



35° ANNO, n. 4
APRILE 2009

Sicilia Zootecnica

Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente



Mensile zootecnico e agroalimentare
dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia

“La febbre messicana non centra con i suini”



**Allarmismo e psicosi, ma non c'è pericolo.
I consumatori possono stare tranquilli.**

La convention nazionale della Coldiretti di fine aprile, a Roma, ha lanciato un messaggio chiaro sulla febbre messicana: non centra con i suini. “A rassicurare gli animi hanno contribuito il capo del Governo Berlusconi, il ministro dell'Agricoltura Zaia e il presidente della Coldiretti Marini i quali, durante i lavori dell'assemblea degli agricoltori, hanno degustato e distribuito al pubblico bocconcini di carne di maiale e cubetti di mortadella”. La testimonianza viene direttamente dal presidente dell'ARAS Armando Bronzino che, insieme ai vertici dell'Associazione Italiana Allevatori, ha partecipato alla convention (sopra a sinistra col premier nella foto pubblicata dal quotidiano Il Giornale).

“I giornali hanno creato inutile allarmismo – ha dichiarato al telefono Gaetano Cippola, titolare del più grande allevamento suinicolo siciliano, che produce a ciclo chiuso nell'azienda sita in territorio di Enna –. Qualche anno fa è accaduta la stessa cosa con l'aviarina. Per fortuna la confusione creata da notizie inesatte sta rientrando, non senza aver lasciato purtroppo qualche strascico nell'economia del comparto”.

Il nuovo direttore della Coldiretti siciliana

Giuseppe Campione è il nuovo direttore della Federazione regionale Coldiretti. Avvocato di Vili-lafranca Sicula, 44 anni di età, guiderà ad interim anche la Federazione provinciale di Palermo, che ha già diretto in passato per tre anni.

Dopo la direzione della Federazione di Trapani, durata circa 7 anni, nell'ultimo biennio è passato a quella di Agrigento. Campione succede ad Aldo Mattia nominato al vertice della Coldiretti Lazio che rimarrà in Sicilia come Delegato confederale. Realizzazione della filiera agricola tutta italiana, sicurezza alimentare, sviluppo di tutti i comparti, questi i punti su cui Giuseppe Campione intende lavorare particolarmente.

“L'aumento della forbice dei prezzi tra produzione e consumo – secondo lui – conferma le distorsioni esistenti nel passaggio degli alimenti dalla campagna alla tavola che danneggiano le imprese agricole e i consumatori. I prezzi – per Campione – aumentano, in media, quasi cinque volte dal campo alla tavola e per questo esistono ampi margini da recuperare, con più efficienza, concorrenza e trasparenza. In un momento di difficoltà economica bisogna garantire acquisti convenienti alle famiglie e sostenere il reddito degli agricoltori. È necessario riorganizzare le filiere agroalimentari con un forte investimento su consorzi agrari e sulle cooperative – sostiene il neo direttore regionale – che sono il perno sul quale ruota il progetto della Coldiretti per una filiera tutta agricola, tutta italiana e firmata dagli agricoltori”.



Continuiamo a raccontare...

Il nostro viaggio per raccontare la zootecnia siciliana prosegue imperterrito da 35 anni, registrando e testimoniando la vita tra gli animali con particolare attenzione alla crescita e al miglioramento dell'imprenditoria allevatoria. Continuiamo a seguire e a far conoscere con dedizione e con interesse questa nobile categoria di lavoratori senza ferie e senza sindacato, che forse non si sono mai resi conto abbastanza dell'importante servizio reso all'umanità. Continuiamo a farlo non solo perché è il nostro lavoro, ma anche perché il loro sacrificio e le loro rinunce meritano la massima considerazione, il massimo rispetto.

Allevare animali è un impegno costante, senza sosta. Non si può lasciare digiuno il bestiame né si può lasciargli il latte nelle mammelle.

Continuiamo a credere nel dovere di raccontare questo mondo zootecnico che ci offre un sottofondo musicale di muggiti, di belati, di nitriti e di grugniti, ancora più armonioso laddove in campagna lavorano intere famiglie. Preferiamo il suo profumo autentico e semplice a quello artificiale di ben altri ambienti, incuranti se le nostre scarpe perdono la loro lucidità sotto un velo di terra o di letame.

