



31° ANNO, n. 3
MARZO 2005

Sicilia Zootecnica

*Gli allevatori,
custodi dell'ambiente*

Mensile dell'Associazione regionale Allevatori della Sicilia
Direzione e Amministrazione: Via P.pe 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

Sicilia: un mix di Africa ed Europa Sul piano zootecnico regina del Mediterraneo

Non è la prima volta che mi capita di affermare che la Sicilia è un "Continente" anche se configurata geograficamente come ultima regione d'Italia. Si può motivare questa convinzione elencando una lunga serie di valori, di biodiversità, di ricchezze e di peculiarità di ogni genere che essa annovera, che spesso dimentichiamo ma che si sostanziano in un ambiente unico, in un popolo particolare, in una terra immersa in una culla impareggiabile: il Mediterraneo con la sua storia, con la sua cultura, con la sua civiltà, con la sua arte, col suo clima, con la sua antica polietnia.

Un fattore che sta modificando molte realtà economiche e imprenditoriali di questa regione è però rappresentato da un'Europa dalla facciata di "madre assistenziale". Potrebbe trattarsi, in verità, di una moderna dominazione vellutata, che ci offre denaro per prenderci altro. Dobbiamo stare molto attenti e non farci prendere troppo dalle "lusinghe" contributive di un paniere di Paesi nordici con cultura troppo diversa dalla nostra, altrimenti andrà a finire che parleremo, mangeremo e respireremo quell'aria che non fa per noi.

Invece dobbiamo tener conto della nostra storia e della nostra collocazione geografica che ci portano ad essere il cuore del Mediterraneo che continua a pulsare anche insieme ai flussi culturali ed etnici del Continente africano e di parte del Medio Oriente. Dobbiamo stare con i piedi per terra, rimanere dove siamo e valorizzare ciò che possediamo. Accogliere le brezze provenienti dai due Continenti e farne ulteriore arricchimento mantenendo, però, la nostra identità siciliana e lasciare che sia sempre Palermo a rappresentare la mediterraneità che da secoli la caratterizza.

Sul piano zootecnico e agroalimentare, strettamente connesso alla salute umana, oso azzardare che la Sicilia ha da sempre una propria bandiera che non è di seta ma ruvida: il rosso della carne, il giallo del formaggio, il verde dell'ambiente; tutti elementi di qualità insuperabile da fare sventolare in ogni luogo.

E' bene, infine, ricordare a noi stessi che in quest'isola viviamo la necessità di orientare la nostra esistenza verso un maggiore senso associazionistico con la consapevolezza che il tesoro posseduto va difeso dalla globalizzazione del mercato mondiale. Per il resto abbiamo tutto: abbiamo l'Africa e l'Europa e non basteranno certo i ponti di cemento a trasformare la Sicilia in catalizzatrice del Bacino più interessante del mondo.

Ignazio Maiorana

L'AGEA, ponte tra la Sicilia e l'Europa Contributi più immediati in agricoltura

Ad ottobre prossimo in Sicilia uno sportello dell'Agenzia per le erogazioni in agricoltura, un organismo del Ministero delle Politiche agricole. La notizia è stata data ai giornali il 23 marzo e preannuncia un servizio che snellerà la burocrazia nell'erogazione dei contributi europei alle aziende agricole e istruirà le pratiche finalizzate ad ottenere interventi in favore delle imprese che accedono alla nuova politica comunitaria del settore. Più facile, dunque, l'inserimento del mondo agricolo e zootecnico siciliano nella Comunità europea grazie a questo ponte istituzionale, voluto dall'attuale assessore regionale all'Agricoltura e foreste, on. Innocenzo Leontini, che ha firmato un protocollo d'intesa col presidente dell'AGEA, Antonio Buonfiglio. Verranno velocizzate le procedure per l'erogazione delle somme alle aziende e viene assicurato che l'istruttoria delle pratiche non supererà i due mesi di tempo. Prima agricoltori e allevatori sicilia-



L'on. Innocenzo Leontini

ni erano costretti ad aspettare anni a causa di passaggi burocratici tra Palermo e Roma che rendevano più complesso il percorso per l'ottenimento dei contributi.

La Sicilia è la quarta regione italiana che ospita il decentramento dell'AGEA. L'azione d'intervento riguarderà aziende produttrici di carne, formaggi, latte, vino, olio, miele, foraggi, tabacco e lo sviluppo rurale in genere. Altri ambiti d'azione dell'organismo pagatore riguarderanno l'ammasso privato dei formaggi, quello di trasformazione dei prodotti ortofrutticoli e il ritiro degli agrumi in giacenza. Saranno osservate le linee-guida europee e l'AGEA nazionale avrà un compito di controllo e vigilanza sulle procedure di pagamento ed istruttoria, i cui servizi verranno svolti attraverso i Centri di assistenza in agricoltura (CAA). L'Assessorato coordinerà in Sicilia questa nuova impostazione del settore contributivo.

L'AIA incontra i presidenti italiani

Per costruire insieme un futuro di crescita e di sviluppo

«Zootecnica: è l'ora delle scelte»

La "due giorni" dei Presidenti delle Associazioni Allevatori su: "Linee di intervento per una zootecnica sostenibile" è stata una tappa importante del processo di rivitalizzazione e razionalizzazione del Sistema, un evento unificante di riflessione, confronto e verifica. Cinque gruppi al lavoro, interventi programmati e ampio dibattito

di Lorenzo Tola

Ritrovare fiducia nel futuro

Nell'assumere la Presidenza AIA (maggio 2001) Nino Andena, nell'indicare le linee di azione alle quali si sarebbe attenuto nel corso del suo mandato (riconfermato poi anche per il triennio 2004-2007) tra le cose da fare, oltre a ricreare nelle aziende condizioni di certezza operativa e di redditività economica evidenzia, a livello interno, la necessità di lavorare tutti insieme, con spirito di squadra per ridare credibilità, efficienza e rappresentatività al Sistema organizzativo degli allevatori.

Coerente con questo suo impegno, dopo aver organizzato la Conferenza zootecnica nazionale (aperta al confronto con il mondo politico-istituzionale, con le Organizzazioni professionali agricole e la filiera agroalimentare) ha promosso gli incontri per i Direttori a Catania (24-26 febbraio 2004) e a Montesilvano (12-14 ottobre 2004). Ora, dopo la presentazione nell'autunno scorso del Rapporto sulla Zootecnica bovina in Italia, ha fortemente voluto l'incontro riservato ai Presidenti delle Associazioni Allevatori nazionali, regionali e provinciali che si è tenuto il 22 e il 23 febbraio 2005 presso il Rome Airport Hotel di Fiumicino.

La "due giorni" dei Presidenti ha rappresentato un importante tassello del processo di rivitalizzazione e di razionalizzazione che l'Organizzazione ha intrapreso nell'ultimo periodo. E' stato un evento unificante di alto profilo, di riflessione, confronto e verifica per definire gli obiettivi e la strada da percorrere negli anni a venire,

Da sinistra, Nino Andena, Giommaria Sassu, Maurizio Garlappi, Paolo Scrocchi, Stefano Marzioli



avendo chiara la visione dei nuovi scenari operativi. Un'occasione per rinsaldare l'unità di azione del Sistema, fissare obiettivi comuni e condivisi, per costruire insieme un futuro di crescita e di sviluppo per l'allevamento italiano e per l'Organizzazione degli Allevatori. E' stato un incontro pieno di idee, proposte, testimonianze, a conferma che i Presidenti del Sistema, da sempre in prima linea, hanno, nonostante le molteplici difficoltà, ancora voglia di discutere, contare ed

2

3-6 marzo - A Verona Agrifood 2005:
la vetrina di Italialleva

"La Sicilia fa cartellone" E' la regione più ricca di biodiversità e prodotti

Il toro Cinisaro a Verona



«Sono molto soddisfatto per il grande interesse dimostrato dai visitatori verso gli stand dei prodotti agricoli. Gli allevatori hanno dato la possibilità al pubblico di accostare tra loro animali e rispettivi formaggi o salumi. Portando questi cibi a tavola i consumatori salvano anche un inestimabile patrimonio ambientale, genetico ed organolettico» - ha dichiarato il presidente dell'Associazione regionale allevatori Armando Bronzino al ritorno dalla Vetrina agroalimentare veneta.

Il Made in Italy agricolo a Verona è il grande protagonista di Agrifood. Mai in precedenza, in una grande manifestazione espositiva, si era avuta una presenza tanto massiccia di imprese agricole realmente presenti sul mercato con prodotti di altissima qualità e competitività che possono raggiungere la tavola in Italia e nel mondo grazie alle filiere produttive.

La Sicilia, in questo contesto, è la regione più gettonata come consistenza e numero di prodotti presenti.

3

«Zootecnia: è l'ora delle scelte»

L'AIA incontra i presidenti italiani

Per costruire insieme un futuro di crescita e di sviluppo

Nell'intervento di apertura dei lavori, che ha condotto dall'inizio alla fine, con compiti di stimolo e di coordinamento, il presidente Andena, dopo aver ringraziato tutti i partecipanti, ha evidenziato con chiarezza i problemi dell'oggi e ricordato gli scenari, le sfide e le opportunità del futuro: dalla globalizzazione dei mercati alla nuova Pac, dalle norme del Wto all'allargamento dell'Ue. Un giro d'orizzonte, quello di Andena, a trecentosessanta gradi che ha delineato il contesto produttivo, competitivo e di mercato in cui si muovono le aziende zootecniche. Un'analisi severa che non ha nascosto la complessità dei problemi ma – "ottimista per natura" – non ha lasciato spazio a pessimismo o rassegnazione.

Il programma dei lavori

Dopo l'intervento di apertura del presidente Andena, il direttore generale Paolo Scrocchi ha illustrato l'articolazione dei lavori dell'incontro dei Presidenti, iniziati con alcuni interventi programmati, che hanno fatto da prologo al lavoro dei gruppi, intervallati da un ampio e partecipato dibattito.

Sulla scia degli incontri organizzativi di Catania e Montelivano, anche i lavori della "due giorni" dei Presidenti si sono incentrati su 5 gruppi di lavoro che hanno dibattuto problematiche di grande rilievo. Il primo gruppo (relatore Roberto Biloni, Consigliere AIA) ha discusso il tema "Estendere i servizi presso tutte le aziende zootecniche"; il secondo (relatore Pietro Santo Molinaro, Presidente Apa Cosenza) "Aumentare il tasso di auto-approvvigionamento dei prodotti zootecnici"; il terzo (relatore Riccardo Crotti, Presidente Apa Cremona) "Come conquistare la fiducia del consumatore italiano e straniero verso i prodotti *made in Italy*"; il quarto (relatore Alberto Statti, Presidente Associazione Interprovinciale Allevatori Cz/Kr) "Armonizzare la presenza dell'allevamento sul territorio". Infine il quinto gruppo (relatore Stefano Marzioli, Vicepresidente AIA) ha approfondito il tema "Riduzione costi e riqualificazione dei servizi". I rispettivi portavoce dei gruppi hanno poi riferito in "plenaria" i risultati dei lavori.

