



33° ANNO, n. 6
LUGLIO 2007

Sicilia Zootecnica

Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente



Mensile dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia

Modica: i Meeting sotto il carrubo

La Modicana:

“Una stella della zootecnia iblea”



Anche in Sicilia si dà un prezzo al latte bovino

Accordo tra produttori e trasformatori

Palermo, 11 luglio 2007 - Dopo otto ore di trattative che hanno visto “sequestrati” in Assessorato regionale Agricoltura i fautori dell'intesa, finalmente c'è un accordo fra trasformatori e organizzazioni di produttori sul prezzo regionale del latte fresco di vacca per la campagna 2007-2008. L'aumento del prezzo è stato stabilito con decorrenza 1° maggio 2007.

Da 18 anni si era in attesa che dal tavolo della concertazione tra le parti interessate venisse fuori un risultato concreto. Un passo avanti si è fatto. Un valido contributo per l'equilibrio della contrattazione lo ha offerto l'assessore prof. Giovanni La Via. Informalmente le trattative sono iniziate a fine marzo scorso ed hanno visto tra i protagonisti anche l'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia. “È stata una grande soddisfazione, intanto, essere riusciti a far dialogare le organizzazioni di categoria e le cooperative di produttori con i rappresentanti degli stabilimenti di caseificazione – dichiara il direttore regionale dell'ARAS Carmelo Meli, presente all'incontro –. È iniziato un percorso necessario che potrà mettere ordine nel comparto e si è consolidato un rapporto tra le parti che col dialogo potrebbe dare risultati ancora più tangibili per il lavoro degli allevatori”.

Hanno fortemente voluto questo accordo anche la Coldiretti, la CIA, la Confagricoltura, la Lega e la Confederazione delle Cooperative, l'Assolatte, l'AGCI e le Organizzazioni di pro-

duttori che ritorneranno ad incontrarsi

anche in favore delle singole aziende di allevatori per definire i tempi e le modalità di pagamento, il prezzo, i parametri qualitativi e la valorizzazione della qualità del latte. In questo modo si danno maggiori certezze al mondo allevatorio e si può rilanciare il made in Sicily tra i consumatori della nostra regione.

Insieme al prezzo regionale del latte sono state stabilite una serie di garanzie per i conferitori.

L'adeguamento del prezzo del latte, pari a quello siglato a marzo scorso in Lombardia (cioè 22,64 delle vecchie lire), porterà agli allevatori sicuramente un po' di ossigeno, anche se verrà parzialmente assorbito dall'aumento del prezzo dei cereali e dei costi di gestione.



La Pezzata
Rossa Italiana

**Bivalenza e
resistenza
della razza**

La DOP al Piacentinu Ennese

Vicino il rilascio della “patente” casearia

Avvenuta la pubblica audizione a Enna

Con la pubblica audizione, svoltasi il 19 luglio nel Palazzo Chiamomonte di Enna, è partita la procedura per il riconoscimento della denominazione di origine protetta (DOP) del formaggio Piacentinu Ennese. I funzionari del Ministero delle Politiche Agricole e Alimentari, Varese e Mari, che poi hanno spiegato l'iter per il riconoscimento della DOP, nella pubblica audizione sono stati confortati dagli interventi del direttore sanitario dell'Istituto Zooprofilattico della Sicilia, Santo Caracappa (che ha condotto e moderato il confronto), del responsabile ARAS di Enna, Sarda, del sindaco di Enna, Agnello, del presidente del Consorzio di Tutela del

Piacentinu, Valvo, del direttore regionale e del direttore tecnico dell'ARAS, Meli e Trusculli, dell'assessore provinciale all'Agricoltura, Dell'Aira, del dirigente di settore dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste, Miosi, che hanno fornito informazioni e testimonianze legate all'iter della DOP. Ognuno, per la propria esperienza, ha spiegato al pubblico i successivi passaggi necessari al riconoscimento totale della tipicità territoriale da proteggere e valorizzare.

È stato un momento vibrante culminato con la degustazione del formaggio Piacentinu e di altri prodotti del luogo. Presenti in sala alcuni protagonisti della “re-

surrezione” del Piacentinu Ennese, tecnici, studiosi e rappresentanti istituzionali, allevatori storici, persino coltivatori di zafferano, che nel 1981 hanno dato una spinta per giungere alla certificazione di questo formaggio, scrivendo un disciplinare di produzione.

“Grazie ai segreti dei vecchi casari e alla trasmissione di questa tradizione – ha detto il dr. Raffaele Sarda al quale quel giorno è stata riconosciuta la capacità organizzativa e la volontà di non demordere – si sono recuperate nozioni che si stavano perdendo e si è potuta riprendere la produzione del

Ignazio Maiorana



Il presidente del
Consorzio allevatori di Enna, Cippolla, e i formaggi Piacentinu

Fermenti di protesta degli allevatori dei Nebrodi

Chiedono la vaccinazione dei bovini contro la Brucellosi

Giorno 20 luglio, nella sala consiliare del municipio di Mistretta (ME), ha avuto luogo un'affollata assemblea di allevatori e amministratori comunali del comprensorio nebroideo, organizzata dal Comune di Mistretta e finalizzata a dar voce ad alcune questioni connesse alla problematica del risanamento dalle zoonosi degli allevamenti ed in particolare per i disagi provocati dall'Ordinanza del Ministero della Salute 14 novembre 2006, considerata repressiva e non risolutiva.

A quanto sembra, nonostante venti anni di "risanamento", il problema esiste in tutta evidenza ed è stato un fallimento con effetti devastanti per l'economia delle aziende nebroidee e per le casse dello Stato. A gran voce gli allevatori e le loro organizzazioni professionali agricole chiedono che si possano trovare rimedi efficaci quali le vaccinazioni od altro per porre fine all'annoso problema.

Tra le autorità erano presenti anche il deputato regionale Francesco Calanna, il consigliere provinciale di Messina, Antonio Ortoleva, il direttore dell'Associazione regionale allevatori, dr. Carmelo Meli, il responsabile del Servizio Veterinario del Distretto Sanitario di Mistretta, dr. Salvatore Insinga, che nel 1995 chiese all'Assessorato alla Sanità di disporre e autorizzare la vaccinazione dei bovini; il responsabile della Sezione staccata dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Barcellona, dr. Vincenzo Di Marco (ME), il presidente del Consorzio provinciale allevatori di Messina, Antonino Cammaroto, Luigi Savoia, presidente CIA di Messina, Pietro Carollo, responsabile ARAS di Messina.

I lavori sono stati aperti dall'allevatore mistrettese Filippo Fioriglio che, al di là della specifica questione del risanamento, ha sinteticamente fatto un quadro dei danni cui sono assoggettati gli allevatori di fronte ad un consistente abbattimento dei capi, con conseguente perdita dei premi comunitari e nazionali, oltre che del reddito afferente l'allevamento (indennità compensativa, contributi per il biologico ed altre misure vincolate ad una presenza di bestiame equivalente a 0,5 UBA per ettaro).

Il direttore dell'ARAS, Meli, nel suo intervento ha sottolineato come la continua azione di risanamento ha prodotto solo poche zone del Territorio Siciliano realmente indenni. Ha denunciato che i danni sono solo a carico degli allevatori onesti che rispettano le normative vigenti e quindi si sottopongono alle pratiche sanitarie mentre pochi "furbi" vanificano le suddette azioni e ha segnalato l'esigenza di offrire un'adeguata e completa informazione agli allevatori. Ha inoltre comunicato le azioni e le richieste in essere presso le Istituzioni e comunque ha proposto la istituzione di un Tavolo tecnico che superi l'Ordinanza Ministeriale attraverso un piano di risanamento credibile ed efficace che possa fare uscire la zootecnica siciliana dal problema. A tal proposito, si riporta a parte il contenuto della lettera inviata alla Direzione Generale A.I.A. il 3 aprile scorso.