Ci consideriamo umili servitori, seppure col solo uso della parola, di quanti per sopravvivere affrontano la faticosa e responsabile gestione di una parte della natura che non sempre regala sorrisi.

Su ciò che raccontiamo e fotografiamo abbiamo messo i piedi, esiste veramente. È un immenso patrimonio produttivo animato dalla società rurale, quella vera, e che la società civile spesso ignora, distratta com'è dal mondo virtuale.

Ignazio Maiorana



Cavallo e cultura nella Valle dei Templi

Nei giorni 15, 16 e 17 maggio 2009 il Consorzio Provinciale Allevatori di Agrigento, congiuntamente all'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana, alla Provincia Regionale e al Comune di Agrigento, all'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia, all'Associazione Giunone, con il patrocinio gratuito dell'Ente Parco Archeologico e Paesaggistico della Valle dei Templi, in collaborazione con l'ANICA (Associazione Nazionale Italiana Cavallo Arabo) e le Giubbe Verdi, organizza ad Agrigento, in località Piano San Gregorio, la manifestazione: “Concorso di morfologia, di classe “C” (Natio-

A.R.A. sempre più vicine all'allevatore

Intervista ad Armando Bronzino, componente Giunta esecutiva AIA e presidente dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia di Marie Vida



Alla luce degli scenari attuali, di una difficile congiuntura economica e delle problematiche che riguardano l'allevamento zootecnico, come vede il futuro del sistema degli allevatori e delle associazioni che li rappresentano?

«La zootecnia italiana è stata fortemente condizionata dalle scelte legislative operate in adeguamento alle normative imposte dalla Comunità Europea e questo ci ha trovato, in alcuni casi, impreparati e, in altri, radicati ai sistemi tradizionali di allevamento. Moltissimi si sono adeguati alle nuove modalità imprenditoriali e produttive, ma per un allevatore rimane sempre difficile muoversi nell'economia di mercato, se opera a livello individuale. Numerosissime aziende in Sicilia hanno sperimentato la vendita diretta in azienda o nei mercatini e hanno integrato la loro attività con il turismo rurale; cose che le hanno salvate dalla chiusura. Altri allevatori, e sono centinaia, si sono associati a cooperative, a loro volta consorziate in organismi più consistenti, che raccordano la produzione e la propongono in maniera più sistematica. L'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia ha svolto un ruolo determinante in questi processi, con un'opera di convincimento, di traino, di promozione, di assistenza. È questa la situazione attuale, quella che resiste. Sarà migliore il futuro della zootecnia e degli allevatori se questa forza aumenterà ancora di più e si organizzerà, per fronteggiare unitariamente il mercato, turbato dalla globalizzazione imperante. Ma, attenzione, il segreto del successo è offrire prodotti di qualità».

Come si applica all'allevamento italiano e, nello specifico alla sua regione, la richiesta di maggiore chiarezza sull'origine delle produzioni, sulla certificazione e la garanzia per i consumatori?

«Il marchio "ItaliAlleva", promosso dall'Associazione Italiana Allevatori, con i suoi programmi di tracciabilità del latte, dei suoi derivati e della etichettatura delle carni, assicura la certificazione e la tracciabilità della produzione, in difesa della salute dei consumatori. In Sicilia stiamo procedendo nell'assistenza alle aziende, perché queste riconoscano le condizioni del progetto complessivo di sicurezza della loro attività che porterà ad ottenere una maggiore attenzione del consumatore nei loro confronti. La nostra è la regione europea più ricca di biodiversità: coinvolgere ed organizzare gli allevatori di così numerose e varie specificità non è facile, ma siamo fiduciosi, perché questa è l'unica strada percorribile. Il settore agroalimentare non può andare in pensione, il cibo per l'uomo proviene dall'agricoltura e dall'allevamento. La terra e l'ambiente sono "genitori" che non tradiranno mai quei figli che lavorano per vivere e per far vivere; una fetta di pane continueranno a garantircela. Attualmente come ARA Sicilia siamo impegnati in una serie di iniziative che coprono diverse aree. Oltre alle consuete attività di controlli funzionali sulle bovine di razza Frisona, sulla Bruna, sulla Pezzata Rossa, abbiamo anche le razze locali, come la Modicana e la Cinisara, delle quali cerchiamo di valorizzare il formaggio tipico "Palermitano", che si produce a Godrano nel Corleonese. Per quanto riguarda le produzioni tipiche siamo in dirittura di arrivo per la Denominazione di Origine Protetta per i formaggi di latte ovino, la Vastedda della Valle del Belice e del Piacintinu Ennese. Continua la selezione del cavallo Sanfratellano con il registro anagrafico, in attesa del Libro Genealo-