Le conclusioni del presidente Andena

Al termine dell'incontro il presidente Andena ha tratto le conclusioni dei lavori della "due giorni" dei Presidenti, riassumendo in ampia sintesi le principali risultanze emerse dall'analisi e dal confronto, ed ha illustrato con chiarezza gli obiettivi per il rilancio dell'allevamento italiano, i punti di forza e di debolezza del Sistema zootecnico nazionale e le azioni da intraprendere per una zootecnia sostenibile, all'altezza delle sfide e delle opportunità che il settore deve fronteggiare, capace di dare risposte alle attese degli allevatori, dei consumatori e della società.

Gli obiettivi

Tra gli obiettivi prioritari da perseguire, il presidente Andena ha ricordato in particolare la necessità di "migliorare il reddito dell'azienda zootecnica" per renderlo comparabile con quello degli altri settori economici e comunque soddisfacente.

"Conquistare la completa fiducia del consumatore italiano e straniero verso i prodotti zootecnici italiani. Finora – ha ricordato – il consumatore ha associato il concetto di prodotto zootecnico di qualità *made in Italy* ad un prodotto esclusivamente di nicchia. L'obiettivo è quello di favorire la promozione in Italia e all'estero dei prodotti zootecnici di nicchia e di quelli di largo consumo, che comunque garantiscano standard qualitativi elevati. E' però necessario, in un contesto di mercato globalizzato, mantenere la competitività anche delle produzioni di nicchia".

Altro obiettivo, per il rilancio della nostra zootecnia, è quello di "migliorare la vivibilità nell'azienda zootecnica". Per il Presidente dell'AIA la "vivibilità" è un problema molto importante perché riuscire a garantire al mondo zootecnico un buon livello di vita e lavorativo è determinante per mantenere le aziende in tutte le aree del Paese, favorire il ricambio generazionale degli addetti al settore e soprattutto per motivare i giovani a restare sul territorio, evitando così lo spopolamento di intere zone.

Altri obiettivi ricordati da Andena per essere al passo con un concetto "moderno" di zootecnia sono quelli di "elevare e generalizzare il livello di professionalità degli operatori del settore zootecnico ed il livello di sostenibilità dei sistemi di allevamento". Garantire capacità professionali degli addetti al settore ed una gestione ecocompatibile dell'azienda zootecnica significa infatti, per Andena, possedere condizioni indispensabili per

lo sviluppo di un piano zootecnico nazionale, che guardi all'economia dell'azienda ed al sistema-Paese. E' inoltre importante "migliorare il rapporto tra centri urbani e aree di allevamento", per dare alla nostra zootecnia un'immagine positiva nei confronti dell'opinione pubblica. In altre parole, portare il cittadino ad accettare l'insediamento zootecnico sul territorio come una qualsiasi altra attività produttiva.

A questa "accettazione" si lega l'ultimo obiettivo ricordato dal Presidente AIA: "armonizzare la presenza dell'allevamento nel territorio". A questa presenza deve essere riconosciuta pari dignità rispetto ad ogni altra attività produttiva o sociale. Insediamenti, strutture, infrastrutture e servizi sul territorio devono quindi essere articolati con tale visione. In particolare, una delle ragioni di degrado delle aree rurali, soprattutto di montagna e di collina, risiede nel progressivo abbandono di una cultura zootecnica tipica delle aree marginali.

I punti di forza

Dopo aver individuato gli "obiettivi", il presidente Andena ha evidenziato i punti di forza e di debolezza del Sistema zootecnico nazionale. Tra i punti di forza: le produzioni zootecniche *made in Italy* e la buona cultura orientata alla qualità, sia da parte dell'allevatore che del consumatore, grazie anche ad una buona diffusione di prodotti IGP/DOP e la grande ed apprezzata offerta turistica legata a particolari realtà zootecniche e gastronomiche.

Per quanto riguarda più direttamente il lavoro dell'Organizzazione degli Allevatori, tra i punti di forza Andena non ha mancato di evidenziare gli alti livelli di selezione raggiunti in Italia comparabili con quelli dei Paesi a zootecnia più avanzata; un'attività di miglioramento genetico ed assistenza tecnica sostenuta dall'Ente pubblico che promuove anche azioni per il mantenimento della biodiversità animale. Importantissima anche la capillare presenza delle Associazioni Allevatori sul territorio. Una presenza che dovrà essere sempre più efficiente e competitiva.

Il Presidente dell'AIA non si è limitato semplicemente a sottolineare i punti di forza ma ha anche rimarcato cosa fare per migliorarli. Tra le azioni da intraprendere: attivare azioni di valorizzazione dei prodotti italiani al di fuori dei circuiti dei prodotti tipici; accordi di filiera per una migliore collocazione dei prodotti sul mercato e forme di collaborazione tra il lavoro degli allevatori con strutture specializzate nella nutrizione umana, al fine di armonizzare linee di produzione che soddisfino specifiche esigenze alimentari, soprattutto far capire meglio il valore nutrizionale dei prodotti dei nostri allevamenti.

Per migliorare i punti di forza del Sistema zootecnico italiano, Andena ha infine sottolineato l'opportunità di "orientare la selezione su nuovi obiettivi" in modo da ottenere prodotti che rispondano meglio alle attese della società ed aggiornare le risorse del Sistema Allevatori operanti sul territorio per adeguarle alle esigenze di sviluppo del Sistema zootecnico nazionale.

I punti di debolezza

Purtroppo, il Sistema zootecnico italiano ha anche dei punti critici, di debolezza. Tra questi, il Presidente dell'AIA ha ricordato i costi di produzione non sempre competitivi; la scarsa concentrazione dell'offerta; l'imprenditoria giovanile poco mo-



Un aspetto della sala "Sestante" del Rome Airport Hotel di Fiumicino durante i lavori dell'Incontro dei Presidenti delle Associazioni Allevatori

tivata; il basso tasso di auto-approvvigionamento; le risorse ambientali non sempre adeguatamente utilizzate ai fini della valorizzazione del potenziale zootecnico; le normative non armonizzate sul territorio, soprattutto quelle in materia di sanità animale ed ambiente; scarsa fruibilità delle informazioni sul nostro Sistema e sulle produzioni zootecniche da parte del consumatore finale; la logica di filiera agro-alimentare reale e concreta non ancora diffusa tra gli operatori.

Come per il miglioramento dei punti di forza, Andena ha anche indicato alcune azioni utili – tenendo conto dei mezzi e delle risorse disponibili – per attenuare i punti di debolezza. Tra queste: sviluppo di sistemi organizzativi per un'efficiente ed adeguata concentrazione e collocazione dei prodotti sul mercato; attivare canali di comunicazione idonei a far conoscere il mondo zootecnico e il prodotto italiano alla società; azioni volte ad incrementare la produzione di origine animale interna; contenimento dei costi di produzione e miglioramento dell'efficienza aziendale, sia manageriale che economica.

Gli interventi

Dopo aver ricordato i mezzi e le risorse presenti nel Paese, disponibili per esaltare i punti di forza ed attenuare quelli di debolezza, il Presidente dell'AIA si è soffermato ad elencare gli interventi da adottare per lo sviluppo dell'allevamento nazionale.

Tra i principali figurano "le azioni di selezione geno-morfo-funzionale degli animali" per caratteri qualitativi delle produzioni e per obiettivi nutrizionali diversificati; per produzione di soggetti ad elevato potere immunitario e a più alto tasso riproduttivo.

Dopo un accenno all'importanza dell'alimentazione animale, legata alla qualità e sicurezza degli alimenti zootecnici, una particolare sottolineatura Andena ha poi riservato agli interventi rivolti alla valorizzazione delle produzioni zootecniche. Per conseguire tale obiettivo sono indispensabili la realizzazione di accordi di filiera; la diffusione e l'omogeneizzazione delle forme di tracciabilità e rintracciabilità; l'adozione di disciplinari di produzione; l'applicazione di sistemi di autocontrollo (HACCP e simili) e di disciplinari di etichettatura; la promozione di prodotti diversificati per categoria; l'adozione di un piano per la individuazione di prodotti di qualità.

Altri punti importanti per il Presidente dell'AIA sono la "definizione e il riconoscimento del ruolo multifunzionale dell'allevamento in aree marginali" (presidio e gestione del territorio, economicità delle aziende in zone di montagna, rapporto allevamento-società); l'armonizzazione delle normative regionali in materia di sanità animale e tutela ambientale; la "visibilità del settore zootecnico verso la società e l'intensificazione degli scambi società-allevamento".

Importante per Andena anche lo sviluppo di un progetto di collaborazione con i nutrizionisti umani per migliorare la conoscenza e la composizione delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti zootecnici in fase di produzione ed in fase di consumo.

I tempi

Quali tempi per realizzare i risultati attesi per quanto concerne l'aumento della quota di mercato dei prodotti *made in Italy*, armonizzare le attività zootecniche con esigenze ambientali, etiche e sociali e per l'aumento del reddito degli addetti del comparto zootecnico? Domanda "da cento punti"?... ha osservato Andena.

Per il Presidente AIA, senza entrare nel dettaglio dei singoli risultati, questi obiettivi, che caratterizzeranno fortemente il lavoro di tutto il prossimo decennio del Sistema, si realizzeranno alcuni a breve termine, altri invece più a medio-lungo periodo.

Andena ha quindi concluso l'incontro dei Presidenti con una fiduciosa esortazione: "Ci attendono – ha detto – giorni difficili, carichi di impegno ma pieni di opportunità che dobbiamo saper cogliere. Ma anche questa volta ce la faremo. Abbiamo superato i sessant'anni. Abbiamo un grande passato, grandissimi risultati raggiunti per il settore e per il Sistema-Paese, ma abbiamo soprattutto un futuro davanti a noi; un futuro di crescita e di sviluppo che sapremo costruire basandoci sulla storia, sui traguardi, sulla passione, sulla professionalità e sul capitale umano di cui il nostro mondo allevatoriale e organizzativo è portatore. Dobbiamo però avere il coraggio del cambiamento e delle scelte. Dobbiamo avere la determinazione di decidere il nostro futuro, prima che altri lo facciano al posto nostro".

Lorenzo Tola

Calendario delle prossime fiere internazionali

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

Manifestazioni in Italia

29 apr-1 maggio	4° Congresso Mondiale delle razze bovine italiane da carne - Gubbio (Perugia)
30 apr-5 maggio	56° Fiera Internazionale dell'Agricoltura - Foggia

1 3-6 marzo – A Verona Agrifood 2005:
la vetrina di Itallialleva

“La Sicilia fa cartellone”

E' la regione più ricca
di biodiversità e prodotti

Nel settore zootecnico e lattiero-caseario non ha rivali, non solo in Italia, ma anche in Europa. Sono state infatti oltre 90 le razze presenti quest'anno al Padiglione 8 "Itallialleva" di AGRIFOOD. Insieme agli animali sono stati posti in vetrina i rispettivi prodotti tipici legati all'ambiente di origine e alle tradizioni dei luoghi che sono culla di allevamenti delle varie razze autoctone.

