



31° ANNO, n. 4  
APRILE 2005

# 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](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

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)

## La Coldiretti in mobilitazione

*L'impegno dell'assessore all'Agricoltura*

### La Coldiretti punge in salita... L'ARAS incoraggia la buona andatura

«Scrivetelo, voi giornalisti, che il sottoscritto è assessore da meno di un anno ed ha già avviato importanti azioni a sostegno della zootecnia e dell'agricoltura. So che la Coldiretti non dirà mai grazie, ma almeno fateli notare anche voi che le cose stanno cambiando...!».

Sono le parole dell'on. Innocenzo Leontini, assessore regionale all'Agricoltura e Foreste, un letterato prestato alla politica con occhio e competenza nel comparto che, se preso a cuore, può risolvere le sorti dell'economia isolana.

La sollecitazione alla stampa da parte dell'assessore arriva mentre è in corso la mobilitazione della Coldiretti e dopo le "punture" della CIA sulla chiusura di molte aziende a causa della crisi che imperversa sul mercato agricolo siciliano.

Leontini dà il resoconto della sua azione di amministratore regionale e cita una raffica di impegni che lo hanno portato ad aprire contatti e canali nazionali ed esteri per vendere l'immagine e il prodotto Sicilia. La sintonia col ministro Alemanno, inoltre, ha ormai consolidato un canale diretto di scambi tra Palermo e Roma che mirano a dare nuovi impulsi al settore, se questi governanti resisteranno in sella al loro mandato. «Si placheranno gli agricoltori - assicura sorridente Innocenzo Leontini a villa Malfitano durante una conferenza stampa promossa dagli agrumicoltori - via via che toccheranno con mano la concreta applicazione delle misure e degli interventi decretati».

«Come possiamo stare sereni e tranquilli - ci dice il presidente regionale della Coldiretti, Giuseppe Guastella - dopo le annose e irrisolte questioni che attanagliano la vita della zootecnia? Dobbiamo chiudere i battenti delle nostre aziende? Prima abbiamo il dovere, come organizzazione professionale, di non mollare l'azione persistente finalizzata ad ottenere una reale attenzione delle istituzioni e dei legislatori. E' vero che alcune risposte sono state date, ma chiediamo che il resto venga fatto in tempi brevi ai quali leghiamo comunque il mantenimento dello stato di mobilitazione della categoria».

«L'ARAS riconosce il merito a Leontini di saper ascoltare e rappresentare a tutti i livelli le nostre istanze - dichiara il presidente regionale Armando Bronzino -. Vogliamo incoraggiarlo a continuare con la stessa passione e razionalità che caratterizzano il suo impegno di assessore di un settore non facile da gestire. Si stanno facendo dei passi avanti in zootecnia. Non vogliamo ignorarlo: l'assessore sta facendo bene la sua parte ma molto c'è ancora da fare».

*Ignazio Maiorana*



### Coldiretti: "Una Regione che ragioni insieme a noi"

Suonata la campanella dell'ultimo giro  
"Stiamo accendendo i motori dei nostri trattori."

Dal 1° ottobre oltre un mese la Coldiretti ha dichiarato lo stato di mobilitazione per una serie di rivendicazioni al governo nazionale e regionale che non vengono ancora ascoltate. Il presidente regionale Giuseppe Guastella rappresenta quanto dalle varie province siciliane viene lamentato ed accende i toni dell'Organizzazione dinanzi al folto pubblico assembleare (i quadri dirigenti) che nei primi di aprile si è radunato a Villa Igia a Palermo. Testimoniano il momento anche i presidenti dell'ARAS e dell'ESA, Bronzino e Gioia. «Una Regione che ragioni insieme a noi - chiede Guastella -, un comparto agricolo ridisegnato nella valorizzazione delle ricchezze e delle risorse agrozootecniche siciliane».

Accensione di mutui, mancata erogazione di fondi regressi e benefici di legge previsti sulla carta e mai liquidati, ed altro ancora lamentano gli agricoltori. In verità, sostiene il presidente, i contributi sono stati erogati ad 80 agrumicoltori le cui pratiche rispondono tutte ad uno stesso



studio professionale. E il denaro agli altri 620 richiedenti che fine ha fatto? La Coldiretti esprime apprezzamento per la buona volontà dell'assessore Leontini, ma è portata a pensare che tra la parte politico-amministrativa e quella burocratica non vi sia un buon rapporto. «Adesso ci siamo stancati - tuona Guastella -, c'è un malessere, un malumore che

la nostra organizzazione non riesce più a contenere. Dalle parole bisogna passare ai fatti, stiamo accendendo i motori dei nostri trattori. Dobbiamo procedere? Il sistema bancario non dà più credito agli agricoltori. Non c'è liquidità per le imprese. Le leggi si devono applicare. Non basta l'enunciazione politica».

3

### Una speranza allevatoriale del Ragusano



Il piccolo Emanuele Arestia al Meeting della Bruna a Ragusa con l'esperto Massimo Neri e il presidente dell'ARAS Armando Bronzino

### Leontini a Guastella:

#### "Massimo impegno per fronteggiare lo stato di crisi dell'agricoltura"

«Sto personalmente seguendo l'iter di conversione del decreto legge 22/2005 sugli Interventi urgenti nel settore agroalimentare, in assoluto riacordo con i nostri deputati e senatori siciliani delle Commissioni Agricoltura di Camera e Senato. Resto dell'idea che questo strumento è l'unica risposta concreta alla riconosciuta crisi di mercato del comparto agricolo e del settore zootecnico, senza dimenticare i danni causati dalle calamità naturali». Questa la risposta dell'assessore regionale all'Agricoltura, on. Innocenzo Leontini, al Presidente della Federazione Regionale della Coldiretti di Sicilia, a seguito della mozione d'ordine approvata dall'assemblea dei delegati, in rappresentanza delle oltre 45 mila imprese agricole siciliane.

Sulla sua attività da assessore Leontini dichiara: «In Finanziaria non erano state inserite misure destinate all'agricoltura, in quanto era già stato programmato un cospicuo intervento nell'ambito della rimodulazione del Piano Operativo Regionale che, come ho annunciato di recente, ha determinato lo stanziamento di oltre 400 milioni di euro per l'agricoltura e la zootecnia.

Mi pare che questo investimento, tra i più rilevanti degli ultimi anni, costituisca un emblematico esempio di aiuto concreto per fronteggiare la crisi, grazie alla scelta di finanziare tutti i progetti da tempo inseriti nelle graduatorie esistenti. Inoltre, cospicue somme sono state destinate anche alla serraicoltura, con particolare riferimento alle colture autoctone di qualità, e poi ancora al turismo rurale, all'agriturismo, alla ricomposizione fondiaria e alla formazione di giovani imprenditori. Un impegno senza precedenti».

# Il Meeting interprovinciale della Bruna

**Massimo Neri: "Ogni 100 prodotti scadenti esteri c'è un formaggio di qualità. Solo associandosi si può raggiungere il mercato"**

**O** rmai è una costante: le province di Ragusa e Siracusa, culla della razza Bruna nella Sicilia Orientale, non rinunciano al loro appuntamento tecnico annuale che rinvigorisce l'interesse degli allevatori e dei tecnici verso una



bovina che la genetica ha trasformato negli anni, da soggetto a duplice attitudine (la "vacca Bruna alpina" di un tempo), in macchina da latte di qualità che deve soddisfare anche le esigenze della quantità. Questa volta si è scelto l'allevamento di Giorgio Terranova, in contrada Rampolo a Modica (RG), per ospitare il Meeting.

Come scrivemmo tempo fa nello "Speciale Bruna Sicilia", quella dell'azienda Terranova è una realtà con 50 fattrici e 20 tra manze e giovenche, con una disponibilità di 26 ettari di terreno seminativo. Ha iniziato l'attività con la Bruna nel 1989 acquistando animali di ceppo austriaco. Conferisce latte al caseificio e annovera una valutazione morfologica di 89 punti dati ad una figlia di Miele e 90 ad una figlia di Brucet. Nell'allevamento sono presenti due manze Rank 99, rispettivamente figlie di Brucet e Jimstone. In azienda si fa fecondazione artificiale su tutte le bovine. Il seme più usato è quello di Play Boy, Goldfinger, Amaranto, Tommy, Ace, Vanny, Perkins mediante piani di accoppiamento. Più o meno, le condizioni dell'allevamento sono ancora queste. Dunque è legittimo per gli organizzatori averlo scelto per l'incontro del 9 aprile scorso che ha registrato la presenza del presidente dell'ARAS Armando Bronzino, del presidente della Sezione regionale Bruna, Giuseppe Aprile, del presidente della Sezione provinciale di Ragusa, Salvatore Floridia, e di Siracusa, Mario Abbate; del vicepresidente del Consorzio provinciale allevatori di Siracusa, prof. Giovanni Gulino; di Massimo Neri, "cantore" della razza Bruna nella qualità di stimato esperto nazionale, che ormai considera la Sicilia come sua terra di adozione; del direttore dell'area tecnico-scientifica dell'ARAS, dr. Andrea Truscelli; del responsabile provinciale dell'ARAS di Siracusa, dr. Mariano Sciacca, di tecnici e allevatori delle due

province.

