



32° ANNO, n. 10
Novembre 2006

Sicilia Zootecnica

Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente



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

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

L'ARAS modifica il suo Statuto

Uno strumento strategico in un'ottica di innovazione

Il 21 novembre, dopo un lungo percorso che ha visto impegnati il presidente, la giunta ed il consiglio direttivo, con l'apporto tecnico di varie consulenze, si è svolta un'assemblea straordinaria dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia per approvare delle modifiche al proprio statuto.

Ha aperto i lavori il presidente illustrando ai presenti lo statuto, sottolineandone le modifiche e le motivazioni, condivise, che le hanno determinate. "In particolare - ha affermato il presidente Armando Bronzino - il nuovo statuto rende il sistema allevatori più snello e compatto, dà gli strumenti agli imprenditori soci di determinare le scelte per le esigenze della zootecnia siciliana e fa parte del disegno nazionale che vuole una struttura forte e protagonista". Il presidente ha inoltre colto l'occasione per illustrare i progetti in atto all'ARAS, come l'azione della *Conal Servizi*, volta da un lato a promuovere e valorizzare le produzioni in un'ottica associativa e tendente ad eliminare costose intermediazioni lungo la filiera dal produttore al tavolo del consumatore finale; dall'altro, ad ottimizzare acquisti collettivi per conto dei soci come servizi per la fecondazione artificiale sugli animali, embriotrasfer e materiali di consumo. Tra i progetti in itinere c'è anche la certificazione di filiera per rendere i nostri prodotti più visibili al consumatore. Questo avviene a stretta collaborazione con l'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste che da sempre vigila sulle attività dell'ARAS e ne condivide le finalità.

"Era necessario compattare il sistema allevatorio - ha aggiunto il direttore Carmelo Meli - anche in virtù dei nuovi servizi che l'ARAS si appresta a fornire come la diffusione del marchio *Italialleva* che prevede la rivalutazione del latte da conferire ai caseifici". Le



modifiche allo Statuto, approvate all'unanimità, sono state fatte sotto la verbalizzazione del notaio Gabriella Lupo e l'assistenza legale dell'avvocato Guido Lomeo.

Erano presenti i presidenti dei nove Consorzi provinciali allevatori della Sicilia, dell'Associazione Nazionale Cavallo Sanfratellano, dell'ANAMOD e delle Organizzazioni di produttori *Ragusa Latte* e *Progetto Natura*. Tra gli ospiti di riguardo anche il presidente regionale della Coldiretti, Giuseppe Guastella. "La nostra organizzazione - ha detto Guastella - esprime massima condivisione della linea intrapresa dall'ARAS ed offre il proprio sostegno affinché abbia la totale applicazione".

Incenerimento carcasse animali Fermenti di protesta degli allevatori

Crece, giustamente, la tensione tra gli allevatori sul problema incenerimento delle carcasse animali: da anni gli imprenditori vogliono essere messi in condizione di potere rispettare le normative vigenti in materia, sia sulla sanità pubblica e sia sull'ambiente, ma da soli, come già da tempo segnalato, non possono sostenere i gravosi oneri connessi. Ciò è anche riconosciuto dalla Comunità Europea, visto che non si oppone all'intervento pubblico, anzi lo ha regolato ulteriormente.

In Sicilia, come quasi sempre accade, il semplice diventa complicato: per la verità, la Regione Sicilia aveva legiferato, nel maggio 2005, su proposta delle Organizzazioni professionali agricole e dell'ARAS. Al testo di legge sono stati fatti dei rilievi da parte della Commissione Europea che ha chiesto che venissero apportate delle modifiche. Il mese scorso la Giunta di Governo della Regione Siciliana ha deliberato le suddette modifiche e la relativa copertura finanziaria. Ora si attende il passaggio in Assemblea Regionale.

L'Associazione Regionale Allevatori esprime il grave disagio in cui si trovano gli allevatori ed auspica che l'Assemblea Regionale, come già concordato con il presidente Cuffaro e l'assessore Lavia, entro l'anno esiti favorevolmente in merito e preveda la retroattività di applicazione, così come richiesto dall'ARAS.

La Giunta Esecutiva dell'ARAS

Fiere internazionali Viaggi studio: un salto a Parigi

Annunciamo agli interessati che dal 8 all'11 marzo 2007 l'ARAS organizza un viaggio studio riservato a tecnici e allevatori interessati alla visita dell'annuale Salone Internazionale (SIA) e del coincidente biennale Salone Mondiale (SIMA) dell'Agricoltura a Parigi. In quei giorni è prevista

anche una visita turistica della città. Questo tipo di iniziativa non ha solo valore tecnico e turistico ma anche aggregativo all'insegna dello scambio di rapporti professionali nel settore zootecnico.

L'itinerario dettagliato e l'entità della quota di adesione saranno comunicati entro dicembre attraverso il sito internet dell'ARAS e nel prossimo numero di *Sicilia Zootecnica*.

Una scappatina a Montichiari (BS) Quest'anno la Fiera Agricola non sarà a Verona

La tradizionale Fiera dell'Agricoltura che da sempre si è svolta a Verona dalla prossima edizione si trasferirà a Montichiari, in provincia di Brescia, presso il Centro Fiera del Garda, che accoglierà l'esposizione di tutto il sistema allevatorio italiano. Le mostre dei bovini e l'asta si articoleranno dal 2 al 4 febbraio 2007.

Al via in Sicilia il marchio *Italialleva*

L'etichettatura delle carni
per conquistare il mercato
Il programma Eti-AIA porterà
il singolo allevatore nei grandi circuiti

di Rosario Di Raimondo

Il protagonista del mercato è, oggi, un consumatore sempre più attento a ciò che è riportato sulle etichette dei prodotti e sempre più alla ricerca di alimenti "sani" e certificati. In un contesto in cui trovano collocazione i prodotti più diversi per provenienza e composizione, spesso an-

8

Fieracavalli

Si affina la vetrina
siciliana

A Verona,
in sella al Sanfratellano
con il latte d'asino Ragusano

Servizio di
Ignazio Maiorana

2



Buon Natale, zootecnia,
e migliore anno nuovo!

Una visione moderna
col bagaglio della tradizione

Questo augurio l'ARAS lo rivolge agli allevatori e ai consumatori. Ai primi aggiungiamo anche la comprensione: chi si occupa di animali difficilmente può trascorrere feste spensierate o allontanarsi dall'allevamento. All'augurio ai consumatori invece accompa-

8

Ragusa: 10° Anniversario dell'ANAMOD

di Ignazio Maiorana

Il 25 novembre, l'Associazione Nazionale Allevatori della razza bovina Modicana ha festeggiato con un convegno il suo 10° compleanno a Villa Di Pasquale, nel capoluogo ibleo. Per l'occasione, il presidente Carmelo Massari e il dr. Ignazio Margiotta, presidente onorario dell'ANAMOD, hanno indetto un convegno per fare un punto sulla realtà zootecnica che si muove verso la salvaguardia di questa biodiversità autoctona e che ha culla di origine proprio nel Ragusano. Tra le personalità che vi hanno partecipato, il presidente e il direttore dell'Associazione Regionale Allevatori, Armando Bronzino e Carmelo Meli; il dr. Enrico Santus, direttore nazionale dell'ANARB (l'Associazione nazionale allevatori bovini di razza Bruna); e il prof. Luigi Chiofalo, studioso del patrimonio zootecnico siciliano, già docente ordinario presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Messina. Sono intervenuti anche i parlamentari Minardo, Incardona e Ragusa, il presidente della Provincia Antoci e il vicesindaco del Comune di Ragusa Cosentini. Presenti molti allevatori anche di altre razze bovine.

L'ANAMOD si propone di promuovere ed attuare iniziative volte al miglioramento, alla valorizzazione ed alla diffusione dei bovini di razza Modicana nel territorio nazionale.

Dall'introduzione fatta da Bronzino e Meli è emersa chiaramente la volontà dell'ARAS di mantenere e valorizzare le risorse produttive legate alle razze siciliane con la tradizione ad esse legate, ma occorre in Sicilia rimettere in discussione, ribaltare le condizioni di un allevamento fatto con metodi non più convenienti e attuare, laddove è possibile, l'innovazione tecnologica. Tuttavia la Modicana si presta allo sfruttamento delle condizioni più difficili. A proposito dell'immissione in alcuni allevamenti della razza Jersey per integrare la carenza di grasso nelle bovine da latte, il direttore Meli ha detto che è la Modicana la nostra Jersey, non conviene dunque rinunciare alla nostra storia, alla nostra tradizione.

"Gli allevatori hanno detto no alla estinzione di questa razza bovina - ricorda accuratamente il presidente ANAMOD Carmelo Massari -. L'ARAS ci ha sostenuti e così è nata l'ANAMOD con lo scopo specifico di salvaguardare la razza". Poi ha rivolto un apprezzamento al direttore dell'Area Tecnica dell'ARAS Truscelli per l'abnegazione che lo caratterizza: "Quando lavora non guarda orari e giorni della settimana, è sempre disponibile". Massari ha inoltre posto l'accento sulla collaborazione dell'Associazione di razza Bruna che ha trasmesso all'ANAMOD il proprio metodo di valutazione lineare che ora viene applicato anche nella Modicana.

"Dopo un autorevole percorso storico, con la Modicana siamo di nuovo ad un punto di partenza - ha aggiunto Truscelli -. Abbiamo un patrimonio di oltre 3700 capi iscritti al Libro Genealogico. Ma si può puntare su una quarantina di allevamenti, dei 200 esistenti, per rinnovare la razza". Inoltre ha presentato il progetto di apertura alle popolazioni Cinisara e Siciliana e fatto un confronto numerico con altre razze del nord (Reggiana e Rendena) per molti versi simili alla Modicana. Infine ha ringraziato l'Istituto Sperimentale Zootecnico regionale per aver messo a disposizione il seme di Modicana per la inseminazione artificiale. L'intervento del prof. Chiofalo ha confermato il valore di una razza che ha fatto il passato, il presente ed ora si accinge a fare anche il futuro della zootecnia isolana. Pubblichiamo a parte uno stralcio della sua interessante relazione.