Il ruolo della Sicilia è dunque di primissimo piano nel panorama agricolo nazionale grazie all'elevato numero di biodiversità che annovera il suo territorio e che si vuole far conoscere ai consumatori.

Sotto la regia dell'Associazione regionale allevatori della Sicilia e dell'Istituto Sperimentale Zootecnico il mondo zootecnico siciliano e la relativa produzione di formaggi e salumi si sono confrontati con il resto del pacchetto agroalimentare nazionale che troviamo distribuito in tutte le gastronomie italiane. Assieme ai bovini di razze autoctone come la Modicana e la Cinsara, gli ovini Comisani e Valle del Belice, il suino Nero dei Nebrodi, la capra Girgentana, ecc., troviamo esposti i formaggi tipici siciliani di origine riconosciuta come il Caciocavallo Ragusano e quello Palermitano, il Piacentinu ennese, il Maiorchino messinese, il Pecorino Siciliano, la Vastedda della Valle del Belice, la provola dei Nebrodi e quella delle Madonie, il salame e il prosciutto del Suino Nero, oltre a un certo numero di altre peculiarità isolate in via di riconoscimento. Anche l'asino Ragusano ritorna a fare la sua comparsa a Verona per ricordare l'utilità del suo latte da secoli utilizzato per l'alimentazione dei bambini allergici agli altri latte.

In questa fase di crescente apprezzamento per il made in Italy, l'Associazione Regionale Allevatori vuole sottolineare ed evidenziare lo stretto e indissolubile legame tra i risultati del lavoro di miglioramento genetico del bestiame e la qualità dei prodotti di origine derivati: su questo legame si fondano le opportunità di valorizzazione della filiera agro-zootecnica del Paese. Valorizzare e sensibilizzare in tal senso l'opinione pubblica è anche un investimento per la categoria e un incoraggiamento a resistere in questo lavoro.

“E' in continuo aumento l'interesse dei consumatori verso queste realtà agroalimentari – commenta il presidente dell'ARAS Armando Bronzino –, in particolare modo da quando si parla di certificazione di origine, di rintracciabilità del prodotto e di filiera. Il nostro ambiente e le particolari condizioni che lo caratterizzano offrono elementi insostituibili e inconfondibili di genuinità dei prodotti. Se il mercato prende coscienza di ciò, occorre solo creare un sistema di comunicazione, di sensibilizzazione e di educazione alimentare che raggiunga dai più piccini agli adulti”.

Ignazio Maiorana

Cosa abbiamo visto

Agrifood, la più completa e selezionata
esposizione del made in Italy agroalimentare

Oltre 600 imprese che hanno investito sulla rigenerazione dell'agricoltura; 700 prodotti accuratamente scelti, menù di degustazione costruiti sui prodotti del territorio; i “Piatti Unici all'italiana” firmati da quattro chef scelti dal gastronomo Davide Paolini; la fattoria degli animali, una straordinaria selezione delle migliori razze italiane d'allevamento.

Promosso da Veronafiere in collaborazione con il Ministero delle politiche agricole, con la Camera di Commercio di Verona e con la Regione Veneto, Agrifood ha visto la partecipazione di espositori provenienti da tutte le regioni italiane. Si è trattato della più completa rassegna sulle capacità di innovazione del sistema delle imprese agroalimentari italiane. Imprese selezionate sulla base di criteri di qualità del prodotto, della valorizzazione dell'origine, del legame con il territorio e della tracciabilità del processo produttivo dal campo alla tavola.

Sono state rappresentate, per la prima volta insieme, tutte le componenti della filiera agroalimentare: l'impresa agricola, espressione di una imprenditoria che ha investito sulla rigenerazione; le imprese artigianali e industriali che hanno scelto di puntare sulla qualità del prodotto italiano; la ristorazione che esalta le caratteristiche del Made in Italy e propone sempre più piatti basati su una ricerca dei prodotti tipici e di qualità; la distribuzione che intende valorizzare il rapporto fra prodotto e territorio; il consumatore che ad Agrifood è chiamato a verificare l'intero processo di filiera.

Agrifood ha rappresentato, insomma, il funzionamento completo di un sistema di mercato capace di investire sulle grandi potenzialità delle risorse agroalimentari e del territorio di cui sono espressione.

Una presentazione dei migliori capi dell'allevamento italiano (con i relativi prodotti) è stata invece **La fattoria degli animali**, padiglione curato da Itallialleva. Sono stati presentati soggetti di alto valore iscritti ai rispettivi Libri genealogici e registri anagrafici: un'esposizione di grande fascino e spettacolarità. Tra gli appuntamenti, oltre al tradizionale Dairy Show, il confronto europeo tra bovini di razza Frisona, di particolare interesse si è rivelata anche la Mostra Internazionale e Nazionale della razza bovina Bruna.

L'AIA alla fiera di Verona

La conferenza stampa del presidente Andena

Presso la Sala stampa della Fiera, il 5 marzo, il presidente dell'AIA Nino Andena ha tenuto una conferenza stampa per fornire ai numerosi giornalisti presenti i dati e un quadro sulla partecipazione allevatoriale e per fare un punto sulla situazione generale in cui si muove la zootecnica italiana.

«Quest'anno a Verona sono stati esposti gli animali tradizionali: 182 capi di razza Bruna e 213 di Frisona. Questi arrivano da 92 allevamenti e da 6 stati diversi, Italia, Germania, Austria, Belgio, Francia, Spagna. C'è stata un'asta molto ricca, 15 lotti tutti aggiudicati, per cui, nonostante il momento negativo nel settore, si registra la grande partecipazione di allevatori italiani ed esteri.

(...) La mia preoccupazione di questi anni sulla competitività del “sistema Italia” persiste, ma il presidente dell'AIA, malgrado le preoccupazioni che esterna, deve avere il coraggio di dire che si deve continuare. Quest'anno dico che il settore si può riprendere, malgrado stia toccando il fondo. Esso, comunque, va meglio di un anno fa nel comparto lattiero-caseario e della carne. Non c'è ancora vera competitività nei servizi generali e nei costi extragricoli. Io ho sempre denunciato che la competitività non è solo un problema agricolo o zootecnico ma di tutto il “sistema Italia”. Oggi una competitività molto tecnica penalizza il sistema agricolo e zootecnico e questa ci sbilancia ulteriormente nella battaglia quotidiana di far resistere i nostri allevamenti. Però, secondo me, da questi risultati si

vede l'apertura di un futuro interessante. I segnali che osservo daranno certamente un'inversione di tendenza. Intanto nella fiera di quest'anno c'è stata un'altra novità oltre al padiglione 9 che è il padiglione 8, il quale registra elementi molto interessanti come il padiglione di Itallialleva che prima non esisteva. Questo padiglione mi riempie di soddisfazione in quanto è la dimostrazione della testardaggine del gruppo dirigente, il quale ha fatto in modo che dopo molto tempo tutto il sistema delle associazioni si presentasse sotto la stessa bandiera, unite dallo stesso entusiasmo, tutte insieme senza contrapposizioni. Per avere quest'unione, che rappresenta un risultato anche politico, abbiamo impiegato molto tempo, ma è avvenuto il collegamento tra il sistema centrale e la periferia, col rispetto dei ruoli e il chiarimento degli equivoci passati ma anche con la realizzazione di ciò che era stato promesso. Questo significa che nel 2005 avverranno molti cambiamenti nel sistema allevatoriale. Itallialleva è un esempio fieristico ma i cambiamenti tecnici sono già stati annunciati: la messa insieme di un sistema informativo per una banca unica nazionale credo che

8

Dalla mammella al bicchiere

L'autentico sapore del latte vaccino fresco



Giorno 5 marzo, tra gli altri hanno partecipato anche i presidenti dei Consorzi provinciali allevatori di Agrigento e Trapani (rispettivamente Nino Riggio e Leonardo Piacentino), il dr. Nino Colombo dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste e il dr. Andrea Trusculli dell'ARAS ad un incontro inedito: in una saletta del padiglione di Itallialleva l'intraprendente direttore dell'APA di Como, Giuseppe Invernizzi, ha dato luogo ad una riunione di allevatori e tecnici del settore per divulgare un'idea commerciale per la vendita del latte fresco crudo di vacca mediante distributore automatico (vedi foto) da collocare nei bar, nelle scuole o nei supermercati. “A Gorizia ed anche in qualche altro posto il distributore automatico del latte fresco – ha detto Invernizzi – comincia a destare curiosità e interesse. E' una buona possibilità commerciale per gli allevatori che con la vendita diretta del latte pos-

sono adottare un prezzo molto più remunerativo per sé stessi e per i

consumatori (da un euro a un euro e mezzo a litro)”.

Il latte nel distributore automatico va cambiato ogni 24 ore e quello che rimane può essere ancora caseificato. Il costo di macchinette per modesti allevamenti oscilla da 4.400 e 5.600 euro e può essere ammortizzato in poco tempo. La più piccola può contenere 19 litri di latte ed occupa pochissimo spazio.

Chi desidera ulteriori informazioni può richiederle al nostro giornale.



La serata dell'allevatore

L'Associazione nazionale della razza Bruna, come è consuetudine, la sera del 5 marzo, all'interno della struttura fieristica, ha organizzato la serata dell'allevatore, un incontro di grande valore umano e socializzante. Vi hanno partecipato il presidente Mutti e il direttore Santus con lo staff dell'ANARB, molti presidenti e dirigenti di APA e ARA, tanti allevatori di bovini di razza Bruna. Sono stati portati sul tavolo dei commensali ben 26 formaggi italiani nell'ambito di un buffet. La Sicilia, in questo caso, ha offerto la parte più ricca con sei diversi tipi di prodotti caseari: il Ragusano, il Mandarinetto e il Pecorino siciliano; la Caciotta al limone arancio e peperoncino, la Spalmina e il Molle siciliano (questi ultimi tre provenienti dall'azienda di Sandra Invidiata di Collesano (PA).

E' stato un momento rilassante ma di intensa conversazione tra operatori del settore sui temi che più investono la zootecnica di questi giorni. Qualche spiraglio e legittime speranze di maggiore attenzione al comparto da parte delle istituzioni governative sono state augurate agli allevatori dal presidente della razza Bruna in apertura di serata, raccomandando agli associati di puntare e lavorare sulla qualità dei prodotti.

L'intrattenimento musicale e i balli hanno contribuito a rendere allegra la serata.



Lo stand di Sandra Invidiata di Collesano (PA)



Lo stand dell'allevamento suinicolo “Mulinello” di Enna

Tutta la Sicilia a Parigi

di Laurence Marchal

Casa Sicilia, la cui sede è stata inaugurata a Parigi l'anno scorso dal presidente della Regione Sicilia, Salvatore Cuffaro, è uno di quei canali all'estero che l'ARAS intende utilizzare nell'ambito delle proprie attività di promozione dei formaggi. E' situata vicino al Teatro dell'Opéra e a Place Vendôme, nel cuore della città, ma anche a due passi dai «grands magasins».