I saluti, gli incoraggiamenti e gli apprezzamenti delle personalità intervenute non sono mancati ai Terranova padre e figlio che orgogliosamente e ostinatamente (malgrado le difficoltà che impone il mercato) si adoperano per mantenere un livello zootecnico e produttivo della loro azienda tra i più elevati della regione.

Dopo l'illustrazione tecnica del dr. Truscelli che si è avvalso di dati statistici per i dovuti confronti produttivi tra l'allevamento Terranova e il contesto nazionale, regionale e provinciale, molto vibrante è apparso l'intervento di Massimo Neri il quale, tra l'altro, ha confermato il suo particolare interesse nei confronti degli allevatori siciliani. Egli si è chiesto provocatoriamente dove vanno a finire i nostri prodotti così buoni, ha ricordato anche che con il latte di Bruna si parlerà sempre più di formaggi di qualità e che in Sicilia c'è una grande tradizione casearia: "Se perfino nel Parmigiano è entrato il latte di mediocre qualità - ha dichiarato Neri - per i prodotti siciliani c'è un futuro sicuro". Ma la nota che più lo eleva come uomo di grande generosità e serietà è l'aver elogiato, lui tecnico costruttore della Bruna, la razza Modicana e invitato gli allevatori a "non disperdere questo patrimonio bovino autoctono diversamente irrecuperabile". "Dobbiamo renderci conto, e trarre le dovute considerazioni, - ha concluso Massimo Neri - che nei supermercati c'è un solo prodotto di alta qualità e cento prodotti di provenienza estera scadenti" ed ha rimproverato il fatto che la costituzione del Consorzio per il latte di Bruna ha registrato l'adesione di due sole aziende siciliane. Le altre sono del nord. Un messaggio chiaro: gli allevatori devono associarsi con i loro colleghi se vogliono stare nel mercato.

Un'interessante testimonianza quel giorno è stata offerta da Carmelo Meli, presidente del Consorzio di tutela del Ragusano dop nell'azione di salvaguardia di questo formaggio. "Il fatto che occorre produrlo con latte di bovine alimentate al pascolo o con foraggi non insilati e mangimi composti da elementi naturali - ha detto Meli - è una garanzia per tutti".



Qui a fianco le bovine rassegnate. In alto da sinistra: I Terranova padre e figlio, i presidenti delle Sezioni provinciali Bruna (Floridia e Abbate), Massimo Neri, Armando Bronzino, Andrea Truscelli e Giovanni Gulino. In basso il gruppo di esperti ragusani e siracusani (Ninni Maione, Paolo Bascetta, Antonio Giurdanella, Elisa Bonuomo) insieme a Massimo Neri



## La razza Bruna in Sicilia

### Cambia la guida alla Sezione regionale Salvatore Floridia il nuovo presidente

**C** onduce una delle migliori aziende siciliane di vacche Brune il nuovo presidente della Sezione regionale il cui allevamento annovera numerosi successi in manifestazioni di livello regionale.

E' stato eletto per acclamazione il 27 aprile a Palermo, durante l'assemblea dei presidenti provinciali tenutasi alla presenza del presidente regionale dell'ARAS Armando Bronzino, del consigliere nazionale dell'ANARB, Vincenzo Vintaloro, e del direttore dell'area tecnico-scientifica Andrea Truscelli. Dopo il ringraziamento per l'opera svolta dal suo predecessore Giuseppe Aprile, Salvatore Floridia ha tracciato le linee del suo programma che si articolerà nel triennio 2005-2007: rilanciare e rivitalizzare le mostre regionali, potenziare le aste anche attraverso internet; intensificare i rapporti con amministrazioni comunali e provinciali e reperire fondi a sostegno delle iniziative zootecniche. Tra le questioni da affrontare vi sono quella del mercato dei formaggi e gli aspetti genetici che causano la difficoltà di numerosi vitelli a prendere il latte dalla madre fino a lasciarsi morire.

Durante la riunione è stato riconosciuto come l'elevato senso del dialogo tra parte tecnica e parte allevatoria ha consentito di affrontare e superare molte difficoltà negli allevamenti.

Riconfermati molti membri del Consiglio direttivo della Sezione Bruna (Francesco Russotto di Agrigento, Luigi Lo Piano di Caltanissetta, Agostino Riolo di Catania, Pietro Miroddi di Messina, Vincenzo Vintaloro di Palermo, Salvatore Floridia di Ragusa e Mario Abbate di Siracusa. Due i nuovi eletti. Sono Filippo Cottonaro di Enna e Giuseppe Di Leonardo di Trapani. Riconfermata anche la segnalazione di Vincenzo Vintaloro come candidato al Consiglio nazionale dell'Associazione allevatori di razza Bruna.



L'incontro per il rinnovo delle cariche presso la Sezione regionale della razza Bruna a Palermo

Ignazio Maiorana

## Agroalimentare

# Conversione in legge del decreto Alemanno

**Leontini: "Finalmente! Grazie a quanti, nel Governo, hanno fatto loro le nostre battaglie"**

Con il voto favorevole del Senato, a fine aprile, è stato convertito in legge il decreto Alemanno che prevede una serie di misure a favore del settore agroalimentare. Tra questi il principio della crisi di mercato, i benefici per le calamità naturali, il potenziamento degli interventi per la definizione del pregresso dei contributi previdenziali agricoli. Ed ancora: i finanziamenti a lungo termine garantiti dall'Ismea per i piani di ripresa economica delle aziende agricole colpite da calamità naturali o da crisi di mercato, nonché l'integrazione del fondo di solidarietà nazionale con altri 120 milioni di euro. "Il mio ringraziamento a quanti hanno portato avanti e difeso questa battaglia a favore dell'agricoltura siciliana. Permettetemi, in particolare, di ringraziare i ministri Alemanno e Micciché per quello che ognuno, per quanto di sua competenza, ha fatto in questi mesi". Lo dichiara dall'India, dove è in missione, l'assessore regionale all'Agricoltura, on. Innocenzo Leontini, che aggiunge: "Sono convinto che abbiamo imboccato la strada giusta: ora è legge dello Stato un provvedimento la cui portata non ha eguali nella storia del comparto agricolo. Esso coincide con la nomina di Gianfranco Micciché a ministro di un dicastero specifico, quello delle Politiche per lo sviluppo del Sud, che è fiero di un grande rilancio per la nostra economia".

**Incenerimento carcasse: dalle variazioni di bilancio arriva 1 milione di euro**

Un milione di euro va ad impinguare il capitolo degli interventi a favore della rimozione delle carcasse degli animali morti in allevamento: ne dà comunicazione l'assessore regionale all'Agricoltura, on. Innocenzo Leontini. 900 mila euro sono previsti per la raccolta, il trasporto e l'eliminazione delle carcasse; 100 mila invece per la costituzione di consorzi volontari per la gestione dei sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano o per le attività di quelli già esistenti.

## Scambi con l'estero

### L'Istituto Zootecnico si "fidanza" con Mosca

**Obiettivi: ricerca e futura commercializzazione di prodotti e animali**

L'input è partito il 17 febbraio scorso dal presidente della Regione Salvatore Cuffaro: "Una regione con la storia e la posizione geografica della nostra isola non può non riconoscere nella propria dimensione estera - intesa da Cuffaro nel senso più ampio - un fattore di primaria importanza, deve pertanto poter riuscire a sfruttare al meglio le potenzialità di cui dispone". Il presidente scrive all'Istituto Sperimentale Zootecnico e lo invita a riaccordarsi con l'Ufficio relazioni internazionali della Regione per mettere a punto l'organizzazione degli scambi con l'estero nel settore zootecnico.

Così dal 24 al 29 aprile il dr. Salvatore Cilento, responsabile dell'Ufficio per le Relazioni diplomatiche ed internazionali della Regione Sicilia, e il dr. Antonino Amico, presidente dell'Istituto Sperimentale Zootecnico della Sicilia, sono volati a Mosca per firmare due protocolli d'intesa: il primo tra quest'ultimo Istituto, l'Istituto Statale di Ricerca Zootecnica della Federazione Russa e l'Azienda Sperimentale diretti da V. N. Vinogradov; il secondo con l'Istituto di Ricerca per l'allevamento di cavalli della Federazione russa, V. V. Kalascnikov. La collaborazione tra questi enti sarà messa in campo per il tramite dell'Accademia delle Scienze Agricole della Federazione russa mediante lo scambio di progetti fi-

## Coldiretti: "Una Regione che ragioni insieme a noi"

1 "Vogliamo che l'assessore Leontini firmi un patto col mondo femminile". Si leva la voce del gentil sesso per bocca dell'avv. Anna Stella, responsabile regionale di Donna Impresa della Coldiretti, moglie, madre e imprenditrice agricola (a sinistra nella foto). "Dare alle donne la possibilità di esplicare al meglio le sue capacità e garantire i servizi per la donna nella sua diversità. Niente più limiti, insomma, per la comunità femminile della campagna".