Il direttore dell'ANARB, Enrico Santus, ha illustrato il Piano genetico per la razza Modicana. "Tradizione, passione, tipicità della produzione, legame col territorio, adat-

tamento - ha detto tra l'altro Santus - sono gli elementi che rinforzano questa biodiversità. Ma dove si va? - si è chiesto - Si va alla qualità del latte e della carne con un semplice programma di miglioramento genetico e selettivo".

La parola ai politici. "Preservare la Modicana per preservare il territorio ragusano - è stata l'esortazione del vicesindaco -. Le istituzioni sono a fianco degli allevatori". Per l'on. Minardo, figlio di allevatore di Modicana, a livello legislativo occorre fare di più per la tutela di questo patrimonio zootecnico; e l'on. Incardona ribadisce la propria disponibilità per incentivare il settore. "La finanziaria regionale non ha dato molto conforto al settore - ha riconosciuto l'on. Ragusa - a causa degli ostacoli mossi da una parte politica. Ma il governo pensa di farlo successivamente ricorrendo ad altre soluzioni finanziarie". "Riscoprire le radici delle nostre tradizioni più autentiche è un fatto culturalmente importante - ha fatto rilevare il presidente della Provincia -. Il presidente dell'ANAMOD Massari l'ha capito e va avanti con passione. La Provincia vi sosterrà". "Tutti promettete aiuti e vi ringraziamo - ha detto Bronzino -. Ci

auguriamo che riuscirete a mantenere la promessa". Ha chiuso l'intervento del presidente onorario dell'ANAMOD, Ignazio Margiotta, che ha fatto un excursus del suo impegno per la Modicana, riconoscendo che l'accordo con l'ANARB ha dato una svolta moderna nell'allevamento, di entusiasmo e di rinnovamento con la qualificazione di tecnici più giovani sotto la guida di quelli più anziani. "L'ANARB sta aiutando la Modicana a rimanere razza, ma questa sinergia nel lavoro tecnico con l'ANAMOD sta giovando anche all'Associazione della Bruna. La finalità che non vogliamo perdere di vista - ha inoltre ribadito Margiotta - è l'arrivo dei prodotti nel mercato, non solo nei negozi alimentari ma anche nei ristoranti".



I deputati Riccardo Minardo, Carmelo Incardona e Ignazio Ragusa presenti all'incontro



Vacca Modicana

Gli allevatori premiati



Armando Bronzino e Rosario Floridia



Enrico Santus e Salvatore Di Pasquale



Carmelo Massari e Ignazio Giannone



Ignazio Margiotta e Giovanni Tumino



Il prof. Chiofalo e Sebastiano Bocchieri



Gli esperti della Modicana e il pubblico intervenuto a Villa Di Pasquale



L'impegno per la razza Modicana

di Luigi Chiofalo

Il decennale dell'ANAMOD offre un'occasione felice per sottolineare il valore e le potenzialità, non del tutto note, della bovina Modicana ed il ruolo che la stessa può ancora svolgere per la zootecnia siciliana. Abbiamo avuto l'opportunità e la fortuna, sul finire degli anni '70, di occuparci della bovina Modicana evidenziando, a livello delle frazioni delle proteine del latte, caratteristiche con valenza genetica, e quindi ereditarie, cui si riconduce la buona qualità casearia dello stesso latte. Si tratta, come allora reso noto attraverso la stampa di settore, della variante B della K-caseina, responsabile dei tempi di caseificazione del latte e della variante B della beta-lattoglobulina responsabile della consistenza del coagulo, premessa essenziale della qualità del formaggio e, in qualche modo, della stessa quantità di latte. Entrambi le varianti allo stato omozigote con una presenza tale da porre la Modicana a livello delle più prestigiose razze da formaggio. Attitudine alla caseificazione che è stata da noi verificata direttamente sul latte della bovina Modicana con l'impiego del lattodinamometro, di cui Messina s'è fornita tra i primi in Italia all'inizio degli anni '70. Il responso è stato più che positi-

vo anche per quanto riguarda il latte dell'ultima fase di lattazione, contrariamente a quanto si verifica per altre razze da latte. Se si aggiunge che queste varianti corrispondono a loci genetici, che nella trasmissione ereditaria seguono gli schemi mendeliani, ne deriva che si può agevolmente pilotare la loro selezione nella direzione voluta: per cui non è affatto pregrina l'ipotesi da qualche tempo ventilata di vendere il latte in base al parametro caseina.

A confermare la qualifica di bovina



Il prof. Luigi Chiofalo (a sinistra) premia Emanuele Cascone, il primo esperto ARAS della Modicana

Fieracavalli: si affina la vetrina siciliana

A Verona in sella al Sanfratellano, con il latte dell'asino Ragusano



Forze dell'Ordine a cavallo dinanzi all'arena di Verona. Nella foto a destra: assieme ai sei cavalieri dell'Associazione del Sanfratellano, da sinistra, l'assessore del Comune di Caronia, Stefano Calcavecchia; l'assessore del Comune di S. Fratello, Calogero Carcione; l'assessore regionale all'Agricoltura, Giovanni La Via; il direttore dell'Azienda Forestale, Michele Lonzi, e il presidente dell'Associazione Nazionale Cavallo Sanfratellano, Bettino Valenti. In basso, mungitura e sfilata dell'asino Ragusano.

Anche quest'anno, tra le numerose iniziative di Fieracavalli, giunta alla 108ª edizione, svoltasi a novembre, il padiglione di Itallialleva ha fatto da vetrina alle razze autoctone della nostra terra.

La Sicilia continua a richiamare, come ormai accade anche con i prodotti caseari nello stand della Regione siciliana, l'elevato interesse del pubblico dei visitatori con la degustazione del latte fresco, munto dalle asine Ragusane, e le passerelle nel ring dove sfilano tutte le razze equine, illustrate da un valente speaker, il regista del Carosello italiano, Giorgio Caponetti (qui nella foto al lavoro nel padiglione di Itallialleva a Fieracavalli).

Assenti quest'anno gli addestratissimi cavalli Sanfratellani dell'allevamento modenese di Alessandro Giannasi. Comunque 11 splendidi



esemplari di cavallo Sanfratellano (tra cui due stalloni), quattro appartenenti all'allevamento di Pappalardo (Catania) e 7 all'Associazione Sportiva cavallo Sanfratellano (S. Fratello), insieme agli asini Ragusani venuti dalla Sicilia, hanno incuriosito il pubblico degli appassionati per la rusticità e la docilità, oltre che per la loro valenza sotto diversi altri aspetti. Pare che diverse richieste di acquisto di soggetti siano pervenute da parte di allevatori accorsi da ogni parte del territorio nazionale.

Per il Sanfratellano si sono mossi dalla Sicilia il presidente dell'Associazione nazionale, Bettino Valenti, il presidente e il direttore dell'Istituto Incremento Ippico, rispettivamente Gullo e Paladino, e funzionari dell'Istituto Sperimentale Zootecnico. Due gruppi a cavallo si sono esibiti nel ring. Per proporre l'asino Ragusano sono stati presenti il presidente della Sezione di Ragusa, Saro Leggio, col direttore provinciale dell'ARAS, Pippo Battaglia, e il tecnico Giorgio Lo Magno che, oltre ad impegnarsi nelle sfilate, hanno fatto degustare ai visitatori il latte appena munto.

L'assessore regionale all'Agricoltura e

Foreste della Sicilia, prof. Giovanni La Via, ha tenuto una conferenza nel padiglione della Stampa per ribadire l'importante ruolo del mondo equino nell'Isola. L'assessore ha però precisato che gli interessanti progetti che puntano sulla valorizzazione del mondo equino siciliano attualmente segnano il passo per mancanza di adeguate risorse finanziarie. Tuttavia, pare che con i fondi europei nel 2007 si possa fare molto per incoraggiare il settore. Il sindaco di San Fratello, Giuseppe Ricca, ha detto che col cavallo Sanfratellano si è giunti ad un punto di non ritorno, nel senso che occorre assolutamente il riconoscimento ufficiale della razza. Durante la conferenza stampa, alla quale era presente anche il prof. Salvatore Manlio Balbo, uno storico studioso ed esperto del cavallo in Sicilia, è stato lanciato un

appello alle forze politico-amministrative della Regione Sicilia perché la presenza dei cavalli siciliani abbia maggiore risalto. Sul piano genetico il presidente dell'Istituto Incremento Ippico, Stefano Vullo, ha detto che fecondazione artificiale ed embrio transfert consentiranno un'ulteriore miglioramento ed affermazione della popolazione equina. Il direttore generale dell'Azienda Forestale della Regione, Michele Lonzi, ha accettato con interesse l'istanza da più parti espressa che il gruppo ippico forestale si avvalga dei cavalli Sanfratellani.

Un evento che vogliamo registrare come brezza positiva che rinforza l'Associazione Nazionale del Cavallo Sanfratellano è costituito dall'incontro tra il presidente Bettino Valenti e allevatori e addestratori del nord Italia (Giannasi, Bersellini e Bioli) che hanno chiesto di aderire all'Organismo stesso al fine di rappresentarne in questo modo la territorialità nazionale dove l'Istituto Incremento Ippico attiverà la rassegna di valutazione dei soggetti allevati. Il presidente Valenti ha informato che nella prossima riunione della Commissione tecnica centrale all'AIA sarà in discussione all'ordine del giorno il

riconoscimento della razza. Infatti sono pronti tutti i documenti che l'Associazione del Sanfratellano invierà tramite il componente siciliano dr. Salvo Paladino, direttore dell'Istituto Incremento Ippico. Cosa fortemente voluta anche dal Comune di San Fratello. L'assessore all'Agricoltura del Comune di San

Fratello, Calogero Carcione, ha anche chiesto all'assessore La Via interventi strutturali non solo contributivi in favore di questa razza equina e pare che sia riuscito a strappare, insieme al presidente dell'Associazione Cavallo Sanfratellano Bettino Valenti, anche l'impegno che siano i Nebrodi sede del 2° equiraduno di Sicilia del 2007.