La struttura intende promuovere la Sicilia in tutte le sue forme. In atto ospita un'esposizione-vendita di prodotti dell'artigianato (ceramica) e una distribuzione di materiale turistico. Prossimamente avrà una piccola bacheca di prodotti alimentari e quando sarà pienamente operativa «avrà un'enoteca, una vendita di prodotti alimentari, una ristorazione rapida, una pasticceria, una gelateria, un'agenzia di viaggi, una vendita di libri, una vendita di prodotti dell'artigianato e una sala conferenze», spiega il presidente della nuova istituzione, Antonio La Gumina, che riveste anche la carica di presidente della Camera di Commercio italiana per la Francia. Questo palermitano, arrivato in Francia nel 1961, è sposato con una francese, ma non passa un mese senza che egli torni in Sicilia.

Presidente La Gumina, com'è nata l'idea di Casa Sicilia?

«E' nata parecchi anni fa dalla considerazione che l'esportazione in Francia di prodotti siciliani era resa difficile dalla rete commerciale francese che non è interessata a trattare prodotti di nicchia di qualità. Una delle ragioni è che la produzione di nicchia è insufficiente a soddisfare i bisogni della grande distribuzione. Quindi, mi sono detto che occorreva creare una struttura in Francia per poter effettuare una vendita diretta al consumatore finale di prodotti di qualità, soprattutto nel settore agroalimentare e dell'artigianato. La Francia, e Parigi in particolare, è il mercato ideale. Il parigino dispone di un potere d'acquisto notevole e sarà molto interessato ai prodotti legati a un territorio. Per esempio, in Francia, la Bretagna vende prodotti "produits en Bretagne". Nell'immaginario c'è il valore aggiunto del prodotto legato al territorio, collegato ad una qualità superiore, biologico. Questa iniziativa è la prima in Francia. A Parigi abbiamo solo la Casa Val d'Aosta. Però, nell'immaginario francese, la Val d'Aosta è più francese che italiana! Per mettere in pratica la nostra idea abbiamo selezionato un locale prestigioso: 590 metri quadrati ripartiti su tre piani. Il concetto di Casa Sicilia è quello del caffè letterario. In questa struttura ci sarà un'enoteca, una vendita di prodotti alimentari, una ristorazione rapida, una pasticceria, una gelateria, un'agenzia di viaggi, una vendita di libri (di editori siciliani o con argomento siciliano), una vendita di prodotti dell'artigianato e una sala conferenze con circa 100 posti a sedere dove avranno luogo manifestazioni d'arte, colloqui, showrooms, vernissages... tutta una serie di animazioni. Quando la struttura sarà pienamente operativa, contiamo di avere quasi ogni giorno un avvenimento siciliano rivolto al pubblico francese».

Pensate anche di dare corsi di lingua siciliana?

«Lei mi dà una buona idea... Perché no?».

Chi c'è dietro Casa Sicilia?

«La società è interamente privata. Il suo capitale è di 1,2 milioni di euro e sarà portato a un milione e cinquecento. I nostri soci sono la Banca Popolare di Ragusa, grossi nomi dell'imprenditoria siciliana delle varie province... Come socio istituzionale c'è anche la Camera di Commercio di Agrigento. Seguiranno altre Camere di Commercio. I soci hanno aderito per ragioni affettive. E' tutta gente che l'ha fatto perché ha capito che era un mezzo interessante per promuovere la Sicilia. Casa Sicilia ha anche sottoscritto una convenzione con la Regione Sicilia, per cui quest'ultima affida a questa struttura privata il compito di promuovere la Sicilia in tutte le sue forme: culturale, gastronomica, turistica...».

La Regione Sicilia vi dà sovvenzioni?

«No. I singoli assessorati della Regione che utilizzeranno Casa Sicilia per manifestazioni, preparate di concerto tra noi e i singoli assessorati, affitteranno lo spazio al prezzo di mercato».

Allora, qual è l'interesse di quest'accordo?
«La Regione siciliana ci appoggia nel senso che dà la preferenza a Casa Sicilia per utilizzare il locale per la promozione della Sicilia. Ribaltiamo la nozione del settore pubblico che aiuta il privato. In questo caso è il privato che mette a disposizione le proprie strutture al servizio del settore pubblico. Una formula nuova che sicuramente sarà seguita da altri. Ab-

biamo già avuto contatti con altre Regioni che vogliono fare la stessa cosa a Parigi. Presto o tardi, ogni Regione dovrà avere nelle principali città, e a Parigi con priorità, un punto di riferimento per dare visibilità ai propri prodotti, alla propria cultura, alle tradizioni... Ogni Regione è in concorrenza con le altre. La struttura statale non può assumersi il compito di promuovere il territorio. O se lo fa, non può dare preferenza ad un territorio piuttosto che a un altro».

Quali persone Lei ha scelto per promuovere la Sicilia?

«Le persone che lavorano per Casa Sicilia sono siciliane o di origine siciliana o, quando non vengono dalla Sicilia, la conoscono bene. E' normale in un luogo dove promuovere la Sicilia. Possono dire dove si compra il migliore cannolo, la migliore cassata...».

E come scegliete i vostri fornitori?

«E' un processo che ancora non è finito. Per la ceramica, per esempio, c'è una commissione composta, tra l'altro, dal direttore del Museo della ceramica di Caltagirone, che vanta i prodotti che possono essere messi in vendita presso Casa Sicilia. Cerchiamo di avere fornitori e produttori che rappresentano il meglio della Sicilia».

Cosa devono fare gli imprenditori che vogliono lavorare con voi?

«Devono contattarci e possiamo fare un accordo. Le varie forme di collaborazione sono infinite. Noi mettiamo a disposizione lo spazio, il personale alla vendita ed eventualmente il deposito. Abbiamo anche la conoscenza del territorio francese. In prospettiva, c'è anche la creazione di un centro affari - con una sala internet, fax, traduttori... - in maniera da mettere l'imprenditore siciliano in grado di potere organizzare il conto di lavoro presso Casa Sicilia».

Siete aperti da sei mesi circa... Quale accoglienza i parigini hanno dato finora a Casa Sicilia?

«L'accoglienza è entusiastica. C'è molta curiosità, apprezzamento e sorpresa per come la Sicilia si è presentata, in modo quasi imponente. La Sicilia è una regione che non ama la mediocrità. Da noi tutto è eccessivo, nel peggio e nel meglio. Avremmo potuto prendere 200 metri quadrati in un luogo qualsiasi. Ma la Sicilia merita di più, e per questo abbiamo scelto un locale nel boulevard Haussmann. I francesi vengono a Casa Sicilia anche per il turismo. La componente francese è la più importante del turismo siciliano. Però abbiamo privilegiato un turismo di massa limitato all'estate, che è il periodo peggiore per visitare la Sicilia. La Sicilia non può essere visitata solo per il sole e il mare. Un messaggio forte da trasmettere attraverso Casa Sicilia ai francesi che amano l'arte è che la Sicilia ha dei luoghi che non sono solo balneari. Vogliamo fare visitare la Sicilia nei suoi aspetti minori, meno conosciuti. Quindi, prepareremo dei circuiti turistici che siano legati all'agriturismo, alla randonnée, alla vulcanologia...».

Come i francesi vedono la Sicilia?

«La Sicilia, nell'immaginario francese, ha la sua specificità. La Sicilia non è Italia per i francesi. E' una regione che affascina, nel bene o nel male. I fenomeni criminali della Sicilia sono a volte anche visti in maniera positiva... Indipendentemente da tutto, per i francesi la Sicilia è una regione che ha una propria storia. Per tale ragione leghiamo ogni volta i prodotti che vendiamo alla storia siciliana».

Università: lezioni di Zootecnia sul campo

Studenti della Facoltà di Medicina Veterinaria di Messina visitano un'azienda modello di bovine da latte



Tusa (ME), 8.3.2005 - La giornata in-clemente, caratterizzata da temperature particolarmente basse e da una pioggia incessante, non ha frenato l'entusiasmo dei 75 studenti del secondo anno della classe 47/S (Laurea in Medicina Veterinaria) della Facoltà di Medicina Veterinaria di Messina. Questi, infatti, nell'ambito del corso di Zootecnia speciale, giorno 8 marzo, guidati dal docente titolare prof. Alessandro Zumbo, si sono recati presso l'azienda agricola "Sapori e tradizioni" Valle dell'Halaesa, in c/da San Filippo a Tusa. Un modo senz'altro efficace e assolutamente stimolante di svolgere le esercitazioni pratiche previste all'interno del corso in una

ospitare fino a 100 bovine e nella quale, al momento, sono stabulati 34 soggetti rappresentanti delle razze Bruna e Pezzata rossa; nell'ambito dell'azienda sono, inoltre, presenti altri 80 capi appartenenti alle razze-popolazioni bovine autoctone "Rossa Siciliana" e "Cinisara" che vengono allevati allo stato semi-brado.

Nel corso della loro visita gli studenti hanno avuto occasione di mettere in pratica gli insegnamenti del prof. Zumbo, effettuando la valutazione morfologica delle bovine presenti e, suddivisi per gruppi, si sono esercitati nell'effettuare le principali misurazioni zoometriche.

Successivamente si è passati a visionare la moderna sala di mungitura ed infine l'annes-



Formaggi tipici del Messinese

so caseificio dotato di bolli CEE; struttura, questa, che ha permesso un ulteriore approfondimento teorico-pratico, consentendo agli studenti di valutare "da vicino" le tecnologie di produzione, nonché di osservare

un altro tassello della filiera lattiero-casearia.

La giornata si è dunque svolta all'insegna del lavoro "su campo" ed è terminata con la degustazione dei prodotti caseari dell'azienda, gentilmente offerti dai signori Miceli che con la loro affabilità e cortesia hanno fatto onore alla fama della nostra isola, rinomata per il suo spirito di accoglienza.

Una lezione, dunque, che sicuramente resterà nella memoria dei 75 futuri veterinari più di qualunque altra lezione svolta all'interno di un'aula, seppure sfornita di ogni supporto tecnologico!

Rimborsi abbattimento carcasse animali

Si trovano ancora presso la Banca d'Italia, in via Cavour a Palermo, gli ordinativi di pagamento spettanti a circa 150 allevatori che hanno abbattuto i capi improduttivi in ottemperanza al piano di abbattimento previsto nell'Ordinanza di Protezione civile 3224 del 28/06/02 art. 2. Dall'Istituto bancario ci dicono che 30.000 mandati di pagamento sono stati regolarmente eseguiti. Una piccolissima parte di essi, pur essendo stati recapitati, non vengono riscossi. Affinché si possa chiudere questa partita di pagamenti, si invitano gli interessati a ritirare il denaro.

Riconversioni aziendali

Il 31 marzo l'assessore regionale all'Agricoltura e Foreste, Innocenzo Leontini, ha decretato le linee di indirizzo per la formulazione della graduatoria regionale dei produttori che intendono procedere alla riconversione del proprio allevamento da latte in azienda estensiva finalizzata alla produzione di animali da carne o da latte non bovino (art. 2 comma 1 Decreto Ministero del 26.2.2004, recante le modalità di attuazione del regime di aiuti, e art. 10 comma 21 legge 30-5-2003 n. 119).

E' inoltre in corso di pubblicazione il bando 2003 Misura 4.06, azione 2: investimenti nel settore zootecnico.

