



31° ANNO, n. 2
FEBBRAIO 2005

Sicilia Zootecnica

*Gli allevatori,
custodi dell'ambiente*

Mensile dell'Associazione regionale Allevatori della Sicilia
Direzione e Amministrazione: Via P. Belmonte, 55 - 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'aria che tira...

In Italia un milione di imprese sono in difficoltà. Il settore soffre perché l'economia è ferma. Questo è emerso al Convegno nazionale della CIA, tenutosi a Roma nella seconda metà di febbraio. "I distributori guadagnano troppo - secondo il ministro Alemanno - a scapito dei produttori. E sullo sfondo fa paura la concorrenza internazionale". Per il presidente della CIA Poli urge un nuovo patto tra agricoltori e società dei consumatori se si vuole salvare la grande ricchezza dei prodotti agroalimentari di qualità che l'Italia può vantare. Intanto fa un passo avanti la rintracciabilità del latte fresco che la legge ormai impone alle imprese produttrici. Ma è importante, suggeriscono a gran voce in ogni luogo politici e tecnici, fare squadra per affrontare i mercati agroalimentari. Organizzarsi direttamente è la parola d'ordine, il modo per spuntarla.

Una brezza positiva può venire in soccorso dal finanziamento statale per le attività promozionali. Aiuti alla reclame dei prodotti agricoli sono stati programmati per 867.000 euro da parte del Ministero per l'Economia, un fondo che sarà gestito dall'AGEA.

Agriturismo, non falso ristorante di campagna!

È capitato a tanti di leggere un'indicazione di campagna e seguire la direzione per un agriturismo, giungere all'ingresso del caseggiato e trovare un distributore automatico di coca-cola che stride con la realtà e l'atmosfera rurali oltre che con l'architettura del posto. E' capitato di trovarsi a tavola un antipasto con insaccati del nord e galbanino, carote e broccoli sotto aceto di origine ignota, un piatto di tortellini alla panna di rinomata cucina bolognese, agnello canadese, maiale spagnolo, involtini di carne ripieni di mortadella e sottilette, spinaci industriali, mele Melinda d'oltralpe e arance del Marocco.

Ci sarà anche capitato di essere ospitati in un agriturismo retto da gestori col piglio di certi albergatori (dormi, consuma, paga e sparisce). Quando è così, meglio non farsi prendere dalla campagna, non è quella autentica ma quella imbrogliona che confonde le idee agli sprovveduti. Meglio andare a mangiare una pizza in città e fare una vacanza in posti più garantiti.

Per agriturismo è da intendere la realtà imprenditoriale agricola o zootecnica che integra il reddito della campagna con i proventi dell'ospitalità e della ristorazione, facendo uso di prodotti aziendali, o provenienti da aziende vicine, di cui si è in grado di riconoscere l'origine. Che propone menu e specialità legate alla tradizione gastronomica del territorio, che offre attrattive e intrattenimento strettamente tipici dei luoghi.

Se non troviamo queste caratteristiche in un agriturismo, abbiamo sbagliato strada o ci hanno raggirato.

Ignazio Maiorana

Coldiretti Sicilia, Giuseppe Guastella confermato alla presidenza

La dichiarazione dei territori *Ogm free* (liberi da organismi geneticamente modificati), l'istituzione del Tavolo agricolo regionale e la recente norma per lo smaltimento delle carcasse degli animali sono gli obiettivi raggiunti. In calendario ora l'abolizione della ricetta per l'uso dei fitofarmaci.

Giuseppe Guastella è stato riconfermato alla presidenza della Coldiretti regionale. L'elezione è avvenuta all'unanimità al termine dell'assemblea che si è svolta il 24 febbraio a Pergusa (EN). Guastella, 56 anni, imprenditore zootecnico di Scicli (Rg), è al suo terzo mandato e rimarrà in carica per altri 4 anni.

L'incontro di tutti i dirigenti siciliani della Coldiretti è stato anche un'occasione per fare il punto sul settore agricolo. "L'organizzazione - ha sottolineato Guastella nella sua relazione - è impegnata a rappresentare le imprese agroalimentari che hanno conquistato l'interesse dei consumatori per la qualità delle produzioni che oggi, grazie alle norme sulla rintracciabilità e sulla certificazione di origine, trovano una maggiore difesa nel mercato globale, salvaguardando così anche il consumatore stesso".

Tra gli obiettivi raggiunti, indicati da Guastella, spiccano l'adozione delle delibere proposte agli Enti locali per la dichiarazione dei territori *Ogm free*, l'istituzione del Tavolo agricolo regionale e la recente norma per lo smaltimento delle carcasse degli animali. "Ma tanto resta ancora da compiere - ha aggiunto il presidente - per modificare alcune scelte di politica regionale che incrementano il carico burocratico delle aziende agricole". Il riferimento è alla norma, inserita nella finanziaria regionale, che prevede l'istituzione della ricetta obbligatoria per l'uso di fitofarmaci che gli agronomi devono rilasciare



Il presidente della Coldiretti Guastella

alle imprese agricole al prezzo di due euro. "Si tratta di un provvedimento che non tutela nella maniera più assoluta i consumatori - prosegue Guastella - e si aggiunge alle incombenze che le imprese hanno per l'uso dei prodotti fitosanitari. Un provvedimento che determina confusione e burocrazia, contro il quale la Coldiretti proporrà la raccolta di firme per un referendum abrogativo". "Infine - conclude Giuseppe Guastella - occorre che la Regione si attivi subito per attuare il Decreto di recente approvazione relativo agli «Interventi urgenti nel settore agroalimentare» e per l'approvazione di un disegno di legge organico per il rilancio dei comparti agricoli in crisi".

Vestito nuovo e... scarpe bucate! La PAC "impacca" l'agricoltura

"Le condizioni infrastrutturali in Sicilia non agevolano lo sviluppo"

Ancora uno sforzo, fra i tanti che sono stati fatti in Sicilia in questo ultimo semestre, per essere convincenti nell'illustrazione della complicatissima politica agricola comunitaria che si vuole fare apparire come un'ottima riforma della riforma, entrata in vigore il 1° gennaio 2005.

A cimentar-



Da sinistra, gli onorevoli Castiglione e Leanza insieme ad altri relatori

1 Vestito nuovo e... scarpe bucate! La PAC "impacca" l'agricoltura

"Le condizioni infrastrutturali in Sicilia non agevolano lo sviluppo"

si, questa volta, come è accaduto in tanti altri centri, è stato il Comune di Nicosia (EN) che il 5 febbraio ha ospitato, presso il seminario vescovile, l'incontro dal tema "La nuova PAC, opportunità e applicazione per le imprese agricole". Sono intervenute molte autorità del mondo politico e imprenditoriale del settore agrozootecnico come il deputato regionale Leanza, quello nazionale Carrara e quello europeo Castiglione (componente della commissione Agricoltura al Parlamento di Strasburgo); il sindaco di Nicosia, Pino Castrogiovanni, e il suo assessore all'Agricoltura Michele Lo Dico; il presidente dell'AGEA (Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura), avv. Antonino Buonfiglio, ed alcuni rappresentanti delle organizzazioni di categoria (Coldiretti, CIA e Confagricoltura) della provincia di Enna. Ha coordinato gli interventi Antonino Campione, consigliere del Ministero delle Politiche agricole e forestali.