Compiaciuti della presenza siciliana in Fiera i vertici dell'AIA, il presidente Nino Andena e il direttore generale Paolo Scrocchi, i quali, anche grazie alle realtà autoctone, guardano alla Sicilia come una delle più interessanti risorse della zootecnia italiana.



Sanfratellani addestrati

Un quartetto di buona scuola

Quattro cavalieri catanesi (Raffaella Nicosia, Carmelo Moschella e i giovanissimi Giandomenico e Roberta Pappalardo) durante la passerella del Cavallo Sanfratellano di Fieracavalli a Verona, si sono magistralmente esibiti con splendidi quadrupedi che vi proponiamo in foto, appartenenti all'allevamento di Antonietta Vasta che possiede un gruppo di fattrici a Catania. L'azienda ha in itinere un progetto che volge alla valorizzazione della razza per cercare di incrementare l'allevamento stesso. Dalle attuali otto fattrici e due stalloni l'azienda Vasta conta infatti di arrivare ad almeno venti fattrici e ad avere degli stalloni migliori. Continui sono i suoi contatti con l'Istituto Incremento Ippico e con le Università di Messina, Catania e Palermo. L'azienda ha aderito al progetto di ricerca del DNA del Sanfratellano, finalizzato a capire a quale gruppo si avvicina maggiormente questa popolazione di cavalli dal punto di vista delle origini. «Abbiamo scelto di lavorare con questo cavallo – ci dicono i cavalieri – perché è in via d'estinzione, è una razza tipica siciliana che, al contrario di quanto si pensava in passato, non è per niente fatta di soggetti testardi. Si adatta anzi a molte discipline. Noi lavoriamo benissimo con i Sanfratellani, tanto che i nostri ragazzi, che hanno solo 11 e 12 anni, montano questi cavalli da molto tempo. Ciò si deve al loro equilibrio e alla loro disponibilità al lavoro. Vogliamo che quanti più allevatori credano, come noi, nella divulgazione massima di questa razza. Dobbiamo stare insieme, creare sinergia. Una volta conosciuta la razza, il resto verrà da sé».



L'esibizione dell'Associazione Cavallo Sanfratellano

Il settore ippico in Sicilia va avanti o indietro?

Ne parliamo con Emilio Arcuri, un appassionato allevatore e giudice in concorsi ippici, impegnato a promuovere il cavallo in Sicilia

Ing. Arcuri, oggi il settore equino va avanti o indietro?

«È andato terribilmente indietro. Il primo motivo fondamentale è la diffusione dell'equitazione come moda, sia in ambito sportivo sia come turismo equestre, verificatasi negli anni 70-80. Come tutte le mode, l'equitazione è andata decadendo. Il secondo motivo è l'importazione notevolissima in Italia e in Sicilia di cavalli esteri. Ci sono Paesi che non hanno mai allevato cavalli ma che paradossalmente hanno una produzione nettamente superiore a quella italiana, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo. I cavalli importati vengono acquistati da cavalieri, da circoli, dall'esercito, ecc, ma questi cavalli hanno una vita sportiva breve, sia perché lo sport è usurante, sia perché i nostri cavalieri hanno poca pazienza nel tenere il cavallo in condizioni ottimali: fanno fare molte gare all'animale ma poco allenamento, per cui il cavallo perde rapidamente le sue qualità. La soluzione è la vendita del cavallo. Si vende, anzi si svende, alle scuole o ad un principiante. Il risultato è una fortissima concorrenza ai prodotti dell'allevamento italiano, soprattutto per i cavalli di alto livello».

Manifestazioni regionali, come la prova di salto in libertà, servono a mostrare il meglio della nuova generazione dei cavalli siciliani?

«Indubbiamente, e si vede che c'è anche un livello qualitativo piuttosto alto, ma il tutto avviene in manifestazioni come questa in cui però è assente il pubblico. E dire che anche nella mia azienda, che si trova a Castellaccio, nei pressi del bosco di Ficuzza, tengo una manifestazione pro-

vinciale preparatoria a quella regionale, per coinvolgere gli appassionati in questo interesse. Ma gli allevatori sono poco interessati, gli acquirenti non lo sono per nulla. Lo scorso anno gli spettatori della manifestazione sono stati una trentina, quest'anno sono stati ancora meno. Questa situazione di decadenza è comunque di tutta la Sicilia, ma spicca in questo la città di Palermo, dove l'attività dei circoli è ridotta al lumicino. La Sicilia occidentale è quella che langue di più, mentre nella Sicilia orientale qualcosa sopravvive. Eppure negli anni di maggiore successo dell'attività equestre, nella provincia di Palermo esistevano ben 25 circoli. Adesso sulla carta ce ne sono una decina, ma di attivi soltanto due».

Cosa bisogna dire a chi si occupa di cavalli?

«Si deve dire di ridurre la produzione mantenendo solo la qualità e poi sperare in una inversione di tendenza e nel fatto che le mode ritornano. Tra l'altro, si registra un inizio di interesse in Sicilia per l'attività equestre consistente nelle gare di endurance, cioè di lunga durata, per le quali ci vogliono cavalli con caratteristiche diverse da quelle del concorso ippico. Io sto cercando di allevarli per avere un altro sbocco».



Costantino Greco ed Emilio Arcuri al Centro Ippico della Caserma Cascino di Palermo

Quali razze siciliane sono adatte a questo genere di attività?

«Dire "razza" per i cavalli è dire qualcosa di improprio, perché sono stati fatti talmente tanti incroci nei secoli che la purezza non c'è più. Basti dire che il purosangue inglese, che è quello definito come razza importante e nota, è frutto di incroci che si fanno dall'inizio del 1700».

Cosa farebbe fare al Sanfratellano?

«In Sicilia abbiamo avuto un gruppo notevole di fattrici di origine molto antica e simili ai cavalli spagnoli e orientali. Per secoli abbiamo avuto scambio di fattrici con gli arabi, gli spagnoli, i francesi e gli invasori venuti in Sicilia. Ma abbiamo avuto anche qualche nucleo di cavalli, tra i quali il Sanfratellano, che però originariamente non aveva attitudine alla sella, per cui veniva utilizzato come cavallo da lavoro e carne e per l'incrocio con l'asino ragusano, per la produzione di ottimi muli, che però oggi non vengono più richiesti».

Costantino Greco, che incarna per l'ARAS l'anima del settore equino in Sicilia, è stato impegnato nei lavori organizzativi del XXIII Premio Allevamento siciliano. Greco, secondo lei, c'è un futuro sotto gli zoccoli?

«Sì, certo che c'è, ma il problema è l'impostazione generale e gli obiettivi che gli allevatori e i proprietari di cavalli si propongono di raggiungere. I risultati passano da tante cose, come in tutte le attività, per cui il cavallo può rimanere un fatto di "cuore" o una fonte di reddito. Spesso ci si rivolge al cavallo come strumento di svago, ma se il cavallo si vuole far diventare un'attività economica chi lo alleva deve rispettare i principi economici dell'impresa. Pertanto, come in tutte le attività economiche, ci sono dei rischi».

Il possesso di un cavallo per soddisfare una sorta di esibizionismo contribuisce a ravvivare l'interesse per il cavallo oppure no?

«No, è qualcosa che non avrebbe senso, perché questo esibizionismo costerebbe tantissimo per i cavalli da concorso, a meno che non ci riferiamo a chi va a fare la passeggiata in costume d'epoca in occasione delle sagre... Ma i cavalieri veri sono ben altra cosa».

Una sua considerazione sul mercato del cavallo?

«Il mercato del cavallo risponde alla rigida legge della domanda-offerta. Esso è un po' inflazionato e per di più siamo in un momento di crisi economica, per cui le cose si sommano. Ciò che sta avvenendo con i cavalli è quello che succede anche in altri settori, cioè puntare ad un prodotto di nicchia di alta qualità che però, nel caso del cavallo, non si può realizzare in tempi brevissimi. Non è come avviene per la produzione di formaggio, in cui basterebbe cambiare il casaro e l'impostazione aziendale e con lo stesso latte ricominciare dall'indomani a fare un prodotto diverso. Col cavallo questo non si può fare: ci sono le fattrici in azienda che non si possono sostituire repentinamente; se si vuole cambiare indirizzo necessita un grosso sacrificio economico e di tempo. Per cui oggi può avere un maggiore senso puntare su fattrici di grande qualità, coperte da stalloni di altrettanta valenza, e avvalersi di manifestazioni sportive dove c'è pubblico e cavalieri interessati e animali idonei per attirare la loro attenzione. Il cavallino di poco conto perde sempre più quota anche se acquistabili a un prezzo più accessibile».

Gli asini del latte e... i "cavalli" della burocrazia

Quella di Stefania Greco a Calascibetta (EN) è un'altra realtà di un certo rilievo che si affaccia nello scenario siciliano che produce latte di asina e si prepara a venderlo ai più bisognosi.

L'imprenditrice si sta dimenando nei percorsi burocratici sanitari che dovranno portare prima possibile a mettere a disposizione, in maniera riconosciuta, il latte alimentare per la pediatria ospedaliera. Non si arrende Stefania e, malgrado gli impegni della famiglia, trova il tempo per dedicarsi all'allevamento di una ventina di asini Ragusani.

Sono animali poco esigenti e utilizzabili in vari modi per fare reddito. La Greco è tra le prime in Sicilia ad averlo capito ma le disomogenee interpretazioni delle norme sulla vendita del latte d'asina da parte delle istituzioni competenti non hanno ancora permesso alla sua azienda di raggiungere gli obiettivi.