Per quanto riguarda invece il settore dell'apicoltura, l'AGEA ha dato inizio alla liquidazione delle istanze presentate ai sensi del programma di interventi urgenti nel settore apistico per le avversità naturali del 2003.

Sicilia Zootecnica è la voce degli allevatori. Sostenetela!

Tradizioni pastorali

Anche in Sicilia la transumanza fa turismo

Mandrie di bovini ed equini in movimento. In compagnia dei turisti.

La prima manifestazione che vede mandrie di vacche e cavalli in transumanza, ma trasformata in momenti aggregativi e di svago, avrà luogo nel Parco delle Madonie dal 4 al 6 maggio prossimo sotto l'egida dell'Agriturismo Terravecchia di Castellana Sicula (PA) dove ha sede l'omonima Associazione equestre costituita da un gruppo di giovani madoniti rappresentata dall'ing. Peppino Naccari. Lo scopo di questa iniziativa è quello di recuperare le vecchie tradizioni legate agli spostamenti degli armenti verso pascoli migliori, possibilmente anche in terre lontane.

La carovana partirà dalla contrada Capo d'Arso (Enna) e giungerà dopo due giorni di marcia a Cozzo Cofino in territorio di Petralia Sottana. Si partecipa versando una quota di partecipazione di 280 € col proprio cavallo e di 380 € con cavallo fornito dall'organizzazione. Per l'intero percorso della

transumanza vi sarà il supporto di jeep con trailer, veri per cavalli e partecipanti, servizi di mascalcia e uno staff di persone qualificate che in qualsiasi momento possono dare una mano a chi ne ha bisogno. Sono previste grigliate con degustazione di prodotti tipici locali e intrattenimento serale con musiche e canti popolari. Il mondo zootecnico madonita allo stato brado, grazie anche a questo tipo di iniziative può dunque ricevere un nuovo impulso e una nuova attenzione che daranno modo ai partecipanti di assistere alla realizza-

zione della ricotta e al processo di caseificazione del latte nonché ad apprezzare carne, formaggi e salumi di tipo artigianale e rustico.

E' possibile anche per gli appassionati senza cavallo essere coinvolti in maniera meno impegnativa nella partecipazione alla manifestazione durante la sosta in accampamenti all'aperto nelle varie tappe della transumanza, con propri sacco a pelo e colazione a sacco. Sappiamo che 200 bovini si sposteranno lungo le secolari trazzere regie e una notevole quantità di cavalli e cavalieri. Insomma, sarà una festa insolita per i madoniti sulla scia, però, di un'an-



Foto antiche: momenti di riposo nel lungo viaggio. Nelle foto in basso, cavalli in transumanza e gli organizzatori della manifestazione..

tica usanza.

Giorno 6 sera i partecipanti, dopo aver cenato tutti insieme nell'antico caseggiato di Cozzo Cofino, possono lasciare la struttura. Chi vuole rimanere giorno 7 ci sarà un'esibizione di Roping.

Informazioni più complete gli interessati possono richiedere presso l'Agriturismo Terravecchia (tel. 0921 642213 - 349 1907515).



Le brevi del settore equino

Raccolte da Costantino Greco

L'UNIRE, con nota del 21/3/2005, ha diffuso la circolare degli adempimenti operativi che riguardano gli allevamenti del cavallo da sella italiano. Gli allevatori interessati possono rivolgersi agli Uffici provinciali ARAS.

CALENDARIO RASSEGNA FATTRICI "UNIRE"

Data	Località	Provincia
16/5/05	Centro Equitazione Catanese	CATANIA
17/5/05	Società Ippica Ragusana	RAGUSA
18/5/05	Società Ippica Siracusana	SIRACUSA
23/5/05	Circolo Ippico le Fontanelle	CALTANISSETTA
24/5/05	Istituto Sperimentale Zootecnico	PALERMO

Le domande di iscrizione devono essere presentate **almeno 20 giorni prima della data della rassegna** presso l'Ufficio provinciale ARAS ove si intende sottoporre a valutazione la cavalla, utilizzando l'apposito modello e i relativi allegati.

Adempimenti puledri UNIRE nati nel 2005

La nascita dei puledri va denunciata dall'allevatore presso l'Ufficio provinciale dell'ARAS del territorio in cui ricade l'allevamento **entro 20 giorni dal parto**, sull'apposito modulo compilato in ogni sua parte (mod. 1), allegando:

- marca da bollo €11,00;
- copia del documento di iscrizione all'UNIRE della fattrice (passaporto pagg. 2 e 3 o certificato di deposito o copia scheda di iscrizione fattrice);
- certificato intervento fecondativo (C.I.F.);
- versamento sul c/c n. 26698001 intestato UNIRE Area Sella di €77,00.

Per i puledri figli di stalloni approvati al Performance-Test l'iscrizione è gratuita.

Addio a Cesare Di Maggio, un lavoratore

Era andato alla Fiera di Verona nei primi di marzo per accompagnare gli animali di razza autoctona della Sicilia ad Agri Food. Ma, la mattina del 7, Cesare Di Maggio è stato trovato senza vita dai colleghi che in albergo dormivano nella sua stessa stanza.

50 anni, Cesare era una persona mite, un uomo di lavoro, competente, una lunga esperienza da allevatore, stimato dal personale dell'Istituto Sperimentale Zootecnico e dell'Associazione regionale allevatori, i due enti che da anni si scambiano collaborazioni nel settore. Di Maggio non era mai andato a Verona. "Ambiva andarci, - ci dice la d.ssa Gabriella Iannolino dell'ISZ che si occupa del comparto -. Questo viaggio non lo considerava solo lavoro, ma anche un premio".

La sua ora è venuta improvvisamente, lontano dalla famiglia. Come accade spesso in Sicilia, in questi casi particolari si attiva il senso della solidarietà umana verso quanti soffrono. Molte persone si sono strette attorno alla famiglia Di Maggio, in testa il Presidente Nino Amato e tutti i colleghi dell'Istituto Zootecnico, per dare l'ultimo saluto a Cesare. Di lui rimane un bel ricordo e l'esempio. Doverosa e sentita la testimonianza del nostro giornale.



Cesare Di Maggio in una foto di alcuni anni fa mentre riceve un pubblico riconoscimento.

Le direttive comunitarie

Non criminalizziamole, ma interpretiamole meglio

Leggio sempre con molto interesse gli articoli dell'amico Mauro Giallombardo, che descrivono in maniera inequivocabile l'agonia che l'agricoltura e soprattutto la zootecnica siciliana stanno attraversando. Ma volevo fare alcune precisazioni riguardo all'articolo comparso sul numero di febbraio 2005 e in particolare su una frase: "C'è voluto un massiccio bombardamento di direttive comunitarie giustificato da un igienismo esasperato".

Questa frase non mi trova d'accordo, perché penso che sia diventato un luogo comune attribuire all'Unione europea anche colpe che non ha. Mi spiego meglio.

Una direttiva o decisione comunitaria per essere applicata deve essere recepita mediante un decreto dallo Stato membro, quanto non si vuole dare questa possibilità alla singola nazione di apportare delle modifiche, allora si emana un regolamento CEE. Nel caso particolare della nostra regione, anche il governo regionale può dire la sua. Ne è esempio, forse l'unico a tutela delle nostre tradizioni, il decreto "salva sapori" oppure il decreto regionale emanato in piena crisi della mucca pazza (Assessorato sanità 5 luglio 1999) su "criteri per il riconoscimento delle carni bovine prodotte da animali nati e allevati in Sicilia", che permette la bollatura dei soggetti nati in Sicilia con la dicitura "carne bovine siciliane", (che poi nessun allevatore ha mai richiesta).

Nel caso particolare dell'articolo, quando si parla di caseificazione, le Direttive imputate sono la 92/46 e la 92/47/CEE, recepite in Italia con l'ormai famoso DPR 54/97, dico famoso, perché è stata la prima direttiva imposta a tutti gli operatori; siano essi allevatori produttori di latte, siano centri di raccolta o caseifici.

Da questo momento in poi e successo di tutto, tutti interpretavano tutto, ma con in comune la stessa risposta: "colpa del DPR 54". È il periodo degli ovili mai utilizzati, ma rivestiti con mattonelle per ottenere la registrazione, di lavandini rosa nelle zone di mungitura, di analisi microbiologiche su acque minerali per avere rilasciata la certificazione sul pozzo aziendale, di contratti per approvvigionamento idrico con il municipio, come se l'acqua erogata nelle civili abitazioni non fosse buona, di cementificazioni abusive, ecc...

In particolare, il decreto, all'allegato "A", non credo che esasperi il concetto d'igiene ma, al contrario, si limita a suggerire il comportamento da seguire per ottenere un latte microbiologicamente accettabile, considerando quindi le differenze esistenti tra gli allevamenti stanziali e quelli bradi e semibradi, inoltre differenzia gli allevamenti ovi-caprini dagli allevamenti bovini. Ma, soprattutto, tiene conto dell'ubicazione dell'azienda, parlando di zone di montagna o disagiate per apportare delle deroghe ai requisiti previsti. Un esempio per tutti è stato l'art. 11 (registrazione e controllo delle aziende di produzione).

La lettera "d" del comma 2 del capitolo II°, dell'allegato A del DPR 54/97, recita che le aziende di produzione devono essere rifornite di un adeguato impianto di erogazione di acqua potabile, ai sensi del DPR 236/88 per le operazioni di mungitura e lavaggio delle attrezzature, ma dice pure, in deroga a quanto detto, che quando si tratta di allevamenti situati in zone di montagna, o comunque disagiate (senza condotta idrica, senza luce, senza strada), l'acqua deve essere potabile al momento dell'utilizzo e anche al controllo e non nella fase di registrazione, proprio perché non si tratta di autorizzazione sanitaria.

Ciò significa che si potrebbe utilizzare anche l'acqua di un fiume, purché prima dell'utilizzo venga sanificata e resa potabile (aggiunta di cloro, fatta bollire). Invece al povero allevatore è toccato di tutto, addirittura farsi autorizzare il serbatoio per il trasporto dell'acqua, che già per la sua funzione esce dalla fabbrica con la dicitura "per alimenti".

Non dimentichiamo il periodo in cui tutto ciò è accaduto; siamo in piena crisi della mucca pazza, della diossina, del continuo intervento dei Nas nelle campagne per verificare lo stato di attuazione dell'anagrafe zootecnica e il riscontro dei piani di risanamento (Brucellosi e Tubercolosi), ma soprattutto è il periodo della totale sfiducia del consumatore nei confronti degli organi di controllo e dei produttori.

È il periodo di un rapido cambiamento in materia sanitaria; il baricentro del controllo ufficiale degli alimenti si sposta dal pubblico al privato, attribuendo specifiche responsabilità al produttore.

Il controllo ufficiale, che fino agli inizi degli anni novanta era effettuato solo sul prodotto finito, viene ora esteso all'intero processo e si inizia a parlare di tracciabilità.

È anche il periodo dell'HACCP, un metodo basato sulla prevenzione e su tre principi, quali la valutazione, la gestione e la comunicazione del rischio, con il preciso scopo di rendere sicuro un alimento da eventuali contaminanti.

