ENEA per il trattamento e la valorizzazione dei reflui caseari". Ed è una di quelle destinate a fare storia: al Nord i grandi stabilimenti caseari si raccordano con i grandi allevamenti di suini per lo smaltimento del siero dopo la raccolta della ricotta. In Sicilia il settore suinicolo non è molto diffuso, dunque diventa problematico smaltire il siero che è considerato rifiuto speciale e quindi soggetto a particolari norme contro l'inquinamento ambientale. Da quanto leggiamo nell'articolo di Rosanna Magnano, "Nei laboratori dell'Enea sono state sviluppate diverse tecnologie di trattamento del siero di latte che permettono di valorizzare questo rifiuto speciale, ricavandone prodotti di interesse alimentare, zootecnico e nutracutico".

L'altro metodo, indirizzato ai caseifici di dimensioni piccole e medie, permette di valorizzare i reflui caseari mediante la produzione in situ di un concentrato destinato all'alimentazione zootecnica, utilizzando un dispositivo che consente un notevole recupero di energia sotto forma di acqua calda.

L'argomento è comunque ben trattato in un volume di Massimo Pizzichini dal titolo *Tecnologie di processo per il recupero e la valorizzazione delle componenti del siero di latte*.

## Comando Carabinieri Politiche Agricole

### I Nuclei Antifrodi a garanzia dei consumatori

**L** Comando Carabinieri Politiche Agricole, istituito il 5 dicembre 1994 col nome di "Carabinieri tutela norme comunitarie e agroalimentari" e che ha assunto l'attuale denominazione con decreto interministeriale dell'8 giugno 2001, opera su tutto il territorio nazionale e, se necessario, anche all'estero nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e delle direttive del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Il Comando, secondo quanto ribadito dal recente D.P.R. n° 79 del 23 marzo 2005, è posto alle dipendenze funzionali del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali per esercitare i poteri ispettivi devoluti a quel Dicastero e svolge controlli straordinari sulla erogazione e percepimento di aiuti comunitari nel settore agroalimentare e della pesca ed acquacoltura, sulle operazioni di ritiro e vendita di prodotti agroalimentari, ivi compresi gli aiuti a Paesi in via di sviluppo e indigenti. Esercita, inoltre, controlli specifici sulla regolare applicazione di regolamenti comunitari e concorre, coordinandosi con l'ICRF, nell'attività di prevenzione e repressione delle frodi nel settore agroalimentare. Nello svolgimento di tali compiti, il reparto può effettuare accessi ed ispezioni amministrativi avvalendosi dei poteri previsti dalle norme vigenti per l'esercizio delle proprie attività istituzionali.

#### Controlli presso una centrale del latte

Professionalità, specializzazione ed aggiornamento costante sulle problematiche più attuali, legate alle tecniche di produzione dell'agricoltura e dell'industria alimentare, ne rendono particolarmente incisiva l'attività.

L'agilità strutturale, la rigorosa organizzazione interna, la competenza tecnica e normativa di questo Comando sono strumenti strategici nelle attività investigative. E per meglio conseguire l'obiettivo di un'azione più capillare il Comando, che dipende dal Comando Divisione Unità Specializzate Carabinieri, si articola su un Nucleo di Coordinamento Operativo e 3 Nuclei Antifrodi Carabinieri (N.A.C.) con sede in Roma, Parma e Salerno.

Storicamente l'Arma dei Carabinieri ha svolto un ruolo di prevenzione e salvaguardia dei diritti e libertà del cittadino ed in tale contesto il Reparto assume il peculiare compito di analizzare, indagare e tutelare un settore fondamentale dell'economia nazionale, oggi sempre più al centro dell'interesse popolare. Con questo scopo, quindi, vengono pianificati controlli ed avviate indagini nei vari settori di competenza del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Particolari accertamenti sono concentrati sul comparto agroalimentare in tutte le sue fasi, dai seminativi alle produzioni finali, e la recente tendenza dell'Italia a produrre nel rispetto dell'ecosistema ha portato il Reparto ad incrementare la vigilanza sulle coltivazioni biologiche. Eguale attenzione è posta anche nei settori zootecnico, ittico, ortofrutticolo, lattiero-caseario, olivicolo e vitivinicolo.

L'ampia articolazione dell'attività operativa del Reparto Speciale è resa possibile per la stretta intesa sia con i Reparti territoriali dell'Arma ed in particolare con i Comandi Stazione, presidi storici della sicurezza sociale, sia con enti ed organizzazioni di settore.