Su questa azione comunitaria calata da Bruxelles nessuno se l'è sentita ufficialmente di ammettere che con la PAC la zootechnia siciliana subirà una perdita del patrimonio di bestiame e del numero di piccoli allevatori e di quel-



Nicosia, il pubblico presente al convegno.

li part-time in virtù dell'esasperato adeguamento imposto a suon di schemi dettati dall'Unione Europea. Forse le aziende organizzate beneficeranno di alcune provvidenze della PAC, cosa che in verità avviene già nel momento in cui gli allevatori riescono a imprenditorializzarsi e ad organizzarsi per sfruttare al meglio le risorse che sono chiamate a gestire.

"Sarà una PAC che agevererà soprattutto i tecnici e gli studenti professionali che assisteranno e guideranno gli agricoltori verso la riforma", sussurra qualcuno in sala mentre scorrono fiumi di parole dal podio. E' presto per poter trarre conclusioni complessive ed avere certezze su cosa veramente darà e toglierà agli allevatori e agli agricoltori la nuova politica comunitaria. Ma non nascondiamo le perplessità di molti addetti ai lavori. Speriamo di sbagliarci tutti quanti.

La fase di crisi del mercato e la crisi di natura sociale che investe il settore, anche per la mancanza di manodopera nelle campagne, aggiungono scetticismo nell'aria. Gli allevatori producono per il mercato, più che per sé stessi. Ricevere aiuti è diventato un problema. La filosofia della PAC non è alla portata di tutti. Gli operatori del mercato sono molto più attrezzati e furbi degli agricoltori, per cui troveranno le vie d'uscita e i capitali per organizzarsi secondo il loro interesse. "Le aziende riformate saranno in grado di corrergli dietro?", è la domanda generale.

"Negli allevamenti - fanno notare gli imprenditori zootecnici - riceviamo visite dell'ASL, delle guardie forestali, dei carabinieri, dei funzionari di assessorati e ispettorati e dei vigili urbani. L'AGEA sarà un altro controllore (oltre a quelli già esistenti in divisa) del rispetto delle norme e delle regole da osservare, anche se essa afferma che fin dove possibile si occuperà anche di taluni problemi nati nel corso del cammino di crescita e di miglioramento delle aziende.

Entro il 15 maggio per gli agricoltori ci sarà, comunque, possibilità di inoltrare le richieste di intervento contributivo. Se la nuova agricoltura sarà produttiva per l'economia siciliana lo vedremo via via che ce ne occuperemo. "La provincia di Enna vive di foraggicoltura e di zootechnia - afferma Marsolo della Coldiretti -, quindi la PAC potrebbe essere la panacea della crisi agricola, anche se una serie di colture che utilizziamo per le rotazioni foraggere non vengono prese in considerazione dalla PAC. Esempio tangibile, questo, di come si tenda a farci adeguare ad altri contesti più che a salvaguardare la nostra tipologia produttiva e culturale. Certezze - continua il direttore provinciale della Coldiretti - la PAC ne dà poche, nemmeno quella di sapere l'esatto importo che l'agricoltore riceverà e con quali titoli, considerato che ancora questi non sono proprio chiari.

"Molti funzionari e tanti legislatori ignorano le condizioni in cui si esercita il mestiere di agricoltore - aggiunge Francesco Salamone, vicepresidente della CIA regionale -. Sono molto scettico sul funzionamento della PAC".

"Stiamo attenti a come ci muoviamo - avverte Gerlando Moncada della Confagricoltura - perché con il lavoro degli agricoltori campano molte famiglie".

"La PAC coincide con una profonda trasformazione del settore agricolo - si giustifica il presidente dell'AGEA Buonfiglio -. La crescita e lo sviluppo passano attraverso le riforme, al di là delle difficoltà che la gente della campagna potrà sostenere". "Lo sforzo finanziario (250 miliardi di euro) messo in campo dall'Unione europea - ha assertedo l'on. Leanza - è ingente. Spero che la risorsa possa essere messa in campo con l'aiuto dei professionisti del settore".

L'on. Giuseppe Castiglione ha confermato la centralità dell'agricoltura nel bilancio dell'Unione europea: "Non è poco, dato che ora è giunta a raddoppiare 25 Paesi. La competizione nell'area del Mediterraneo s'è fatta forte - ricorda l'ex assessore regionale all'Agricoltura -. Difendiamo allora l'agricoltura meridionale. La PAC ci viene in aiuto - assicura -. La nostra scommessa è quella di portare l'agricoltura a condizioni migliori in un momento non certo felice per il settore qui in Sicilia. I governi regionale e nazionale e l'Unione europea sono molto attenti a questa occasione che può far rinascere l'agricoltura siciliana".

"Primum vivere, deinde filosofare", è la frase che più di ogni altra ci ha colpito quel giorno. L'ha detta l'on. Carrara. Ci auguriamo che la concretezza sia la medicina per tutti.

Ignazio Maiorana

La riforma della Politica Agricola Comunitaria

Gli interrogativi

Gentile direttore,

a proposito di riforma della P.A.C. 2005-2013, limitatamente al regime di sostegno dei seminativi e della zootechnia, ho la possibilità e il piacere, grazie al Suo giornale, di poter esprimere qualche mia modesta considerazione.

Con tale riforma e anche per la concomitanza con l'allargamento ai Paesi della Comunità Europea, l'agricoltura e la zootechnia siciliana e nazionale stanno attraversando un momento molto delicato, sono, infatti, in gioco il futuro e l'economia di zone rurali come la nostra.

Per chi con molto coraggio o per motivi di forza maggiore (l'impossibilità di trovare lavoro o la volontà e l'orgoglio di continuare il mestiere del proprio padre) si accinge a impelagarsi nel campo dei contributi agricoli e/o zootecnici elargiti dall'A.G.E.A. (Agenzia Erogazioni per l'Agricoltura), si apre una serie di difficoltà.

Grandi progetti e fiumi di parole si stanno spendendo per realizzare un'agricoltura più sostenibile (qualità-ambiente-turismo), orientata verso il mercato internazionale, con il "pagamento unico aziendale indipendente dalla produzione", il cosiddetto "disaccoppiamento", onde evitare che il produttore sia vincolato ad una specifica coltura, magari obsoleta e che non ha più alcun valore di mercato (vedasi passata compensazione al reddito per i produttori di qualsia-

si varietà di grano).

A fronte di tutto ciò, c'è (almeno spero!) il grande impegno da parte del produttore o richiedente l'aiuto al rispetto delle norme ambientali finalizzate alla sicurezza alimentare, al mantenimento dell'azienda in buone condizioni agro-ambientali, ivi compresi la salute e il benessere degli animali allevati.