gico. Il progetto più innovativo lo stiamo portando avanti con l'Asino Ragusano, per il quale, in collaborazione con l'AIA, sperimentiamo i controlli funzionali per la selezione sulla quantità e qualità del latte, oltre alla morfologia. Speriamo di passare presto alla fase operativa perché il latte asinino presenta molto interesse, essendo simile al latte umano, non ha zoonosi, per cui non serve pastorizzazione ed è una importante alternativa per i molti che soffrono di intolleranza al latte vaccino. Al presente può essere venduto solo dal produttore al consumatore e stiamo quindi vagliando altre possibilità di commercializzazione».

Quale pensa possa essere in futuro il ruolo delle Associazioni Regionali Allevatori?

«Conoscendo personalmente l'organizzazione del sistema italiano delle Associazioni Provinciali Allevatori, noto che è caratterizzato da una disomogeneità fra le APA presenti sul territorio nazionale, nei servizi resi agli allevatori e nei costi degli stessi servizi, con differenze fra aree territoriali e specie allevate.

A tali problematiche consegue una precarietà dei finanziamenti annuali da provincia a provincia e, insieme, una proliferazione delle normative per garantire l'affidabilità del sistema. In alcune aree si nota una difficoltà del sistema a ristrutturarsi, di fronte al ridimensionamento delle risorse. È necessario raggiungere degli obiettivi che ormai sono primari per il sistema allevatorio, come ridurre i costi e riqualificare i servizi, a favore delle imprese zootecniche socie. Contestualmente dobbiamo essere più vicini ai consumatori italiani e stranieri e conquistare la loro fiducia verso i prodotti "Made in Italy", estendere i servizi presso tutte le imprese zootecniche, armonizzando la presenza dell'allevamento sul territorio nel rispetto dell'ambiente, aumentare il tasso di autoapprovvigionamento dei prodotti zootecnici e, infine, conciliare le esigenze di sicurezza alimentare e benessere animale con la redditività dell'impresa. L'ARA SICILIA rappresenta un esempio di omogeneità organizzativa fra le province siciliane nei servizi agli allevatori ed i loro costi nelle diverse aree territoriali e tra le diverse specie allevate. Di fatto è una struttura associativa di primo grado, della quale abbiamo accentrato l'amministrazione delle entrate, delle spese, dei costi e del personale nell'ARA stessa, evitando la duplicazione, nelle province, di spese che andavano a discapito dell'allevatore socio. Penso che sia fondamentale, anche nel resto d'Italia, andare verso una simile riorganizzazione, ancor più, in vista di una riduzione dei contributi pubblici ed in relazione ad una prossima rinnovata gestione finanziaria, a livello federalista, delle Regioni. I tempi sono cambiati e, con essi, le esigenze delle imprese degli allevatori, a causa della crisi del settore. È urgente un coordinamento univoco delle attività di miglioramento genetico delle razze, dei controlli funzionali con l'introduzione dell'assistenza tecnica zonale e serve diffondere sempre più i Manuali di Autocontrollo. Il rilancio della zootecnia passa attraverso il legame del prodotto con il territorio e serve una struttura/sistema che dia risposte tecniche ed economiche per migliorare l'attuale sistema di servizi. Il sistema allevatori unito, da Capo Passero alla Valle d'Aosta, deve essere totalmente coinvolto negli indirizzi di selezione, cominciando dalla ricerca e da un ruolo di governo *super partes*, composto dal-

La febbre messicana

"Influenza suina"?