Il presidente dell'ARAS, Armando Bronzino, ha segnalato le problematiche dell'allevamento siciliano: abitato, sanità, indennizzi per le zoonosi, ruolo della zootecnica ben determinato e incentivato affinché i prodotti possano superare i problemi di mercato.

Sembra che i bombardamenti dell'Organizzazione professionale non turbino l'assessore Leontini che assiste impassibile. Alla fine è il suo turno: "Legittime le rivendicazioni degli agricoltori dettate dalla necessità. Quando mi sono insediato mi sono imbattuto nella più violenta crisi di mercato degli ultimi 25 anni. Ma essa non è irreversibile perché in queste ultime settimane stanno rientrando gli indici di mercato dei prodotti agricoli. Mi sono trovato da solo dinanzi al ministro Alemanno a denunciare la crisi. Io non mi sento la vostra controparte. Caricarsi gli interessi nei rapporti con le banche è una delle più importanti misure che il Parlamento dovrà esitare. Io non annuncio cose che non so o non posso fare, ma ricordiamoci tutti quan-

ti che l'isola deve saper offrire ciò che è eccellente, di qualità, in regola con la sicurezza alimentare e legato al territorio".

Questo ed altro ha detto Leontini, e alla fine del suo discorso un agricoltore di Agrigento gli ha regalato una bottiglia di vino costata 0,95 euro e, come prova inoppugnabile, anche lo scontrino fiscale rilasciato dal venditore. "Faccia fare, onorevole, i controlli sulla qualità di questo vino che costa così poco!", lo ha esortato l'agricoltore.



Il pubblico a Villa Igiea



## All'asta una parte del bestiame di razza autoctona dell'ISZ

Presso l'Istituto Sperimentale Zootecnico si è svolta, il 19 aprile, l'asta pubblica per la vendita di bovini di razza Modicana, caprini di razza Girgentana e Maltese, ovis di razza Comisana e Valle del Belice, suini di razza Nero dei Nebrodi di proprietà dell'Istituto stesso.

L'asta ha avuto luogo, mediante gara al rialzo del prezzo a base d'asta, presso l'azienda Luparello sita a Palermo ed è stata presieduta dal dott. Francesco Pinelli, dirigente responsabile dell'Unità Operativa n° 3. All'asta hanno partecipato tutti i proprietari o conduttori di azienda agricola indenne da malattie infettive.

La finalità della vendita è stata quella di diffondere soggetti di razza pura negli allevamenti siciliani e, nel contempo, di operare uno sfolgimento del carico di bestiame gravante nell'azienda zootecnica dell'Istituto Sperimentale regionale.

nalizzati non solo alla ricerca scientifica sull'adattabilità di alcune raz-

ze siciliane in quel territorio ma anche alla commercializzazione di animali, prodotti e alla conoscenza di pratiche casearie.

I russi sono interessati in particolare all'elevazione della qualità del latte in termini di contenuti di grasso e proteine e alla diffusione del gusto e del consumo dei formaggi siciliani. Ma sperano che un giorno possano riuscire ad inventarsi formaggi nella propria terra. Ovviamente il tutto avverrebbe dopo una rivoluzione del sistema alimentare del bestiame e alla sperimentazione di colture foraggere adattabili in un clima molto freddo.

La Russia pensa anche a differenziare le produzioni zootecniche potenziando il settore delle carni ovine e bovine. Dunque vuole intraprendere nuove esperienze nelle tecniche di allevamento anche sotto l'aspetto nutrizionale e nel settore dell'inseminazione artificiale. E' interessatissima, per esempio, alla produzione di latte d'asina per allevare le problematiche allergiche dei bambini e intende trasferire ai siciliani la possibilità di caseificare il latte di cavalla con il quale in Russia si fa la

Il presidente Amato con il collega russo V. N. Vinogradov



mozzarella equina.

"Questo è solo il primo approccio con la nazione russa, di tipo formale - dichiara il presidente dello Zootecnico, Nino Amato -. Dopo la verifica dei protocolli sanitari nel rispetto delle reciproche normative riguardo al trasporto degli animali, sarà coinvolta l'ARAS nella pratica applicazione e gestione del rapporto con le Istituzioni russe del settore nonché per la promozione dei prodotti caseari siciliani insieme a Casa Sicilia di Mosca. Il tutto avverrà sotto la guida e la vigilanza della presidenza della Regione Sicilia e dell'Assessorato regionale all'Agricoltura e Foreste".

Il successivo incontro con un Paese estero avverrà entro il mese di maggio 2005 in Libia, nazione interessata all'allevamento degli ovini e dei cavalli arabi.

## Gangi (PA): Riconosciuto dal Ministero il Consorzio di tutela Carni delle Madonie

Con la sua attivazione sarà inaugurato il nuovo foro boario gangitano

La notizia è stata data durante un incontro avvenuto il 13 aprile a Palazzo Comitini, sede dell'Amministrazione provinciale di Palermo. Erano presenti l'assessore all'Agricoltura Marcello Caruso e l'assessore ai Lavori Pubblici Nino Salerno, il presidente dell'ARAS Armando Bronzino, il presidente del Corfilcarni Vincenzo Chiofalo, il sindaco di Gangi Antonio Cigno, il presidente del Consorzio di tutela delle carni madonite Santo Mocciano, Michele Macaluso e Achille Virga del Distretto Madonie dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste.

Inspiratrice e animatrice dell'iniziativa associazionistica è stata da anni la Cooperativa S. Giorgio presieduta da Santo Mocciano e intestaria del marchio "Pascoli madoniti" che gestisce anche il friggimacello di Gangi. La SOAT gangitana ha dato una grossa mano d'aiuto sul piano tecnico e l'Associazione regionale Allevatori un contributo di raccordo tra operatori del settore.

Le alte Madonie costituiscono la punta dell'iceberg sul piano zootecnico, considerata anche la presenza di grossi impianti al servizio di un grosso patrimonio zootecnico e che concorrono alla commercializzazione delle carni vive o macellate. La stessa cosa la Provincia regionale di



Palermo intende fare nel Corleonese, avvalendosi del nuovo foro boario di Prizzi.

Non è stato facile mettere insieme i produttori nell'intento di creare una struttura associativa che possa assicurare la commercializzazione in maniera più organizzata. Per quanto ci riguarda il presidente dell'ARAS Bronzino ha assicurato la totale disponibilità a collaborare con personale tecnico e azione sinergica per raggiungere gli obiettivi desiderati.

L'assessore Salerno, gangitano, anche nella veste di allevatore ha dichiarato con soddisfazione di considerarsi confortato nel rilevare che finalmente il territorio si sta organizzando per offrire la qualità della carne.

Per l'assessore Caruso l'evento significa rafforzamento della filiera.

"E' chiaro che tutto questo passerà presto per un protocollo d'intesa tra tutti i protagonisti - ha continuato Caruso - che dia concretezza al progetto. Ma l'inaugurazione del foro boario di Gangi - ha precisato - avverrà solo quando può essere inaugurata l'attività del Consorzio. Occorre avere la consapevolezza - ha poi concluso - che stare insieme è un valore aggiunto, una logica che hanno sposato anche gli enti territoriali".

Alla fine dell'incontro è stato costituito un Comitato composto da cinque rappresentanti di rispettive entità: l'Amministrazione provinciale, l'ARAS, la Corfilcarni, il Consorzio di tutela carni bovine delle Madonie e il Distretto madonite dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste che avrà il compito di attivarsi per avviare il tutto.

## Nel Distretto Calatino e Ragusano Un corso per 70 macellatori

Gli interessati: "Venderemo anche noi la carne di qualità del Consorzio"

Lo scorso 17 aprile, a Grammichele (CT), presso l'Azienda "Commerciale Zootecnica" in contrada Martelluccio, di proprietà del dott. Angelo Barone, si è tenuto il primo corso di formazione professionale per macellatori, organizzato dal Consorzio "Carni Barocche", dalle Sezioni Operative dell'Assessorato Agricoltura e Foreste del Distretto Calatino e Ragusa, dal Consorzio di Ricerca Filiera Carni Sicilia, dai fratelli Pagani SpA e da Barone Carni.