Successivamente è stata la volta del dr. Vincenzo Di Marco il cui intervento tecnicistico è sembrato alla platea quasi un atto d'accusa nei confronti degli allevatori e non una collaborazione propositiva rivolta alla soluzione del problema. Egli, quasi addossando agli stessi allevatori la responsabilità dell'arretratezza zootecnica messinese rispetto ad altre aree siciliane in tale settore più progredite, ha minimizzato l'acuirsi dell'emergenza in questi ultimi mesi, suscitando non poche reazioni da parte del pubblico presente. Comunque, è apparso anche lui del parere che solo un Tavolo tecnico adeguato può trovare le soluzioni al problema.

Il dibattito che ne è seguito ha evidenziato alcuni punti critici come "le difficoltà di commercializzazione a causa dell'abbattimento degli animali" (l'imprenditrice Rita Iraci); "l'assoluta inattendibilità delle istituzioni regionali preposte al piano di risanamento, pur rilevando e documentando i pareri del Ministero Salute e della Commissione sanitaria europea favorevoli alla vaccinazione" (l'ex sindaco Rizzo Nervo di Tortorici); secondo l'allevatore Mauro Giallombardo è da rilevare il totale fallimento della vaccinazione facoltativa nella zona sperimentale dei Nebrodi; Misura, questa, appositamente decretata tre anni fa dall'Assessorato regionale alla Sanità in seguito all'indicazione del-

la Commissione europea prima e di quella ministeriale dopo. "La prova - secondo Giallombardo - è fallita proprio perché facoltativa ed estremamente vincolante nelle transumanze e nella commercializzazione degli animali".

Ha concluso l'on. Francesco Calanna, dichiarandosi ottimista sulla soluzione del problema con il ricorso alla vaccinazione.

Sappiamo che in altri centri si stanno svolgendo incontri di sensibilizzazione e di protesta. Speriamo prevalga il buon senso da parte degli allevatori e soprattutto delle autorità preposte al risanamento degli allevamenti.

Successivamente il sindaco di Mistretta, l'avv. Iano Antoci, ha scritto un documento da inviare a tutte le istituzioni provinciali e regionali del settore nel quale si espongono in maniera ben definita punti e linee indirizzati alla soluzione del problema.

La lettera all'AIA

"Premesso che il perdurare di una persistente presenza delle zoonosi in oggetto negli allevamenti siciliani di alcune zone con diffusione delle stesse, a macchia di leopardo, ha creato e crea grossi danni economici al comparto zootecnico Siciliano, che l'A.R.A. Sicilia è impegnata nella difesa della zootecnica siciliana e delle relative produzioni nel rispetto assoluto delle norme sulla sicurezza alimentare, sicurezza igienico-sanitaria degli allevamenti, benessere animale, nella difesa di tanti allevatori che da tempo hanno risanato e purtroppo vivono nel timore continuo della possibilità di vedere contagiati i propri animali con tutte le conseguenze che ne derivano.

Si ritiene che l'applicazione dell'ordinanza in esame, di cui si condividono i principi di rigore e di eccezionalità, così com'è pone grosse perplessità in merito alla sua attuazione ed al reale raggiungimento degli obiettivi di eradicazione prefissati in essa.

Si ritiene che nella stesura del testo non sono stati considerati alcuni fattori così riassumibili:

Numero di allevamenti risanati, Territori risanati e territori non risanati o risanati parzialmente.

Sistema di allevamento (intensivo, stabulato, semistabulato, brado o transumante

Sistema di commercializzazione e movimentazione

Strutture di macellazione abbastanza precarie.

Costi sanitari e burocratici a carico dell'allevatore che sicuramente non potrà sostenere

Qualche difficoltà di trasparenza del sistema diagnostico

Responsabilità tutte a carico dell'allevatore anche quando sono imputabili a fattori esterni.

Tutto questo, inevitabilmente, mette in crisi la credibilità dell'intera Ordinanza Ministeriale, creando non poche ansie ed agitazioni tra gli allevatori di alcuni territori della nostra Regione.

Sarebbe opportuno la istituzione di tavoli regionali che possano apportare le opportune modifiche tecniche-operative per la realizzazione del fine dell'Ordinanza stessa quali:

Identificazione preventiva certa dei capi bovini-ovini attraverso i boli endoruminali elettronici di tutto il bestiame presente nel territorio della Regione Sicilia

Istituzione di una convenzione tra Regione Sicilia ed idoneo macellatore per evitare speculazioni a carico degli allevatori

L'esclusione degli allevamenti con qualifica "Ufficialmente indenne" dalle restrizioni di movimentazione previste dall'ordinanza e comunque i costi relativi alle analisi preventive alle movimentazioni non a carico degli allevatori

Non perdita della qualifica sanitaria di ufficialmente indenne per quanto previsto all'Art.3, comma 2, quando la non effettuazione delle prove sanitarie nei tempi previsti non è imputabile a responsabilità dirette degli allevatori.

Per quanto detto l'A.R.A. Sicilia auspica in tempi brevi l'apertura di un tavolo di discussione che porti alla stesura di un Piano Sanitario Regionale che in un tempo relativamente breve porti alla soluzione dei problemi sanitari di cui si occupa la detta Ordinanza.

Il direttore regionale dell'ARAS

Dr. Carmelo Meli

La protesta della Coldiretti

Nello scorso numero abbiamo annunciato la manifestazione della Coldiretti nazionale dell'11 luglio a Bologna contro alcune scelte del Governo sulla politica agricola. La mobilitazione ha registrato un ampio coinvolgimento di agricoltori.

La Coldiretti siciliana, in linea con la giornata bolognese, ha successivamente avviato a Catania un'azione al porto, proseguita con il sit-in davanti alla sede dell'Assessorato regionale Agricoltura a Palermo. I presidenti provinciali dell'Organizzazione agricola hanno chiesto al Governatore Cuffaro di affrontare con decisione la serie di problematiche di natura sanitaria nel comparto zootecnico, di accettare e supportare la richiesta di proroga della cambiale agraria, di avviare con le varie strutture la modifica al Piano di sviluppo rurale, la liquidazione delle domande relative alla crisi di mercato e la dichiarazione dello stato di calamità naturale per l'intero territorio regionale causato dal caldo.

"Si emanano leggi, si stanziavano somme - dichiara il direttore regionale della Coldiretti, Aldo Mattia - ma non un centesimo arriva agli imprenditori agricoli. Questo è un sistema che non è più possibile accettare. I proclami - prosegue Mattia - non servono a nulla, occorre agire subito e gettare le basi per una nuova e vera politica agricola regionale".

"Dopo sette anni di attesa, gli imprenditori agricoli aspettano ancora l'indennizzo per la siccità - hanno scritto i dirigenti Coldiretti. Nonostante i vari impegni assunti dall'Assessorato regionale all'Agricoltura nel protocollo d'intesa, la situazione sembra essere ancora ferma".

Per rilanciare l'ovinicoltura nel Trapanese

In Sicilia i vertici dell'ASSONAPA

L'ovinicoltura nel Trapanese soffre, rischia di appesantirsi ulteriormente la situazione di crisi commerciale.

La Coldiretti provinciale, rappresentata dal presidente Giuseppe Triolo e dal direttore Giuseppe Campione, ha così ritenuto di mettere il dito sulla piaga e passare in rassegna le problematiche e gli aspetti sanitari, organizzativi, climatici e commerciali che ostacolano il percorso produttivo degli allevamenti. Lo ha fatto pubblicamente il 23 luglio presso la Biblioteca comunale di Paceco, invitando in Sicilia anche i vertici dell'Associazione Nazionale della Pastorizia (il presidente Marco Antonio Scalas e il direttore Salvatore Murru) perché trasferissero l'esperienza sarda ai pastori siciliani. L'altra grande isola italiana ha infatti potuto superare meglio i problemi commerciali legati alla vendita di carne e formaggi.

All'incontro, finalizzato comunque al rilancio del comparto ovinicolo, hanno partecipato, tra gli altri, il vice presidente dell'ASSONAPA, Nino Santo Riggio e il presidente dell'ARAS, Armando Bronzino. Erano presenti anche il direttore regionale dell'ARAS, Carmelo Meli, il direttore regionale della Coldiretti, Aldo Mattia, il presidente del Consorzio provinciale allevatori Leonardo Piacentino, il responsabile provinciale dell'ARAS di Trapani, Giacomo Pipitone, e quello di Agrigento, Stefano Sutura, tecnici e allevatori.