Premesso che la stessa Agenzia ha inviato (settembre-dicembre 2004) delle lettere di ricognizione per l'assegnazione dei diritti o titoli (ex quote) considerati provvisori, prendendo come riferimento il triennio 2000-2001-2002, mi chiedo: "Sarà il solito "carrozzone"? Saremo pronti per affrontare tali ostacoli contro i vecchi "marpioni" che tutto sono tranne che allevatori o agricoltori? In fase di controlli, sarà la solita musica, e cioè saranno sempre visitate o quasi le stesse aziende? Che fine faranno i vecchi agricoltori o allevatori? Che fine farà il giovane imprenditore o figlio del vecchio allevatore che ha acquistato recentemente delle quote al di fuori degli anni di riferimento? Che fine farà l'agricoltore che, possedendo bestiame e producendo solo foraggio, non ha rispettato la normale e buona pratica agricola o in campo ha effettuato la rotazione agraria? Risponderanno, forse attingeranno dalla riserva nazionale (altra incognita), ma con quale criterio, visto che è vuota come le nostre tasche?" Staremo a vedere.

Vincenzo Mancuso

Obbligatoria la rintracciabilità del latte

Il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ha pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 30 del 7.2.2005 il decreto 14.1.2005 inerente le linee guida per la stesura del manuale aziendale per la rintracciabilità del latte.

I soggetti coinvolti nella filiera produttiva del latte fresco:

- i titolari degli allevamenti
- i primi acquirenti
- i titolari dei centri di raccolta
- i titolari dei centri di standardizzazione
- i trasportatori

I responsabili delle aziende di trattamento sono tenuti a realizzare, entro sessanta giorni dalla pubblicazione del decreto, il "Manuale aziendale per la rintracciabilità del latte alimentare fresco", per identificare la provenienza e relativa etichettatura.

Gli stabilimenti di trattamento devono indicare nell'etichettatura del latte fresco, oltre alle disposizioni già previste, anche il riferimento territoriale cui fanno capo gli allevamenti di origine del latte impiegato, dal centovesimo giorno dalla pubblicazione sopracitata.

1 Agriturismo, non falso ristorante di campagna!

Queste strutture dovrebbero avere l'interesse di mostrare alla clientela la certificazione di provenienza di carne, formaggi ed altri cibi, di preoccuparsi di mantenere il carattere di artigianalità dell'azienda e, soprattutto, di curare il rapporto umano con gli ospiti, offrendo la spontaneità e la naturalezza, il rispetto di quei valori che il mondo agricolo ancora riesce a coltivare.

Gli agriturismi possono risolvere le sorti dell'agricoltura e della zootechnia, facendosi diffusori delle ricchezze agroalimentari e naturalistiche, avvicinando la gente della città al mondo degli animali; in una parola, animando quella campagna che un tempo, per ragioni diverse, brulicava di gente.

Il contadino e l'allevatore sono rimasti i più tenaci custodi dell'ambiente, ma non lasciamoli soli, valorizziamo le loro risorse e i loro prodotti genuini. Non avremo fatto altro che salvare noi stessi.

Il mondo della macellazione

Formati 25 classificatori di carcasse animali

Una verifica importante nella determinazione dei prezzi della carne



A sinistra: Il dr. Paolo Petrucci mentre tiene la lezione al Corso. In alto, funzionari e partecipanti. In basso, i corsisti inn centro di macellazione.

Il dr. Paolo Petrucci della direzione generale del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali il 24.2.2005 ha tenuto all'ESA di Catania un incontro di completamento del Corso per classificatori di carcasse animali nell'ambito dei centri di macellazione, al fine della rilevazione e determinazione dei prezzi della carne. 25 i tecnici e funzionari degli Ispettorati provinciali dell'Agricoltura partecipanti al corso e già abilitati che andranno a classificare i quarti di animali macellati in Sicilia.

L'operazione di formazione è stata coordinata dalla d.ssa Donatella Schembri, responsabile dell'Unità Operativa 10 dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste, che si occupa dei percorsi formativi. La funzionaria è stata coadiuvata dal direttore CIFDA Sicilia, Carmelo Pappalardo, che ormai rappresenta il braccio operativo dell'Assessorato stesso nella formazione del personale tecnico. "La Sicilia - riferiscono Nino Colombo e Giovanni Viglianisi del Servizio VI dell'Assessorato, quel giorno presenti alla chiusura del Corso - è stata tra le prime regioni in Italia a far partire la formazione di tecnici classificatori".

Ogni struttura di macellazione oggi ha certi obblighi, in particolare la tenuta di un registro su cui riportare tutti i movimenti di bestiame abbattuto, la sua provenienza ed altre informazioni.

Ma inciderà veramente la classificazione delle carcasse sui prezzi di mercato? "Dipende dalla classificazione degli animali vivi o di quelli morti - risponde il dr. Petrucci, al quale abbiamo posto la domanda - Al 90% la classificazione in Sicilia viene fatta su animali



vivi, per cui incide poco sull'elevazione del prezzo della carne al bancone di vendita. La classificazione potrebbe dare invece una mano agli allevatori, i quali si la-

mentano che i loro capi sono mal pagati dai commercianti. Dunque occorre fare un'opera di educazione degli allevatori - continua Petrucci - per convincerli a cedere il bestiame direttamente al centro di macellazione anziché al commerciante. Ma è importante che il classificatore sia al di sopra delle parti e non dipendere dal centro di macellazione. L'onestà e la correttezza di questi tecnici, a parte la competenza, potranno garantire l'allevatore".

La classificazione delle carcasse è obbligatoria per macelli che hanno una capacità media annuale di abbattimento superiore a 75 bovini adulti a settimana. L'Associazione regionale allevatori, in difesa dei produttori, dovrebbe seguire direttamente questo servizio a tutela degli interessi della categoria e per difendere il delicato equilibrio che viene a crearsi tra mercato e centro di macellazione. Intanto gli addetti alla verifica e alla classificazione potranno spiccare multe ai centri di macellazione se le parti di carne descritte non sono state trovate con i requisiti previsti.

S'inaugura dunque una nuova era per allevatori e macellatori, ma si spera che tra le pieghe della norma non si trovino le solite scappatoie che danneggiano l'allevatore e di conseguenza anche il consumatore.

Ignazio Maiorana

Cosa è il C.I.F.D.A.

È un Consorzio interregionale, con sede a Cagliari, per la formazione di Divulgatori agricoli tra le Regioni Sicilia e Sardegna (Reg. CEE 270/79), istituito nel 1982 e approvato dal Consiglio regionale sardo. La sede operativa della struttura siciliana del C.I.F.D.A. è ospitata presso l'Ente di Sviluppo Agricolo siciliano a Catania.

Dal punto di vista giuridico la struttura si configura come Consorzio tra le regioni Sardegna e Sicilia di natura pubblica senza scopi di lucro. La regione capofila è la Sardegna che si occupa di predisporre il programma formativo, il bilancio, e curare gli aspetti amministrativi e contabili per le due regioni. Tra le sue finalità il Consorzio ha la formazione, l'aggiornamento ed il perfezionamento dei tecnici e divulgatori polyvalenti e specializzati e del personale direttivo in materia di divulgazione agricola e assistenza tecnica e amministrativa dei servizi di sviluppo agricolo delle regioni Sardegna e Sicilia nonché delle organizzazioni di assistenza interazienda-

li, associazioni di produttori, organizzazioni cooperative agricole, associazioni di allevatori e coltivatori giuridicamente riconosciute ed altri enti e/o istituzioni operanti in agricoltura. Ha alle spalle una intensa attività di corsi di formazione per una notevole numero di tecnici e operatori del settore agricolo.