Oltre all'indirizzo dettato dal prof. Vincenzo Chiofalo della Facoltà di Veterinaria di Messina, che ha aperto i lavori, sugli scopi e sugli intenti operativi del Corfilcarni per la valorizzazione e la commercializzazione della carne siciliana, si è tenuto un corso pratico per 70 macellai della zona del Calatino e del Ragusano di preparazione degli alimenti di carne bovina provenienti dal quarto anteriore, notoriamente poco apprezzato dal consumatore. Sono stati utilizzati i vitelli autoctoni del territorio la cui carne è stata successivamente posta in degustazione mediante utilizzo di aromi e spezie.

Il Consorzio "Carni Barocche" è stato costituito a Ragusa ma ha sede anche a Caltagirone ed ha lo scopo di favorire l'attività di allevamento, di migliorare le caratteristiche qualitative della carne bovina prodotta negli allevamenti consorziati, valorizzandone la qualità per favorirne la commercializzazione. Si avvarrà di un disciplinare di produzione in corso di approvazione al MIPAF, redatto dal Dipartimento di Produzioni animali della Facoltà di Veterinaria di Messina.

Nell'ambito di questa iniziativa le Sezioni Operative dell'Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste Distretto Calatino e Ragusa hanno elaborato dei programmi di promozione della carne siciliana sul territorio. Era presente, in qualità di esperto manipolatore della carne bovina per la successiva preparazione di appositi prodotti, Silvio Scapin, maestro da oltre trent'anni nell'arte della lavorazione delle carni e profondo conoscitore delle migliori razze autoctone italiane di bovino e suino.

Questo corso è stato seguito con attenzione ed interesse dagli intervenuti, a riprova di quanto l'aspetto della commercializzazione della carne locale coinvolga l'intera economia isolana per far conoscere al consumatore le caratteristiche nutrizionali, organolettiche e qualitative della carne siciliana. Aiutare gli allevatori a produrre meglio e a vendere a prezzi maggiormente remunerativi un prodotto di alta qualità e di assoluta genuinità è obiettivo obbligato, se si vuole tenere il settore a livelli remunerativi.

Domenico Toscano

## Palermo

### Tra un salto e un assaggio... il cacio si abbina al cavallo

Successo del Concorso ippico alla Caserma Cascino

Si è svolto, nei giorni 23, 24 e 25 aprile, il 1° Concorso ippico di tipo "C" presso la prestigiosa Caserma Cascino di Palermo. Lo stesso concorso ippico rientra in un programma che la stessa ANAC (Associazione Nazionale Arma di Cavalleria di Palermo) si prefigge di portare avanti anche a



costo di grossi sacrifici sia economici e sia organizzativi. Ma la buona riuscita della manifestazione ha ripagato l'impegno profuso. La suddetta Associazione pare abbia imboccato una nuova strada che dovrebbe portare verso manifestazioni di questo genere, suscitando un interesse maggiore da parte del pubblico. Infatti, non si è limitata all'organizzazione del semplice concorso ippico, ma ha fornito ulteriori spunti di valenza tecnica ed ha saputo intrattenere il qualificato pubblico che ha apprezzato l'evento.

Il programma delle tre giornate, che ha registrato la presenza di soggetti equini nati e allevati in Sicilia, ha visto una scacchiera ricca di attrazioni che hanno avuto inizio con l'alza bandiera, messa in campo e benedizione dei Cavalieri per la ricorrenza del santo patrono San Giorgio; si sono svolti, inoltre, concerti della Banda militare della Brigata "Aosta", esibizioni di cavalli andalusi addestrati ad alta scuola e, per finire, il Consorzio provinciale allevatori di Palermo ha allestito uno stand con ottimi vini tipici e formaggi provenienti da aziende zootecniche della stessa provincia. E' bastata questa illuminata intuizione dell'ANAC per dar vi-

ta ad una manifestazione frizzante: contrariamente a quanto si assiste sovente anche in occasione di concorsi ippici di alto livello.

Il presidente dell'ANAC, gen. Stefano Dolce, in un suo qualificato intervento ha ribadito la volontà chiara del costume militare di rendersi disponibile e a collaborare con altre associazioni affinché il mondo equestre possa utilizzare le strutture in dotazione dell'Esercito, aprendo così all'utenza civile e al mondo allevatorio.

Da apprezzare anche l'incoraggiamento agli allevatori e ai cavalieri del cap. Cesare Savoca, noto addestratore e cavaliere di provata esperienza e conoscitore delle problematiche del settore, il quale ha manifestato l'intenzione di attivarsi ancora per il mondo equestre. Inoltre, egli ha anticipato che metterà a disposizione un'apposita struttura per lo svolgimento delle gare nazionali di salto in libertà rivolta ai puledri selezionati UNIRE, di cui la Sicilia risulta carente.

"Per quanto ci riguarda, al cavallo tocca di tirare un carro ricco di prodotti tipici agroalimentari siciliani che gli allevatori desiderano porre in vetrina laddove c'è molta affluenza di pubblico. Questa riuscita manifestazione ha centrato l'obiettivo", ha dichiarato soddisfatto il presidente del Consorzio provinciale allevatori di Palermo, Gaetano Saeli.

Costantino Greco

## Corleone (PA)

### Equitazione: arriva in Sicilia la specialità della "Monta da Lavoro"

foto di Arcangelo Ruffino

La Sicilia ha sempre avuto una grande tradizione equestre legata all'utilizzo del cavallo in agricoltura e nell'allevamento. Da diversi anni a Corleone, nel Centro Federale FISE Cavallo Club, si lavora ad un ambizioso progetto per il recupero e la salvaguardia del Cavallo Siciliano Indigeno, progetto avviato con l'Istituto Zootecnico Sperimentale per la Sicilia. In concomitanza a tale progetto si opera per la valorizzazione dell'antica cultura equestre siciliana e per la riscoperta delle tradizioni ad essa legate.

La FISE Sicilia è impegnata, in sinergia con Cavallo Club, in un progetto che recuperi il settore della monta da lavoro facendo sì che la tradizione divenga anche attività sportiva.

Già da diversi anni è stato costituito il gruppo ippomontato dei cavallieristi siciliani i quali sono stati presenti, sostenuti dall'ARAS, dall'Istituto Zootecnico e dall'Istituto per l'Incremento Ippico della Sicilia, nelle più importanti ker-



messes internazionali, presentando il Cavallo Siciliano Indigeno montato alla vecchia maniera.

### Una vetrina del Cavallo Indigeno Siciliano

Domenica 24 aprile si è svolta la vetrina relativa ad un progetto promosso dall'Istituto Sperimentale Zootecnico riguardante la monta per l'anno 2005 utilizzando stalloni indigeni ritenuti idonei a tale scopo. Hanno presenziato il sindaco di Corleone, on. Nicolò Nicolosi (nella foto in basso con Rosso), l'assessore comunale all'Agricoltura, Vincenzo Labruzzo, e la d.ssa Gabriella Iannolino dell'Istituto Zootecnico Sperimentale per la Sicilia.

La ker-messe si è conclusa con una gradita degustazione di prodotti tipici offerta da alcune aziende locali.



# Il paradosso dei Nebrodi

## Una lumaca il logo-marchio dei prodotti della montagna

### Qualità: chi la cerca non sa dove trovarla e chi ce l'ha non trova a chi offrirla

**E**solo un problema di comunicazione: racciardare direttamente il produttore e il consumatore è la via obbligata per i luoghi montani non inseriti nei grossi canali commerciali. Il turismo è un ottimo strumento di collegamento tra campagna e comunità.

Per incoraggiare le realtà agricole a fare un passo avanti nella comunicazione, il 12 aprile ha avuto luogo a S. Agata Militello (ME) un convegno di presentazione del logo-marchio che contraddistinguerà tutti i prodotti e le manifestazioni del Parco dei Nebrodi organizzata dallo stesso Ente, da Slow Food e da altre istituzioni locali.

"E' una scelta che ci indirizza verso la qualità - dice il commissario dell'Ente Parco, Salvatore Seminara - aiutata dalla Misura 4.19.a del POR Sicilia mediante un progetto di rete

tra istituzioni e associazioni per la fruizione del territorio". "A proporre il progetto è stata l'ARAS di Messina che ne ha rispolverato uno che dormiva al Parco - ha precisato nel suo intervento il dr. Amerigo Salerno - ed oggi da una buona mano d'aiuto nel coordinamento dell'iniziativa. I tempi non saranno lunghi, visto che tutti credono nell'obiettivo da raggiungere".

Anche lui ha ribadito che la comunicazione è un punto essenziale se si vuole arrivare alla meta. Ovviamente il Suino Nero dei Nebrodi e i formaggi del luogo hanno una collocazione importante nel mantenimento della rete di risorse coinvolte dal progetto. "Ma non c'è fretta - dice fi-

losoficamente un esponente di Slow Food -. La nostra Fondazione non vuole strade veloci ma lente, come dice la lumaca del marchio stesso. Questo vale anche per i turisti i quali così possono meglio accorgersi delle ricchezze esistenti nel territorio".