Il presidente dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia ha indicato l'associazionismo come importante strumento per resistere, purché si possano garantire affidabilità contrattuale con il mercato, qualità e quantità di prodotti. "Ma dev'essere la base allevatoria a capirlo e ad organizzarsi, se tale esigenza è reale, altrimenti - ha detto Bronzino - si rischia di far calare dall'alto organismi che poi non funzionano".

"Urge concentrare e uniformare il prodotto e commercializzarlo in grosse quantità - ha fatto eco il presidente della Federazione provinciale della Coldiretti, Triolo -. Per cui associarsi diventa una via obbligata cui non ci si può sottrarre, se si vuole sopravvivere". "Il comparto ovinicolo ha bisogno di dare una filiera certa al formaggio e al latte ma anche alla carne - ha aggiunto Giuseppe Campione -, filiera che potrebbe essere impostata da una nuova Organizzazione di produttori che diventi punto di riferimento commerciale ed anche tecnico. Occorre dare ai produttori un maggior potere contrattuale perché possano vendere i loro prodotti a prezzi più remunerativi".

Il vice presidente Riggio ha evidenziato le negatività del settore che vanno dalla disorganizzazione commerciale alla difficoltà di adeguamento alle normative amministrative e sanitarie degli allevatori che spesso possono essere eccessive al punto che non pochi allevamenti hanno chiuso o sono in procinto di chiudere. "Il comparto - ha detto Riggio - ha bisogno di grandi attenzioni da parte di tutti affinché sopravviva, perché non si disperda un patrimonio economico e culturale che ci appartiene in quanto parte delle nostre origini".

"La Coldiretti ama i fatti", ha detto tra l'altro il direttore regionale Aldo Mattia, augurando ai presenti che l'incontro non sia fine a se stesso, un momento di facili entusiasmi.

Il direttore dell'ARAS, Carmelo Meli, ha evidenziato come nel settore bovino delle forme di organizzazione del prodotto esistono e fanno sì che la commercializzazione abbia delle regole (vedi contrattazione collettiva e servizi associati); per cui ha auspicato agli allevatori di indirizzarsi verso forme associazionistiche, assicurando di mettere a loro disposizione la struttura dell'ARAS.

Presto, ci hanno annunciato gli organizzatori, si promuoveranno altri incontri organizzativi per la costituzione di un'associazione di produttori.

"Se son rose fioriranno".

I formaggi e il mercato americano

L'ARAS impegnata al Fancy Food di New York

Si è svolta a New York, dall'8 al 10 luglio 2007, la 53ª edizione del *Summer Fancy Food Show 2007*, un appuntamento fieristico di portata mondiale nel settore agroalimentare, sia per la grande quantità di visitatori ed espositori, ma soprattutto per la massiccia presenza di prodotti tipici provenienti da tutte le parti del globo. Si tratta di una vetrina estremamente importante per le aziende che vogliono affacciarsi al mercato americano e per quanti vogliono proporre il "made in Italy" di qualità all'interno di un'area di mercato sempre più desiderosa di novità gastronomiche e specialità regionali italiane.

È su queste premesse che si basa, anche per l'edizione 2007, la missione dell'ARAS, guidata dal presidente Armando Bronzino, assistito dal tecnico dr. Giuseppe Cannizzaro, in collaborazione con *Casa Sicilia* e l'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste, con cui si sono voluti esporre e presentare ai numerosi operatori del settore americani ed europei i formaggi tipici siciliani. In Fiera sono state organizzate delle vere e proprie "escursioni del gusto", degustazioni a tema ed itinerari gastronomici illustrando tutte le caratteristiche organolettiche dei nostri formaggi, con particolare attenzione ai processi di lavorazione con cui si ottiene la



genuinità e la qualità dei nostri prodotti.

"Lo scopo principale della missione americana – ha dichiarato al ritorno dal viaggio il presidente Bronzino – è quello di far conoscere il formaggio siciliano a nuovi importatori con cui poter intraprendere proficue e durature collaborazioni commerciali e, soprattutto, consolidare ed incrementare i rapporti con partner statunitensi già esistenti, al fine di migliorare ed accrescere l'esportazione del formaggio *made in Sicily* negli Stati Uniti".

Nel mercato americano dei prodotti d'importazione l'Italia è al sesto posto come quota di mercato, ma questa posizione è destinata a crescere, se si pensa che per quanto riguarda i formaggi, i produttori italiani sono saldamente al primo posto fra i fornitori internazionali di formaggi in America.

Una percentuale sempre maggiore di americani preferisce e sceglie i formaggi genuini prodotti nel modo più naturale possibile. All'interno di questo panorama, i nostri prodotti si inseriscono perfettamente ed è per questo che la missione newyorkese ha riscosso il consenso di molti operatori e di moltissimi visitatori accorsi al Fancy Food.

L'agroalimentare fa turismo

L'Isola dei Sapori calamita turisti

Non è escluso il suo inserimento nel prossimo programma di Taormina Arte

Dal 6 all'8 luglio Taormina ha ospitato per la quinta volta "L'Isola dei sapori", una manifestazione organizzata dalla CIA (Confederazione Italiana Agricoltori) insieme al Comune e col finanziamento dell'Assessorato regionale Agricoltura. Lo scopo dell'iniziativa continua ad essere quello di mettere in vetrina i prodotti agroalimentari siciliani e rilanciarli in un luogo ad alta affluenza turistica. Un programma ricco di incontri sui temi e sulle problematiche del settore, vivacizzato dalle degustazioni guidate dei prodotti esposti. Tra questi anche i formaggi tipici promossi dall'ARAS e da singoli produttori privati. Non è mancato il consueto appuntamento con la degustazione guidata ai sapori della tradizione casearia siciliana condotta dall'esperto dr. Giovanni Vitale.

L'auspicio della CIA è che "L'Isola dei sapori" venga inserita nella *location* di Taormina Arte, in un tutt'uno con la vetrina internazionale di arte, cultura, ter-



ritorio e produzioni tipiche agroalimentari al fine di mettere insieme piccoli e grossi produttori interessati ad assicurare il mantenimento della filiera e la rintracciabilità degli alimenti genuini della campagna siciliana.

"Anche quest'anno la CIA – ha dichiarato il presidente regionale Carmelo Gurrieri (nella foto il secondo da sinistra nello stand dell'ARAS) –, attraverso la propria Associazione Turismo Verde Sicilia, ha voluto saldare, unire e mettere in simbiosi l'eccellenza paesaggistica e turistica di Taormina con l'eccellenza dei sapori, dei profumi e dei colori dei prodotti tipici tradizionali siciliani. Nella Festa regionale dell'agricoltura che ha ospitato *L'Isola dei Sapori* – ha aggiunto Gurrieri – la CIA intende valorizzare anche il ruolo multifunzionale che l'agricoltura svolge in Sicilia e il suo insostituibile apporto ad uno sviluppo eco-compatibile ed eco-sostenibile dell'economia regionale". (I. M.)

Malerba e buon esempio

La crescita del pastore

In un'antica e suggestiva masseria che apparteneva al principe Reburdone di Casalotto, in contrada Ficuzza del territorio di Ramacca (CT), ora esiste un allevamento di ovini di razza Comisana tra i migliori del Catanese, quello dei Malerba che



da cinque generazioni lavorano in quel luogo, prima da mezzadri dediti alla coltivazione cerealicola e foraggera e dal 1971 da proprietari della tenuta (100 ettari di terra) e del caseggiato, diventando anche allevatori di pecore (600 capi).

Tra problemi di ogni genere (la difficoltà di movimentazione degli animali per ragioni sanitarie, gli aiuti comunitari sempre in ritardo come l'indennità compensativa ancora ferma al '98, il basso prezzo del prodotto che non con-



sente un'adeguata remunerazione del lavoro in campagna, ecc.), un'azienda di questo tipo cerca di non soccombere facendo ricorso ad ogni risorsa, ad ogni fatica. Da qualche tempo, infatti, un nuovo indirizzo integra l'attività rurale e zootecnica dell'ex feudo di Casalotto, quello agrituristico, prendendo per la gola i buongustai legati alla

gastronomia locale che si basa sui prodotti dell'azienda stessa, di cui se ne apprezza il gusto e i sapori di una volta.