Come Stefania Greco altri allevatori in Sicilia preparano carte, strutture e animali per rinforzare il settore. Numerosi convegni sono dedicati all'asino della salvezza che potrebbe popolare anche i terreni marginali altrimenti inutilizzabili. Dunque c'è abbastanza informazione al riguardo, ma in pratica molti impedimenti di varia natura si frappongono tra allevatori e fruitori di questa risorsa.



Stefania Greco con i suoi asini



Asta equina a S. Stefano di Quisquina (AG)

Quando ci si accinge a parlare di cavalli è quasi inevitabile proiettare il proprio pensiero verso il mondo agonistico e razze di alto valore atletico e genetico, perché il cavallo è "status symbol", divertimento, spettacolo, folklore, hobby, sport, professione. Purtroppo, però, raramente si pensa al cavallo come vera fonte di reddito in agricoltura.

Da studi effettuati da autorevoli istituzioni, è emersa con grande forza l'attitudine naturale del cavallo alla produzione della carne; infatti, per quanto gli equini non siano in grado di convertire i foraggi con la stessa efficienza dei bovini, riescono a sfruttare ancora meglio di molte altre specie i pascoli poveri e degradati. In particolare, per alcune razze tra cui il Franches Montagnes, gli animali da tiro pesante rapido (T.P.R.) alla macellazione forniscono delle rese elevate, alla pari di quelle razze bovine specializzate per la produzione della carne. È ovvio che, come gli altri tipi di allevamento, occorrono imprescindibili condizioni aziendali per produrre cavalli in modo effettivamente economico, valorizzando la spiccata attitudine al pascolo, mirando alla produzione del lattone e preoccupandosi anche di avviare i migliori soggetti per altri impieghi.

Grazie alla loro particolare docilità i soggetti di razza Franches Montagnes risultano molto indicati per gli appassionati di viaggi a cavallo, per i maneggi o, meglio ancora, per gli attacchi che, come è noto, risultano essere la loro più naturale predisposizione.

Il giorno 20 dicembre 2006, alle ore 10, al Centro Forestale di Santo Stefano di Quisquina (AG), sito in località "Pizzo dell'APA", si svolgerà l'Asta Pubblica per l'alienazione di 52 giovani equini in selezione di razza Franches Montagnes, oltre a soggetti Avelignesi, Sanfratellani e muli per allevamento. Per eventuali chiarimenti e per visita al Centro di allevamento rivolgersi all'Azienda Regionale Foreste Demaniali - Ufficio Provinciale di Agrigento, via Papa Giovanni XXIII, n.170 - 92100 Agrigento (tel. 0922-594599, fax 0922 23812).

Costantino Greco

Palazzolo Acreide (SR) La 6^a Agrimontana, vetrina dei prodotti iblei

Le istituzioni pubbliche: "Incoraggiamo i Consorzi!"

I fermenti organizzativi degli imprenditori del Siracusano in questi ultimi tempi stanno ricevendo un forte impulso che porta a mettere in vetrina la produzione agroalimentare tipica. L'Agrimontana lo dimostra. Palazzolo Acreide, sotto l'organizzazione del Distretto 77 dell'Assessorato Agricoltura e Foreste e del Consorzio provinciale allevatori di Siracusa con l'incoraggiamento del Comune e della Provincia regionale siracusana, nei giorni del 4 e 5 novembre ha celebrato la fragranza e la bontà dei prodotti della campagna inseriti nel sistema che raccorda l'imprenditoria più evoluta e intelligente.

Un "Salotto dei sapori" allestito dall'ARAS ha dato da fare al palato di un folto gruppo di ospiti con l'abbinamento di vini e formaggi nella degustazione guidata dal dr. Salvatore Apollo e nella relativa valutazione organolettica in cui sono stati coinvolti gli invitati accorsi nella sede dell'Unione dei Comuni "Valle degli Iblei".

Per darvi un'idea del contesto zoeconomico del comprensorio, in quei luoghi opera anche il Consorzio Carni "Val d'Anapo", una realtà associativa nata nel 2003 che produce carni senza sostanze di origine animale né ormoni nell'alimentazione del bestiame; che sottopone i propri animali a costanti controlli veterinari; che collabora con gli istituti di ricerca; che informa sulla tracciabilità e rintracciabilità delle carni e che tiene molto alla cultura della genuinità dei prodotti legati al territorio.

Una significativa e intelligente iniziativa è partita in quei giorni per i turisti: sette ristoranti hanno predisposto un menu con piatti a base di carni bovine locali e di formaggi tipici al prezzo di 10 euro. È stata un'idea educativa e mirata a divulgare le risorse gastronomiche del territorio.

A Carlo Scibetta, vicesindaco e assessore alle Politiche agricole del Comune di Palazzolo Acreide (Sr) e dirigente dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste del distretto di Siracusa, unità operativa n° 77, abbiamo chiesto cosa sta succedendo dopo cinque edizioni di questa manifestazione e se si riesce a scongiurare la chiusura delle aziende agricole grazie all'attenzione di istituzioni pubbliche e private.

«Cosa succede – risponde Scibetta – lo dice ciò che si vede per le vie del paese. Si osserva il maggiore coinvolgimento degli operatori locali che una volta, invece, erano titubanti nella partecipazione e suscettibili. Ricordo che in occasione della prima edizione abbiamo dovuto riempire gli stands con operatori provenienti da altre province. Oggi è tutto curato da operatori di Palazzolo e del circondario, poiché la manifestazione guarda al comprensorio ibleo, come domani vorrà allargarsi e indirizzarsi a tutta la provincia. Abbiamo anche prodotti della provincia di Ragusa, che è molta vicina alla nostra, in quanto certe tradizioni ci accomunano». Ma è facile portare in piazza gli allevatori? «No, non è affatto facile – sostiene Salvatore Curcio,

presidente del Consorzio provinciale allevatori di Siracusa –. Ma ciò fa parte della cultura, una cultura troppo provinciale che li spinge a rimanere nel chiuso delle loro aziende, colpiti da sindrome da recinto. Come Consorzio stiamo lavorando molto e abbiamo in mente tante iniziative ambiziose, ma in ciò dobbiamo avere l'appoggio degli allevatori, perché senza il loro intervento qualsiasi iniziativa di promozione dei prodotti diventa inutile. Bisogna dunque fare una promozione culturale e dare una spinta. Io continuerò a sostenere che il futuro economico si basa solo ed esclusivamente sul valore aggiunto del prodotto di ogni azienda». Infine, il desiderio dell'assessore Giuseppe



Nella sequenza fotografica: Salvatore Apollo dell'ARAS di Siracusa, il presidente del Consorzio, Salvatore Curcio; l'assessore comunale di Palazzolo, Carlo Scibetta, e quello provinciale di Siracusa, Giuseppe Galletta

Galletta, assessore all'Agricoltura e alla Comunità Montana della Provincia di Siracusa, che incontriamo sempre in questo tipo di percorsi espositivi, è quello di vedere decollare definitivamente il territorio. Molti passi sono stati fatti dotandolo di strutture ricettive e valorizzando i beni architettonici e il sistema agroalimentare. "In ogni manifestazione pubblica dentro e fuori territorio che vede interessata la Provincia di Siracusa – dichiara l'assessore Galletta – noi coinvolgiamo e sosteniamo i Consorzi agricoli e zootecnici che hanno reale capacità produttiva. In questi mesi stiamo raccordando gli imprenditori agricoli con numerose Camere di Commercio estero per lanciare una grande operazione di marketing territoriale proprio qui sul luogo, per proporre la nostra offerta turistica integrata".

Caltanissetta

Centosapori della nostra terra

Lo sviluppo vero richiede pianificazione e concertazione

Nei primi di novembre Caltanissetta, sotto l'organizzazione di Legambiente, di Slow Food e del Comune, col patrocinio della Regione Siciliana e di altre istituzioni pubbliche e di aziende private, ha ospitato la terza edizione di una manifestazione, Centosapori, che ha messo in vetrina prodotti dell'agroalimentare non solo del Niseno ma anche del resto della Sicilia, diffondendo con cene e Laboratori del Gusto la conoscenza della qualità della produzione stessa. Tra questi anche la degustazione dei formaggi guidata dal dr. Salvatore Apollo dell'ARAS e del pane guidata da Giuseppe Privitera, governatore di Slow Food Sicilia. I migliori vini siciliani hanno fatto la loro parte, a conferma che l'antica tradizione enologica della nostra terra è più viva che mai.

Un momento di collegamento tra la tavola e la campagna è stato rappresentato, in seno alla manifestazione, dall'esposizione al campo boario di Caltanissetta di animali delle specie e delle razze allevate in provincia, curata dall'ARAS e diretta in particolare alle scolaresche.

Ivo Cigno, presidente di Legambiente, sezione di Caltanissetta

Dall'ambiente alla gastronomia tipica il passo è breve?

«Sì, questo è un concetto che in questi giorni ho ripetuto spesso. Noi di Legambiente abbiamo un'idea di sviluppo della Sicilia che parte dalle piccole cose e dai nostri tesori. Non è il petrolchimico, o la grande distribuzione, o le cose di grande impatto, o i grandi centri commerciali a fare la ricchezza del-

la Sicilia. La ricchezza siciliana sta nelle nostre produzioni tipiche e di qualità, nelle nostre città, nei piccoli Comuni. Se si mettessero in rete i piccoli centri siciliani con i tesori che vi risiedono e che li rende dei gioielli, si costituirebbe il grande tesoro della Sicilia. Come Legambiente siamo contenti di avere intrapreso un rapporto che va sempre più consolidandosi con l'Associazione regionale Allevatori, perché è importante che gli allevatori e le aziende zootecniche interloquiscano con noi ambientalisti per confrontarci sulle rispettive visioni del mondo. Colloquiare è importante per concordare su un obiettivo di sviluppo unico, cosa che vuol dire dare cibo sano ai consumatori. Questo è un punto di forza».

L'Associazione regionale Allevatori asserisce che gli allevatori siano i custodi dell'ambiente. E che l'intreccio tra interessi degli allevatori e ambiente sia stretto...