La progettazione dei singoli interventi viene curata dai formatori in stretta collaborazione con le Direzioni che, in linea con i programmi approvati dal Consiglio di Amministrazione, garantiscono la coerenza degli interventi con i fabbisogni rilevati.

Il C.I.F.D.A. ha collaborato con Enti, Istituti di ricerca, Università e Comunità Locali per la realizzazione di attività formative e di sperimentazione circa le metodologie partecipative allo sviluppo rurale e si pone l'obiettivo di studiare e sperimentare un sistema di valutazione della ricaduta sul territorio dei propri interventi di formazione. Le risorse economiche per il funzionamento del C.I.F.D.A. provengono dalla Regione Sardegna e dalla Regione Sicilia. Anche l'Unione Europea ed il Mi.P.A.F. hanno finanziato dei progetti per "Attività di sostegno ai servizi di sviluppo per l'agricoltura".

Un corso per casari a Palazzolo Acreide (SR)

Obiettivo i formaggi a pasta molle

Con l'argomento dal titolo "Tradizione casearia siciliana e spinte innovative" si è aperto il 21 febbraio il corso per casari-allevatori presso il nuovo caseificio della Fattoria Aurora di Palazzolo Acreide, organizzato dal Consorzio provinciale allevatori di Siracusa guidato dal presidente avv. Carlo Giuliano. L'iniziativa (9 incontri) è stata finanziata dall'Amministrazione provinciale di Siracusa attualmente guidata dal presidente Marziano e registra circa 25 iscritti. "E' un corso pratico che ha ridotto al minimo la parte teorica - ha spiegato il dr. Salvatore Apollo dell'ARAS di Siracusa - ed è stato riservato a coloro che hanno già le mani in pasta. Illustri maestri casari (il meglio d'Italia) sono stati coinvolti come docenti e si cercherà di trasferire agli iscritti l'arte casearia per la produzione di formaggi che possano conquistare nuovi palati, soprattutto giovani consumatori".

Il caseificio che ospita il corso è stato realizzato grazie ai Patti territoriali e può lavorare 4000 litri di latte al giorno. L'addetto alla caseificazione è Santo La Pira e si è qualificato presso il corso lattiero-caseario di Lodi ed ha avuto una precedente esperienza come responsabile della produzione in un caseificio ligure.

All'inaugurazione del corso erano presenti il presidente del Consorzio Giuliano; l'assessore comunale di Palazzolo Acreide, Antonietta Trombadori; il capo dell'Ispettorato provinciale dell'Agricoltura di Siracusa, Giuseppe Arezzo; il deputato regionale Giancarlo Gonfalone e il direttore dell'Area tecnico-scientifica dell'ARAS, Andrea Trusculli.

"Osservando il panorama nazionale dei formaggi - ha esordito Carlo Giuliano - ci siamo accorti che mancano i formaggi a pasta molle che costituiscono una strada nuova nel settore. Noi siamo titolari del più buon latte d'Italia e la nostra nazione è al secondo posto nel consumo mondiale di formaggi a pasta molle. La grande battaglia da vincere è quella di produrre latte di alta qualità. Il latte è un alimento delicato che sotto il profilo della salute umana dà problemi se non lo si sa utilizzare. Un tavolo di lavoro - ha informato il presidente del Consorzio allevatori - è stato costituito tra istituzioni del settore perché il reddito del latte venga ripartito



equamente. E' opportuno che ci si incontri, però, per fissare il prezzo del latte e per il rispetto dei tempi di pagamento del prodotto agli allevatori. Ma bisogna superare l'individualismo sviscerato, malattia endemica dell'allevatore siciliano, e fare alleanza con la più grande categoria umana: i consumatori. Li dobbiamo raggiungere e offrirgli i prodotti migliori". Il presidente Giuliano ha infine annunciato che organizzerà per il 1° maggio la Festa degli allevatori che abbia finalità aggregative tra produttori e consumatori.

"Siracusa non ha solo il barocco - ha ricordato Antonietta Trombadori - ma altre ricchezze che non vanno sciupate. Occorre vendere bene la nostra immagine per una ricaduta in campo turistico. La presenza dei formaggi nella gastronomia locale può fare tanto".

Arezzo dell'Ispettorato Agricoltura ha ringraziato l'ARAS di Siracusa e il presidente del Consorzio che apprezza per il dinamismo nel settore. "Nell'osservatorio dei prezzi deve rientrare anche il latte - ha detto fra l'altro -, dobbiamo superare gli ostacoli che si frappongono nella produzione. In Sicilia quella di Siracusa in quantità è seconda solo a Ragusa".

"Latte fresco crudo e carne frollata - ha sostenuto l'on. Gonfalone - potrebbero portare la provincia di Siracusa e la Sicilia alla ribalta nazionale nell'ambito della gastronomia di qualità e dei prodotti tipici".

"Siamo qui come ARAS - ha infine precisato il capo dell'Area tecnica e scientifica Trusculli - per porre in campo ogni elemento che possa concorrere a migliorare la com-



Il caseificio dentro e fuori



Il casaro La Pira e la sua assistente

petitività". Ha quindi fatto scorrere in video proiezione schemi con dati e immagini a supporto di questa volontà e delle strategie adottate dall'organismo degli allevatori.

"Promozione, certificazione e qualità sono i punti di forza per raggiungere l'obiettivo di imporre i nostri formaggi ai consumatori", egli ha detto ancora, illustrando brevemente le caratteristiche di tutti i formaggi siciliani che, insieme al vino, sono prodotti ricchi di antiossidanti che prevengono le malattie tumorali. "Preziose sostanze contenute in misura dieci volte superiore rispetto ad altri formaggi.

"L'azienda autocertifica e controlla il livello di garanzia in cui opera, per sé e per

i consumatori - conclude l'on. Gonfalone -. Adesso pare che anche l'ambiente naturale di produzione può essere certificato in aggiunta al luogo di caseificazione."



L'on. Gianfranco Gonfalone

L'impegno dell'Istituto Sperimentale Zootecnico nel Messinese

Ricerca scientifica e prospettive di mercato a supporto dell'attività degli operatori zootecnici siciliani

Irappresentanti dell'Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia, dell'Azienda regionale Foreste Demaniali e dell'Istituto Zooprofilattico hanno dato vita ad un'associazione temporanea di impresa per la creazione del TIFASS (Tutela e Incremento della Fauna Selvatica Siciliana) che avrà sede nell'azienda Tono di Spartà, nei pressi di Ganzirri, gestita dall'Istituto Zootecnico.