Secondo l'OMS il termine non è adeguato. L'ANAS: l'Italia non si faccia del male da sola!

L'espressione "influenza suina" per definire l'epidemia originaria del Messico non è adeguata, perché il virus che la causa non è stato isolato in animali. Lo ha dichiarato recentemente, con un comunicato, l'Organizzazione Mondiale della Sanità Animale per voce del direttore generale Bernard Vallat. «Non c'è alcuna prova di trasmissione del virus mediante l'alimentazione – ha detto –; solo risultati che stabilissero una circolazione di questo virus tra suini in zone che contano casi umani giustificerebbero il nome attribuito all'influenza e misure commerciali appropriate».



«Non si tratta di un problema veterinario, ma medico – interviene il prof. Paolo Cordioli dell'Istituto Zooprofilattico di Brescia – e non si può nemmeno paragonare quest'influenza all'aviarica: in quel caso, gli uccelli si ammalavano, non andavano toccati, potevano infettare chi vi entrava in contatto. In questo caso no, i suini sono sani. Il fatto che il virus si possa trasmettere tra uomo e uomo rende la cosa anche peggiore, ma i suini non c'entrano nulla, la loro carne meno ancora».

Secondo l'ANAS (Associazione Nazionale Allevatori Suini) non si tratta di pure finanze semantiche. «La materia andrebbe suddivisa in due parti – afferma il presidente Giandomenico Gusmaroli –. Lecita, anzi doverosa, la preoccupazione per la sanità pubblica, che riguarda ognuno di noi, quale che sia la sua occupazione professionale. Proprio l'Italia, però, è forse la nazione più interessata al mondo nel fare chiarezza su vicende che possono interferire con l'agroalimentare, settore vitale per la nostra economia. Per questo motivo, non gli allevatori, ma l'intero Paese chiede una mano all'informazione. Quanto l'OMS ha affermato ha dell'incredibile. La si è chiamata *influenza suina* quasi per convenzione linguistica. In realtà non ci sono capi infetti: questo cambia sostanzialmente le carte in tavola. Con un paradosso, sarebbe come mettere in isolamento tutti gli australiani quando d'inverno arriva l'influenza che porta il loro nome. Chiediamo ai mass media – aggiunge Gusmaroli – uno sforzo ulteriore per far arrivare il messaggio ai consumatori: la carne di suino non c'entra nulla, ma proprio nulla, con l'influenza. Nei prossimi giorni lanceremo una simpatica iniziativa nazionale legata al consumo».

"Si evitino sciacallaggi nella filiera suinicola"

L'ANAS mette in guardia la filiera suinicola affinché venga evitato lo sfruttamento a fini commerciali dell'allarme causato dall'influenza suina. «Si tratterebbe di puro sciacallaggio – spiega il presidente Giandomenico Gusmaroli – immotivato e quindi colpevole». Il timore è che vengano richiesti nuovi cali del prezzo del suino sulla base di fantasiose contrazioni del mercato. «I consumatori sanno che il consumo di carne non comporta alcun tipo di rischio. Non esiste alcun dato che lasci pensare ad un calo dei consumi, quindi ogni misura adottata in filiera risulterebbe non preventiva ma speculativa. Siamo pronti a scommettere che eventuali cali di prezzo all'origine non comporterebbero cali in egual misura nel prezzo al consumo. Ancora una volta, quindi, una parte della filiera giocherebbe contro gli interessi di allevatori e consumatori».

"Ennesima dimostrazione che etichettatura e vero Made in Italy sono priorità per tutti"

L'ANAS ricorda che il consumo di prodotti a base suina non comporta rischi (non è dal cibo che si rischia di contrarre il virus influenzale) tanto più se la provenienza è italiana. Come riconoscere i prodotti nazionali? Perdurante l'ingiustificabile assenza di obblighi di etichettatura per la carne suina, il consumatore può difendersi "comprando marchi DOP – afferma il presidente Giandomenico Gusmaroli – i cui disciplinari impongono che la carne sia interamente italiana, oppure tutti i salumi e le carni certificate».