La masseria della famiglia Malerba è diventata via via sempre più un luogo d'incontri a tavola con un menu fisso a prezzo contenuto per quanti desiderano evadere dalla città per trascorrere una

Palermo - I festeggiamenti della Marina Militare

Vin d'honneur con i formaggi tipici

Presente il ministro dei trasporti



Il Presidente della Regione Cuffaro con il tecnico dell'ARAS Giovanni Vitale dinanzi al tavolo di degustazione dei formaggi tipici. In basso, da sinistra: il Comandante del Porto di Palermo, Lavaggi, accoglie il Ministro Bianchi e il capo di Stato Maggiore La Rosa.



L'ARAS ancora impegnata in "vetrine" importanti per la promozione di alcuni formaggi tipici siciliani (il Ragusano, il Piacentinu Ennese, il Pecorino Siciliano, la Vastedda Valle del Belice, il Maiorchino messinese, il Caciocavallo palermitano) al molo Vittorio Veneto del porto di Palermo il 20 luglio, in occasione del 142° anniversario della costituzione del Corpo delle capitanerie di porto. La produzione casearia regionale, figlia di una tradizione antica quanto basilare per la gastronomia mediterranea, ha preso per la gola, quella sera, la più alta sfera graduata dei corpi militari presenti in Sicilia, le alte cariche governative e politiche, della magistratura e di altre importanti istituzioni.

Un bel da fare per cuochi e pasticciari, ma anche dell'esperto caseario dell'ARAS Giovanni Vitale, impegnato a illustrare le qualità e l'origine dei formaggi orgoglio e vanto della zootecnica isolana.

Il lavoro organizzativo della manifestazione, guidato dal C.A. (CP) Ferdinando Lavaggi, Direttore Marittimo della Sicilia Occidentale e Comandante del Porto di Palermo, ha prodotto il meritato successo.

Tra le autorità non hanno voluto rinunciare a firmare con la loro presenza il prestigioso appuntamento il ministro dei Trasporti, prof. ing. Alessandro Bianchi, il presidente della Regione Sicilia, on. Salvatore Cuffaro, il Capo di Stato Maggiore Paolo La Rosa, il Comandante generale del Corpo delle capitanerie di Porto, Amm. Ispettore capo Raimondo Pollastrini, e il procuratore capo della Repubblica di Palermo, dr. Francesco Messineo.

Modica, i Meeting sotto il carrubo: l'az. Giannone

“Una stella della zootecnia iblea” - Le sette qualità della vacca Modicana
Piccoli nuclei di razza pura saranno affidati in Sicilia

Resistono questi bovini come resiste la tradizione iblea che li alleva per ottenere un formaggio di ottima qualità. L'azienda di Ignazio Giannone, a Modica, è un esempio luminoso di resistenza se l'allevatore e sua moglie, ultrasettantenni, da soli portano avanti egregiamente il loro allevamento e caseificano artigianalmente il latte delle loro vacche.



Gli animali, tutti iscritti al Libro Genealogico, hanno raggiunto un alto livello di selezione ed è anche questa la ragione per cui due anni fa Giannone ha voluto festeggiare i 35 anni dedicati alla razza Modicana. È stato un bel momento di soddisfazione e riconoscimento per la famiglia che ha affrontato dei sacrifici e per i tecnici dell'ARAS che hanno fatto un buon lavoro. Per il patrimonio zootecnico autoctono una conferma che questa razza, in quel contesto, in quelle condizioni pedoclimatiche, vale e dà tanto.

Un'ulteriore conferma di ciò arriva al Meeting di razza che si è tenuto ancora nell'azienda Giannone, il 7 luglio, che ha visto l'allevatore circondato di affetto e di stima dai suoi colleghi e dai tecnici della provincia oltre che dagli ospiti giunti da Palermo per l'occasione. Tra questi il responsabile del Servizio di Produzione animale dell'Assessorato regionale Agricoltura, dr. Nino Colombo, il presidente onorario dell'ANAMOD, dr. Ignazio Margiotta, il direttore dell'Area tecnica dell'ARAS, dr. Andrea Truscelli, e il gruppo di nuovi esperti della Modicana.

Quel giorno, a dirigere i lavori della dimostrazione di valutazione morfologica delle bovine è stato Giovanni Barbaccia che ha illustrato le caratteristiche della razza dinanzi ad un pubblico sistemato all'ombra di un grande carrubo, tribuna ideale, salutare, per una simile manifestazione, in simile luogo, sotto il solleone ibleo. Ad assistere, tra molti altri, c'erano anche il presidente dell'ANAMOD, Carmelo Massari, il presidente della locale Se-

zione provinciale, Rosario Tumino, il vice presidente del Consorzio provinciale, Mattia Occhipinti, il direttore regionale ARAS, dr. Carmelo Meli, i responsabili dell'ARAS di Palermo, di Trapani, di Ragusa e Siracusa, di Enna e Caltanissetta.

Al Meeting sono stati lanciati messaggi e comunicazioni interessanti. Tra questi la notizia data ad apertura dei lavori dal direttore Meli secondo cui, grazie al sostegno dell'Assessorato, è in cantiere l'istituzione di un fondo di rotazione per affidare piccoli nuclei (un toro e cinque manze di razza Modicana) ad allevamenti siciliani che si impegnano a loro volta a produrre capi per il riaffidamento in altre aziende, in aderenza all'impegno congiunto delle istituzioni del settore di difendere e incrementare la razza. Il dr. Margiotta si è compiaciuto per l'interesse e il dibattito attorno alla valutazione dei soggetti all'interno del ring. È chiaro che il nuovo metodo di punteggiare gli animali secondo la valutazione morfologica lineare, messo in atto in collaborazione con l'Associazione Nazionale Allevatori della Razza Bruna, permette una maggiore precisione nella selezione accorciandone il percorso e offrendo effetti positivi più immediati e migliori garanzie produttive. A parte che – come ha sottolineato il presidente dell'ANAMOD Massari – difendendo e migliorando la Modicana difendiamo il nostro territorio. “E, dato che la vendita dei vitelli Modicani destinati al macello avviene con difficoltà, ben venga in aiuto degli allevatori – ha detto Massari – l'affidamento di nuclei di giovane bestiame selezionato da distribuire nel territorio regionale. La Modicana non può e non deve scomparire. Essa è la stella

Andrea Truscelli, Nino Colombo, Carmelo Meli e Carmelo Massari. Sotto, la foto con la famiglia Giannone



Ignazio Giannone tra le sue vacche

della zootecnia iblea!”. “Ma se riusciamo a legare bene il prodotto caseario al proprio territorio – ha aggiunto il presidente provinciale della razza, Tumino – avremo recuperato e valorizzato ulteriormente questa razza storica”.

“Intanto con la valutazione lineare si sta dando un nuovo impulso alla razza e al suo mantenimento – ha spiegato il dr. Truscelli –. Si lavora per limitare i caratteri recessivi e per conservare quella variabilità genetica che si è costruita nel tempo. Quindi individueremo tori “fuori linea” che possono ricreare e aumentare, appunto, tale variabilità, riducendo così i problemi di consanguineità negli allevamenti”.

Costantino Greco dell'Area Tecnica dell'ARAS, un tecnico di lunga e provata esperienza, tra gli esperti siciliani colui che vanta la più consolidata competenza di valutazione morfologica nella quasi totalità di specie e razze allevate nel territorio regionale, ha messo a confronto in pubblico la vecchia scheda di valutazione con quella nuova, spiegando, in sostanza, che col nuovo sistema di valutazione si evita di assemblare voci che vanno invece disgiunte, osservando più analiticamente le varie parti che compongono le “regioni” del corpo di un animale.