Le linee d'intervento ed i risultati conseguiti, pur essendo improntati ad opportuna riservatezza nelle fasi investigative, vengono successivamente divulgati anche nelle principali fiere nazionali ed internazionali del settore agroalimentare, alle quali il Comando partecipa.

Tra i servizi resi, il Comando Carabinieri Politiche Agricole mette a disposizione del cittadino personale specializzato in grado di soddisfare le richieste di settore al numero verde 800 020320, in funzione 24 su 24.

Tutela del consumatore e degli operatori onesti del comparto agroalimentare sono, dunque, gli scopi principali da perseguire e, in questo quadro, è necessario incentivare quel legame di collaborazione con i cittadini che consenta lo sviluppo di ogni sforzo costruttivo, volto a migliorare il livello qualitativo della vita di ognuno.

Il Comando ha intensi rapporti con l'O-



LAF (Ufficio Europeo Lotta Anti - Frode) di Bruxelles con il quale coordina attività anti-frode su tutto il territorio comunitario.

#### Sedi N.A.C. e relativa competenza territoriale

**N.A.C. PARMA** (Liguria, Piemonte, Valle D'Aosta, Lombardia, Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna)

Parco Ducale, 3 - 43100 Parma, Tel. 0521 508841, Fax. 0521 537022

ccpanacpr@carabinieri.it

**N.A.C. ROMA** (Toscana, Umbria, Marche, Abruzzo, Lazio, Molise, Sardegna)

Via Torino, 44 - 00184 Roma, Tel. 06 487781, Fax. 06 48778265

ccpanacrm@carabinieri.it

**N.A.C. SALERNO** (Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia)

Via Duomo, 17 - 84100 Salerno, Tel. 089 304240, Fax. 089 232345

ccpanacsa@carabinieri.it

Sicilia Zootecnica  
è la voce degli allevatori. Sostenetela!

Ad abbonamento sottoscritto inviare la ricevuta del versamento a mezzo fax al n. di telefono 091 324727



## Nel Lazio

# “Cavalli e dolcevita” binomio vincente

### Cultura accademica e concreta esperienza allevatoria a confronto su un piano di parità

**D**ocenti universitari, medici veterinari da ogni parte d'Italia, allevatori con i loro prodotti si sono dati appuntamento, nello scorso autunno, presso l'Azienda Agricola “Il Tiglio” della famiglia Menossi, a Cisterna di Latina, per la seconda edizione di “Cavalli e dolcevita”. La manifestazione, riservata ai foals ed ai puledri di 1, 2, 3 anni nati dai riproduttori di proprietà dell'azienda, ha rispettato l'impegno assunto lo scorso anno dagli organizzatori, i quali avevano promesso di arricchire l'iniziativa di sempre maggiori motivi di interesse.

La formula scelta quest'anno è risultata particolarmente innovativa, grazie all'accordo sottoscritto con la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Perugia: l'Azienda ha infatti promosso ed ospitato, contestualmente alla manifestazione allevatoria, due giornate di studio sulla riproduzione equina e sulle patologie respiratorie nei cavalli, con valore di aggiornamento professionale per medici veterinari. L'iniziativa, nata dalla collaborazione tra struttura universitaria pubblica ed azienda privata, oltre a non conoscere precedenti, è stata giudicata di particolare rilievo scientifico dalle autorità accademiche, tanto da conferire 10 crediti E. C. M. ai partecipanti.

I medici veterinari, provenienti da tutta l'Italia, hanno manifestato vivo interesse mostrando di apprezzare l'opportunità, purtroppo rara, dell'immediata applicazione pratica di principi teorici che costituiscono il loro bagaglio professionale. Anche la Sicilia è stata rappresentata, grazie alla partecipazione del dott. Giorgio Lo Magno, di Ragusa, e del dott. Michelangelo La Spisa, di Palermo. I docenti e le autorità accademiche hanno a loro volta manifestato viva soddisfazione per la piena riuscita di un'iniziativa cui intendono dare seguito in futuro, ampliandone ulteriormente la formula ed i campi di applicazione.



Puledra figlia di  
COMPETENT M

Accanto ai lavori del Convegno si è svolta la manifestazione allevatoria che, come l'anno precedente, ha potuto contare su un allestimento curato nei minimi dettagli e sulla presenza di importanti sponsors, tra cui le ditte DEMAS, SPILLERS e DEAVIT.