A conferma di quanto detto, anche l'allevatore deve cambiare, diventando professionalmente qualificato e in grado di collaborare con i pubblici funzionari che, da controllori, sono diventati "consulenti", tanto è vero che oggi esiste la prescrizione di 120 giorni per eventuali non conformità riscontrate nel corso di un'ispezione. Pertanto, nel caso dell'acqua da utilizzare in azienda, sarà l'allevatore a garantirne la potabilità, perché eventuali problemi microbiologici si ripercuoteranno sulla qualità sanitaria del latte prodotto, il quale non verrà accettato dal caseificio o, se accettato, sarà corrisposto un prezzo più basso.

Questo cambiamento si rende ancor più palese anche nella terminologia utilizzata: il vigilante sanitario, chiamato così perché doveva vigilare, oggi si chiama tecnico della prevenzione e il settore veterinario o di igiene pubblica oggi si chiama Dipartimento della prevenzione.

Concludo asserendo che ognuno ha le proprie responsabilità, compreso l'allevatore che molto spesso non è vittima del massiccio bombardamento di direttive comunitarie ma solo di un'errata interpretazione delle stesse, associate al nostro modo furbesco di vivere la vita!

Dr. Aldo Migliazzo

Responsabile del Laboratorio Autocontrollo Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia - Palermo

La città scaligera e la sua montagna protagoniste di un grande evento internazionale

A Verona le Olimpiadi dei formaggi di montagna

Il prossimo ottobre, mille diversità casearie da tutto il mondo si confronteranno con i prodotti veneti.

Ci saranno anche il Ragusano e le provole dei Nebrodi e delle Madonie

Mille formaggi diversi, provenienti dall'Europa ma anche da America e Asia, fino al Giappone, con la caratteristica d'essere prodotti tutti con latte crudo proveniente da oltre 600 metri di altitudine, si sfideranno ad ottobre, a Verona, dal 20 al 23 ottobre 2005, alla **4ª Olimpiade dei formaggi di montagna**, la straordinaria manifestazione che è ormai diventata la più importante vetrina mondiale per i prodotti caseari montani.

Caseus Montanus, il Centro Internazionale per la salvaguardia e la valorizzazione dei formaggi di montagna, ha infatti ufficialmente accolto la richiesta di candidatura della città scaligera, sostenuta dalla **Regione del Veneto** e presentata lo scorso anno dal **Consorzio per la tutela del Formaggio Monte Veronese DOP**, che è stato incaricato dell'organizzazione.

Verona e la sua montagna si apprestano dunque a diventare teatro di un evento unico e straordinario. Del resto, fin dalla prima Olimpiade, svoltasi nel 2002 a Saint Vincent in Valle d'Aosta, il Consorzio per la tutela del Monte Veronese DOP ha condiviso gli obiettivi dell'organizzazione promotrice, Caseus Montanus, e le problematiche della montagna sollevate

dal Movimento, impegnandosi a far concorrere i formaggi della montagna veronese. E questi, da parte loro, si sono guadagnati sul campo ulteriore fama e numerose medaglie: un oro, un argento e un bronzo alla seconda edizione della sfida, ospitata nel 2003 a Les Roussets, nel massiccio dello Jura francese, nonché un argento e un bronzo alla terza organizzata nel 2004 ad Appenzell, in Svizzera. Senza dimenticare che altre importanti realtà venete si sono messe in grande evidenza nelle precedenti edizioni delle Olimpiadi, a cominciare dai formaggi dell'Altopiano di Asiago.

Le Olimpiadi dei formaggi di montagna rappresentano dunque un evento a carattere promozionale, per valorizzare la montagna, le sue genti, la sua cultura e le sue produzioni. È un concorso-vetrina per far conoscere e apprezzare a livello mondiale formaggi davvero speciali e, indirettamente, salvaguardare l'economia e la cultura di aree "difficili", dove la presenza dell'uomo è necessaria, ma soggetta a difficoltà che non hanno le economie di pianura. I formaggi vincitori possono fregiarsi del marchio di distinzione "Caseus Montanus".

La manifestazione prevede non solo un concorso internazionale dei formaggi di montagna, ma anche la realizzazione di un "Villaggio Olimpico", ovvero di un mercato internazionale dei formaggi, un convegno internazionale sulla montagna, laboratori di degustazione, prove d'assaggio e animazioni varie.

Il 22 marzo l'Olimpiade 2005 del Formaggio di montagna è stata presentata a Bosco Chiesanuova (VR), nella sede della Comunità Montana della Lessinia, proprio dall'assessore regionale Veneto Conta; dal Presidente della Provincia di Verona Elio Mosele; da Claudio Valente per la Camera di Commercio e l'Ente Fiera; dal presidente di Caseus Montanus Gerardo Benetton; dal presidente della Comunità Montana Stefano Marcolini e dal presidente del Consorzio formaggio Monte Veronese DOP Giovanni Roncolato. È intervenuto, tra gli altri, anche il presidente della Coldiretti Nazionale, Paolo Bedoni, che con la sua presenza e il suo intervento ha voluto sottolineare l'importanza delle produzioni tipiche italiane, la necessità di sostenerle e valorizzarle, l'esigenza di dare forza alle imprese agricole, "che sono piccole se abbandonate a se stesse, ma vincenti se messe in rete e in condizione di fare sistema". "È un progetto sul quale abbiamo lavorato molto tutto - ha affermato Conta - realizzando un gioco di squadra, consapevoli che queste Olimpiadi sono un obiettivo strategico per le nostre produzioni tipiche montane di fronte alla globalizzazione, dove vogliamo esserci con la qualità, la cultura, i sapori del territorio, per contrastare l'omogeneizzazione del gusto delle produzioni anonime".

La manifestazione è stata presentata anche nella grande vetrina di Vinitaly dove è stata richiamata anche l'attenzione che il ministro delle Politiche agricole Gianni Alemanno attribuisce alle Olimpiadi dei formaggi di montagna. Nel corso dell'incontro è stata anche avanzata la proposta di far intervenire alle Olimpiadi dei formaggi tutti i campioni veronesi degli sport olimpici "tradizionali".

Paola Giagulli



I nostri servizi

- **Tenuta dei Libri Genealogici delle diverse specie e razze**
- **Gestione Anagrafe bestiame**
- **Consulenza tecnica (agronomica, veterinaria e zootecnica)**
- **Riproduzione animale: diffusione della F. A., sincronizzazione dei calori, embryo transfer**
- **Interventi di orientamento per il miglioramento qualitativo delle produzioni**
- **Interventi di orientamento per la selezione del bestiame e salvaguardia delle razze in via d'estinzione**
- **Iniziative per la valorizzazione delle produzioni selezionate e migliorate**
- **Seminari di aggiornamento e specializzazione per il personale ARAS e i tecnici convenzionati**
- **Seminari di aggiornamento tecnico degli allevatori**
- **Interventi straordinari per il superamento delle situazioni di crisi del settore**
- **Promozione e divulgazione dell'informazione tecnica, economica e legislativa**

Sanità degli animali

La Sorveglianza attiva per l'Encefalopatia Spongiforme Bovina (BSE)

a cura di Carla Guarnotta (Estratto della tesina presentata all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia)

Le Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili (TSE) sono patologie progressive e degenerative del sistema nervoso centrale, che interessano l'uomo e gli animali.

Le TSE sono caratterizzate da elementi comuni e precisamente da:

- un agente eziologico non convenzionale, filtrabile, altamente resistente.
- un lungo periodo di incubazione (mesi o anni), lenta evoluzione clinica, alterazioni neurologiche con esito mortale.
- un tropismo per il sistema nervoso centrale dove è causa di degenerazione vacuolare dei neuroni, dell'abnorme proliferazione degli astrociti e della formazione di placche amiloidi.

Nonostante tali malattie siano pervenute all'attenzione dell'opinione pubblica e del consumatore soltanto negli ultimi anni a causa del problema BSE, in realtà i microbiologi, i biologi molecolari ed i biochimici le studiano ormai da decenni.

La BSE è una malattia neurologica degenerativa che colpisce i bovini e generalmente li porta alla morte. Tale malattia ha un'incubazione molto lunga, da 2 anni e mezzo a 6 anni, e colpisce prevalentemente le vacche da latte con un'età compresa tra i 4 e i 5 anni. I bovini da carne generalmente vengono macellati ad una età inferiore ai 2 anni. La malattia spesso ha un esordio insidioso, inizialmente si rivela esclusivamente un decadimento delle condizioni fisiche generali dell'animale. In esso si riscontra la perdita di peso e una ingente diminuzione della produzione di latte. La sopravvivenza dell'animale dal momento della comparsa dei primi sintomi varia dalle 2 settimane ai 6 mesi. Le sintomatologie principali di questo morbo possono essere ricondotte principalmente ad alterazioni del comportamento, della sensibilità, del movimento, e alla compromissione del sistema nervoso autonomo. Il quadro istopatologico è caratterizzato da una vacuolizzazione neuronale e del neuropilo che conferisce al tessuto nervoso il tipico aspetto spugnoso. Si possono inoltre presentare delle perdite neuronali, con o senza la formazione di placche amiloidi. Allo stato attuale, non esiste una cura per gli animali infetti, che devono essere abbattuti e distrutti in appositi inceneritori.

La BSE ha fatto la sua comparsa come nuova entità patologica nel 1985 nel Regno Unito ed è stata descritta ufficialmente nel novembre del 1986; veterinari e allevatori, infatti, iniziarono a segnalare nel Regno Unito la comparsa di una nuova forma di malattia a sintomatologia nervosa che colpiva vacche, in prevalenza da latte. La sintomatologia indirizzava verso una forma di encefalopatia trasmissibile ed a seguito di indagini anatomo-patologiche, fu stabilita una correlazione con le lesioni tipiche che si riscontravano nella scrapie. La nuova encefalopatia fu chiamata "encefalopatia spongiforme bovina" (BSE) e poiché i movimenti scoordinati e scomposti impedivano e rendevano pericoloso il normale governo dell'animale fu comunemente definita malattia della "mucca pazza". Fu classificata nel gruppo delle encefalopatie trasmissibili e collegate all'agente causale della "scrapie". Sebbene bovini ed ovini avessero da sempre pascolato insieme, mai si era verificato nel bovino una malattia simile alla scrapie degli ovini, già conosciuta e descritta all'inizio del 18° secolo (Taylor, 1996). Negli anni successivi la BSE ha assunto l'aspetto di una vera e propria epidemia fino a raggiungere il culmine negli anni '92-'93, con marcati picchi epidemici intorno agli anni dal 1991 al 1993 con circa 183000 colpiti, distribuiti in oltre 34000 allevamenti del Regno Unito. Questo differenzia la BSE da tutte le altre encefalopatie spongiformi trasmissibili (EST) che, invece, presentano un andamento sporadico.

Il sistema di rilevazione inglese è stato basato esclusivamen-

te sulla sorveglianza clinica degli allevamenti con conseguente notifica di vincolo restrittivo per i capi sospetti. Se la diagnosi in vita è confermata, poiché "l'animale colpito da BSE non può che peggiorare", seguono la macellazione, l'invio di materiale al laboratorio per la conferma o meno della diagnosi.