Il direttore dell'ARAS Meli ha colto l'occasione per ribadire l'importanza del Piano ETI-AIA, non tanto per la ridotta consistenza del premio in denaro previsto, quanto per la possibilità che esso offre di certificare l'origine e la qualità delle carni, servizio che in un difficile mercato aiuta l'allevatore nella commercializzazione dei suoi animali. “Occorre però mettere insieme ogni energia associativa – ha esortato Meli – invece di frammentare gli sforzi delle istituzioni che incoraggiano e assistono gli allevatori”.

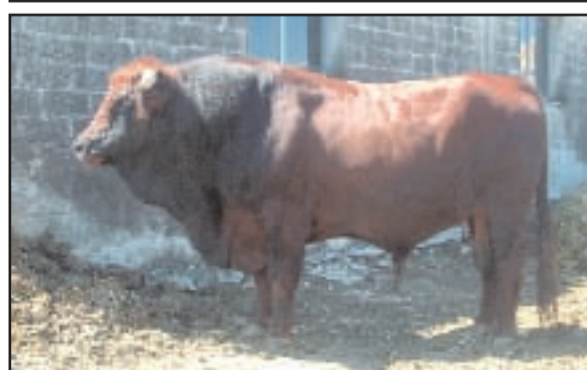
“Ad accentuare la crisi della zootecnia concorrono tanti fattori – ha lamentato il vicepresidente del Consorzio Provinciale Allevatori di Ragusa, Mattia Occhipinti –, tra questi il problema dello smaltimento delle carcasse bovine. Il funerale di una vacca deceduta costa 360 euro. È così difficile – si è chiesto – adeguare costi e parametri per aiutare gli allevatori? Rivendichiamo insieme e con forza misure che rendano accessibili servizi come quello dell'abbattimento delle carcasse!”

Il dr. Nino Colombo dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste ha rivolto apprezzamenti all'allevatore Ignazio Giannone per la costanza nel tempo e per i risultati produttivi raggiunti e ai dipendenti dell'ARAS per il notevole contributo tecnico dato alla selezione della razza. “L'immagine della vacca Modicana tra i muretti in pietra e all'ombra del carrubo dice tante cose – ha detto Colombo –. Anche se io rappresento l'istituzione che in Sicilia opera in favore di tutte le razze allevate, sono molto legato per ragioni culturali alle razze autoctone e in partico-

lare alla Modicana perché ho la piena consapevolezza che sono quelle più adattabili nelle zone selvagge e marginali. Ricordate che sono proprio queste aree a garantire un ambiente sano e salutare. Difendiamole con ogni mezzo, soprattutto con quello più naturale, l'allevamento, che ci risparmia incendi e ci aiuta a riequilibrare la natura, prima che sia troppo tardi. Inoltre – ha aggiunto il dr. Colombo – le razze autoctone sono quelle che più di altre potranno resistere alle bizzie del clima. La legge sull'abbattimento delle carcasse animali – ha informato ancora il dirigente dell'Assessorato – ha avuto uno stop dall'Unione europea e si sta cercando di apportare le modifiche che saranno portate in aula per la votazione dell'Assemblea regionale siciliana”. Colombo ha concluso il suo intervento enumerando le sette buone ragioni per allevare la Modicana: rusticità, frugalità, economicità, sistematicità, eco-compatibilità, produttività e longevità.

A fine incontro il riconoscimento alle aziende che si sono distinte nei risultati raggiunti con l'allevamento della Modicana: all'azienda Giovanni Di Pasquale per la più alta percentuale di proteine nel latte; all'allevamento di Ignazio Giannone per la più elevata produzione di latte; all'azienda dei fratelli Riccardo e Francesco Bocchieri per la migliore produzione individuale di proteine; all'azienda di Giovanni Tumino e figli per la miglior qualità nella produzione di latte.

Ignazio Maiorana



Modica, i Meeting sotto il carrubo: l'az. Iemmolo

La Pezzata Rossa: bivalenza e resistenza della razza

Il direttore Tullio Luttman: "Gli animali nati in Sicilia sono migliori di quelli importati"

Servizio di Ignazio Maiorana

Attenti alle bianche e rosse fuori razza! L'invito ad aprire gli occhi da far giungere agli allevatori di Pezzata Rossa Italiana è venuto fuori tra gli esperti, in un momento di scambio di vedute, in occasione del Meeting sulla razza che si è svolto il 14 luglio nell'azienda di Marco Iemmolo a Modica (RG). Gli allevatori che si affidano ai commercianti di bestiame nell'acquisto di bovini selezionati spesso incontrano spiacevoli sorprese: il colore del mantello (più vivo e lucido) dei bovini tedeschi Rotbunte, spacciati per animali di razza Pezzata Rossa Italiana, può ingannare i più sprovveduti in attesa di ricevere la documentazione genealogica rilasciata dalle aziende di origine. Attraverso gli affidabilissimi canali dell'ANAPRI invece ciò non può accadere: la garanzia in tal senso nell'assistenza all'acquisto di giovenche è assoluta. È una certezza che ha consentito, assieme alle qualità produttive di questo bestiame, l'espandersi in Sicilia della PRI. Abbiamo voluto introdurre il resoconto del Meeting con questa segnalazione. Ed anche con una immagine amena, curiosa, all'ingresso dell'allevamento: la vacca si disseta nell'abbeveratoio e i pesciolini, anch'essi... di razza Pezzata Rossa, traggono alimento dalle particelle di mangime che cadono in acqua dal muso dell'animale.

Come i lettori possono constatare, la provincia iblea è sorprendente, è il territorio su cui confluiscono le più importanti novità del settore zootecnico e gli appuntamenti tecnici più rilevanti che indirizzano gran parte della zootecnia isolana. È opportuno riconoscere il merito a chi ce l'ha, anche per stimolare altre realtà ad emulare l'esempio. Dunque anche i Meeting in quei luoghi riscuotono interesse più esteso che in altri posti. Lì il successo di queste manifestazioni è sempre assicurato. È stato così anche questa volta nell'azienda che ha ospitato quello sulla Pezzata Rossa. A Udine, sede dell'Associa-

zione nazionale di razza, i dirigenti investono e puntano molto sulla Sicilia: è eloquente in tal senso la presenza del direttore dell'ANAPRI, Tullio Luttman, e del responsabile degli esperti di razza, Lorenzo Degano, un bravo comunicatore che ha magistralmente guidato la dimostrazione di valutazione alla quale hanno partecipato in prevalenza i giovani tra il folto pubblico presente. Ad accoglierli affettuosamente, oltre all'allevatore e agli esperti Costantino Greco, Vito Tusa e Giuseppe Cannizzaro, sono stati il direttore regionale e il direttore tecnico dell'ARAS, rispettivamente Meli e Truscelli, e Vincenzo Campo, membro del Direttivo nazionale ANAPRI. Da registrare anche la presenza al Meeting del presidente del Consorzio provinciale allevatori di Siracusa, ing. Salvatore Curcio, del presidente della Sezione provinciale di razza di Palermo, Filippo Abbate, dei responsabili dell'ARAS di Palermo, Alessandro Noto, di Enna e Caltanissetta, Raffaele Sarda, di Ragusa e Siracusa, Giuseppe Battaglia.

L'apertura dei lavori è stata fatta dal direttore dell'ARAS Carmelo Meli il quale ha, per prima cosa, annunciato la notizia dell'accordo sul prezzo regionale del latte. "Intanto - ha detto in sintesi il direttore dell'Associazione - l'accordo, oltre a costituire una brezza di osigeno per l'economia di un'azienda, serve anche a stimolare, rassicurare e incoraggiare gli allevatori. L'anno prossimo - ha anticipato - è previsto un altro aumento del prezzo del latte".

Dopo i ringraziamenti da parte del consigliere nazionale dell'ANAPRI, Vincenzo Campo, verso quanti si adoperano per la crescita della razza in Sicilia, è intervenuto il presidente dell'Area tecnica del CONAL di Siracusa, Curcio: "È importante condividere gli indirizzi e stare uniti nei percorsi comuni per cercare di superare la crisi che investe la zootecnia. Da cogliere il segnale di risveglio del mercato del latte. È una inversione di tendenza che ci fa ben sperare".