Il Centro di ricerca sugli uccelli rapaci e migratori

Obiettivo dell'iniziativa è la creazione di un centro di ricerca sui movimenti dei rapaci e degli uccelli migratori in una zona che registra numerosi passaggi, grazie anche alla presenza delle grandi vasche per l'allevamento dei frutti di mare. Oltre all'esame dei flussi, che favorirà la conservazione delle specie a rischio di estinzione, ci sarà anche un ambulatorio per il soccorso dei volatili in difficoltà: gli animali che non potranno essere salvati saranno sottoposti ad un processo di tassidermia, una sorta di imbalsamazione, che consentirà di allestire una mostra permanente all'interno del CEMECON (Centro Mediterraneo per la Conservazione della Natura) per la documentazione e la promozione dell'attività dei tre enti fondatori, i quali allestiranno un Parco didattico aperto alle scolaresche ed ai visitatori.

Nei progetti è previsto anche un collegamento video a circuito chiuso con Parchi e Riserve della provincia di Messina, attraverso il quale sarà possibile seguire gli animali durante la loro vita quotidiana senza disturbarli. L'Azienda Tono di Spartà sarà anche sede di un osservatorio per il controllo genetico della fauna selvatica siciliana.

Bisogna riportare in purezza il cavallo Sanfratellano

Questa attività si aggiunge a quella che l'Istituto Zootecnico svolge all'interno del Parco dei Nebrodi dove particolare attenzione è stata dedicata al cavallo Sanfratellano che, importato in Sicilia all'epoca dei Normanni, rappresenta per la sua linea elegante e la sua attitudine al lavoro una risorsa importante del nostro allevamento. Il lavoro dei tecnici dell'Istituto si è rivolto soprattutto all'obiettivo di riportare in purezza la razza, con incroci selezionati attraverso criteri genetici e morfologici, e adesso la sede di Palermo ospita degli esemplari di notevole bellezza che costituiranno il nucleo del progetto di ripopolamento nella zona d'origine.

Il suino nero apprezzato anche a Parma

L'altro animale oggetto di studio e ricerca è il Suino nero dei Nebrodi, le cui particolari caratteristiche organolettiche hanno suscitato interesse soprattutto nell'industria degli insaccati. L'Istituto Zootecnico ha avviato un accordo di collaborazione con alcune aziende che ricadono nel territorio del Parco, per sperimentare ed individuare le tecniche di allevamento più adeguate alle esigenze della trasformazione. A questo scopo è stato insediato un comitato tecnico cui partecipano anche le Università di Palermo e Messina, l'Associazione Regionale Allevatori, l'Assessorato regionale Agricoltura (Servizio Sviluppo) e l'Istituto Zooprofilattico, per definire un disciplinare con le indicazioni sui percorsi da seguire nell'alimentazione e nel ricovero degli animali. Uno degli aspetti più importanti, infatti, riguarda l'allevamento "a cielo aperto" nelle zone boschive, che garantisce l'alimentazione naturale evitando l'accumulo del grasso, caratteristico dei soggetti mantenuti immobili all'interno delle stalle. I tecnici dell'Istituto stanno inoltre seguendo direttamente il cosiddetto "finissaggio", ossia gli ultimi tre mesi di vita del suino prima della macellazione, per valutare le differenze delle carni fra gli animali nutriti con ghiande, dove queste vengono prodotte, o con orzo e fave, alimenti comunque naturali, allo scopo di scegliere il cibo più adatto. L'obiettivo finale è quello di organizzare e razionalizzare l'allevamento in funzione delle prospettive del mercato, anche perché, a seconda della destinazione, cambiano il peso e la taglia che deve avere l'animale. Ad esempio, per la macellazione della carne fresca il peso ideale è di 60 chili; per la produzione di salami e salsicce circa 100 chili, mentre per il prosciutto almeno 120 chili, in quanto la coscia deve raggiungere una certa dimensione. E' evidente quindi che occorre un raccordo fra gli allevatori e le aziende di trasformazione per orientare la produzione verso le richieste del mercato.

A tal proposito, oltre che sul piano della ricerca, si sta operando per la promozione del prodotto, infatti è già operante l'accordo con il Consorzio dei produttori del prosciutto di Parma, i cui metodi di conservazione sono stati applicati agli insaccati provenienti dalla Sicilia. Ciò ha consentito di effettuare un confronto fra i prosciutti stagionati in Emilia e quelli prodotti sui Nebrodi, importando le tecniche più efficaci per migliorare la qualità.

Un'altra importante iniziativa riguarda il coinvolgimento del marchio "Slow Food" per la distribuzione in locali e salumerie di prestigio: sono stati effettuati dei laboratori di assaggio con i commercianti del settore, i quali hanno avuto modo di apprezzare la bontà del prosciutto dei Nebrodi come è accaduto anche al Salone del Gusto di Torino. L'insaccato siciliano ha infatti confermato di possedere tutti i requisiti per diventare un prodotto di nicchia con un valore aggiunto notevole per gli allevatori.

La ricerca, insomma, secondo la strategia sostenuta in pieno dal presidente dell'Istituto Zootecnico, Nino Amato, non può rimanere avulsa dall'aspetto economico, se si vuole offrire un supporto reale all'attività degli operatori zootecnici siciliani.

Telecamere sui prodotti tipici

Vetrina di Linea Verde in Sicilia



Sopra: una foto ricordo prima delle riprese televisive tra personale dell'ARAS e allevatori. Qui a fianco il presidente dell'ARAS Bronzino illustra i formaggi siciliani allo chef Vissani



Da Palermo e Termini Imerese a Ragusa, nel mese di febbraio RAI 1 ha puntato riflettori e telecamere sulle ricchezze agroalimentari e gastronomiche siciliane, mostrando molta attenzione verso le tipicità dell'Isola e riprendendo l'ambiente, i paesaggi e gli animali che danno alimento all'uomo.

La nota trasmissione televisiva *Linea Verde*, condotta da Paolo Brosio e dallo chef Gianfranco Vissani, per la regia di Angelo Vitale, ha dedicato alcune puntate ai processi di caseificazione del latte, al settore vitivinicolo, al pesce, alla ricchissima pasticceria si-

ciliana, alla frutta ed agli ortaggi. Una ventata di pubblicità per il made in Sicily che contribuisce a sensibilizzare i consumatori all'uso dei cibi genuini della loro madre terra.

L'ARAS è stata chiamata a collaborare nell'organizzazione delle aziende produttrici di formaggio, proponendo quelle realtà artigianali legate ancora alla secolare tradizione casearia, con allevamenti allo stato brado nei pascoli ricchi di essenze vegetali aromatiche che firmano la fragranza della millenaria arte di lavorazione del latte e di stagionatura del prodotto caseificato.



Madonie

Alle porte del Parco il “santuario” del formaggio

Tony e Isabella Lo Curto hanno saputo captare il flusso turistico e offrire la qualità

Cosa sarebbe successo all'azienda zootecnica di Tony Lo Curto se fosse stata ubicata lontano dalla strada provinciale che dalla litoranea porta a Piano Battaglia? Forse ciò che è successo agli altri allevamenti più distanti dalle più importanti vie di comunicazione: difficoltà di raggiungere il mercato e problemi nella vendita del prodotto. Invece, grazie a questo nucleo di 25 bovine di



razza Bruna che fanno del buon latte biologico, l'azienda Lo Curto, situata sul ciglio della strada in contrada S. Agata a Collesano (PA), s'impone alla vista di quanti, appassionati della montagna e attratti da una realtà artigianale, non risparmiano una visita alla ricerca di cibi genuini.