Il presidente della Confagricoltura, Cesare Di Vincenzo, incita a difendere il sistema brado degli allevamenti e rivendica "l'individualità del montanaro i cui prodotti grezzi sono i migliori. Dobbiamo farlo presente ai legislatori - insiste -, per recuperare sapori e saperi. Strade lente sì, ma almeno che siano trans-



Alcuni relatori

itabili se vogliamo fare turismo e zootecnia. Inoltre - ha suggerito ancora Di Vincenzo - i turisti devono soggiornare nei paesi-albergo e in agriturismo. Ma in tali strutture deve esserci qualcuno che sappia parlare inglese, richiamare l'interesse e occupare il tempo libero del visitatore. Non dobbiamo inventare molto. Semmai dobbiamo riscoprire ciò che possediamo".

**Ignazio Maiorana**



Il commissario del Parco con la consulente Anna Rosso. A destra, Amerigo Salerno. In basso, il pubblico.



## Formaggi e salumi tipici in vetrina a Bronte

Il dr. Vitale (a sinistra) col prof. Chiofalo



**G**iorno 24 aprile si è svolta a Bronte (CT) la "Festa di Primavera", manifestazione ed esposizione di prodotti tipici locali che ha ospitato tra gli altri lo stand dei salumi del Suino Nero dei Nebrodi, allestito dal dott. Amerigo Salerno dell'ARAS di Messina e dal Corfilcarni e che ha visto la partecipazione di tantissimi visitatori.

L'ARAS regionale ha partecipato con una propria area espositiva allestendo uno stand di formaggi tipici storici siciliani curato dal dott. Carmelo Giovanni Vitale dell'ARAS di Bronte.

Fra le autorità che hanno partecipato alle degustazioni anche il sen. Pino Firrarello, che ha inaugurato la manifestazione nello stand dell'ARAS, e il prof. Vincenzo Chiofalo, presidente del Corfilcarni, Consorzio regionale ricerca filiera di carni bovine autoctone.

E' stata preparata inoltre una degustazione nel Collegio "Capizzi" dove si è conclusa la manifestazione con uno spettacolo di cabaret.

**Domenico Toscano**



# Gli Stati Generali dei Presìdi italiani in Sicilia

## Nebrodi, 13-14-15 maggio 2005

### 400 produttori dei Presìdi Slow Food a convegno sul futuro delle piccole produzioni tradizionali

**D**a venerdì 13 a domenica 15 maggio 2005 la Fondazione Slow Food per la Biodiversità e la Regione Siciliana - Assessorato Agricoltura e Foreste, con il Patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e del Ministero per i Beni e le Attività Culturali, organizzano gli Stati Generali dei Presìdi italiani in Sicilia.

Oltre quattrocento produttori italiani, un centinaio di tecnici, giornalisti, responsabili ministeriali e rappresentanti istituzionali da tutta Italia si riuniranno con l'obiettivo di confrontarsi sui problemi e sulle tematiche comuni e per lanciare una grande campagna per la tutela delle produzioni artigianali eccellenti che rischiano di scomparire.

La manifestazione di apertura vedrà la partecipazione del ministro delle Politiche Agricole e Forestali Gianni Alemanno, del presidente della Regione Sicilia Salvatore Cuffaro, dell'assessore regionale all'Agricoltura Innocenzo Leontini e del presidente di Slow Food Carlo Petrini. Si svolgerà nella splendida cornice del teatro greco di Tindari a Patti (ME) e sarà seguita da un buffet con i prodotti dei Presìdi italiani.

Questo primo grande incontro fra i piccoli produttori italiani coinvolgerà varie località dei Monti Nebrodi (provincia di Messina). Consentirà di affrontare - in diversi seminari gestiti da tecnici ed esperti dei vari settori - le principali problematiche che condizionano quotidianamente questo comparto: rispetto delle normative igienico-sanitarie, tutela delle denominazioni di origine, praticabilità di metodologie di allevamento e coltivazione sostenibili, prospettive della piccola pesca. Saranno tre giorni di formazione e informazione, durante i quali i produttori avranno la possibilità di esporre direttamente le proprie difficoltà.

Parteciperanno agli incontri anche i rappresentanti di alcuni Presìdi internazionali dei salumi (dalla salsiccia Mirandesa portoghese al Maiale Nero di Guascogna francese) che

potranno visitare le aziende del Presidio del Suino Nero dei Nebrodi.

Domenica 15 maggio - giorno di chiusura - Capo d'Orlando ospiterà un mercato con prodotti e produttori dei Presìdi e delle Comunità del cibo siciliano.

La scelta della Sicilia non è casuale: questa regione, infatti, ospita ben 32 Presìdi Slow Food e possiede un patrimonio agroalimentare unico al mondo.

## Il programma

**Venerdì 13 maggio 2005**  
**Teatro Greco di Tyndaris - Patti (ME)**

Ore 15.30  
*Apertura dei lavori e saluti istituzionali*

Interventi del ministro delle Politiche Agricole e Forestali, Gianni Alemanno, di Carlo Petrini, presidente di Slow Food e delle autorità regionali siciliane.

Ore 17  
*Dop, l'gpa non solo: un marchio per le piccole produzioni tradizionali?*

I Presìdi italiani raccontano  
Interviene Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

Ore 19.30  
Basilica romana negli scavi archeologici  
Buffet con i prodotti dei Presìdi Slow Food e con i dolci, i gelati e vini siciliani.

**Sabato 14 maggio 2005**  
Dalle ore 10 alle 13  
Chiesa Madre - San Marco d'Alunzio (Me)

*Le normative igienico-sanitarie per i piccoli artigiani spesso sono un problema: come produrre nel rispetto della legge?*  
Biblioteca Comunale - San Marco d'Alunzio (Me)

*Cereali antichi per i pani di oggi*  
Il recupero dei vitigni autoctoni

Chiesa di Sant'Andrea - Alcara Li Fusi (Me)  
*Un'alimentazione di qualità per le razze autoctone*

Palazzo Cupane - Mirto (Me)  
*La commercializzazione delle piccole produzioni: insieme è meglio*

Chiesa di Santa Barbara - Castell'Umberto (Me)  
*La piccola pesca, sottocosta o di laguna: un modello di sviluppo, tra turismo e imprenditoria, per le piccole comunità*

Ore 13.30  
Al termine dei singoli seminari si terrà un buffet con i prodotti tradizionali siciliani.

Dalle ore 15 alle 18  
Visite ai produttori dei Presìdi Slow Food dei Nebrodi: Provola dei Nebrodi, Suino Nero dei Nebrodi, Oliva minuta e a piccoli produttori di qualità della zona

Ore 21  
Cena per tutti i produttori con i prodotti tradizionali dei Nebrodi a Sinagra e a Galati Mamertino

**Domenica 15 maggio 2005**  
Dalle ore 10 alle 19

Mercato dei Presìdi siciliani e delle Comunità del cibo sul lungomare di Capo d'Orlando (aperto al pubblico).

Ore 10  
Teatro di Capo d'Orlando

*Question time* sui temi affrontati nei tre giorni di convegno.

Ore 13.30  
Buffet di saluto per tutti i produttori dei Presìdi sul lungomare di Capo d'Orlando.

A Cork (Irlanda) il 1° simposio internazionale sugli enzimi del latte

## La caseificazione siciliana fa scuola nel mondo

Il primo simposio internazionale della Federazione internazionale lattiero-casearia sugli enzimi autoctoni del latte, che si è tenuto presso l'Università di Cork in Irlanda, dal 19 al 22 aprile, ha registrato l'autorevole presenza di diversi delegati, scienziati, ricercatori, produttori e addetti ai lavori di molti Paesi.

Il dr. Salvatore Apollo dell'ARAS di Siracusa, socio della IDF (Federazione internazionale lattiero-casearia), ha rappresentato l'Associazione regionale Allevatori della Sicilia in questo primo importante appuntamento internazionale su di un tema che coinvolge direttamente le produzioni lattiero-casearie dell'intero globo.

I temi principali del simposio sono stati ovviamente l'identificazione e la caratterizzazione degli enzimi propri del latte, la loro stabilità ai trattamenti ed il loro uso quali indicatori degli stessi trattamenti, il profilo enzimatico nel latte di specie differenti, l'importanza degli enzimi sulla produzione, la maturazione e la stagionatura dei formaggi. Grande rilevanza quindi è stata attribuita alle due famiglie di enzimi lattici, quelli propri del latte e quelli prodotti dalla microflora lattica, per il loro determinante contributo sulla qualità finale del prodotto lattiero-caseario.