"Quella dei piccoli produttori è una lotta continua con la grande distribuzione nella commercializzazione del latte e del formaggio. Sappiamo che è meglio associarsi per superare gli ostacoli ma non è facile in certi ambienti ruscirvi", ha lamentato Filippo Abbate. Ma dai risultati ottenuti dalla selezione della Pezzata Rossa possiamo trarre elementi che limitino il problema della commercializzazione. Questa razza risponde a diverse esigenze, nel mercato essa può stare a cavallo di due indirizzi produttivi: carne e latte.

"L'ANAPRI ha avuto il coraggio e la determinazione di mantenere la duplice attitudine di questa razza - ha detto il dr. Truscelli -, ma i risultati sono qui sul tavolo: la Pezzata Rossa in Sicilia ha raggiunto in media i 60 quintali di latte col 3,64% di grasso e il 3,36% di proteine con punte di oltre 100 quintali. Ottimo latte e ottima carne sono una carta in più per accedere al mercato. Ma un altro aspetto da non mettere in secondo piano - ha detto il direttore dell'Area tecnica dell'ARAS - è che assicurata la rimonta interna, poi si lavora per produrre i torelli da vendere agli allevamenti ordinari che operano anche l'incrocio". Dunque c'è un futuro negli ambienti della Pezzata Rossa supportato anche dal fatto che parecchi giovani si accingono ad allevare la razza.

Il direttore dell'ANAPRI Tullio Luttman sta infatti valutando di promuovere l'attivazione dei club giovanili di allevatori di Pezzata Rossa. I dati produttivi in Sicilia negli ultimi 10 anni registrano un incremento del 300% del numero dei capi e un aumento del trend della produzione oltre che della consistenza della vacche. Queste informazioni sono state offerte quel giorno dal dr. Saro Di Raimondo che ha proiettato e commentato i dati elaborati

dall'Area tecnica dell'ARAS.

Qui a sinistra: la famiglia Iemmolo con i dirigenti dell'ARAS.

A destra: nel ring Lorenzo Degano guida la valutazione morfologica.



Da sinistra: Andrea Truscelli, Vincenzo Campo, Tullio Luttman e Pippo Battaglia. Nella foto accanto Marco Iemmolo con le sue vacche.



sa, Curcio: "È importante condividere gli indirizzi e stare uniti nei percorsi comuni per cercare di superare la crisi che investe la zootecnia. Da cogliere il segnale di risveglio del mercato del latte. È una inversione di tendenza che ci fa ben sperare".

L'incontro è stato concluso dall'intervento del direttore nazionale dell'ANAPRI, Tullio Luttman, il quale ha dato una scorsa ai dati nazionali e si è complimentato con la realtà siciliana. "Sono il Piemonte e la Sicilia le regioni che vanno forte per il momento. Nei migliori 60 allevamenti italiani la media produttiva - ha comunicato Luttman - è di 90 quintali di latte, col 3,16 di grasso, il 3,92 di proteine e 234 cellule somatiche, al punto che l'Associazione di razza ha pensato di modificare l'indice della duplice attitudine (IDA). Gli animali nati in Sicilia sono migliori di quelli importati. Dico sempre e ovunque che gli allevatori della vostra regione meritano la medaglia al valore per quello che riescono a fare nelle difficili condizioni del sud dove gli imprenditori devono comprare a caro prezzo anche l'acqua per dissetare i propri animali. Li porto sempre ad esempio agli allevatori del nord".

Il brillante e simpatico direttore ha terminato con la seguente significativa provocazione il suo discorso: "Mi sono alzato stamattina e ho letto: *La benzina a 34 centesimi, il latte a 2,10 euro*. Poi mi sono svegliato".

Infine il meritato riconoscimento alle realtà che si sono distinte nei risultati raggiunti con l'allevamento: all'azienda Giovanni Pisana per la più alta produzione e percentuale di proteine nel latte; all'az. di Carmelo Vicari per la longevità delle vacche; alla vacca Sora dell'az. Di Giovanni Licitra per la migliore produzione individuale di proteine; all'azienda di Marco Iemmolo per la miglior qualità nella produzione di latte.



Il controllo delle mungitrici

Un altro servizio a tutela della qualità

Le alte temperature influiscono negativamente sulla qualità del latte e, pertanto, la costante esigenza di controllare e gestire i tank refrigeranti è prioritaria per le aziende siciliane. Per questo l'ARAS ha voluto integrare la funzione svolta dai tecnici SCM, dotandoli di adeguati strumenti informatici e di apparecchiature di rilevazione, in modo da stare a fianco degli allevatori con l'obiettivo di ottimizzare il controllo della mungitura e rendere efficienti le sempre più numerose vasche refrigeranti, di cui le aziende si dotano, per garantire ai consumatori un prodotto sempre di maggiore qualità. A tale scopo, infatti, nelle giornate del 5 e 6 luglio 2007 si è svolto,

presso i locali dell'Ufficio Provinciale dell'ARAS a Ragusa, un incontro di aggiornamento tecnico sul Servizio Controllo Mungitura e verifica della funzionalità delle vasche refrigeranti, al quale hanno partecipato i tecnici siciliani Giuseppe Bentivegna, Nicola Giardina, Emanuele e Giovanni La Terra, Natale Lo Cascio, Arcangelo Patanè, Giuseppe Ruffo, Giuseppe Spina e Vito Tusa, i calabresi Francesco Colucci e Roberto Fata ed infine i sardi Antonio Masia ed Enrico Troncia.

Nel corso dei lavori, fortemente voluto dall'AIA e dall'ARA Sicilia, sono stati affrontati gli argomenti inerenti alla refrigerazione del latte e ai relativi impianti da parte del prof. Antonio Pazzona dell'Università di Sassari, uno dei maggiori esperti in materia, e della dott.ssa Valeria Tassone della Star-ecotronics, ditta produttrice di apparecchiature di rilevazione.

In aggiunta alle lezioni teoriche si sono svolte, presso l'azienda "Crocilla" di Licitra Giovanni e Figlio, esercitazioni pratiche sulle modalità di controllo dei tank; inoltre, è stata effettuata una visita guidata agli impianti della Soc. Coop. Ragusa Latte.

Il dott. Roberto Proietti dell'AIA, in collaborazione con l'Area Tecnica dell'ARAS e con l'Ufficio Provinciale di Ragusa, ha curato l'organizzazione del corso. Ai lavori ha partecipato l'ispettore dell'AIA Andrea Giuliani, già presente in Sicilia per le ordinarie verifiche sull'attività dei controlli funzionali della produttività.

I tecnici che hanno partecipato all'incontro di aggiornamento sono già in grado di operare e di svolgere consulenza agli allevatori per la scelta delle apparecchiature di refrigerazione più idonee. L'ARA Sicilia, in considerazione delle difficili condizioni climatiche, peraltro accentuate nel primo scorcio di estate con punte massime di temperatura fuori dalla media stagionale, ha programmato azioni di verifica su tutto il territorio regionale per fornire agli allevatori un utile servizio indirizzato al controllo della funzionalità degli impianti di refrigerazione.

L'importanza del SCM è molto apprezzata dagli allevatori, i quali potranno quindi richiedere il servizio di controllo delle vasche refrigeranti.

Saro Di Raimondo



La dott.ssa Valeria Tassone durante la lezione.



Il prof. Antonio Pazzona



I tecnici partecipanti all'aggiornamento

Bollettino commerciale

Inviare i vostri annunci a: siciliazootecnica@arasicilia.it

Servizio offerto alle aziende assistite dall'ARAS

1- VENDONSI, in Caccamo (PA), n. 110 capi ovini di razza Comisana, iscritti ai Controlli Funzionali (Az. Pietro Scorsone, Cell. 338 7213604 - 091/8149536).

2- VENDONSI, in Gangi (PA), vacche, giovenche e manze di razza Frisone e Bruna iscritte al libro genealogico, con relativa quota latte (az. Mario Puccio, tel 0921 689921 - 3381539257)

2- VENDONSI, in provincia di Agrigento, 30 capre e 20 caprette di razza Girgentana (tel. 339-3464087).

2- VENDESI, in Gibellina (TP), erba medica in rotoballe (Casciola tel. 339 6350764).