Proprio qualche settimana fa, alla Fiera Suinicola Internazionale di Reggio Emilia, l'ANAS aveva lanciato un forte appello per l'etichettatura obbligatoria e per la regolamentazione del vero Made in Italy: dal Messico l'ennesima dimostrazione di come le nostre richieste siano prioritarie e nell'interesse di tutti.

l'AIA con le Associazioni di razza per una banca dati unica, che serva alle nuove Associazioni Regionali Allevatori per essere sempre più vicine all'allevatore italiano».

L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza dei prodotti alimentari per l'uomo

Modica (RG) - Il Meeting interprovinciale della Bruna

Il test della k-caseina B, una "bussola" per la caseificazione

Servizio di Ignazio Maiorana

Oggi gli allevatori possono fruire di una nuova e celere possibilità di individuare con un test la presenza di k-caseina B nel latte delle loro vacche. Si tratta di una sostanza che favorisce un migliore amalgama delle particelle della cagliata che darà una svolta all'attività casearia. Grazie al test è possibile riconoscere subito la qualità del latte e stabilirne più celermente la destinazione, caseificio o alimentazione allo stato fresco.

Il test kappa è stato ideato dal prof. Andrea Summer e dal dr. Massimo Malacarne dell'Università di Parma che l'hanno brevettato e messo in vendita mediante utilizzazione del kit. L'Associazione Nazionale allevatori bovini di razza Bruna ha finanziato la ricerca insieme all'Associazione Bruna svizzera e lo metterà a disposizione delle varie associazioni di allevatori italiane facendo pagare un ticket che servirà a recuperare le notevoli spese di investimento per offrire un servizio utile agli allevatori.

Ad annunciare l'evento in Sicilia, nei primi del mese di aprile, è stato il dr. Attilio Rossoni, responsabile dell'Ufficio Ricerca e Servizi dell'ANARB, che ha colto l'occasione del Meeting interprovinciale della Bruna, svoltosi nell'allevamento di Raffaele e Federico Tela, a Modica, per diffondere l'interessante notizia.

Non c'era posto migliore di un'azienda Bruna per far sapere, considerato che, secondo i dati statistici commentati dal dr. Rosario Di Raimondo dell'ARAS, l'azienda che ha ospitato il Meeting si avvicina molto alla media di produzione nazionale in condizioni di allevamento però più svantaggiate.

I Tela conferiscono latte e, si sa, non tutte le bovine possono vantare geneticamente di possedere un latte con elevata k-caseina B. Il test in ogni bovina si fa una sola volta nella sua carriera produttiva. Mettere insieme il latte di tante bovine con la stessa qualità significa avere riconosciuto dai caseifici un prezzo più adeguato a litro perché permette una resa migliore in formaggio.

"Il latte k-caseina B – secondo gli sperimentatori – coagula in minor tempo e dà cagliate di maggiore consistenza e più facili da lavorare, inoltre migliora glo-

balmente la struttura e le caratteristiche sensoriali di formaggi, gelati e yogurt". Il test sui campioni di latte non trattato è di facile esecuzione e può essere effettuato in qualunque laboratorio come, per esempio, quello dell'ARAS e dell'Istituto Zooprofilattico.



La dimostrazione di valutazione morfologica guidata dall'esperto nazionale della Bruna, Vito Gentile, il primo nella foto in basso a destra, durante il riconoscimento al titolare dell'azienda Tela da parte di Attilio Rossoni. Nelle altre foto gli intervenuti al Meeting.



"La scommessa della Bruna – ha detto Attilio Rossoni alla fine della prova di valutazione degli animali nel ring – non si ferma solo alla morfologia della Bruna ma prosegue nella qualità del latte, portando dei fatti e non delle opinioni".

All'iniziativa, organizzata dall'ARAS di Ragusa e sponsorizzata da Mangimi Leocata di Modica, hanno partecipato molti allevatori, tecnici e rappresentanti di istituzioni del settore. Sono intervenuti tra gli altri, il prefetto di Ragusa, dr. Carlo Fanara, il parlamentare dell'ARS, on. Riccardo Minardo, il presidente dell'ARAS, Armando Bronzino, il responsabile del Servizio di Produzione animale dell'Assessorato regionale Agricoltura, dr. Nino Colombo, col suo col-



lega dr. Giovanni Viglianisi, il responsabile dell'Area Tecnica dell'ARAS, dr. Andrea Truscelli, il presidente della Coldiretti di Ragusa, Mattia Occhipinti.