Numerosi gli interventi di relatori provenienti da diverse parti del mondo, da Israele agli Stati Uniti, dall'Australia al Sud Africa, dal Giappone all'Etiopia, ed una nutrita schiera di ricercatori europei hanno portato notevoli contributi scientifici sul tema del simposio.

Tra i diversi lavori presentati si segnala quello dell'Università di Foggia in merito alla correlazione esistente tra andamenti climatici diversi ed attività degli enzimi proteolitici nella maturazione del Canestrato Pugliese ottenuto con latte ovino crudo.

Interessanti gli studi presentati dai ricercatori dell'Università di Cork e dell'Università di Limerick, in Irlanda, sull'influenza dello stadio di lattazione sulla composizione biochimica e quindi sulle caratteristiche sensoriali del Cheddar a lunga stagionatura.

Di formaggi a lunga stagionatura, prodotti con lat-



Formaggi mondiali



ratterizzazione dei sistemi enzimatici d'interesse caseario, al ruolo degli enzimi nei processi di trasformazione del latte, dalla mungitura all'ultima fase della sua vita, ovvero quella di formaggio stagionato.

E' noto che il processo di caseificazione è per lo più simile per la gran parte dei formaggi prodotti oggi sulla Terra, quindi le innumerevoli varietà di formaggi esistenti sono il risultato di diversi fattori che si sovrappongono tra di loro sommandosi anche alla qualità iniziale del latte.

I fattori fisici, chimici e biochimici sono quelli che maggiormente dipendono dalla proprietà e dalla concentrazione degli enzimi, ovvero ciò che deriva dal latte stesso, dai batteri, dai lieviti, dalle muffe e dai coagulanti.

In particolar modo i coagulanti sono quelli che permettono la trasformazione del latte in formaggio, infatti il caglio animale contiene, oltre gli enzimi pepsina e gastrina, un enzima importante, la chimosina, che è certamente l'agente coagulante più idoneo e di maggiore utilizzo.

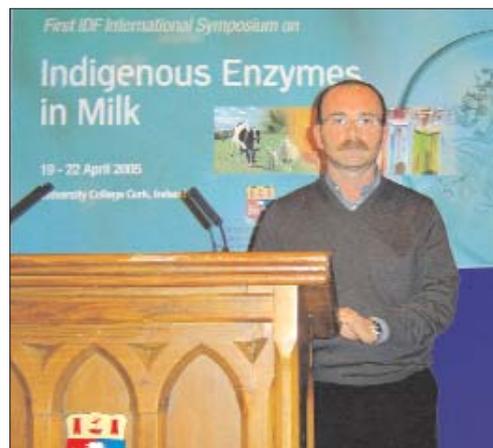
I formaggi ottenuti con latte di pecora o di capra tendono a sviluppare sapori più marcati e spesso piccanti con note aromatiche più decise e caratteristiche, grazie al maggiore contenuto di acidi grassi a catena medio-corta.

Queste considerazioni ci fanno capire quindi l'importanza degli enzimi del latte, il loro ruolo e significato nel determinare quelle reazioni biochimiche che hanno ripercussioni sulla stabilità del latte in fase di trattamento termico, o di conservazione, o della sua coagulazione presamica.

Questo ed altro è stato analizzato durante il convegno, dando la possibilità ai vari partecipanti di fare il confronto su caseificazione e prodotti di varie parti del mondo.

Negli ambienti caseari internazionali, infine, viene segnalata come importante notizia quella riguardante le produzioni casearie svizzere: "Il latte impiegato per la produzione di formaggi a base di latte crudo, come l'Emmentaler, il Gruyere e lo Sbrinz, viene trasformato in formaggio senza essere sottoposto a trattamento termico. In questo modo gli enzimi del latte ed i batteri in esso naturalmente presenti restano attivi ed intervengono durante il processo di maturazione, producendo aromi che non si riscontrano nel formaggio prodotto con latte pastorizzato".

Tale notizia fa ovviamente sorridere a noi italiani, ma soprattutto a noi isolani, eredi di una tradizione secolare di produzione di formaggi tradizionali siciliani a latte rigorosamente crudo, e ci spinge ulteriormente verso la ricerca e la qualificazione delle nostre produzioni tipiche.



te vaccino trattato con i nuovi mezzi tecnologici, quali l'ultrafiltrazione, hanno parlato i ricercatori danesi della Arla Foods, mentre studi sul ruolo degli enzimi e sulla proteolisi in formaggi tipo Cheddar sono stati presentati dall'Università statale politecnica della California.

Molteplici interventi quindi che hanno affrontato le problematiche delle modificazioni biochimiche indotte dagli enzimi propri del latte o utilizzati nelle tecnologie di trasformazione, con particolare riguardo alla ca-

## Turismo: agricoltori austriaci in Sicilia



In visita all'azienda Malerba di Ramacca (CT)  
Li ha incuriositi la nostra pastorizia



Lo scorso 15 aprile, l'azienda zootecnica di Filippo Malerba, in contrada Ficuzza a Ramacca, ha ospitato un gruppo di agricoltori austriaci in visita in Sicilia. La sosta a Ramacca è stata inserita in una tappa del tour che li avrebbe portati nella stessa giornata a Siracusa.

Il tecnico agronomo dell'ARAS di Catania, dr. Domenico Toscano, ha avuto l'incarico di illustrare la metodologia e le caratteristiche dell'allevamento ovino in Sicilia, partendo dalle caratteristiche agronomiche e dalle colture della zona per finire all'alimentazione degli animali e alle varie fasi produttive e riproduttive.

Particolare interesse ha destato la visita dell'azienda dove sono state mostrate e spiegate le attrezzature presenti e le strutture aziendali dell'allevamento ovino. Molti particolari sono stati forniti circa le caratteristiche della razza Comisana allevata, la tipologia di allevamento, le produzioni conseguite e la selezione del bestiame ad opera dell'Associazione regionale Allevatori. Gli



austriaci si sono mostrati incuriositi sull'igiene dell'allevamento, sulla sanità e sulle caratteristiche riproduttive dei soggetti allevati.

La visita è proseguita nel caseificio aziendale, dove gli ospiti hanno assistito alla preparazione della ricotta ed al riempimento delle "fascelle", seguita da un'abbondante degustazione di ricotta calda con il pane e da assaggi di prodotti dell'azienda. Nel caseificio è stata presentata una forma di pecorino dop appena preparata nel canestro tradizionale e sono state spiegate le caratteristiche organolettiche peculiari dello stesso, le modalità di produzione, di stagionatura del formaggio e della sua commercializzazione.

Gli ospiti hanno apprezzato questo momento "agrituristico" ed hanno riservato vivo apprezzamento per la generosità dell'allevatore, per la disponibilità ed il senso dell'accoglienza della famiglia Malerba.

**Sicilia Zootecnica è la voce degli allevatori. Sostenetela!**

# Attività dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia La Leishmaniosi, meglio non sottovalutarla

## Un congresso di valenza mondiale a Terrasini (PA)

Nel mondo 350 milioni di persone rischiano il contagio di una malattia veicolata da un insetto attraverso i cani. La Sicilia è una tra le regioni colpite ma pochi lo sanno perché i casi non sempre vengono denunciati alle istituzioni sanitarie. Dunque un'infezione difficile da isolare. Degrado e abbandono favoriscono la recrudescenza del vettore; gli animali-serbatoio come i cani randagi e gli ambienti trascurati sono gli elementi principali di trasmissione. Se la patologia trasmessa all'uomo non viene diagnosticata e curata in tempo, può risultare molto grave.

Così l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, diretto dal dott. Andrea Antonio Riela che si avvale della direzione tecnica e organizzativa del dott. Santo Caracappa, ha ritenuto opportuno organizzare, dal 10 al 15 aprile, un congresso che ha portato a Città del Mare di Terrasini un migliaio di studiosi di cui circa 500 provenienti da 53 Paesi stranieri, offrendo loro quell'ospitalità che la Sicilia sa dare sempre ai forestieri.

È il terzo congresso mondiale sulla leishmaniosi che viene realizzato e la scelta di Palermo come sede dell'evento è venuta dal Ministero della Salute, riconoscendo l'alta competenza dell'Istituto Zooprofilattico siciliano come Centro di referenza per l'Italia per il monitoraggio, la prevenzione e la terapia della suddetta malattia. "Un incarico che ci riempie di gioia e di grande soddisfazione - ha dichiarato il dr. Riela - in quanto per noi il riconoscimento delle nostre professionalità si-



A sinistra, il direttore generale Riela con alcuni suoi collaboratori. A destra, il pubblico a Città del Mare



gnifica anche riconoscimento da parte della comunità scientifica internazionale del lavoro svolto dal nostro Istituto. Nell'area mediterranea - ha aggiunto il direttore generale Riela - la leishmaniosi è conosciuta da sempre, ma negli ultimi anni, oltre all'incremento della sua incidenza, si assiste ad una dilatazione in termini geografici della presenza dell'insetto infettante. Oggi troviamo presenze considerevoli del flebotomo anche in zone dove prima si vedeva raramente o non esisteva affatto".