Fiere Internazionali

Madison (USA) World Dairy Expo 2-6 Ottobre 2007

Cremona Fiera Internazionale del bovino da latte 26-28 Ottobre 2007

Toronto (Canada) Royal Agricultural Winter Fair 2-11 Dicembre 2007

Fiere Regionali in Sicilia

S. Margherita Belice Mostra della pecora Valle del Belice 3 e 4-9-2007

Ragusa Fiera Agricola Mediterranea 28/30-9-2007

Nel Catanese Col latte d'asina una nuova linea cosmetica



I prodotti cosmetici dell'ASILAT e Kitty Torrisi con le sue asine



Ènata sotto l'egida dell'ASILAT, l'allevamento di 40 fattrici diretto dalla d.ssa Kitty Torrisi a Milo, in provincia di Catania, che ha avuto la brillante idea di utilizzare il latte d'asina, insieme all'olio d'oliva, anche nel settore della cosmetica, affidandosi ad un qualificato laboratorio chimico.

L'ASILAT, ormai nota per la produzione di latte alimentare per i bambini allergici del Catanese, oltre a mettere a disposizione delle scolaresche animali ed esperienza, si sta cimentando in quest'altra avventura economica all'insegna del biologico. Ma, intanto, ha ulteriormente migliorato e dotato l'azienda di nuove strutture e impianti (sala di mungitura, un grande fienile e delle tensostrutture) per la stabulazione semilibera degli animali.

Quindi profumerie, farmacie ed erboristerie potranno ora proporre il sapone, la crema per il viso, per le mani e l'emulsione fluida per il corpo col marchio *Asilat*. Così il polivalente mondo dell'allevamento asinino si affina ed entra a pieno titolo negli ambienti dell'estetismo con i vantaggi per la salute e per la bellezza umana. A quante cose può servire l'asino!

I. M.

Sul Piano di Sviluppo Rurale (PSR) 2007-2013 Il punto di vista di Confagricoltura

Riceviamo e volentieri pubblichiamo qui di seguito il documento della Confagricoltura regionale che ci ha fatto pervenire il direttore dr. Salvatore Taranto.

L PSR 2007-2013, in linea di massima, si muove nell'ambito delle linee individuate dai regolamenti comunitari introducendo alcuni elementi innovativi. Risulta convincente il nuovo meccanismo di accesso ai bandi, con la possibilità, in particolare per i giovani, di poter beneficiare di più misure e l'assistenza sul piano finanziario attraverso l'attivazione di garanzie a sostegno degli investimenti.

La Confagricoltura condivide poi l'orientamento dell'Amministrazione regionale nel mettere in campo una serie di indicazioni con l'obiettivo di superare i ritardi strutturali che le aziende agricole siciliane lamentano nei confronti delle agricolture degli altri Paesi europei, partendo da una maglia aziendale più ampia che ottimizza il valore finale degli investimenti.

In questa ottica la Confagricoltura ritiene che venga sostenuto, tra le righe del Piano e dei successivi provvedimenti attuativi, lo strumento delle società agricole così come previsto dal Decreto Legislativo n. 99 del 2004.

Si tratta di una figura moderna ma ancora sottovalutata nella realtà agricola siciliana e che, opportunamente divulgata ed utilizzata, andrebbe

sicuramente a favorire quel processo di ammodernamento e sviluppo del settore su cui si basa tutta la programmazione.

Sempre in tema di soglie di accesso alle misure contenute nel nuovo PSR, occorre rilevare che la fotografia dell'agricoltura siciliana non si discosta da quella della precedente programmazione. Infatti non sono state evidenziate particolari variazioni nel numero delle aziende che si muovono nell'ottica del mercato.

Appare quindi convincente la strategia proposta dall'assessore La Via riguardo ad un innalzamento delle UDE (minimo 15), la quale non va vista come penalizzazione ma come incentivo anche verso forme di aggregazione ormai necessarie per rispondere ai mercati sempre più globalizzati.

In ultimo, si manifesta apprezzamento per la disponibilità offerta dall'Assessore La Via in merito alla rivisitazione delle tabelle per gli aiuti agroambientali, da effettuare tramite uno specifico tavolo tecnico che terrà conto anche dei valori previsti dalle analoghe misure in altre regioni.

Anagrafe equina

Elenco provvisorio dei recapiti telefonici dei veterinari che si occupano dell'identificazione degli animali

AGRIGENTO

Collura Pasquale 3332022492
Accardo Palombo 3477104132

CALTANISSETTA

Michele Barbagallo 333331338
Andrea Ragusa 3494657284

CATANIA

Sanfilippo Davide 3208052699
Gennaro Romina 3476931712
Di Mauro Emanuela 3498843675

ENNA

Atanasio Alessandro 3206897045 - 3498631137

MESSINA

Zagami Antonino 3491837901

PALERMO

Castiglia Giovanni 3280369732
Cirrito Giuseppe 3287132722
Salvo Carmelo 3384817950
Schirò Franco 3299649169
Guarneri Gaetano 3331140503

RAGUSA

Lo Magno Giorgio 337883768
Michelangelo La Spisa 3394554522

SIRACUSA

Verga Salvatore 3299195396 - 3396129399
D'Avino Dario 3384747587

TRAPANI

Monaco Vincenzo 3338504907

Si informano gli imprenditori zootecnici che è possibile prenotare il software per la Gestione Aziendale "Cincinnati Allevatori".

Per informazioni rivolgersi presso gli Uffici Provinciali dell'A.R.A. Sicilia.



Fotovoltaico

Il progetto "Sole Verde"

Una possibilità di integrare il reddito

SOLAGRI S.r.l.
Sistemi fotovoltaici in agricoltura



L il progetto „Sole Verde“ è un'iniziativa che nasce per volontà della Solagri S.r.l., un'azienda che opera nel campo delle energie rinnovabili e che promuove attività a sostegno dell'agricoltura e della zootecnia in Sicilia.

Il progetto prevede la realizzazione di impianti fotovoltaici per la produzione di energia elettrica.

Ogni impianto costituisce la copertura di una tettoia per ricovero di attrezzi e mezzi agricoli. La superficie occupata da ciascuna tettoia sarà di circa 400 mq mentre l'altezza massima raggiunta è di 3,7 m.

La realizzazione dei suddetti impianti è regolamentata dal Decreto Ministeriale 19 Febbraio 2007, meglio noto come „Nuovo Conto Energia“ che, seguendo le disposizioni internazionali del protocollo di Kyoto per la riduzione dei cosiddetti gas serra, promuove la diffusione di impianti fotovoltaici che producono energia pulita cioè senza alcuna emissione di gas inquinanti.

Tale iniziativa, oltre a dare un contributo ambientale, sostiene economicamente la zootecnia e l'agricoltura; infatti i proprietari dei terreni che affitteranno la parte necessaria all'installazione dell'impianto percepiranno un canone annuo di locazione pari a €6.000 netti all'anno per venti anni in cambio di un'adeguata pulizia periodica del sito di installazione e dell'impianto stesso.

I proprietari terrieri interessati all'iniziativa vengono selezionati in base a dei requisiti specifici come ad esempio:

- la presenza, nell'azienda-terreno, dell'allaccio elettrico e in particolare del contatore trifase;
- l'assenza di vincoli urbanistici nel sito d'installazione;
- l'esposizione a sud del terreno.

- L'ARAS, attenta a questo genere di servizi e di investimenti, ritiene opportuno di dover diffondere la proposta economica di Solagri. Quanti fossero interessati a conoscere le modalità contrattuali, possono mettersi in contatto con gli uffici provinciali dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia.

*Sostenete
la "voce" della
zootecnia siciliana*

La DOP al Piacentinu Ennese, avvenuta la pubblica audizione a Enna

Vicino il rilascio della “patente” casearia

tipico formaggio ennese ora proposto sul mercato con un marchio ben definito. Ideatore del logo del Piacentinu (che qui riproponiamo nella foto accanto, ndr) è l'ex direttore dell'ARAS, Antonio Petyx”.