“Vendiamo tutto il prodotto che produciamo – afferma Tony –, fresco e stagionato: la provola delle Madonie in diverse pezzature ed anche affumicata; la mozzarella di vacca, la scamorza, la ricotta fresca e salata, la crescenza o stracchino, il canestrato primo sale con peperoncino o pepe nero”.

La storia di questo geometra votato alla campagna e agli animali comincia nel 1982 quando mette in pratica un consiglio del controllore zootecnico dell'ARAS, Giovanni Meli. Così Tony Lo Curto acquista in Puglia 12 giovenche gravide di razza Bruna e dà inizio alla sua avventura nel mondo delle vacche da latte. Dopo alterne vicende e alti e bassi produttivi, nel 1998 l'impresa agricola viene ristrutturata e nel 2000 arricchita di un caseificio e un punto vendita aziendali facendo ricorso agli interventi dei Patti Territoriali e ottenendo anche il certificato di azienda biologica nel ramo olivicolo, zootecnico e cerealicolo. Poi le autorizzazioni per la vendita diretta dei prodotti, “l'unico modo – conferma Lo Curto – per avere un reddito dignitoso e accettabile”.

A sostenerlo come moglie e collaboratrice è Isabella Gargano, ragioniera, che impara presto l'arte della caseificazione ed ha buoni modi per adoperarsi con la clientela dietro il bancone di vendita. La coppia ha due bambini che rappresentano, in un futuro non lontano, la continuità dell'azienda.

Il caseificio può lavorare 600 litri di latte al giorno, ma Tony non intende aumentare il carico di vacche da latte. Tutt'al più progetta di realizzare una macelleria rurale dove si venderanno direttamente le carni di qualità superiore grazie all'allevamento allo stato brado. “Gli animali entrano in stalla solo per la mungitura – tiene a precisare Lo Curto –, se questo non consente la massima produzione di latte è però vero che si eleva la qualità. Lo stesso principio vale per la produzione della car-

ne: con l'incrocio tra Limousine e Bruna o indigene risolvo anche il problema della commercializzazione, questione che ha mortificato sempre il lavoro dell'allevatore”.

L'azienda fa in modo di assicurare la rimonta interna mediante la fecondazione artificiale in purezza di razza delle migliori fattrici. Sul resto delle bovine opera naturalmente il toro Limousine. L'allevamento registra una produzione media di latte di 40 q l'anno a vacca, “un dato non molto elevato – ammette l'allevatore – in quanto la razione alimentare giornaliera non fa uso di organismi geneticamente modificati”.

“Idee chiare e buona volontà, con una buona dose di senso del sacrificio, è il cocktail del successo aziendale”, ci dice con piglio imprenditoriale e una certa grinta Isabella. “La donna svolge un ruolo fondamentale in questo tipo di aziende – continua la moglie di Tony –, soprattutto all'interno del caseificio e nel rapporto col pubblico. Ma anche l'igiene e l'ordine contribuiscono a lavorare meglio. E la mano femminile in questo è insuperabile”.

A parte la macelleria rurale, un altro obiettivo è in calendario per i coniugi Gargano e Lo Curto: la realizzazione di un'area attrezzata all'interno del perimetro aziendale dove si potrà godere il paesaggio e degustare i prodotti. Inoltre l'azienda ospiterà incontri scolastici e allestirà una fattoria didattica.

E l'Associazione allevatori quanto ha contribuito alla crescita dell'azienda? “Siamo partiti con la guida e l'assistenza dell'ARAS – risponde Tony Lo Curto –, ma ora la categoria deve organizzarsi subito per dare il massimo impulso alla commercializzazione diretta dei prodotti”.

Ignazio Maiorana



Vacche al pascolo nell'azienda Lo Curto.

Sotto, Tony e la moglie Isabella durante la lavorazione del latte
Nelle altre foto i prodotti dell'azienda



E ora la capra pazza...

BSE: rilevato il primo caso in Europa

State tranquilli, signori consumatori italiani! Ormai siete abituati all'esasperante allarmismo creato dai mass media che oltretutto danneggia i precari equilibri di mercato.

Dopo che gli scienziati europei hanno confermato il 28 gennaio 2005 che il cervello di una capra francese si è rivelato positivo alla Bse (morbo della mucca pazza), la Commissione Ue ha immediatamente annunciato un aumento dei test di sorveglianza. "Voglio rassicurare i consumatori - ha detto il commissario europeo per la salute Markos Kyprianou - e dire che le misure di sicurezza esistenti nell'Unione garantiscono un alto grado di protezione", tanto che "il caso è stato scoperto proprio grazie al programma di sorveglianza europeo sugli ovi-caprini". Un programma applicato anche in Italia dove le autorità hanno già dato da mesi la disponibilità ad incrementare il livello di sorveglianza. La Commissione Ue propone, comunque, di intensificare i test di ricerca sui caprini durante almeno sei mesi. Si tratterebbe di 200.000 test su animali sani nell'Unione. La proposta è stata presentata agli esperti veterinari europei nel Comitato per la catena alimentare Ue il

2 e 3 febbraio scorsi. La capra malata è stata individuata nel 2002 nell'ambito di un ampio programma di sorveglianza comunitario per ricercare eventuali ceppi di Bse in piccoli ruminanti. I test sull'animale macellato risultarono positivi ad una encefalite spongiforme trasmissibile diversa rispetto agli abituali ceppi di scrapie (una malattia degli ovi-caprini simile alla Bse ma non trasmissibile all'uomo). Inoltre, il capo era l'unico animale infetto del gregge. Tutti gli altri esemplari furono abbattuti e i 300 test effettuati sono risultati negativi. Dall'aprile del 2002 sono stati sottoposti a questo test più di 140.000 caprini, con risultati - ha sottolineato Kyprianou - che indicano che l'incidenza di malattie trasmissibili come la scrapie è molto limitata.

La Calabria vanta un'autorevole presenza della capra nella gastronomia. Anche in Sicilia, in particolare sui Nebrodi e sulle Madonie, la tradizione culinaria annovera interessanti piatti a base di saporitissima carne caprina. La Sanità italiana ha tanti difetti, ma quella Veterinaria ha dimostrato di essere molto vigile. Grazie ai severi controlli, i consumatori possono considerarsi veramente fuori pericolo.

Un corso per la tosatura delle pecore Mollate le forbici, ora c'è il rasoio elettrico!

Un corso pratico di tosatura elettrica delle pecore, organizzato dall'ARAS, avrà luogo ad aprile prossimo in due località della Sicilia Occidentale e Orientale. "Vogliamo dar modo ai pastori di conoscere e applicare una tecnica sbrigativa - dice Michele Cavalli, membro della Giunta regionale dell'Associazione allevatori e vicepresidente dell'Associazione nazionale della pastorizia -. L'anno scorso abbiamo cronometrato alcune fasi della tosatura per mano di esperti pugliesi: in media 50 pecore all'ora è il dato che vogliamo ricordare agli operatori del settore. Con la nuova tecnica, messa a punto da allevatori neozelandesi, l'animale viene adagiato con la parte posteriore a terra. Così lo si può girare e rigirare dolcemente per tosarlo senza alcuno stress". Considerato seriamente questo lavoro potrebbe avere un buon futuro. "Non è escluso - dice ancora Cavalli - che l'ARAS acquisirà le attrezzature per dare un servizio agli allevatori".