Il 18 luglio 1988 divenne esecutivo il bando delle farine di carne ed ossa dell'alimentazione dei ruminanti. Negli anni seguenti fu continuamente monitorata l'incidenza della malattia confrontando i tassi di incidenza per verificare l'eventuale diminuzione della malattia fra i capi nati dopo il bando. Questi studi (Wilesmith e coll., 1992; Wilesmith e coll., 1993; Hoinville, 1994), pur rilevando una netta diminuzione dell'incidenza fra i bovini nati dopo il bando (born after band "BAB"), dimostravano comunque che il numero di BAB colpiti da BSE continuava a rimanere molto alto. Una possibile spiegazione dell'insorgere di casi BAB era fornita dalla quasi certezza dell'uso illegale di farine di carne nell'alimentazione dei bovini. Le misure di sorveglianza adottate in Gran Bretagna in tutta l'Unione Europea dopo lo scoppio dell'epidemia del 1992-'93 hanno ridotto progressivamente l'incidenza dei casi di BSE.

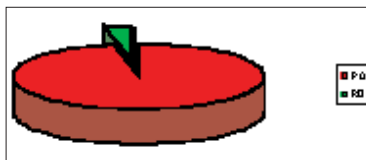
Al 1990 si può far risalire l'interesse delle autorità sanitarie italiane nei confronti della BSE, con il finanziamento del primo piano di monitoraggio basato sull'esame di encefali bovini. Nel 1991 fu istituito presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, il Centro di Referenza per le Encefalopatie Animali ed Encefalopatie Compare (D.M. 03.08.1991); la BSE e la scrapie furono inserite tra le malattie soggette a denuncia obbligatoria (O.M. 10.05.1991). Il sistema di sorveglianza passiva avviato consentì l'identificazione, nel 1994, di due casi di BSE in Sicilia, in animali importati dal Regno Unito. Sempre nel 1994 venne vietato l'utilizzo delle farine animali ottenute da mammifero per l'alimentazione dei ruminanti. Nel 1997 è stata istituita, con D.M. 29.01.1997, presso il Centro di Referenza, l'Unità Nazionale Operativa di Intervento con il compito di delineare e coordinare le attività di sorveglianza delle TSE e di raccogliere i relativi dati epidemiologici. Sempre nel corso di quell'anno sono state istituite presso gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali 20 Unità Locali (una per regione) dotate di personale con competenze nel campo della neuropatologia e della sorveglianza epidemiologica. L'attivazione in Svizzera, a partire dal 1998, di un sistema attivo di sorveglianza mirata nei confronti della BSE, con la conseguente identificazione di casi di malattia altrimenti passati inosservati, ha reso evidente che l'attività di sorveglianza di tipo passivo, cioè basata sulla segnalazione dei casi sospetti (con sintomatologia neurologica) e sul monitoraggio degli animali provenienti da Paesi in cui la malattia è presente, si è dimostrata insufficiente. Questa nuova strategia di sorveglianza in grado di migliorare il tasso di accertamento dei casi, si è resa possibile da un lato per la scelta di esaminare sistematicamente i bovini adulti morti in stalla o macellati d'urgenza (oltre un certo numero di capi regolarmente macellati) e dall'altro, grazie alla disponibilità di nuovi metodi diagnostici in grado di garantire diagnosi post-mortem in tempi estremamente rapidi. Nel corso dell'anno 2000 in Italia si affianca alla sorveglianza passiva, clinica, una nuova strategia di sorveglianza, più efficace, attiva e mirata; sulla scia dell'esempio della vicina Svizzera viene messo a punto un progetto pilota di screening con test rapidi su bovini appartenenti alle categorie a rischio per BSE da attuarsi in collaborazione con la Regione Piemonte, Assessorato alla Sanità, nel corso del quale sono stati esaminati oltre 600 capi in un semestre. Dal 1° gennaio 2001 tutti i bovini di età superiore a 30 mesi vengono sottoposti al test rapido per BSE, presso i 16 laboratori degli Istituti Zooprofilattici.

In Sicilia l'attività di con-

trollo viene effettuata presso i laboratori dislocati nella Sede Centrale di Palermo e nelle Aree Territoriali di Catania, Ragusa, Barcellona P. di G.

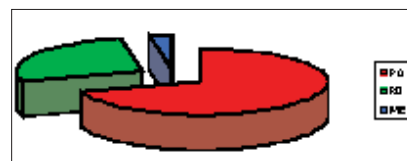
La Situazione della Sorveglianza Attiva regionale è schematizzata nei seguenti grafici che fanno riferimento agli anni 2001, 2002 e 2003:

Anno 2001 - Laboratori Operativi:



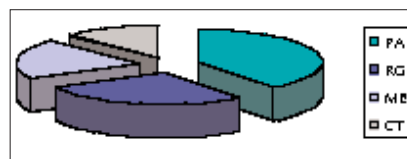
Palermo 12.658
Ragusa 445

Anno 2002 - Laboratori Operativi:



Palermo 24.753
Ragusa 9.647
Barcellona (ME) 96

Anno 2003 - Laboratori Operativi:



Palermo 9.964
Ragusa 6.931
Barcellona (ME) 5.043
Catania 3.178

Un sistema di sorveglianza passivo per la BSE è influenzato dalla sensibilità e dalla specificità della diagnosi clinica e dal livello di attenzione dei veterinari e degli allevatori nel segnalare gli animali con sintomi specifici indicativi della malattia. E' dunque comprensibile come la sorveglianza passiva presenti dei limiti piuttosto evidenti e non sia pertanto il sistema idoneo a garantire una sufficiente accuratezza diagnostica. Da qui l'importanza fondamentale del sistema di sorveglianza attiva effettuato tanto su animali regolarmente macellati quanto su capi considerati a rischio, attraverso il quale ottenere le informazioni basilari che, opportunamente elaborate, permettano di creare una mappa da sfruttare ai fini epidemiologici. Attraverso il sistema è stato infatti possibile rilevare i casi positivi in aree in cui la malattia non era stata segnalata, permettendo di confermare le aree segnalate come particolarmente esposte al rischio e di ottenere informazioni utili a prevenire l'evoluzione del fenomeno. Sulla base di tali evidenze è adesso possibile affermare con certezza di essere entrati nella fase decrescente dell'epidemia, osservandosi un netto decremento dei casi positivi in tutta l'Europa.

Dal quotidiano *La Sicilia*

Mucca pazza: test trova prioni prima dei sintomi

Si avvicina la possibilità di avere un test semplice per individuare nel sangue la presenza di "prioni" "prima che si manifesti una encefalopatia causata da queste particelle infettive divenute note al grande pubblico con la vicenda della "mucca pazza". I ricercatori dell'Istituto Neurologico Carlo Besta di Milano guidati da Fabrizio Tagliavini hanno dimostrato, insieme ai colleghi dell'Università del Texas diretti da Claudio Soto, che una metodologia di ricerca su materiale costituito da cellule nervose - ma non ancora sul sangue - è in grado di individuare anche piccole quantità di prioni in una situazione presintomatica.

"Oggi - ha spiegato Tagliavini - non esistono test per individuare la malattia prima che i sintomi clinici siano evidenti, il che limita fortemente il controllo della diffusione ed eventuali interventi terapeutici in una fase precoce. Per questo il mondo scientifico è alla ricerca di un test diagnostico presintomatico".

Naturalmente negli ambienti allevatori e veterinari ci si auspica che venga trovata al più presto una tecnica diagnostica in vivo, in modo da curare in tempo, e non soltanto diagnosticare, la malattia.

Verso il ritorno della "fiorentina"

Cia: "Allarme Bse ormai rientrato, divieto da cancellare già in estate"

Dall'inizio della prossima estate potremo tornare a mangiare le "fiorentine". Per le famose bistecche con l'osso, lontane dalle nostre tavole ormai da quattro anni (esattamente dal 1° aprile del 2001 in piena emergenza Bse), dovrebbe, infatti, terminare la "quarantena". Secondo la CIA (Confederazione Italiana agricoltori), è rientrata l'emergenza per la Bse che aveva provocato la messa al bando della "fiorentina". D'altra parte, gli ultimi dati forniti dal ministero della Salute sui test di analisi per verificare la presenza del morbo dell'encefalopatia spongiforme bovina negli allevamenti italiani risultano largamente soddisfacenti. Dal primo gennaio ad oggi sono stati effettuati circa tre milioni di controlli e i casi accertati di Bse sono stati finora 126 di cui 50 nel 2001, 36 nel 2002 e 31 nel 2003. Casi che nel 2004 e nel 2005 sono divenuti irrilevanti. La CIA chiede ai ministri competenti e al governo nel suo complesso "un forte impegno nei confronti dell'Unione europea affinché sancisca entro poche settimane la fine del blocco di questo prodotto".

La conferenza stampa del presidente Andena

3 sia un risultato storico realizzato dal sistema, l'accordo tra l'AIA e la più grossa associazione nazionale, che è ANAFI, con Italservice è un risultato ormai acquisito e ciò darà respiro a tutto il sistema dei servizi informatici nel campo allevatorio. Questa partita certo non è chiusa. Nei prossimi mesi mi auguro il coinvolgimento di tutte le altre associazioni nazionali, per avere un centro servizi informatici unico per tutti. Bisogna sempre tenere presente che un nuovo sistema organizzativo non può portare che benefici, e questo è l'obiettivo del 2005.

L'altro passaggio è il posizionamento del sistema allevatorio in un ruolo che nel passato non lo vedeva coinvolto. Fino ad oggi il lavoro molteplice degli allevatori si è fermato alla stalla, ora deve passare al caseificio e al macello. Non dico di entrare nella commercializzazione, in quanto questo ruolo non è nostro né lo vogliamo, ma dobbiamo diventare i protagonisti e i professionisti di un sistema in cui gli allevatori sono garanti del loro campo di azione e noi abbiamo l'orgoglio necessario per farlo. All'opinione pubblica, alle istituzioni pubbliche e ai nostri soci deve diventare noto questo ruolo finora sconosciuto. In Italia ci sono 405 razze di animali di allevamento; quest'anno in fiera ne abbiamo portato 143 per 486 capi, di cui 23 razze bovine, 10 ovine, 11 caprine, 8 equine, 3 asinine, 1 bufalina, 24 di conigli, ecc. Il panorama allevatorio è molto più ampio di quello che eravamo abituati a considerare e un atlante conterrà le 405 razze con tutte gli elementi necessari a comprendere i prodotti ottenibili da una determinata razza, in modo tale da divulgare la conoscenza anche alle scuole. La prima bozza di atlante è stata consegnata a 433 classi di scuola elementare a Verona, per un totale di 7000 alunni. A loro abbiamo consegnato un biglietto omaggio per la visita in fiera. Questo per far conoscere alle nuove generazioni non solo le razze italiane ma il nostro patrimonio agroalimentare, con la finalità della tutela. Non vogliamo arrivare alla sovrapposizione dei ruoli, perché le associazioni di allevatori non sono cooperative né società commerciali, quindi non vendono e non venderanno prodotti, vogliono solo garantire il loro ruolo.