Per il sindaco di Enna, Rino Agnello, “questa manifestazione riempie di orgoglio la comunità ed anche la Sicilia. Il Piacentinu insieme ad altri buoni prodotti portano in alto il nome dell'Ennese”. Il presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Valvo, ha ringraziato le istituzioni comunali e provinciali e, in particolare, l'Associazione regionale Allevatori, per il sostegno dato al lavoro per il recupero e la promozione del formaggio. Tra le persone che hanno svolto indagini storiche sul Piacentinu sono stati citati il prof. Rocco Lombardo e il dr. Andrea Truscelli. Un apporto scientifico è stato offerto negli anni da Università e Corfilac che hanno fatto bene la loro parte. Grazie all'opera di diffusione svolta da ARAS, Regione Sicilia, Provincia e Comune di Enna, il Piacentinu Ennese ha varcato la soglia del mercato internazionale. Con la DOP si intende ora portare, in maniera ufficiale e standardizzata, sulle tavole dei consumatori il pregio degli antichi sapori, “ma occorre puntare soprattutto sul mercato siciliano prima ancora che su quello estero”, ha os-



Alcuni relatori



a Palazzo Chiaramonte

servato tra l'altro Antonio Petyx, consigliando di istituire scuole per casari, se si vuole trasmettere e salvare la tradizione mediante i protagonisti e testimoni diretti dell'arte della caseificazione.

Il dr. Varese del competente Servizio del Ministero delle Politiche agricole ha comunicato che con questa manifestazione si va a chiudere l'iter conoscitivo finalizzato alla proclamazione della DOP da riconoscere al prodotto nazionale. Tuttavia, ha anche detto, si dovrà attendere ancora del tempo per l'esaurimento del percorso finale e aspettare, intanto, 30 giorni per esaminare eventuali osservazioni. Successivamente si dovrà registrare il prodotto a carattere europeo. Il dr. Varese ha aggiunto che con produzioni come il formaggio ennese portiamo in alto anche il nome dell'Italia insieme ad altre tipicità già affermate e riconosciute.

Successivamente è avvenuta la lettura in pubblico, da parte della d.ssa Mari del Ministero, dell'intero disciplinare che guiderà per sempre la produzione omogenea del Piacentinu Ennese. Così l'importante documento è stato approvato e salutato con un applauso.

“Un altro tassello importante nel lungo percorso del Piacentinu Ennese è stato applicato”, ha detto nel suo intervento il direttore dell'ARAS, dr. Carmelo Meli. “Produrre con la grande patente della DOP – ha detto – è faticoso perché impone dei controlli che tutelano i produttori. Ma teniamo fuori da beghe e contrasti di natura istituzionale tale peculiarità ter-

ritoriale, evitiamo ciò che è accaduto tempo fa per il Ragusano, non generiamo situazioni confusionarie che non gioverebbero alla diffusione del prodotto. I contrasti tra enti li pagano solo gli allevatori. Con umiltà e spirito di collaborazione con l'ente di controllo e con l'ARAS – ha concluso Meli – i produttori saranno garantiti negli anni”.

“Alcuni anni fa l'ARAS ha individuato cinque formaggi siciliani candidati alla DOP – ha aggiunto il direttore tecnico dell'Associazione allevatori, dr. Andrea Truscelli –. Via via si sta arrivando al traguardo. So-

no antichissime le origini della caseificazione ennese – ha ricordato tra l'altro –, dato che alcuni ritrovamenti archeologici hanno offerto testimonianze risalenti a 6000 anni a. C.”.

“Oggi la Sicilia riveste un posto di primo piano nel panorama nazionale e comunitario con 29 prodotti fra DOP e IGP – ha informato il dr. Pietro Miosi, responsabile del Servizio Agroalimentare dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste –. Forti azioni di marketing sono in atto attraverso le Misure CEE disponibili per lanciare ulteriormente i prodotti tipici. Io propongo di costituire in Sicilia un Consorzio per il marketing per attivare un piano con azioni sinergiche al fine di inserire i nostri prodotti nella grande distribuzione. Ciò darebbe sicuramente più chances ai produttori”.

Infine l'assessore provinciale all'Agricoltura di Enna, Cinzia Dell'Aira, ha espresso l'entusiasmo dell'Amministrazione provinciale per la salvaguardia e la valorizzazione delle ricchezze del mondo agricolo. “La politica – ha ricordato – deve agire con estrema trasparenza e amare il territorio e le sue realtà produttive”. Ha ringraziato quanti si stanno adoperando per la DOP del Piacentinu, assicurando che con orgoglio e senza presunzione l'imprenditoria agricola ennese offre i propri prodotti di qualità. Poi ha lamentato che il PSR (piano di sviluppo rurale) della nuova politica agricola comunitaria non favorisce l'interno dell'isola. “Una maggiore attenzione dei legislatori alle aree più difficili – ha concluso l'assessore Dell'Aira – potrebbe risolvere le sorti dell'agricoltura”.

Ignazio Maiorana

DOP Vastedda Valle del Belice Rinviata la pubblica audizione

Tre giorni prima della pubblica audizione per la DOP al formaggio Vastedda Valle del Belice, il Mipaf – Dipartimento delle Politiche di sviluppo – ha comunicato agli organizzatori dell'incontro che il ministro delle Politiche agricole Paolo De Castro, “... attesa l'importanza che il riconoscimento della DOP in oggetto riveste per il territorio...”, intendeva partecipare personalmente all'evento. Ma improrogabili impegni istituzionali non conciliabili con la stessa data hanno indotto il Consorzio di Tutela ad annullare e rinviare al mese di settembre p.v. (il giorno non è stato però ancora fissato) la riunione convocata per il 20 luglio. Daremo ulteriori notizie in merito non appena in nostro possesso.



Malerba e buon esempio

giornata in campagna. Si può assistere al momento della caseificazione, si fa colazione con la ricotta fresca, si può passeggiare per l'azienda e vedere gli animali, oppure fare un salto ai nei vicini scavi di Morgantina, visitare Aidone e Piazza Armerina per ritornare a pranzo.

L'intraprendente “pastore” Filippo Malerba e i suoi fami-



liari, oltre ad avere adeguato alle norme CEE il caseificio aziendale, qualche anno fa si sono resi disponibili a far partire un piano di miglioramento della razza Comisana con l'aiuto dell'ARAS. Grazie all'affidamento di arieti selezionati che hanno operato in gruppi di monta, l'allevamento ha fatto un balzo in avanti. Provoca una certa suggestione, infatti, il “fiume” di teste rosse che abbiamo visto sfilare dinanzi all'antica masseria. Così l'azienda è diventata una delle roccaforti della Comisana in Sicilia, in grado di assicurare la rimonta di giovane bestiame per se stessa e per altri allevamenti che ne fanno richiesta.

Dunque, è un bell'esempio di filiera del prodotto (l'azienda aderisce al Consorzio di tutela del Pecorino Siciliano) che con la DOP del formaggio può vantare, in Sicilia, anche una posizione di riguardo nel settore caseario oltre che nel Libro Genealogico della razza ovina Comisana. Noi siamo ritornati sul luogo per constatare personalmente i risultati raggiunti dall'azienda che ormai opera totalmente a regime biologico certificato.



I coniugi Malerba



Sicilia
Zootecnica

Mensile
dell'Associazione Regionale
Allevatori della Sicilia

Direzione e Amministrazione: Via P.pe Belmonte, 55
90139 PALERMO - tel. 091 585109

Autorizzazione del Tribunale di Palermo n. 9 del 16-7-1974
Iscrizione n. 11375 al Registro degli Operatori della Comunicazione

P.I. Spedizione in A.P. - 45% - art. 2 comma 20/B Legge 662/96 D.C.B. Sicilia 2004

Direttore responsabile
Armando Bronzino
Commissione di Redazione

Aldo Cacioppo
Giuseppe Caruso
Carmelo Meli
Nino Santo Riggio
Andrea Truscelli

Ha collaborato alla Redazione
Ignazio Maiorana

In questo numero:

Saro Di Raimondo

Stampa: Eticol Tipolitografica

Via G. Cimballi, 40 - PALERMO - Telefax 091 541404

Sito internet: www.arasicilia.it

Scriveteci! e-mail:
siciliazootecnica@arasicilia.it

Abbonamento
annuo: 13,00

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