Oltre 50 i soggetti presentati in prova di modello, obbedienza e salto in libertà, sotto l'occhio attento e competente di quattro giudici:



Gabriele Menossi con Giorgio Lo Magno



Puledro figlio di LUSTLING M

Jurgen Esch e Ulrich Henschke, di nazionalità tedesca, Zoltan Prutkai di nazionalità ungherese e Luciano De Masi.

La scelta di ampliare e diversificare la nazionalità dei componenti della commissione giudicante ha confermato il proposito degli organizzatori di dare una prospettiva internazionale alla rassegna, consentendo agli allevatori di confrontarsi con criteri di giudizio attuali e di validità europea. Alla possibilità di dialogo con i giudici, sempre disponibili a rispondere alle domande degli allevatori ed a fornire spiegazioni e consigli, si è aggiunta quest'anno l'opportunità di incontrare i medici veterinari intervenuti al convegno e di assistere ad alcune esercitazioni pratiche da loro effettuate.

Alla generale soddisfazione di organizzatori e partecipanti hanno contribuito la consapevolezza, confortata dall'autorevole valutazione dei giudici internazionali, della costante crescita qualitativa dei soggetti presentati, e la concreta prospettiva del rapporto di collaborazione scientifico-professionale avviato dall'azienda agricola “Il Tiglio” con l'Università degli Studi di Perugia: due presupposti per fare della manifestazione annuale e della struttura che la promuove e la ospita un punto di riferimento per allevatori e professionisti del settore.

Segue la classifica dei vincitori, che si sono aggiudicati i numerosi premi di varia natura messi in palio dall'organizzazione e dagli sponsors. Ai proprietari dei soggetti primi classificati delle quattro categorie è stata assegnata una monta gratuita di uno stallone a scelta tra i sei di proprietà dell'azienda dei Menossi.

## I soggetti vincitori

Categoria	Nome	Padre	Madre	Proprietario
<b>Puledri con fattrici:</b>	<i>Quinta Essenza</i>	<i>Wadi Kid M</i>	<i>Via Appia</i>	Polizia di Stato
<b>Puledri di 1 anno:</b>	<i>Gran Diavolo</i>	<i>Grand Royal M</i>	<i>La Roma 003</i>	Giuseppe Agresti
Puledri di 2 anni:	<i>Clorinne Fleury</i>	<i>Wadi Kid M</i>	<i>Abila</i>	Cristina Roncoroni
Puledri di 3 anni:	<i>Wind del Tiglio</i>	<i>Wadi Kid M</i>	<i>Jeans</i>	Jessica Cagnazzo

## 2 All'Assemblea AIA



# Le priorità per lo sviluppo della zootecnia

Il presidente dell'AIA Nino Andena  
col direttore dell'ARAS Carmelo Meli

ria prima si è ridotto ulteriormente, comportando una flessione del reddito degli allevatori. Le pressioni esercitate sia dall'industria di trasformazione che dalla grande distribuzione erodono la gran parte dell'utile. In sostanza – ha rimarcato Andena –, per ogni cento euro pagati dal consumatore finale, 33 euro vanno all'industria di lavorazione, ben 48 alla distribuzione e solo 19 all'allevatore”.

È proseguito, nel frattempo, soprattutto nelle aree di pianura – da cui proviene il 78% della produzione di latte – il fenomeno della concentrazione aziendale. Negli ultimi dieci anni le stalle da latte si sono più che dimezzate, passando da circa 180 mila a non più di 50 mila unità. Di pari passo sono fortemente aumentati concentrazione, ampiezza media aziendale e produzione per allevamento.

Dopo un biennio segnato dai ribassi, il 2005 si è chiuso con un forte aumento della produzione di latte vaccino, per un ammontare complessivo di 10,9 milioni di tonnellate, in crescita del 3,1% su base annua. Un risultato che, come è noto, ha comportato un consistente esubero rispetto alla quota assegnata all'Italia da Bruxelles. Il periodo gennaio-luglio 2006 ha fatto registrare invece una flessione del latte di vacca raccolto (-1,9%).

Il comparto delle carni bovine dà segni chiari di ritrovata vitalità e ripresa dei consumi, ma continua a manifestare una dinamica produttiva in generale flessione, attribuibile sostanzialmente al segmento del vitellone. La nostra zootecnia da carne rischia di restare senza la materia prima.

Tutto ciò, per Andena, rende ancor più necessario l'avvio del “Progetto carne” predisposto dall'AIA per incrementare la produzione di carne bovina nel nostro Paese, in particolare nel Centro-Sud, principalmente attraverso l'aumento delle vacche nutrici e dei vitelli da destinare all'ingrasso, per i quali attualmente l'Italia dipende quasi totalmente dall'estero.