"La malattia si può curare soprattutto con l'informazione e la denuncia dei casi segnalati - ha detto il direttore tecnico-scientifico dell'Istituto, Santo Caracappa -, ma è necessario che gli ospedali che si imbattono in questi casi diano notizia di volta in volta all'Istituto Zooprofilattico di Palermo che può così monitorare e intervenire nel territorio siciliano. Nel periodo estivo - osserva ancora Caracappa - tutte le coste siciliane sono prese d'assalto da masse di popolazione, fenomeno che fino ad una decina di anni fa non aveva l'intensità di oggi. Trascorsa la stagione calda, diverse di queste aree vengono abbandonate e diventano luoghi adatti alla proliferazione di vettori di malattia come zecche, zanzare e rifugi per cani vaganti. Il ciclo della leishmania si perpetua e si espande sempre più soprattutto per mancanza di pulizia e di disinfestazione di molte zone suburbane".

"Per garantire la partecipazione comunita-

ria al controllo della leishmaniosi, bisognerebbe potenziare i piani di educazione sanitaria, soprattutto nelle aree più a rischio", sottolinea il dott. Aristarco Seimenis, direttore del Centro Leishmaniosi dell'Organizzazione mondiale della sanità per il Mediterraneo, con sede ad Atene.

"Serbatoio" dell'infezione è, in particolare, il cane nel quale il flebotomo ha inoculato il parassita. Inoltre, l'insetto, dopo avere puntato un cane infettato, diffonde la malattia, con successive punture, ad altri cani che possono trasmetterla all'uomo. Dagli allevamenti zootecnici, dove spesso i cani vengono trascurati e dove nei locali e negli spazi esterni vediamo i segni dell'incuria, può diffondersi la leishmaniosi verso altri contesti. Dunque anche per il settore è importante che si intervenga in maniera efficace.

## I cani senza padrone

### "Con la sterilizzazione elimineremo il randagismo"

Un convegno all'Istituto Zooprofilattico per trovare la soluzione al problema

Il 2 aprile scorso si è svolto a Palermo, nella splendida sala congressi dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, un incontro sulla gestione dei canili, problema di Sanità Pubblica di grande interesse e attualità, che coinvolge tutta la popolazione animale e umana, dal titolo "Il cane in canile".

Il convegno è stato fortemente voluto dalla S.I.S.Vet., massima espressione delle Società Scientifiche Veterinarie in Italia, e dal direttore sanitario dell'IZS, dr. Santo Caracappa, ed è stato accreditato come evento ECM presso il Ministero della Salute.

Durante la giornata, si sono susseguiti relatori di chiara fama e di comprovata esperienza nel settore: il prof. Stefano Cinotti (presidente della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli studi di Bologna), la dott.ssa Daniela Nifosi (Igiene Urbana Veterinaria - I.R.V. Palermo), il prof. Antonio Pugliese (P.O. di Clinica Medica Veterinaria alla Facoltà di Medicina Veterinaria di Messina), il dott. Gabriele Bono (Sperivet - Padova), il dott. Francesco Francaviglia (Azienda U.S.L. n. 6 Palermo), la dott.ssa Dorothea Friz (medico veterinario Associazione Lega Pro Animale) e la dott.ssa Elena La Porta (resp. Lega Nazionale Difesa del Cane - sez. di Palermo).

La gestione dei cani nei canili è stata affrontata in tutti i suoi aspetti legislativi, gestionali ed anche fisio-patologici, riguardanti le diverse realtà presenti nella Comunità Europea, in Italia e, più specificatamente, in Sicilia.

L'assise è stata incentrata soprattutto sul grande problema del randagismo che presenta oggi costi assai elevati, legati non solo alla cattura e detenzione dei cani vaganti, all'eventuale soppressione e allo smaltimento delle carcasse, ma anche al pericolo che essi rappresentano per l'uomo, sia perché serbatoio di malattie zoonotiche, sia perché causa di infortuni stradali.

Non va dimenticato, inoltre, che il randagismo rappresenta una vera e propria minaccia anche per gli allevamenti, sia dal punto di vista sanitario, in quanto veicolo di patologie anche gravi per il patrimonio zootecnico (come la brucellosi), sia per la tutela degli animali da reddito, in quanto i cani in branco sono molto violenti e aggrediscono sia il bestiame che gli allevatori.

È stato dato grande rilievo all'importanza del reinserimento dei cani ospiti di canili grazie ad eventuali adozioni, ma anche al loro utilizzo nella Pet-Therapy, auspicando, in tal senso, uno sviluppo di tale tecnica terapeutica. I canili sono luoghi spesso sovraffollati, nei quali si innesca una sorda lotta per la sopravvivenza che miete non poche vittime e la permanenza in tali strutture si rileva assai poco idonea.

L'evento, al di là del carattere formativo, ha costituito un'ottima occasione di incontro e di confronto tra le diverse figure coinvolte nel problema randagismo: dai rappresentanti della Lega Pro Animale, ai proprietari di canili, ai medici veterinari dirigenti A.U.S.L. delle varie Pro-

vince siciliane e liberi professionisti, alle guardie zoofile. Da tutti loro è scaturito, nel corso della tavola rotonda finale, un vivace dibattito sui metodi più efficaci per combattere il problema del randagismo.

A tal proposito è emersa l'importanza, oltre alla sterilizzazione, identificazione, registrazione e adozione dei randagi, dell'informazione e dell'educazione delle nuove generazioni per prevenire l'abbandono dei cani e favorire l'adozione dei soggetti tenuti nei canili, rispetto a quelli comprati nei negozi.

La legge quadro 281/91, recepita in Sicilia dalla legge regionale 51 del 2000, prevede molte innovazioni nel controllo della salute umana e animale, delinea i compiti di tutela e di sanità del medico veterinario, riconosce il ruolo delle associazioni di protezione degli animali nella gestione dei canili, crea un'anagrafe canina, prevede l'identificazione di questi animali mediante tatuaggi o microchip e la convocazione di commissioni regionali apposite per i diritti degli animali.

A distanza di dieci anni dall'emanazione di tale legge quadro, appare evidente che per risolvere il problema bisogna applicare alcuni accorgimenti che sembravano insormontabili fino a poco tempo fa, come il vuoto sanitario e la sterilizzazione sistematica di tutti i randagi ritrovati, con l'auspicio che tali provvedimenti impediscano la proliferazione incontrollata e permettano il decremento dei cani randagi, impedendo il sovraffollamento di queste strutture.

L'interesse suscitato da questa giornata ha indotto il dr. Santo Caracappa, direttore sanitario dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, a proporre l'organizzazione di un nuovo incontro di approfondimento sul medesimo argomento, alla luce dei tanti aspetti interessanti emersi nell'arco della giornata.

## Le cifre del randagismo

### La popolazione dei cani in Italia

Fonte: Ministero della Salute  
di proprietà randagi

Piemonte	717.872	13.343
Valle d'Aosta	17.500	300
Lombardia	900.000	7.078
Bolzano	40.000	340
Trento	43.000	830
Veneto	437.800	17.000
Friuli	100.000	2.000
Liguria	247.226	9.167
Emilia Rom.	503.458	10.000
Toscana	509.560	27.108
Umbria	217.407	28.447
Marche	175.000	31.000
Lazio	416.175	59.226
Abruzzo	105.870	42.710
Molise	36.761	16.148
Campania	311.304	122.076
Puglia	123.410	77.441
Basilicata	29.0583	2.976
Calabria	188.000	81.000
Sicilia	244.000	68.261
Sardegna	153.048	14.026
<b>Totali</b>	<b>5.516.449</b>	<b>660.517</b>

## Una razza resistente in montagna

Un Meeting regionale della Pezzata Rossa Italiana in alpeggio

**A**vrà luogo nella prima quindicina di giugno prossimo e sarà un incontro tra allevatori e tecnici finalizzato a diffondere il valore di una bovina che si adatta in ambienti difficili e resiste alle condizioni atmosferiche e all'alimentazione non sempre ricca delle alte quote. La qualità organolettica del suo latte e gli elevati contenuti di grasso e proteine fanno di questa razza un punto di riferimento per la produzione di carne e formaggi in zone interne e montane.

Il Meeting darà propria dimostrazione dei risultati ottenuti nella produzione casearia e nella genetica degli animali. I tecnici dell'Associazione di razza e dell'ARAS forniranno un contributo di conoscenza in materia facendo un riferimento diretto anche alle essenze di flora montana del Parco delle Madonie, nel cuore del quale sarà ospitato il Meeting, che danno pascolo ricco e latte aromatico. In particolare, la pianta madre del fungo "basilisco", di cui gli animali fanno uso quando è ancora verde e tenera, contribuisce alla fragranza del caciocavallo e della ricotta salata, appunto la ricercatissima "ricotta di basilisco", prodotti già inseriti in un elenco di tipicità segnalate da Slow Food.