L'incontro è stato concluso con un riconoscimento agli allevatori di soggetti particolarmente avanzati nel miglioramento selettivo: a Giuseppe Guastella è andato il premio Longevità, a Giovanni Celestre quello per il più alto punteggio morfologico, a Paolo Monaco per il miglior indice totale economico e a Giovanni Gulino per la migliore produzione di latte e proteine dei loro animali.



L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza dei prodotti alimentari per l'uomo

La bufala in Sicilia: campo libero



Servizio di
Ignazio Maiorana

Sulla bufala di carne e ossa, non quella fatta di parole fuorvianti, stiamo puntando l'obiettivo perché è una sezione in crescita nel settore zootecnico isolano. Non a caso il 23 maggio prossimo, in un grosso allevamento bufalino di Nicosia (EN), l'ARAS terrà il primo Meeting siciliano.

Ci siamo occupati nella bufala circa 8 anni fa, nel Messinese, nell'azienda Velo, allora unico allevamento in Sicilia. La mozzarella di bufala da noi è sempre arrivata dalla Campania, da qualche anno le bufale si stanno però diffondendo nella nostra regione. Sono ancora pochi gli allevamenti (non più di 5), tuttavia producono mozzarella buonissima, non solo perché arriva a tavola più fresca ma anche perché le bufale si alimentano al pascolo, oppure con foraggi verdi e secchi ottenuti sotto il sole siciliano. Un sapore migliore.

Considerato che si fa larghissimo uso della mozzarella anche nella nostra gastronomia, la richiesta di mercato è notevole, il campo è libero, soprattutto se si rende trasparente la filiera di provenienza. Inoltre si sta affermando, soprattutto nel Ragusano, il consumo della carne di bufala la cui fragranza non ha nulla da invidiare a quella bovina. È solo questione di tempo e di informazione e si diffonderà anche in altre province.

In questo numero ci occupiamo di due allevamenti che si trovano alle due estremità dell'isola.

L'azienda Magazzè nel Ragusano

L'azienda "Magazzè" dei fratelli Carmelo e Giuseppe Di Natale, nei pressi di S. Croce Camerina (RG), alleva 200 capi al pascolo.

"Alleva vacche Frisona - riferiscono i Di Natale - ma il mercato del latte in difficoltà ci ha indotti a cambiare indirizzo. Il ristorante aziendale è stata la ciliegina sulla torta perché ci permette di smaltire il 50% di carne e di mozzarella prodotte qui; la rimanente parte viene invece smistata tra macellerie e ristoranti in provincia di Ragusa".

Nella nostra regione non era mai allignato questo tipo di allevamento né, tanto meno, la produzione della mozzarella la cui lavorazione richiede qualche accorgimento in più e il cui consumo qualche giornata in meno. Dunque la Sicilia non vantava maestri casari del latte di bufala. Allora Giuseppe è andato ad istruirsi in un caseificio campano ed è ritornato in azienda con una capacità in più: il suo prodotto ne è la prova. Carmelo invece si occupa degli animali e del ristorante. L'azienda non riesce a far fronte a tutte le richieste di prodotto.

Giuseppe Di Natale durante la lavorazione della mozzarella



Toro e bufale al pascolo



La mozzarella Vaniglia a Partinico (PA)



Un gruppo di bufale e il caseificio



Dalla provincia di Ragusa passiamo nel Palermitano, a confine con la provincia di Trapani. Nella Sicilia Occidentale l'unico allevamento di bufale si trova in territorio di Partinico, nell'azienda zootecnica di Giuseppe Vaniglia, 21 anni, senza alcuna precedente esperienza allevatoria, 60 ettari di terra a disposizione per il pascolo e il seminativo di erba medica, mais e



Giuseppe Vaniglia (al centro) con i suoi collaboratori

sorgo. Ci ha colpiti lo straordinario piglio imprenditoriale di questo giovane sveglio che ha solo la licenza media come titolo di studio. Lui si è appassionato al settore meglio di chi lo ha ereditato dalla nascita: alleva all'aperto un centinaio di capi con fattrici che portano una media di 9-10 litri di latte al giorno dopo il 3° parto. Per i riproduttori maschi in purezza di razza Vaniglia si rifornisce a Battipaglia, nel Salernitano. Il suo obiettivo è quello di portare a 250 il parco fattrici, sono infatti iniziati i lavori per ampliare le tettoie aziendali.