Dopo tre anni di pesante crisi, nel 2006 il bilancio del mercato suinicolo nazionale è stato abbastanza positivo per gli allevatori. Tuttavia l'andamento poco brillante del settore delle carni lavorate, accompagnato da una crescita contenuta dei prezzi dei tagli destinati all'industria di trasformazione, fa presagire scenari preoccupanti per il 2007. Sono invece sensibilmente aumentate, nei primi sei mesi di quest'anno, le importazioni di suini e di carni suine che abbiamo acquistato a prezzi nettamente più elevati rispetto a quelli dello scorso anno. In particolare, hanno fatto registrare una forte impennata le importazioni di carni fresche che, da sole, hanno rappresentato l'80% circa delle importazioni totali di carne suina (479.894 tonnellate, per un valore complessivo di 924.847 milioni di euro) e, a loro volta, sono state costituite per il 70% da cosce. Le importazioni di suini vivi sono aumentate del 30,1% rispetto al primo semestre 2005. In flessione invece le importazioni di riproduttori (-27,8%) anche se il loro valore è aumentato (+9,7%). Stazionario il volume del nostro export, costituito per l'83% da carni lavorate e, tra queste, i prosciutti che ne rappresentano il 18,2%. Debole il mercato del bestiame ovicaprino, stabile quello cunicolo. In ripresa il settore equino e quello avicolo.

### Progetto innovativo e condiviso

**P**er il Presidente dell'AIA, infine, sono più che maturi i tempi di un piano di azione, innovativo e condiviso dall'intera filiera, dalle istituzioni nazionali e locali e dalle organizzazioni agricole. Una concertazione progettuale che sappia guardare e dare risposte alle nuove realtà di un mercato globalizzato ed omologante, in grado di individuare un modello di zootecnia per il futuro, coerente con gli interessi dei produttori e della collettività. Tutto ciò non soltanto in funzione delle logiche di profitto, ma al fine di armonizzare la presenza dell'allevamento sul territorio ed assicurare ai consumatori le più elevate garanzie di sicurezza alimentare e la massima trasparenza dei processi produttivi.





Le due foto del prof. Alberto Brizzi sono tratte dalla rivista Bianconero

## Mascalcia = Economia

Le malattie agli zoccoli dei bovini provocano disagio fisico negli animali e conseguenti perdite economiche all'allevamento. L'Associazione Regionale Allevatori ha istituito un servizio pubblico itinerante di mascalcia in favore delle aziende che ne fanno richiesta.

**I riferimenti ARAS cui rivolgersi sono:**

**Dr. Gabriele Campo per la Sicilia Orientale**

c/o ARAS Ragusa, tel. 0932 642522 - cell. 348 7068732

**Dr. Giuseppe Marretta per la Sicilia Occidentale**

c/o ARAS Palermo, tel. 091 6114837 - cell. 348 7068730



**Per tecnici e allevatori**  
**Viaggio studio a SIA e SIMA di Parigi**



Visita a due grandi manifestazioni dell'agricoltura:  
SIA Salone Internazionale dell'Agricoltura  
3-11 marzo (Paris-Porte de Versailles)  
SIMA Salone Mondiale della Meccanizzazione e dell'Allevamento  
4-8 marzo (Paris-Nord Villepinte)  
Una giornata è riservata al giro turistico di Parigi  
Partenza giorno 4 marzo 2007 - Ritorno giorno 8 marzo 2007.  
Volo di linea diretto Catania-Parigi CDG-Catania.  
Trasferimento dall'aeroporto in albergo e viceversa in pullman privato.  
N° 4 notti in Hotel 3 stelle (\*\*\*) in doppia con prima colazione.  
Assicurazione Medico No-stop + Bagaglio Europassistance.  
Tasse aeroportuali.

Quota di partecipazione individuale in doppia: Euro 590,00  
Supplemento camera singola: Euro 180,00

**Prenotazioni presso gli uffici provinciali ARAS  
entro il 25 gennaio 2007**

## Con il 2007 è partito il servizio Mascalcia Salute e benessere animale pareggiando gli unghioni

L'ARAS incrementa i servizi offerti ai propri associati: dopo un periodo di preparazione e sperimentazione, con il 2007 viene istituito il servizio di mascalcia bovina su tutto il territorio siciliano. Tale servizio da qualche tempo era stato richiesto soprattutto dagli allevatori dei bovini da latte ad alta produzione. Nelle loro aziende le zoppie del bestiame sono abbastanza evidenti e molto spesso non si riesce a reperire personale specializzato e attrezzato per fronteggiare tali problemi.