Sono dunque aperte le iscrizioni. Per informazioni più dettagliate gli allevatori possono rivolgersi all'Area Tecnico-scientifica dell'ARAS (Palermo, via P.pe Belmonte, 55, tel. 091 585109) oppure al responsabile dell'ARAS della propria provincia.



La Leishmaniosi

Un incontro per saperne di più

La leishmaniosi, malattia parassitaria causata da un protozoo del genere *Leishmania*, rappresenta un tipico esempio di zoonosi, ovvero di malattia trasmissibile dall'animale all'uomo. Il ciclo biologico si realizza attraverso l'intervento di un insetto vettore ematofago, responsabile della trasmissione del parassita ai mammiferi.

Storicamente la prima descrizione di una lesione cutanea da *Leishmania* risale a Cunningham (1885). In Italia la prima segnalazione di *Leishmania* nel cane risale al 1910 (a Messina). La scuola palermitana di medicina ha introdotto per prima, nel 1915, la terapia con antimonio per la cura della leishmaniosi viscerale.

Attualmente, nel nostro Paese il numero dei casi di infezione è in continuo e costante aumento, rappresentando un serio problema per la salute umana e animale. Il maggiore rischio di infezione per l'uomo esiste nei soggetti con sistema immunitario compromesso quali, ad esempio, gli HIV positivi. Tali individui, oltre ad acquisire la patologia con una certa facilità, contribuiscono alla sua ulteriore diffusione. In Italia la forma viscerale è sostenuta esclusivamente dalla *L. infantum*. In Europa il principale serbatoio di *L. infantum* è il cane.

Dati ottenuti da indagini precedenti mostrano che la Sicilia è una regione ad elevata endemia di Leishmaniosi canina, diffusa in tutto il territorio a causa delle condizioni ambientali e climatiche che favoriscono il ciclo vitale del protozoo e dell'insetto vettore.

Nel 2003 il Ministero della Salute, in considerazione della velocità con cui la malattia sta rapidamente diffondendosi anche nel resto della nazione e dell'Europa continentale, ha istituito a Palermo il Centro di Referenza Nazionale per le Leishmaniosi animali (C.Re.Na.L.), con sede presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia. L'obiettivo del C.Re.Na.L. è offrire un Centro di eccellenza per la ricerca, la formazione e l'informazione nel campo specifico delle Leishmaniosi animali, con un'attenzione speciale alle collaborazioni nei confronti dei Paesi del bacino del Mediterraneo ed adottando sistemi di divulgazione e prevenzione della patologia.

A questo riconoscimento prestigioso si aggiunge l'incarico affidato dal Ministro della Salute all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, vincitore di un bando di gara internazionale, di organizzare, dal 10 al 15 aprile c.a., il III congresso mondiale sulla Leishmaniosi, "Worldleish 3", presso "Città del Mare" a Terrasini (PA). In tale occasione, alla presenza di circa 1000 partecipanti, saranno istituiti forum, tavole rotonde, comunicazioni scientifiche e seminari sullo stato dell'arte della malattia, in cui studiosi provenienti da tutto il mondo potranno mettere a confronto le differenti scoperte e gli approcci utilizzati. Inoltre il congresso sarà un'ottima opportunità per discutere, dettare le basi e fissare gli obiettivi per gli interventi futuri. La straordinaria ospitalità della Sicilia, la sua storia, le bellezze naturali faranno sì che lo scambio culturale e scientifico risulti assai elevato e stimolante. Inoltre, per i partecipanti saranno previste anche visite guidate ed escursioni, allo scopo di diffondere nel mondo la conoscenza delle ricchezze paesaggistiche e delle tradizioni tipiche della nostra regione.

Un altro importante auspicio, da parte dell'IZS Sicilia, è di giungere presto al completamento delle sperimentazioni in corso per l'allestimento di un vaccino contro la Leishmaniosi canina, così da tutelare la salute dei nostri animali domestici attraverso un trattamento immunizzante efficace e di successo.

Calendario delle prossime fiere internazionali

- 8-9 giugno National German Holstein - Oldenburg (Germania)
- 15-19 giugno Semana Verde de Galicia - Silleda (Spagna)
- 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 International Holstein Québec (Canada)

Bollettino commerciale

Un servizio offerto alle aziende assistite dall'ARAS

- 2- Vendonsi in S. Margherita (AG) 100 pecore e 2 arieti di razza Valle del Belice iscritti al Libro Genealogico (tel. 339 3464087).
- 2- Vendonsi in Castronovo di Sicilia (PA), nell'azienda Di Franco, 2 vasche di refrigerazione latte, litri 1200 ciascuna, in ottime condizioni (tel. 328 5328268).
- 2- Vendonsi in Monreale, azienda F.lli Palazzolo, 200 pecore e alcuni arieti di razza Comisana iscritti al Libro Genealogico (tel. 333 2443225 - 333 8950191).

Quando la caseificazione dimentica la tradizione...

“Non facciamo scomparire i formaggi della montagna!”

L'ARAS è continuamente impegnata ad organizzare e valorizzare la produzione casearia in Sicilia, operandosi per la sensibilizzazione al consumo dei formaggi di qualità di origine certificata. Tuttavia ancora permangono ostacoli e aspetti contraddittori che limitano il regolare rapporto tra produttori e mercato e che l'Associazione degli allevatori supererà col supporto di Conal Servizi, una società tra Consorzi di produttori per la vendita diretta dei prodotti della campagna. Teniamo aperto il dibattito sull'argomento ospitando l'opinione di un allevatore di San Mauro Castelverde (PA), una località montana che fa da cerniera ai Parchi dei Nebrodi e delle Madonie, dove la zootecnia resiste in condizioni non facili.

Quando si cominciò a parlare con una certa insistenza di genuinità, tipicità e qualità, molti produttori caseari videro in quest'azione pubblicitaria una speranza per il loro futuro dove i formaggi prodotti con cura e dedizione potevano affermarsi in un mercato sempre più esigente. Il consumatore ben informato avrebbe apprezzato i prodotti di qualità con considerevole ritorno economico per i bravi produttori. Ma se il presupposto teorico non fa una piega, perché, in pratica, le cose non sono andate esattamente così? Purtroppo si assiste ad una involuzione del mercato dove i prodotti caseari artigianali, anziché rientrare nella fascia privilegiata dei prodotti tipici, si trovano in concorrenza con i prodotti industriali che di tipico e genuino hanno ben poco.

Attentare ad un prodotto di tradizione millenaria non è certo cosa da poco! C'è voluto un massiccio bombardamento di direttive comunitarie giustificato da un igienismo esasperato; imporre direttive che prevedono bagni, antibagni, spogliatoi, trattamento dei reflui ed ampie superfici piastrellate, soprattutto per le aziende silvo-pastorali, peraltro ostacolate dai divieti di costruzione nelle zone boschive, equivale a decretarne la chiusura. Dalla classe politica, quindi, si attende maggiore attenzione al problema, anche se qualche modesto tentativo nel passato c'è stato, in particolare nel '98 col decreto "salvasapori" firmato dall'allora assessore regionale all'Agricoltura Cuffaro che autorizza l'utilizzo di attrezzatura tradizionale nella caseificazione (tinocze in legno).