Punto di forza del caseificio è un casaro di Battipaglia, Angelo Carucci, una firma della mozzarella. E proprio nel taschino del suo camice bianco porta sempre un'asticina di legno appuntita, sembra proprio una penna. Invece è lo "sproccolo" che serve a saggiare l'ottimale caseificazione del latte e poi la giusta filatura della cagliata. Gli strumenti elettronici non sono così precisi, l'affidabilità di un legnetto, per Carucci, è superiore. I segreti del mestiere fanno il resto e spuntano fuori bocconcini di mozzarella fresca che ubriacano il gusto. Dalla sala di mungitura il latte viene condotto direttamente in vasca e pastorizzato; il controllo dell'acidità della massa è uno dei fattori che richiede estrema attenzione.

Qui non si produce solo mozzarella, ma anche ricotta fresca, formaggi freschi e ripieni, aromatizzati, e scamorza affumicata. Il punto vendita aziendale e qualche ristorante della zona assicurano lo sbocco commerciale senza alcuna intermediazione.

"Volete occuparvi di noi? - ci ha chiesto al nostro arrivo in azienda Giuseppe - Ne siamo contenti anche se dobbiamo limitare la pubblicità, non riusciamo a far fronte alle richieste. Il latte di bufala, quantunque stiamo ampliando l'allevamento, non ci basterà mai!"

L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza dei prodotti alimentari per l'uomo

Pecore e turismo, il matrimonio s'ha da fare



Nell'azienda di Giovanni Brusca (qui nelle foto col padre Salvatore), dove si allevano 330 pecore di razza Valle del Belice al pascolo in prossimità di Monte Jato, interessante sito archeologico del Palermitano, ci potrebbe essere un futuro. Lo ha intuito il figlio di Giovanni, Salvatore junior, 19 anni (nella foto in basso con le agnelle da rimonta), che tra i suoi progetti ha in-



cluso quello di caseificare il latte di pecora e ingrandire l'allevamento, il più vicino alla zona degli scavi. L'interesse turistico del sito potrebbe convivere magnificamente con un'altra attrattiva per visitatori di percorsi alternativi che cercano anche i gustosi e genuini prodotti



Monte Jato e il sito archeologico



agroalimentari siciliani come il buon formaggio.

La zona archeologica di monte Jato dista circa 30 chilometri da Palermo, sulle pendici orientali della Serra della Ginestra. Una missione di scavi, guidata dal prof. Peter Isler dell'Università di Zurigo nel 1971, ha contribuito in modo determinante a riportare alla luce l'antico insediamento musulmano che nel 1246 fu però distrutto dalle truppe dell'imperatore Federico II, a seguito di una guerra tra religioni diverse. In questo Parco archeologico ci sono interessanti ritrovamenti e si pensa che il resto debba ancora venire alla luce.



Appoggiandosi a tale valenza storica e archeologica, i Brusca, famiglia di antica tradizione pastorale, possono puntare per ulteriori sbocchi commerciali, prendendo per la gola i forestieri con l'agnello alla brace, la ricotta fresca e il formaggio pecorino. Questo bagaglio culturale e l'antico patrimonio di esperienza nell'allevamento possono fruttare meglio. Occorre però essere decisi e lavorare sul serio in tale direzione. È una strada sicura.