La manifestazione, organizzata dall'Associazione regionale Allevatori della Sicilia, si terrà nelle vicinanze della nota stazione sciistica di Piano Battaglia, a circa 1600 metri di altitudine, in un contesto naturale molto suggestivo, e sarà il primo Meeting in alpeggio fatto nel centro-sud d'Italia.

Oltre al carattere zootecnico, il messaggio che più s'intende diffondere in questa occasione è legato anche alla riaffermazione delle attività tradizionali della montagna, l'unico spazio rimasto disponibile all'uomo per riappropriarsi della sua originaria dimensione e della vera qualità della vita.

Il Meeting sarà articolato in maniera da offrire nella tarda mattinata la parte tecnica espositiva (valutazione morfologica degli animali e conferenza tecnica) e, alle ore 13, la degustazione all'aperto la di provola delle Madonie, la ricotta fresca realizzata sul posto, carne alla brace, il pane di casa di provenienza aziendale, il vino locale e i dolci tipici della zona.

Saranno presenti il presidente regionale dell'ARAS e il direttore dell'area tecnico-scientifica, il presidente e il direttore nazionali dell'ANAPRI e gli esperti del settore. L'Amministrazione comunale di Castelbuono ha dato la propria disponibilità ad assumersi il carico logistico della manifestazione e l'ospitalità degli invitati.

Ignazio Maiorana



## L'attitudine al pascolamento della Pezzata Rossa Italiana

**L**a Pezzata Rossa Italiana sta aumentando i suoi numeri effettivi anno dopo anno anche nel 2005 e mantiene stabile il numero di soggetti sottoposti ai controlli funzionali.

Uno dei motivi di questo successo è la sua capacità di adattamento a condizioni ambientali difficili fra cui quella che mette a maggior prova la resistenza degli animali è il pascolo.

Intanto dobbiamo dire che il pascolo di montagna e la Pezzata Rossa sono tutt'uno perché la Pezzata Rossa si origina in una vallata alpina della Svizzera, la Valle del Simme, da cui il nome Simmental con il quale spesso è conosciuta nel mondo.

In Italia, poi, se prendiamo ad esempio la provincia di Bolzano, tipicamente montana, vediamo che negli ultimi 20 anni la PRI ha avuto una crescita esponenziale. Ebbene, tutto il giovane bestiame viene pascolato e spesso nei pascoli troviamo anche bovine adulte. Tutte le zone alpine italiane, sia che si tratti di Alpi o di Appennini o delle montagne della Sicilia, vedono negli ultimi anni un graduale aumento della presenza di questo patrimonio zootecnico. All'estero il caso dell'Austria, Paese dove le montagne ricoprono gran parte del territorio, è emblematico: l'81% dell'intero patrimonio bovino appartiene alla Pezzata Rossa.

Vediamo ora quali sono le caratteristiche di una bovina che deve andare al pascolo. Premettiamo intanto che, indipendentemente dalla razza, se un animale non è mai andato al pascolo avrà bisogno di un adeguato periodo di ambientamento per potersi adattare. Comprare quindi una manna che non ha mai visto l'erba, che è cresciuta ad insilati e mangime, legata ad una catena, e pretendere che non abbia problemi nutrendosi del solo pascolo alpino o, peggio, dell'Appennino, dall'oggi al domani, senza un adeguato periodo di adattamento, è pura illusione. Tutti o quasi pensano quindi che gli arti in appiombato e il tipo di pastorella, lo spessore dell'unguine, la struttura ossea corretta, da soli bastino a designare una tipologia di animale adatta al pascolamento. In realtà, da soli questi fattori non sono sufficienti; è necessaria un'adeguata presenza di riserve di energia, sotto forma di adipone, nonché un lento metabolismo di assorbimento di quest'ultimo perché le bovine

possano produrre in maniera soddisfacente, essere sane e, prima di tutto, mantenere un'adeguata fertilità.

Come è noto, una bovina ipertiroidea, caratteristica delle razze tipicamente lattifere, tende ad aver problemi di chetosi se troppo ingrassata prima del momento del parto, cosa che non succede quasi mai nelle bovine a duplice attitudine come la Pezzata Rossa. Al contrario, in quest'ultima, le riserve di energia vengono mobilitate lentamente al momento del bisogno e fungono da volano per superare i momenti difficili, cosa che spesso avviene negli animali al pascolo. Possiamo quindi affermare che una bovina a duplice attitudine si adatta meglio di altre tipologie di animali se il pascolo è povero come spesso lo sono quelli alpini e quelli meridionali. Di pascoli ve ne sono di tanti tipi: quelli dell'Olanda sono molto diversi da quelli delle montagne di Sicilia.

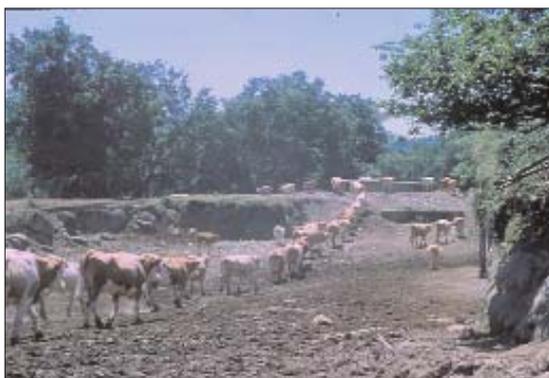
Parliamo ora di resistenza alle malattie; come si sa, non sempre le strutture presenti in aree montane sono perfette come quelle delle stalle in pianura. Parimenti una bovina che deve procurarsi alimenti dovendo percorrere ogni giorno parecchi chilometri, resistere al caldo e al freddo, alle punture degli insetti, deve avere un organismo adatto all'ambiente difficile in cui opera. Ebbene, a differenza di altre razze, nella Pezzata Rossa la selezione ha cercato di non incorrere nella consanguineità che deprime la fertilità e la resistenza alle malattie, fra le quali una delle più importanti è la mastite.

La grande variabilità genetica della Pezzata Rossa è dovuta al fatto che le differenti popolazioni di questa razza esistenti nel mondo hanno obiettivi di selezione non esattamente identici, il che ha portato ad un proliferare di linee di sangue diverse fra loro, contrariamente a quanto è accaduto in altre razze. Variabilità genetica vuol dire quindi bovine forti, adatte ad ambienti difficili, fertili ed in grado di contrastare efficacemente i microrganismi che veicolano le malattie.

Vorremmo sfatare, inoltre, il luogo comune che afferma che le unghie di colore chiaro non sono resistenti come quelle nere sui terreni pietrosi. La cosa migliore è vedere di persona come camminano le Pezzate Rosse su questi terreni, scegliendo una mandria composta da razze diverse ma gestite nelle medesime condizioni di allevamento.

Per ultimo ma non ultimo, una bovina che va al pascolo deve essere frugale ed anche in questo caso invito i lettori a vedere una mandria di Pezzate Rosse al pascolo. Non ve ne pentirete!

Giacomo Menta



## Bollettino commerciale

Un servizio offerto alle aziende assistite dall'ARAS

2- Vendonsi, in provincia di Ragusa, rotoballe di fieno e paglia (tel. 339 6523807 -- 333 9540520).

3- Vendonsi, in Misilmeri (PA), n. 100 pecore di razza Comisana, n. 8 vacche adulte e n. 7 vitelli di razza Cinisara (azienda Spera, Tel. 339 6663436 - 339 8752650).

## Calendario delle prossime Fiere internazionali

- 8-9 giugno National German Expo - Oldenburg (Germania)
- 15-19 giugno Semana Verde de Galicia - Silleda (Spagna)
- 23-25 giugno National Danish Expo (Danimarca)
- 3-6 luglio The Royal Show - Inghilterra
- 13 settembre Salon Space - Rennes (Francia)
- 30 sett.-2 ott. Mostra Nazionale Spagnola - Gijón (Asturias - Spagna)
- 4-8 ottobre World Dairy Expo - Madison (USA)
- 3-13 novembre Foire Royale d'Hiver - Toronto (Canada)
- 4-5 novembre Exposition Dairy International Québec (Canada)
- 25-26 novembre Holland Dairy Show Zolle (Olanda)

## Sicilia Zootecnica

Mensile dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia

Direttore responsabile

**Armando Bronzino**

Redattore Capo

**Ignazio Maiorana**

Comitato di Redazione

Aldo Cacioppo

Giuseppe Caruso

Ignazio Margiotta

Andrea Truscelli

In questo numero:

**Costantino Greco, Giacomo Menta, Valeria Pagano, Domenico Toscano**

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.