«Sì, senz'altro, ma io oso di più e affermo qualcosa che non è strettamente appartenente al vocabola-



Da sinistra: Raffaele Sarda dell'ARAS di Enna, Ivo Cigno e Peri dell'ARAS di Caltanissetta



rio ambientalista: penso che anche i cacciatori tengano molto alla natura. Se una parte di questi cacciatori eccede sull'ambiente, in compenso ce n'è un'altra che lo rispetta al massimo ed ha un senso dell'equilibrio eccezionale. Una cosa che spesso in Sicilia manca è la pianificazione. Siamo abituati a procedere superficialmente, dunque dobbiamo lavorare insieme ed avere obiettivi comuni».

Legambiente di Caltanissetta ha mai pensato di proporre al consumatore un'etichetta "politica" o, almeno, un messaggio con cui accompagnare l'etichetta dei prodotti tipici?

«Esiste una sezione di Legambiente che si chiama LAIQ, Legambiente per l'agricoltura italiana di qualità, che fa esattamente questa operazione. Si fanno convenzioni con i diversi attori del settore primario, con cui si firmano protocolli, per far sì che Legambiente e i firmatari dei protocolli facciano dei percorsi insieme. Il taglio è un po' diverso da quello di Slow Food. Quest'ultima associazione mira infatti alla salvaguardia di prodotti di nicchia, mentre l'obiettivo di Legambiente è spostare i grandi operatori verso la qualità, in modo che i loro prodotti abbiano il nostro marchio LAIQ che è appunto un mar-

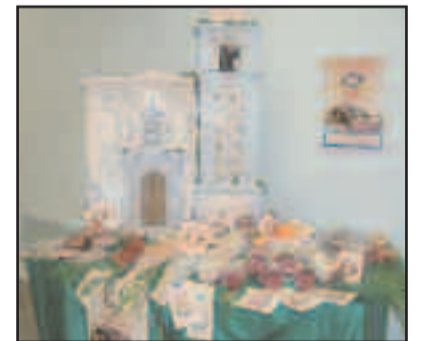
Aziende che progrediscono Il salumificio S. Marco, esempio d'imprenditorialità

L'allevamento di Mario Parafioriti, a S. Marco d'Alunzio (ME), ci sembra un luminoso esempio di come l'allevatore si organizza per dare uno sbocco diretto ai prodotti della sua azienda. Con successo. La sua macelleria artigianale si era da anni distinta nella vendita di prodotti genuini provenienti dal suo allevamento brado di ovini e di suini bianchi e neri tenuti allo stato semilibero. Adesso l'azienda fa un passo superiore, costituisce una società e, con l'aiuto di finanziamenti (900 milioni di vecchie lire) dei Patti Territoriali, dopo tre anni di iter burocratico, costruisce un attrezzato e moderno salumificio al suo paese che viene inaugurato il 19 novembre, dinanzi ad una folla di cittadini, allevatori e personalità del mondo tecnico agricolo e degli ambienti politici della zona. "Il salumificio S. Marco è un ulteriore esempio – ha dichiarato il direttore tecnico dell'ARAS, dr. Andrea Truscetti, – di filiera completa in zootecnia. È questa la strada della moderna economia agricola". Tra gli altri erano presenti anche il dr. Amerigo Salerno, veterinario dell'ARAS di Messina, che si è dato un gran da fare in aiuto della riuscita dell'iniziativa, e il responsabile dell'ARAS di Messina, Pietro Carollo.

L'impianto, realizzato nell'abitato del piccolo centro del Messinese, lavora e confeziona carni e propone dei preparati di ottima qualità. Ha la capacità di poter lavorare 60 suini a settimana e tiene in grembo l'obiettivo

di un successivo progetto, quello di realizzare anche un prosciuttificio prima ancora che il San Daniele, interessato alla stagionatura in Sicilia dei prosciutti del Suino Nero dei Nebrodi, cancelli ogni altra iniziativa di origine locale.

Intanto l'azienda gode di una base commerciale propria ed è entrata nei mercati delle province di Palermo e Mes-



sina. "Ma – assicura con un certo ottimismo Parafioriti – conquistare terreno in altre province non è così difficile con i buoni prodotti che facciamo noi".

chio di qualità. Questo marchio serve a evidenziare che una determinata azienda sta seguendo delle procedure verificate e garantite da Legambiente».

Il settore alimentare si avvale dunque della corallità di più organismi come l'Associazione allevatori, Slow Food, Legambiente, ecc., che puntano tutti allo stesso obiettivo: conservare certe realtà naturali...

«Io sono convinto che sia fondamentale la concertazione. Non si può andare avanti a colpi d'accetta e cancellare ogni cosa passata, ma tutti gli attori in campo devono mettersi in discussione e puntare su un obiettivo unitario. Le associazioni ambientaliste hanno la stessa responsabilità delle altre istituzioni poiché noi ambientalisti per primi abbiamo dei preconcetti che non vogliamo superare e sui quali dobbiamo ravvederci».

Solarino (SR) La famiglia Italia e il suo legame con la terra

“Un pacchetto qualità rivolto direttamente al consumatore”

Frisone longeve, formaggio misto, carne e salumi di animali al pascolo

Servizio di Ignazio Maiorana

Il nostro percorso alla scoperta delle migliori realtà zootecniche siciliane ci ha portati a Solarino (SR), presso l'azienda Italia, un luminoso esempio di come il valore aggregativo della famiglia nella realtà agricola e zootecnica può far crescere l'economia. Il quadro aziendale ci è stato esposto da Mario, uno dei membri della famiglia Italia che alleva vacche da latte di razza Frisone Italiana, suini e capre, e ingrassa vitelloni incroci Limousine. Quasi giornalmente la contrada Mostrazzo, a Solarino, è meta di consumatori in pellegrinaggio al caseificio aziendale e alla macelleria rurale. Una miscela che permette in pochi giorni la settimana di vendere tutti i prodotti. Presto ci sarà anche un agriturismo nell'antico caseggiato. Questa è una realtà imprenditoriale che sa far convivere in maniera sana il moderno con l'antico.

Mario Italia, perito elettrotecnico, 42 anni, vice presidente del Consorzio provinciale allevatori di Siracusa, è il più giovane dei tre fratelli gestori dell'allevamento. Lui si occupa delle pubbliche relazioni ma afferma con dignità di essere il “meccanico” dell'azienda, anche grazie alla sua formazione scolastica. Con molto orgoglio ci dice che gli elementi di agraria occorrono per fare l'allevatore gli sono stati insegnati dal padre. Il genitore ha fatto compiere i primi passi innovativi all'azienda ed è morto senza aver avuto il tempo di assistere a tutto quello che sarebbe stato realizzato successivamente. Figlio anche lui di allevatore, negli anni '60 acquistava il fondo su cui sorge l'azienda. Per vendere i prodotti dell'allevamento di animali indigeni sognava di creare un punto vendita. L'azienda è stata in seguito riorganizzata dai figli Salvatore, Sebastiano e Mario.

L'azienda Italia ora alleva vacche di razza Frisone (300 capi a stabulazione semilibera), suini (300 capi) e capre indigene (200 capi). Una parte del latte prodotto viene conferita al caseificio Zappalà.

Pare che libertà e benessere degli animali siano importanti nel processo produttivo del vostro allevamento...

«Utilizziamo circa 3 ettari di terreno per far stare gli animali in libertà e 170 ettari di seminativo in cui produciamo il pisello proteico, una coltura poco diffusa in Sicilia che sostituisce la soia. Il fatto di far stare gli animali in libertà ci viene criticato dagli alimentaristi per il quantitativo di energia che il bestiame sciupa muovendosi: per ogni chilometro fatto dalla vacca a passeggio un litro di latte viene meno. - afferma Mario Italia - Noto però un cambiamento nell'atteggiamento dei tecnici al riguardo. Nel passato dovevano per forza avere l'ultima parola sulle tecniche di allevamento, oggi hanno capito che è l'allevatore ad avere il polso della situazione, per cui è l'allevatore



che deve decidere. Col nostro sistema notiamo che, mentre una Frisone al nord ha una vita media di 8 anni, le nostre, grazie al movimento che fanno giornalmente, hanno una vita più lunga: arrivano a 12-13 anni di vita, con parti annuali e pochissimi aborti. Le nostre fattrici Frisone sono 130 e a rotazione sono 80 quelle che producono latte. La media per vacca è 30 litri. La nostra scelta è quella di non “spingere” troppo gli animali alla produzione, lasciandoli liberi. Con questo sistema, anche se produciamo meno, abbiamo meno problemi sanitari, quindi risparmiamo spese veterinarie. Una mammella che al nord produce circa 48 litri di latte, contro i nostri 30, va incontro a problemi di infezione notevoli».

Operate la fecondazione artificiale?

«La utilizziamo pochissimo, per ottenere animali da rimonta in selezione. La maggior parte della mandria è coperta con un toro che ci ha dato ottimi risultati negli incroci da carne. Questo dato va in contraddizione con i dettami dell'ANAFI, ma io penso che ogni allevatore debba seguire sì gli indirizzi dell'associazione di razza, ma anche le necessità della sua azienda».

Per quanto riguarda la sezione di allevamento suino, seguite un indirizzo di razza?

«Lavoriamo con gli incroci. La razza che alleviamo è nata per caso, da un incrocio tra le nostre scrofe e un cinghiale. La carne che otteniamo è di alta qualità».

In azienda mantenete la tradizione: non troppa selezione ma alta qualità?

«Sì, oggi parliamo esclusivamente di qualità, tracciabilità e rintracciabilità».

Secondo lei oggi c'è una maggiore consapevolezza sull'importanza della campagna e degli animali che la popolano?