Ma torniamo al nostro formaggio che, come si sa, è prodotto essenzialmente con latte, caglio e sale. Un tempo (ante direttive CEE) chi produceva latte lo caseificava sul posto appena munto e a temperatura fisiologica (quindi niente trasporti e niente sbalzi termici). Oggi la maggior parte del latte da caseificare è quasi sempre prodotto da più mungiture, refrigerato e trasportato al caseificio anche a notevole distanza. È indubbio che queste operazioni contribuiscono (nonostante il progresso tecnologico dei mezzi impiegati) ad un peggioramento del latte, con aumento esponenziale della carica batterica, acidità ecc., al punto che non può essere convenientemente caseificato "crudo". Anche se qualcuno dice "lo voglio vivo", per la caseificazione di un latte così strapazzato, per evitare tutta una serie di fermentazioni indesiderate, risulta indispensabile un trattamento termico in grado di eliminare buona parte della carica batterica che si è sviluppata. Con questo procedimento si ottiene un latte quasi sterile ma anche degradato sia organoletticamente sia qualitativamente. Il formaggio che se ne ottiene sarà privo di occhiature ma anche insipido, di colore tendenzialmente bianco e poco o niente stagionabile.

Con il caglio, secondo ingrediente del nostro formaggio i problemi aumentano. Se chiediamo alla nuova generazione di casari siciliani che cos'è "u scupinu" i giovani casari penseranno a qualche attrezzo per la pulizia, mentre i più anziani sanno sicuramente che si tratta del sacco ricavato con la pelle intera di un agnello o capretto dove si conservava il caglio, al riparo da sbalzi termici e dalla luce.

Ricordo tutti questi particolari per sottolineare che certi sistemi arcaici, anche se adottati nel tempo empiricamente, non dovrebbero certo essere azzerati a colpi di direttive se non si ha la certezza del miglioramento successivo.

Quando gli igienisti comunitari erano ancora impuberi, capretti e agnelli venivano macellati in azienda subito dopo un'abbondante poppata. All'eviscerazione il



Due giornaliste in un caseificio tradizionale

primo stomaco veniva subito legato e appeso per raffreddare al più presto, poi messo sotto sale. Il caglio che si otteneva in questo modo aveva poco a che vedere con quello che ci propongono in commercio o con quello che possiamo recuperare negli attuali macelli a rigorosa normativa CEE, dove la macellazione avviene dopo diverse ore dalla poppata, il contenuto del primo stomaco è quasi completamente digerito e per motivi logistici, in un macello, si sa, c'è macello, diventa difficile recuperare il caglio e paradossalmente lavorare in condizioni igieniche accettabili.

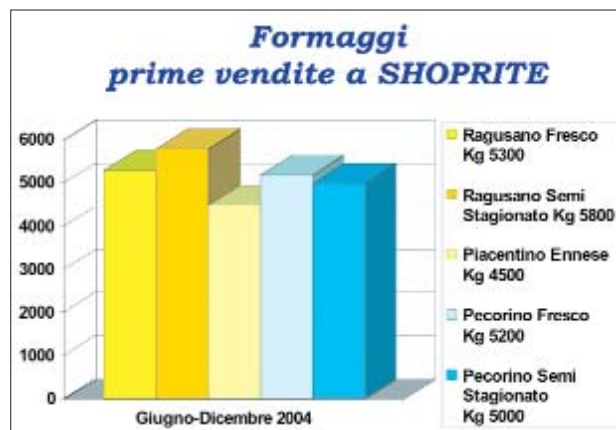
Quanti morti e feriti abbiano provocato nella specie umana capretti ed agnelli macellati e trasportati sotto pelle anziché spellati e sistemati nei moderni sacchetti di plastica non si sa... Forse gli igienisti diranno che a quei tempi non esistevano accurate indagini statistiche, ma sta di fatto che oggi tutto questo è severamente vietato.

Privi come siamo rimasti del caglio tradizionale i nostri formaggi tipici risultano senza anima, spersonalizzati e nel migliore dei casi con somiglianze (in brutta copia) a Emmental o Parmigiano. Nessuno può mettere in dubbio che questi ultimi siano degli ottimi formaggi di fama mondiale, ma è anche vero che questi formaggi sono prodotti in stabilimenti tecnicamente dotati, in grado di "resuscitare" con appositi innesti e correttivi il latte spento, e lo fanno così bene che questi formaggi superano brillantemente la prova più difficile: la stagionatura. Provate di contro a stagionare un cacio-cavallo spacciato per tipico: forse l'unica cosa che resterà integra sarà la parte non commestibile ovvero cordicella, etichetta e bollino CEE, il resto non vi tenterà certo a peccati di gola. Ovviamente non voglio generalizzare, ma sono convinto che una buona percentuale di "curatoli moderni" (casari) incapperebbe nella prova della stagionatura. È tutta qui la preoccupazione e la rabbia di chi ancora produce. C'è poco da stare allegri se la concorrenza produce peggio di te o non è all'altezza, vero com'è stato sempre che un prodotto scadente immesso sul mercato danneggia anche quello buono. Non per nulla la più importante strategia di un consorzio di produzione è quella di autocontrollarsi attraverso una seria commissione per il rispetto del disciplinare di produzione che lo caratterizza. C'è un altro elemento che contribuisce allo scadimento qualitativo del nostro formaggio. Infatti, rigide disposizioni impongono l'uso di acqua certificata potabile e, visto che sull'argomento la burocrazia raggiunge livelli insormontabili, la soluzione più semplice è quella di rifornirsi alla rete idrica comunale, senonché abbiamo scoperto, a nostre spese, che un'acqua con aggiunta di cloro crea problemi per il formaggio.

Fortunatamente tutto questo succede dopo anni che una saggia e previdente legge, per evitare sovraffollamenti "comunitari", aveva chiuso per tempo i manicomi!

Mauro Giallombardo

L'attività di Conal Servizi



Gli "attori" del progetto "Cheese in USA"



Medial a Palermo

La città di Palermo ha registrato, a fine febbraio, l'edizione 2005 di Medial, la manifestazione fieristica organizzata dall'Ente Fiera palermitano, voluta dalle istituzioni regionali, provinciali e comunali, che pone in vetrina da qualche anno il settore alimentare. Tra gli stand molti sono stati quelli di carattere agricolo e dolciario e scarsa è stata la presenza nel settore caseario. Tra gli allevatori ha incuriosito particolarmente lo stand dei formaggi caprini di Antonino Mineo (Collesano) che da anni si cimenta caparbiamente a sperimentare ogni tipo di prodotto

possibile, frutto della trasformazione del latte delle sue capre di razza Maltese. Scarso il numero dei visitatori, forse anche per il fatto che la fiera ha coinciso con un'ondata di maltempo persistente.



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 Trucelli

In questo numero:
Mauro Giallombardo
Vincenzo Mazzola

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.