A fronte di ciò l'ARAS si è dotata delle idonee attrezzature (travaglio olandese, arnesi specialistici e vetture per gli spostamenti, vedi foto a destra) ed ha convenzionato due veterinari specializzati, uno per le province della Sicilia Orientale ed uno per le province della Sicilia Occidentale. L'Associazione allevatori ha ritenuto di istituire questo servizio innovativo in considerazione delle consistenti perdite provocate dalle zoppie negli allevamenti colpiti e si prefigge di dare una corretta assistenza rivolta alla cura e soprattutto alla prevenzione di tali patologie.

Per determinare le perdite economiche dovute alle suddette zoppie bisogna considerare diversi fattori come:

- severità della zoppia
- fase di lattazione in cui accade
- tempo di recupero occorrente
- potenziale produttivo degli animali colpiti
- incidenza delle zoppie in allevamento

Se vogliamo avere un'idea del danno provocato possiamo dire che le zoppie manifestatesi nei primi 70 giorni di lattazione e che persistono per più di 10 giorni comportano la perdita del 20% della produzione totale; le vacche zoppe diminuiscono l'ingestione sia di alimento che di



acqua con conseguente dimagrimento e sono più soggette ad altre affezioni patologiche come mastiti o ipofertilità per calori poco evidenti o silenti; spesso gli animali colpiti vanno a riforma o a morte in azienda con le prevedibili conseguenze economiche.

Negli allevamenti è importante ottimizzare i fattori che forniscono il miglioramento del benessere delle vacche perché gli animali usino al meglio la razione alimentare che è la voce più costosa della produzione. La pratica che porta a un grande miglioramento nel *cow confort* è la cura dei piedi. Nelle stalle è di grande aiuto pareggiare gli unghioni una o due volte l'anno ed usare gli opportuni accorgimenti di disinfezione podale per la prevenzione di talune patologie infettive.

Carmelo Meli

## Bollettino commerciale Inviare i vostri annunci!

Servizio offerto alle aziende assistite dall'ARAS

- 1- VENDESI in Castelbuono (PA), az. Filippo Abbate, giovane bestiame di razza Pezzata Rossa iscritto al Libro Genealogico (tel. 0921 671741 - 338 1339940).
- 2- VENDONSI, nell'az. Giurdanella a Ragusa, 6 manze di razza Bruna, figlie e gravide dei migliori tori del momento (tel. 0932 231588 - e-mail: giurfarm@virgilio.it).

## Sicilia Zootecnica

Mensile dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia  
Iscrizione n. 11375 al Registro degli Operatori della Comunicazione

Direttore responsabile  
**Armando Bronzino**  
Redattore Capo  
**Ignazio Maiorana**

Commissione di Redaz.  
Aldo Cacioppo  
Giuseppe Caruso  
Carmelo Meli  
Nino Santo Riggio  
Andrea Trusculli

In questo numero:

**Elisabetta Franzini**  
**Nicolò Seminara**  
**Lorenzo Tola**

Stampa:

Eticol Tipolitografica  
Via G. Cimbali, 40 - PALERMO  
Telefax 091 541404

Nel rispetto dell'art.13, L.675/96 (legge sulla privacy), l'editore di questo giornale dichiara che i dati personali degli abbonati sono trattati elettronicamente e utilizzati esclusivamente da questo Periodico.

## Fiere Internazionali nel 2007

Osnabrüch (GERMANIA) <i>International Osnabrüch Show</i>	27 GENNAIO 2007
Parigi Nord Villepinte (FRANCIA) <i>SIA e SIMA</i>	4-11 MARZO 2007
Bulle (SVIZZERA) <i>Expo Bulle National</i>	24-25 MARZO 2007
Bingley Hall, Stafford (GRAN BRETAGNA) <i>National DairyShow</i>	17 APRILE 2007
Victoriaville (CANADA) <i>Québec Spring Show</i>	25-26 APRILE 2007
Madison (USA) <i>World Dairy Expo</i>	2-6 OTTOBRE 2007
Toronto (CANADA) <i>Royal Agricultural Winter Fair</i>	2-11 DICEMBRE 2007

## Fiere Regionali in Sicilia nel 2007

Enna	<i>Fiera Regionale dell'Agricoltura</i>	Maggio 2007
S. Margherita Belice	<i>Mostra della pecora Valle del Belice</i>	1-2 Settembre 2007
Ragusa	<i>Fiera Agricola Mediterranea</i>	28-29-30 Settembre 2007