«Sì, anche se molto lentamente, va crescendo la consapevolezza. Tuttavia, presso le istituzioni ci sono funzionari che arrivano a morti-

ficarci, come se non servissimo, quando invece senza di noi allevatori l'alimentazione umana sarebbe mutilata. Oggi, per fortuna, si va comprendendo anche l'importanza dell'organizzazione, perché noi stessi abbiamo capito l'utilità di essere aggregati. Il mondo allevatoriale, a parte Ragusa che è un'isola felice, è un mondo di lavoratori anziani, in cui i giovani arrivano alla scelta di continuare l'impegnativo lavoro solo se messi alle strette. Siamo una categoria che non si può permettere le ferie, do-

ve però si radica il valore della famiglia. Io e i miei fratelli siamo unitissimi: i nostri figli sono figli reciproci, non sono cugini ma fratelli pure loro, perché siamo sempre qui, tutti».

La vostra azienda ha fatto delle scelte precise di commercializzazione, contro la globalizzazione...

«Seguiamo un principio preciso: la produzione siciliana vogliamo farla rimanere in Sicilia e offrirla prima al consumatore siciliano e solo dopo al resto d'Italia o all'estero. Gli Svizzeri, ad esempio, pagherebbero certi nostri prodotti a peso d'oro, ma per il principio che abbiamo sposato, forse sbagliato economicamente ma giusto dal punto di vista dei valori e per l'orgoglio che sentiamo per la nostra terra, noi non cediamo. L'altro principio che abbiamo seguito fortemente, servendoci del Corfilcarni, è la certezza della tracciabilità e della rintracciabilità delle nostre carni. I nostri clienti possono in ogni momento sapere, collegandosi via internet al Corfilcarni, la storia dei nostri vitelli. Per quanto riguarda la frollatura facciamo passare almeno dieci giorni, ed è questa la pratica che non fa alterare il gusto vero della carne».

Siete stati ben supportati tecnicamente nel tempo?

«Penso che l'allevatore abbia bisogno dei supporti, ma per 20 anni almeno siamo stati abbandonati. Per tutto questo tempo non si è visto nessuno delle istituzioni e non abbiamo avuto alcuna crescita. Quando per la prima volta abbiamo visto giungere un tecnico dell'Assessorato gli abbiamo detto che era arrivato tardi poiché già molte aziende avevano chiuso. Le nostre osservazioni ovviamente sono state interpretate come antipatiche provocazioni!».

Come sono organizzati i compiti nell'azienda Italia?

«L'azienda è a conduzione familiare. Io sono



una sorta di jolly, tuttofare. Mio nipote Santo si occupa del caseificio, la macelleria è retta da un altro nipote, pure lui si chiama Santo. Mio fratello Sebastiano si occupa degli animali, Salvatore si occupa invece della parte agronomica. Un altro nipote sta studiando veterinaria, indirizzo alimentare, poiché a noi serve questa figura. Mio cognato lavora con noi da qualche tempo e a lui abbiamo affidato il settore ingrasso».

Avete mai fatto delle scelte sbagliate di cui vi siete pentiti e quali sono i traguardi che volete raggiungere?

«Investire nel settore animale può essere visto come un fatto positivo ma allo stesso tempo negativo. Ciò che non fa chiudere certe aziende è il rispetto per le scelte dei propri padri che hanno trasmesso un forte legame per la terra. Quando è morto mio padre noi figli ci siamo ritrovati con i miei nipoti, giovani, orgogliosi di fare gli allevatori. Per loro dovevamo dunque continuare, dovevamo investire. I nostri ragazzi ovviamente si confrontano con gli altri giovani meno abituati a fare sacrifici, vedono gli altri liberi e se stessi impegnati la domenica, per le feste. Ogni volta che parlano con me e mi espongono queste perplessità dico loro che comunque i valori della terra e la grande unione che cementa questa nostra famiglia gli altri giovani, quelli meno impegnati, non li conosceranno mai. I progetti del futuro riguardano il latte: vogliamo diffondere quanto di più i prodotti aziendali. Pensiamo inoltre ad un agriturismo, per chiudere la filiera, da affidare alle nipoti. Per il resto un'azienda non si ferma mai! Abbiamo buona consapevolezza che la buona alimentazione dell'umanità la fanno solo realtà come la nostra».

Crede nei distributori automatici del latte fresco?

«Noi siamo più interessati al latte fresco pastorizzato. Nella nostra macelleria, nei giorni di apertura dell'azienda, girano in media 500 clienti. Assieme alla carne sono convinto che i consumatori ci chiederanno il latte. Credo inoltre nella varietà dei prodotti e non nella settorialità».

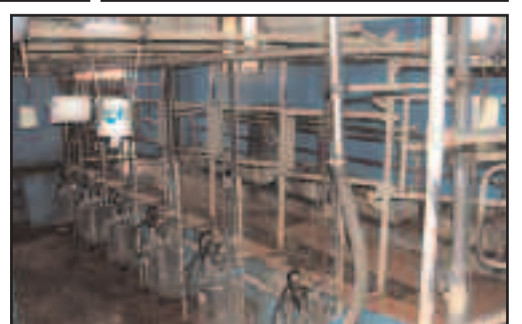
Vi siete serviti di finanziamenti esterni per la vostra azienda?

«Dei Patti Territoriali, grazie ai quali abbiamo fatto l'ammodernamento dell'azienda».

Il tradizionale



Il moderno



Pezzata Rossa Italiana

Indicazioni sui padri di toro 2006

di Lorenzo Degano

Sugli 11 padri di toro di questa quarta edizione 2006 ben 4 sono nati nel nostro Paese. Non è un fatto di poco conto visto che le popolazioni di Pezzata Rossa tedesca, austriaca e francese presentano consistenze enormemente superiori rispettivamente di circa 10, 5 e 7 volte rispetto alla nostra. Questo fatto dovrebbe peraltro far riflettere sull'importanza di una selezione adatta alle esigenze italiane; basta osservare come 3 su 4 soggetti nazionali siano positivi a percentuale di proteine, carattere sicuramente meno importante in altre popolazioni Simmental europee che non hanno la tradizione casearia italiana.

Non ci stancheremo mai di precisare come sia oltre modo difficile migliorare contemporaneamente tutti i caratteri sottoposti a selezione e ciò è particolarmente vero in una razza a duplice attitudine. Come più volte sottolineato, alcuni caratteri sono anche correlati negativamente per cui al migliorare di uno si peggiora l'altro. A ciò si deve aggiungere la necessità di utilizzare linee di sangue diverse per preservare la variabilità genetica che, nella PRI, è un vero e proprio cavallo di battaglia e tale deve restare.

Analizziamo quindi quello che è il risultato di tutte le premesse sopra esposte:

vediamo innanzitutto come le informazioni che abbiamo sui riproduttori presi in considerazione hanno un'attendibilità del 77% che possiamo definire più che buona. L'indice latte medio è poi di +927 mentre -0,04 e -0,01 sono il grasso e le proteine percentuali. Numeri che sintetizzano una notevole crescita della produzione di latte senza una perdita dei contenuti percentuali dello stesso, cosa non facile peraltro a realizzarsi, vista la correlazione non positiva fra questi caratteri.

Osserviamo ora la morfologia media degli 11 padri di toro. La taglia, con 104, è sopra la media, mentre la muscolosità con 92 è sotto. In questo carattere, negli ultimi anni, con la riduzione dell'utilizzo del sangue Montbeliarde, si assiste ad un lento ma continuo recupero. Considerata la lunghezza degli intervalli fra generazioni, tipica delle bovine, non è possibile peraltro vedere cambiamenti eclatanti nel breve periodo.

Comunque, se si osserva quanto viene posto in atto a livello selettivo nelle altre popolazioni europee di grosse dimensioni quali quella tedesca e austriaca, si può notare come si cerchi di "mantenere inalterata" la muscolosità aumentando gli altri caratteri in selezione. Sarebbe quantomeno velleitario pensare di aumentare velocemente e contemporaneamente caratteri con correlazioni non positive quali muscolosità e quantità, e qualità del latte e forma della mammella. Quest'ultimo è un carattere dove negli ultimi anni si è assistito ai miglioramenti più intensi e l'indice medio di 115 negli 11 tori selezionati dimostra l'attenzione che viene posta in questa scelta. D'altra parte, sia l'aumento delle bovine con produzioni giornaliere importanti e la volontà che queste performances si susseguano anche in età adulta, aggiunta ad una sempre maggiore diffusione delle stalle libere, fanno sì che la mammella assuma, di anno in anno, un'importanza via via maggiore. La mammella della Pezzata Rossa poi era il carattere che necessitava dei miglioramenti più importanti anche se la sanità della stessa (bassa incidenza di mastiti) è uno dei punti di forza della razza. Sempre legati alla sfera mammaria, troviamo due caratteri quali la mungibilità e le cellule somatiche che in questo gruppo di tori hanno un indice medio rispettivamente di 108 e 96, ritenuti confacenti agli obiettivi di selezione scelti dagli allevatori.



Figlia del toro nazionale padre di toro Indugust (Allevatore Stella Gianni e Claudio di Faugnacco di Martignacco - Udine)

Fra i tratti morfologici rimane di dover parlare degli arti che in questo gruppo di tori hanno un indice medio di 102. Come per la mammella, l'aumento delle stalle a stabulazione libera unito al fatto che, spesso, le PRI sono allevate in zone dove si pratica il pascolo, induce, giocoforza, a porre la dovuta attenzione per questo carattere.

Abbiamo esposto i valori medi relativi all'intero gruppo degli 11 padri di toro. Perché il loro utilizzo abbia la massima efficienza è necessario che ognuno venga accoppiato nel migliore dei modi con le bovine che non presentino

gli stessi difetti dei loro "partner".