La parola "rintracciabilità" è per ora sulla bocca di tutti, la parola di moda. Io non ne voglio più parlare perché vedo troppi modelli cartacei e inutili sulla rintracciabilità, i quali appesantiscono il lavoro degli allevatori senza dare risultati concreti ai consumatori. Per me la rintracciabilità deve essere qualcosa di semplice, di funzionale, di serio, qualcosa che possa dare realmente garanzie sui prodotti alimentari. Per fare questo ci vuole chi possa recarsi dall'allevatore con in mano i dati necessari senza disturbarlo, per raccogliere qualche altro elemento necessario per un processo che costi poco perché non possiamo caricare un prodotto finito di un costo che poi nessuno ci riconoscerà. Questo passaggio è molto importante. Il padiglione 8 è diverso dagli altri padiglioni per la forza e la convinzione che c'è in alcuni soci di fare queste cose. Presentazione e degustazione di prodotti abbinati alla razza, come è stato possibile vedere all'interno di Italialella, rappresentano anche un discorso culturale. Credo che si è potuta apprezzare la spontaneità di allevatori, tecnici, direttori e resto del personale nel presentare un panorama di degustazione delle varie regioni d'Italia. La bontà dei prodotti che si possono degustare in fiera spiega meglio e fa capire l'importanza della genetica, ma senza gli animali, senza il lavoro degli allevatori e della loro Associazione, che ha recuperato alcune razze, non avremmo alcuni prodotti DOP che oggi sono salvi. Il fatto che l'Associazione allevatori oggi affianchi la professionalità dei controlli e della genetica allo sforzo di farsi riconoscere dalle istituzioni e dai consumatori mi dà molto sollievo, anche se so che questo cammino non è facile né breve. Era ciò che io predicavo da tempo. La strada è comunque aperta e l'entusiasmo per fare camminare il progetto è una realtà».

Come coniugare il mercato dei prodotti tipici con le limitazioni comunitarie sulle quote latte?

«Queste quote latte mi massacrano da 10 anni! La strada che stiamo percorrendo in Italia non è facile, non illudiamoci. Secondo me, prima bisogna allargare il mercato e poi tirare fuori tutta la forza per entrare nel percorso delle quote latte. Noi italiani abbiamo molti prodotti tipici ma anche gli altri Stati ne hanno, per cui anche loro potrebbero fare una battaglia per le quote latte, considerato che molti di essi hanno un "sistema Paese" più forte del nostro. Intanto molto latte italiano viene destinato attualmente ai prodotti non qualificati. Bisognerebbe in realtà riconvertire tutto il prodotto nazionale a questo tipo di mercato ma utilizzare come materia prima del prodotto indifferenziato, che si può tranquillamente importare, per fare dei prodotti non qualificati che hanno comunque il loro mercato, i loro acquirenti. Gli acquirenti si trovano perché la crisi economica non colpisce solo gli allevatori ma tutti i consumatori. Pertanto la quantità di latte per allargare il mercato senza le quote ci potrebbe essere».

Importazioni ed esportazioni in Italia non sono in pareggio dal punto di vista del valore, come si voleva far credere, con un euro forte sul dollaro... invece i prezzi all'interno continuano a scendere...

«Se i mercati internazionali tirano e il made in Italy è richiesto io sono ottimista. Il mercato nazionale invece non va bene spesso per un problema organizzativo interno. Ma siccome il mercato è nostro lo possiamo modificare e guidare in breve tempo. E' quello internazionale che non possiamo cambiare in breve tempo! Se il mercato interno in Italia va male e i prezzi continuano a scendere o sono bassi, ciò è sintomo di disfunzione organizzativa, ma la disfunzione, dandosi un metodo e facendo le cose seriamente, si può risolvere».

Che cosa teme delle tecnologie che possono interfacciarsi col sistema di controllo del latte?

«Le tecnologie saranno sicuramente applicate. Infatti, nel prossimo incontro della CTC verranno valutate le possibilità di proporre

al Ministero e alle Regioni sistemi di controllo del latte semplificati, come i lattometri automatici, strumenti moderni rispetto alla vecchia pesa, che non mi preoccupano affatto, ma anche una piccola percentuale di controlli fiduciarci in zone dove il costo del controllo reale è troppo elevato. Sicuramente l'integrazione avverrà. I lattometri dobbiamo vederli come aiuto, non come penalizzazione. L'unica cosa su cui dobbiamo essere prudenti sono i controlli istituzionali che costano molto, ma questo perché in Italia è tutto caro. Dobbiamo abbassare i costi. Ma il dato raccolto in Italia sui controlli oggi è il più attendibile del mondo. Se una cosa costa molto ma è la più buona dal punto di vista qualitativo, si deve stare attenti ad alleggerire i costi ma non si può peggiorare il risultato. Esistono a livello mondiale zootecnie molto aggressive come quella neozelandese o americana, con costi molto più bassi di quella italiana ma con dati troppo ballerini, quindi poco attendibili. Se un allevatore fa accoppiamenti di animali sbagliati, basandosi su dati poco attendibili, se li ritrova in azienda per intere generazioni; in questo caso i dati poco attendibili scaturiti da un sistema troppo semplificato possono danneggiare un allevamento per decenni. Bisogna stare attenti a non perdere l'accuratezza del dato! E' l'accuratezza del dato che fa un buon bilancio o un cattivo bilancio in azienda! Stiamo lavorando, nei limiti del possibile, per abbassare i costi, per usare la tecnologia e per mantenere al contempo l'accuratezza dei dati».

I consumatori hanno fiducia nelle produzioni degli allevatori: il problema è invece nella fase precedente alla produzione e in quella successiva. L'AIA, allora, non dovrebbe essere più guardiana proprio sulla fase antecedente e su quella seguente a quella produttiva dell'allevatore?

«Se le aziende sono certificate gli allevatori rispondono direttamente dei prodotti che ricevono da altri fornitori. Chi vende il latte, ad esempio, si deve far carico della responsabilità del mangime che ha usato per l'alimentazione degli animali, che ha acquistato da un fornitore. L'allevatore stesso deve garantire che ciò che usa sia compatibile col prodotto che deve vendere. La fase successiva alla produzione, quella industriale, sarà garantita con la certificazione sull'origine del prodotto, mediante etichetta, su cui si forniscono tutte le caratteristiche necessarie per ricostruire l'origine del prodotto stesso. Per esempio, sul latte fresco in etichetta dovrà essere specificata la provenienza. Il percorso deve essere trasparente e dare risultati chiari. Un consumatore, sono sicuro, sceglierà i nostri prodotti se le etichette verranno prodotte debitamente. Ma ci vuole la volontà di tutti. L'industria italiana sul made in Italy tende a mistificare con un marchio che non dice nulla sull'origine del prodotto perché troppo generica. Questo è un falso made in Italy, un falso messaggio che non aiuta certo la competitività del "sistema Italia"».

Prezzo del latte: un divario eccessivo tra costo all'origine e costo del prodotto finito...

«L'anno scorso alla fiera ero troppo arrabbiato per questo. Ma la situazione non è migliorata molto, nonostante il mio livello ottimismo rispetto ad un anno fa. C'è ancora troppa differenza tra il prezzo iniziale e i costi finali, infatti, quello del prodotto all'origine è circa il 25% del costo del prodotto finale. A livelli così bassi è difficile reggere alla competitività. Bisognerebbe lavorare su questo 75% che separa produttori e consumatori. L'aumento del prezzo al consumo non credo però che sia valvola di successo nel sistema Italia: il rischio è quello di farsi sommergere dai prodotti finiti stranieri. Io non voglio abbassare i prezzi dei prodotti finiti perché altrimenti sanerei l'abbassamento del prezzo all'origine, cioè quello che va al produttore, voglio però tenerlo fermo, voglio ripartire in maniera più equa all'interno della filiera il costo finale, in modo che la quota che va al produttore diventi il 27-30%. Solo così tutta la filiera può reggere. Anche quello di filiera è un progetto abusato. Mi sembra che significhi solo chiedere soldi pubblici servendosi anche di prestanome. No, non è questo il giusto progetto di filiera. In un'accezione corretta del significato di filiera ognuno è responsabile, deve però avere un reddito minimo e garantire l'evoluzione tecnologica. Questo è un obiettivo di qualità della vita che deve essere compreso nei tanti ideali che un allevatore ha».

Con l'ingresso dei nuovi Paesi nella Comunità europea si corrono rischi per il mercato?

«La preoccupazione c'è sempre, perché aprire un mercato dove mancano le regole è sempre un rischio. Non lo vedo elevatissimo il rischio, ma c'è. Stati come la Polonia hanno un potenziale enorme dal punto di vista agricolo e zootecnico e potrebbero danneggiarci su materie prime non qualificate. Ben ven-

Immagini dalla Fiera di Verona



Nella foto in alto: Suinetti dei Nebrodi.

In basso: il dr. Nino Colombo dell'Assessorato Agricoltura e Foreste e il dr. Giovanni Vitale dell'ARAS nello stand dei formaggi siciliani



ga quella materia prima in Italia, ma per fare prodotti non qualificati. Questo potrebbe essere un valido aiuto per aumentare i posti di lavoro nell'industria e per rendere l'industria italiana più competitiva sul fronte della materia prima. Gli allevatori invece dovrebbero qualificare quanto di più la loro materia prima per inviarla alla produzione di prodotti di qualità, non generici. Certo, il rischio è quello di derogare ai regolamenti comunitari di cui beneficerebbero questi Stati appena entrati in Comunità europea. Deroga vuol dire possibilità di produrre con vincoli meno restrittivi dei nostri. Di fatto questo è un danno produttivo, sebbene sia la volontà sociale e politica dell'Europa. D'altra parte le deroghe le abbiamo avute pure noi in Italia, ma se le deroghe sono chiare e limitate la battaglia si può affrontare».

Bollettino commerciale

Un servizio offerto alle aziende assistite dall'ARAS

- 1- Vendonsi, in provincia di Ragusa, rotoballe di fieno e paglia (tel. 339 6523807 -- 333 9540520).
- 2- Vendonsi, in Misilmeri (PA), n. 100 pecore di razza Comisana, n. 8 vacche adulte e n. 7 vitelli di razza Cinisara (azienda Spera, Tel. 339 6663436 - 339 8752650).
- 3- Vendonsi in S. Margherita (AG) 100 pecore e 2 arieti di razza Valle del Belice iscritti al Libro Genealogico (tel. 339 3464087).
- 3- Vendonsi in Castronovo di Sicilia (PA), nell'azienda Di Franco, 2 vasche di refrigerazione latte, litri 1200 ciascuna, in ottime condizioni (tel. 328 5328268).
- 3- Vendonsi in Monreale, azienda F.Ili Palazzolo, 200 pecore e alcuni arieti di razza Comisana iscritti al Libro Genealogico (tel. 333 2443225 - 333 8950191).

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:

Paola Giagulli, Costantino Greco, Carla Guarnotta, Aldo Migliazzo, Lorenzo Tola

Stampa:

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

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