TORI	Forti attenzione a:
HERICH	a) non usare su manze b) grasso c) mungibilità media
BUSBO	a) proteine %
PERMAN	a) muscolosità b) parto c) equilibrio mammella d) grasso
VODACH	a) muscolosità b) cellule somatiche
ELIOS	a) latte b) taglia c) cellule somatiche
VANSELIN	a) lunghezza attacco posteriore b) capezzoli corti
HUTMANN	a) non usare su manze b) cellule somatiche
NOEL	a) non usare su manze b) proteine % c) struttura
INDUGUST	a) muscolosità b) cellule somatiche
MOZART	a) latte b) grasso c) non usare su manze
RECIO	a) grasso e proteine percentuali b) mungibilità media

ativa delle principali caratteristiche dei vari riproduttori. Per tranquillizzare ulteriormente gli allevatori sulle nostre scelte relative ai tori esteri, possiamo affermare con sicurezza che i tori da noi utilizzati sono fra i riproduttori maggiormente utilizzati dagli allevatori degli altri Paesi sia come "padri di toro" che come "padri di vacche".

La capra Girgentana

Acciuffiamola per le corna...!

Qual è la ragione per cui una particella del patrimonio zootecnico siciliano, la capra Girgentana, richiama l'attenzione dei mass media su invocazione di alcune istituzioni che la vogliono rilanciare? Solo le lunghe corna a spirale e gli occhi espressivi? No, soprattutto il buon latte che, secondo la tesi del prof. Baldo Portolano dell'Università di Palermo, avrebbe delle caratteristiche particolari che lo differenziano da altro latte caprino.



Della valorizzazione e salvaguardia della Girgentana e dei suoi prodotti si è parlato il 29 novembre all'hotel Eos di Agrigento, in un convegno organizzato dall'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste (U. O. Di-

stretto del Salso) in collaborazione con l'Associazione regionale allevatori di Agrigento.

Non è la prima volta che registriamo tanto interesse attorno alla capra della Valle dei Templi, il rinomato sito archeologico il cui giardino di Kolimbetra un tempo ospitava degli ovili. Proprio in questi suggestivi anfratti, dove scorre un torrentello, sarà installato un distributore automatico per far degustare il latte fresco caprino alle scolaresche. Con una moneta da 10 centesimi al bicchiere e a scopo educativo, i ragazzi potranno riscoprire l'antico sapore del prezioso alimento.

Ma solo pochi esemplari resistono in Sicilia. Pare che su 11 allevamenti ci siano soltanto 350 fattrici. Eppure questa razza, originaria degli altipiani dell'Himalaya, viene allevata anche nell'azienda Pietra Nera dell'Università di Palermo e all'Istituto Sperimentale Zootecnico. Ma il più ostinato "collezionista" di capre Girgentane, come lui stesso ama definirsi, è Giovanni Fazio di Canicattì, presidente della Sezione capra Girgentana in seno al Consorzio Provinciale Allevatori di Agrigento. Pare che un lieve aumento dei capi sia in atto ed invece è certo che è sorto un caseificio ad hoc, quello di Giacomo Gati,



L'impegno per la razza Modicana

da latte per la Modicana sono pure le sue statistiche vitali: interparto ottimale, quindi vantaggioso intervallo parto-servizio, che la indicano di buona fertilità e precocità. Altra peculiarità lattifera importante per questa bovina, mai adeguatamente considerata, è data dall'elevato indice di ereditabilità (h²) e ripetibilità della produzione del latte, come noi abbiamo potuto dimostrare grazie alla collaborazione del dr. Giuseppe Battaglia, dirigente ARAS.

Il buon andamento dell'interparto, generalmente un vitello l'anno, si trova in linea pure con la produzione della carne. Anche in questo caso ci vengono in aiuto le varianti genetiche delle proteine del latte e segnatamente della beta-lattoglobulina, il cui eterozigote delle varianti AB, secondo studiosi europei ed americani, ha attinenza col potere adattativo degli animali, resistenza e fertilità degli stessi. Nostre ricerche sul latte di bovine Modicane, Cinisare e Siciliane ne hanno accertato l'elevata presenza.

In merito alla produzione della carne della Modicana le ricerche effettuate non hanno mai avuto seguito adeguato. A partire dal peso alla nascita dei vitelli di cui si hanno dati molto eterogenei.

Quando si è parlato di carne per la Modicana di solito il riferimento è andato al prodotto ottenuto attraverso l'incrocio industriale con tori di estrazione razziale diversa. Non si è riflettuto abbastanza, per esempio, che spesso al confronto tra vitelli Modicani e meticcici non sempre il vantaggio è stato per il meticcio. In qualche periodo della crescita il vitello Modicano ha fatto registrare incrementi ponderali giornalieri che hanno toccato anche kg 1,6. Indagini effettuate da un nostro collaboratore per la sua tesi di laurea, nel confrontare vitelli Modicani con meticcici Charolais x Modicano e Limousine x Modicano hanno registrato, fino all'età di 14 mesi, incrementi giornalieri indifferenziati, dai 14 ai 18 mesi gli incrementi giornalieri sono stati a favore dei meticcici. Filetto e lacerto non hanno penalizzato eccessivamente i Modicani.

Una nostra prova sulla produzione della carne bovina in Sicilia nel quadro dei PIM, condotta in areali dei Nebrodi, ha messo al confronto vitelli Modicani e meticcici Limousine x Modicani e Garonnaise x Modicani, nel rispetto delle abituali condizioni di allevamento per avere modelli di facile trasferimento operativo e produzioni di tutta tranquillità, con un occhio al biologico. Animali per 6 mesi al pascolo e per 8 mesi a stabulazione con insilato d'orzo e integrazione di concentrati. Incrementi ponderali giornalieri per il primo periodo pari a kg 1,10 per i Modicani, kg 0,910 e 0,905 per i meticcici Garonnaise e Limousine. In stabulazione l'ac-

crescimento per i tre gruppi è stato altalenante: tra il 2° e 3° mese di stabulazione i maschi Limousine x Modicano hanno toccato la crescita giornaliera di kg 1,860 (maschi + femmine kg 1,570), dopo 6 mesi (1 anno di età) i maschi derivati dal Garonnaise hanno avuto accrescimenti giornalieri fino a kg 2,100 (maschi + femmine kg 1,630) e i maschi Modicani kg 2,070 (maschi + femmine kg 1,480). Per tutta la durata della stabulazione gli incrementi progressivi giornalieri (dall'inizio alla fine) non si sono differenziati in maniera significativa per i tre gruppi. I maschi sono cresciuti meglio delle femmine. Pure nell'incrocio con la Marchigiana il confronto non ha fatto sfigurare i Modicani. Pertanto anche sotto questa angolazione la Modicana ha mostrato potenzialità che meritano parecchia attenzione. Sia nelle nostre prove che in quelle condotte da altri ricercatori i vitelli Modicani hanno fatto registrare delle impennate di crescita che superano i meticcici. (Forse è la sorte delle razze-popolazioni autoctone quella di essere solitamente trascurate, avendo per altro noi stessi riscontrato, per gli ovini, che gli agnelli della Pinzirita messi a confronto con meticcici di razze da carne, a parità di condizioni non sono assolutamente da meno). Per tornare ai vitelli Modicani siamo d'accordo con altri ricercatori che le impennate di crescita possano considerarsi come "plus varianti", probabile espressione in seno alla Modicana, a nostro avviso, di linee dotate per la produzione della carne da tenere nella dovuta considerazione per eventuali processi di selezione mirata.

E la carne delle popolazioni animali autoctone oggi più che mai vive un suo momento magico, legato alla tipicità delle produzioni, alla certezza della provenienza e della tipologia di allevamento, ambienti e arte degli addetti, ed anche per la stessa qualità del prodotto. Al riguardo ricerche condotte presso l'Università di Messina nei laboratori del Corfilcarni sulla carne prodotta in Sicilia anche della Modicana e/o con l'intervento di questa, hanno messo in evidenza ottime caratteristiche composizionali e organolettiche, che una corretta educazione sul momento del consumo (frollatura) potrebbe fare adeguatamente apprezzare certificandone la bontà. E tutto questo va nella direzione del consumatore, sempre più orientato verso carni prodotte in casa nostra, e una idonea organizzazione di strumenti e sistemi per la tracciabilità e rintracciabilità dei momenti più significativi della vita del vitello, dalla nascita al consumo, potrebbe fornire garanzie congrue.

In quest'ottica il contributo della Modicana potrebbe essere notevole guardando alla tipicità della sua carne anche come produzione di nicchia.

Luigi Chiofalo

Al via in Sicilia il marchio *ItaliAlleva*

L'etichettatura delle carni per conquistare il mercato

Il programma Eti-AIA porterà il singolo allevatore nei grandi circuiti

1 che anonimi, si punta molto sul prezzo a discapito della qualità. È quindi indubbio che oggi il consumatore manifesta la necessità di avere un prodotto di cui si conosca l'origine.

Giorno 28 novembre si è svolto a Palermo un incontro organizzato dall'A.R.A.S. in collaborazione con l'A.I.A. al quale hanno partecipato i responsabili regionali e provinciali e tecnici dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia sul marchio "ItaliAlleva".

ItaliAlleva è il marchio di rintracciabilità e di qualità, garantito dai controlli che periodicamente i 2.500 tecnici e veterinari dell'A.I.A. svolgono nelle stalle del nostro Paese.

ItaliAlleva non si propone come un marchio "ombrello" nei confronti di quelli già esistenti, bensì come "piattaforma" sulla quale proprio questi ultimi poggiano. Le informazioni relative ai controlli svolti dai tecnici sono quindi a disposizione del consumatore per garantirgli la tracciabilità e la sicurezza alimentare dei prodotti delle aziende del circuito A.I.A. Il vantaggio è duplice: si semplificano gli adempimenti burocratici a carico degli imprenditori agricoli e si riducono i costi di certificazione per le aziende. Ma allo stesso tempo si riescono a garantire e a certificare i requisiti e le caratteristiche con cui il prodotto di origine animale esce dalla stalla e viene immesso sul mercato.

In questo contesto nasce nel 2003 anche il sistema di etichettatura delle carni bovine dell'A.I.A. che prende il nome di Eti-AIA. Il settore dell'A.I.A. addetto ai servizi per la Sicurezza alimentare si è dunque impegnato nell'azione di divulgazione del sistema di tracciabilità ed etichettatura delle carni bovine. Ha avviato interessanti esperienze produttive gestite a livello locale da alcune associazioni o da consorzi di allevatori. Ha provveduto al miglioramento e all'aggiornamento della procedura informatica denominata Eti-AIA che attraverso il web consente di gestire le informazioni e la documentazione della tracciabilità del prodotto carne lungo la filiera completa.

Il disciplinare di etichettatura delle carni bovine dell'A.I.A. IT004ET è applicato sia a filiere produttive complete (dall'allevamento al punto vendita) sia a quelle filiere definite "corte" che tracciano la fase dell'allevamento fino alla consegna del bestiame. Le filiere complete includono tutte le fasi del processo produttivo delle carni (produzione, trasformazione e distribuzione) e sono costituite con l'obiettivo ultimo di qualificare e valorizzare le produzioni animali locali; sono frutto della volontà di un'associazione o di un consorzio di allevatori che, in accordo e collaborazione con i rappresentanti del settore della macellazione e della distribuzione operanti sul territorio, danno vita ad un progetto di tracciabilità di cui diventano gestori, in qualità di capo filiera, relativamente all'organizzazione e all'ope-

ratività dei diversi attori che compongono il processo produttivo dell'alimento.

In questo contesto l'A.R.A.S. ha aderito al programma A.I.A. allo scopo di diffondere su tutto il territorio regionale tale attività. L'interesse degli allevatori è determinato anche dal fatto che le aziende produttrici di vitelloni maschi, per acquisire il diritto ad accedere ai premi aggiuntivi alla macellazione (premi envelope) previsti dalla PAC, devono aver aderito per il 2006 ad un disciplinare per l'etichettatura facoltativa delle carni riconosciuto dal M.P.A.F., fornendo in questa maniera garanzie sulla sicura identità ed origine dei soggetti allevati e su alcune informazioni relative ai sistemi di allevamento che, per il disciplinare A.I.A., sono il tipo di stabulazione e l'alimentazione priva di grassi animali aggiunti.

Tutti gli allevamenti che aderiscono al disciplinare di etichettatura sono sottoposti a visite di controllo da parte di tecnici dell'A.R.A.S. e da parte dell'ente terzo di certificazione, per il rilascio del certificato annuale di conformità dell'allevamento al sistema di tracciabilità definito dal disciplinare. Tutte le informazioni che tracciano il prodotto vengono registrate dai singoli attori della filiera attraverso l'uso della procedura Eti-AIA installata sul sito internet dell'A.I.A. e vanno a costituire la banca dati per la produzione dell'etichetta che verrà messa sul prodotto finito carne.

Tale procedura è stata testata nelle diverse realtà, ed è operativa per entrambi i tipi di filiera detti precedentemente; tramite internet permette:

- la rintracciabilità di ogni singolo lotto di carne;
 - la gestione dei trasferimenti tra gli operatori dei singoli soggetti e/o lotti di carne;
 - la produzione dei documenti necessari per la identificazione di ogni singolo bovino.
- Tra le funzioni ultimamente implementate sono da segnalare:
- trasferimento dei dati alla Banca dati anagrafe regionale e/o nazionale;
 - interrogazione diretta via internet da parte degli operatori (grande distribuzione organizzata, ristorazione, consumatore) per l'acquisizione di informazioni complete sul singolo animale presente in banca dati lungo il processo produttivo dall'allevamento al punto vendita.

Il progetto Eti-AIA in Sicilia ha visto per quest'anno la partecipazione di circa 200 aziende che hanno aderito al Disciplinare dell'A.I.A.

In Sicilia, preliminarmente, hanno aderito al Disciplinare di etichettatura delle carni bovine le province di Siracusa e Ragusa presso le quali sono già stati svolti incontri, coordinati dall'Area Tecnica dell'A.R.A.S., con il personale tecnico e quello dell'A.I.A. e con gli allevatori, allo scopo di illustrare il programma e iniziare l'attività di autocontrollo. Nelle altre province della Sicilia, tali azioni saranno avviate a brevissimo per potere offrire il servizio a tutti gli allevatori interessati che ne faranno richiesta.

Il fatto che in Sicilia è iniziata l'attività relativa alla "filiera corta" che consentirà, agli allevatori che ne avevano fatto richiesta, l'accesso ai premi aggiuntivi alla macellazione, non deve farci perdere di vista che l'obiettivo da perseguire deve essere quello di completare anche la "filiera lunga". Proprio la filiera lunga sarà in grado di garantire agli allevatori l'incremento di reddito auspicato, tanto da permettergli di considerare, a quel punto, i premi aggiuntivi alla macellazione non più come una priorità bensì come un'entrata accessoria. Appare chiaro, pertanto, che questo tipo di attività rappresenta oggi quello che sarà presto la futura metodologia da adottare per immettere i prodotti sul mercato, poiché ci sono già i presupposti dell'obbligatorietà.

L'adesione al disciplinare Eti-AIA comporta dei costi, a carico delle aziende, relativi al pagamento dell'Ente di Certificazione e del laboratorio di analisi accreditato presso il quale dovranno essere analizzati i campioni di mangime. L'Associazione Allevatori gioca quindi un ruolo fondamentale nel sostenere l'interesse delle aziende associate attraverso azioni mirate a sostegno dei produttori che aderiscono al programma. A tale scopo per quest'anno l'A.R.A.S., successivamente alla stipula della convenzione con l'A.I.A., ha stabilito di garantire alle aziende partecipanti che l'attività di autocontrollo, svolta

dai propri tecnici, sia totalmente gratuita. In questo contesto, l'Area Tecnica dell'A.R.A.S., ha il compito di coordinare, in raccordo con gli Uffici provinciali dell'Associazione, l'attività di autocontrollo svolta dai tecnici e di interfacciarsi direttamente con l'A.I.A. e con l'Ente di Certificazione incaricato.

L'iniziativa che l'A.R.A.S. sta conducendo è rivolta a tutti quegli allevatori che vogliono vedere migliorare, attraverso l'adesione ai programmi di tracciabilità, sia il proprio reddito che le condizioni di benessere degli animali (igiene e sanità), per potere meglio andare incontro, in condizioni di maggiore competitività, alle richieste del mercato.

Rosario Di Raimondo

Buon Natale, zootecnia, e migliore anno nuovo!

1 gniamo il suggerimento di mettere a tavola prodotti siciliani di filiera certificata dove la qualità non è un sogno ma è realtà. Così, oltre al proprio mantenimento in vita e in salute, i consumatori possono indirettamente dar vigore alla vita e alla salute di un settore che fa storia da quando l'uomo ha cominciato ad organizzare la propria alimentazione.

Un po' di attenzione in più ai prodotti della zootecnia isolana significa incoraggiare gli allevatori a rimanere in campagna, a produrre lavoro ed economia per sé e per gli altri. Maggiore comprensione per loro chiediamo anche agli organi di vigilanza, sanitaria e non, nell'interpretazione troppo puntigliosa delle norme comunitarie che, come tutti sappiamo, sono state concepite più per gli stabilimenti industriali che per le aziende a carattere familiare. L'eccessivo ed esasperante rigorismo in questo settore ha prodotto la chiusura di troppe aziende. Un vero peccato.

L'augurio, a quanti si occupano di zootecnia, di poterla e volerla aiutare vuole significare soprattutto un'esortazione al rispetto della loro dignità, della loro buona volontà, dei sacrifici a cui da sempre sono sottoposti. Il settore, anche con l'aiuto di quanti lo seguono tecnicamente, sta migliorando sensibilmente. Ed anche se i numeri sono ancora ridotti, abbiamo la sensazione che piano piano si stia voltando pagina. La zootecnia dei piccoli ma decisi passi di miglioramento non va indietro: l'occhio al moderno col bagaglio dell'antico, il rispetto delle tradizioni, l'umanizzazione dell'ambiente che lavora con gli animali e la pubblicizzazione di ciò che gli allevatori sanno fare hanno un buon futuro. Purché ci adoperiamo tutti a far resistere le realtà produttive che danno un volto e un'anima alla campagna.

Sicilia Zootecnica

Bollettino commerciale

Inviare i vostri annunci!

Servizio offerto alle aziende assistite dall'ARAS

1- 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).

2- VENDONSI in Monreale, az. Lucio Gramignani, 5 giovenche di razza Cinisara, di età 24 mesi, con certificato anagrafico (tel. 091 327361).

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 Truscelli

In questo numero:

Luigi Chiofalo
Lorenzo Degano
Rosario Di Raimondo
Costantino Greco

Stampa:

Etico Tipolitografica
Via G. Cimballi, 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.

7 La capra Girgentana

che produce il robiola ed altri formaggi con il latte di questa simpatica "cornuta". Eppure eravamo convinti che al capezzale della Girgentana, investita anche da problemi sanitari, si stesse dispensando l'estrema unzione col sottofondo del *De profundis* e un tocco di campana al *Miserere*. Invece questa capra, secondo quanto ha riferito il titolare del caseificio, produce il latte (in media tre litri al giorno) che, opportunamente trasformato, arriva persino al delicato palato di Dolce & Gabbana, facendola entrare per le corna in una realtà vetusta che ancora non tende a conquistare i giovani in investimenti in tale direzione.

allevamenti esistenti. Sono altri servizi come la sincronizzazione degli estri e il ricorso alla fecondazione artificiale che possono fare tanto. Ma tutto ciò che è facile al di là dello stretto di Messina, realizzarlo nella nostra isola diventa impossibile".

Il dr. Stefano Sutura, responsabile dell'ARAS di Agrigento, ha mostrato i dati dell'attività dei Controlli Funzionali sulla razza e posto l'accento sulla spiccata rusticità che le consente un buon adattamento in Sicilia. "Ad oggi non c'è un forte ritorno economico nella scelta di allevare la Girgentana - ha dichiarato Sutura - ma stiamo creando le condizioni affinché ciò avvenga".

"A poco servono i modesti aiuti comunitari - sostiene il prof. Portolano - per salvare quei pochi