La ricchezza della famiglia I Palazzolo in un "mare" di Comisane



I "tre moschettieri" hanno fatto proseliti

Quello dei fratelli Filippo, Vito e Saverio Palazzolo di San Giuseppe Jato (PA) è ormai il più grande e omogeneo allevamento di pecore Comisane iscritte al Libro Genealogico in Sicilia (1.300 fattrici e 37 arieti, tutti indenni contro la scrapie). Un gruppo di monta composto da pecore ad altissima qualità morfologica e funzionale, destinato a produrre riproduttori maschi da commercializzare in altri allevamenti, costituisce una vera roccaforte genetica di questa antica e valida razza isolana. Un mangimificio aziendale di recente ha reso indipendente l'approvvigionamento alimentare dell'allevamento.



Dall'impianto di mungitura su carro mobile a 16 posti il bianco «oro» liquido viene trasferito nell'attiguo caseificio e trasformato dalle mogli dei "tre moschettieri", Vittoria, Maria e Rosa, che puntano solo alla gola dei consumatori con gli affermatissimi formaggi aziendali. Tolto il camice di casare, passano a fare marketing nei mercati contadini o nelle manifestazioni fieristiche. In particolare il sorriso di Rosa, moglie di Saverio Palazzolo, ci riferiscono e siamo autorizzati a trasferire ai lettori, pare abbia venduto tonnellate di prodotti. Ci crediamo. Anzi apprezziamo molto la qualità del saper proporre, oltre quella del saper fare. "Personalmente sono orgogliosa di lavorare in campagna - afferma con soddisfazione Rosa -, sono realizzata come donna, come moglie, come madre e come imprenditrice dedita alla caseificazione e alla commercializzazione del prodotto".

Quello dei Palazzolo è un esempio di compattezza e armonia familiare che vorremmo contribuire a diffondere ulteriormente in Sicilia; l'agricoltura sta in piedi soprattutto se ha questo valore alla base. "I nostri figli studiano, ma hanno la testa qui in campagna", ci dicono i tre fratelli. Ricordiamoli pure, allora: sono due Alessandro, rispettivamente di 19 e 11 anni, poi Lino, 16 anni, e ancora Lucia e M. Lucia rispettivamente di 15 e 16 anni, una rimonta di tutto rispetto per il futuro dell'azienda. L'anziana madre dei "moschettieri" cucina per tutti, "lì si mangia quello che passa il governo..." e nessuno a tavola ha modo di lamentarsi!

Il "mare" della Comisana che si distende sui campi verdi dello Jatino tiene tutti uniti, "marinai" fedeli alla loro "nave", anche se - ci confessano i Palazzolo - è in programma un confronto a titolo sperimentale, in collaborazione con l'Università di Palermo, tra le razze Comisana e Valle del Belice: un piccolo nucleo di "belicine" verrà immesso in azienda per capire direttamente, e non per sentito dire, quale differenza produttiva esiste tra le due razze in termini di resa e di qualità del prodotto nelle stesse condizioni ambientali e alimentari.

Quella che abbiamo raccontato è una delle tante realtà sane e in crescita che danno lustro alla Sicilia e alla categoria degli allevatori che lavorano bene. Con il senno di ora e di poi.



La caseificazione nell'Agrigentino - Cammarata

reportage di Ignazio Maiorana

Muove i primi passi la cooperativa "Tumarrano" Il suo caseificio produce pecorino siciliano

La caparbieta del dr. Francesco Madonia e dei suoi collaboratori la spunterà, contribuirà a tenere viva l'attività di una settantina di allevatori soci della cooperativa "Tumarrano" da lui presieduta che ha la finalità di promuovere la crescita della produzione lattiero-casearia e la sua valorizzazione. L'ex capo dell'Ispettorato agrario di Agrigento, allevatore di bovini di razza Frisone Italiana, si batte da anni per giungere a questo traguardo. Ma la strada non è ancora in discesa, gli sbocchi di mercato non sono facili da conquistare e da mantenere.

Il caseificio sorge in una parte dell'edificio costruito e programmato 30 anni fa come complesso per la stagionatura del Pecorino siciliano. Grazie all'intervento del Comune di Cammarata mediante il PIT è stata ristrutturata un'ala della costruzione richiesta in affidamento dalla cooperativa "Tumarrano", la quale ha ampliato il piccolo caseificio sperimentale e realizzato, mediante interventi finanziari dei Patti Territoriali e del POR, un laboratorio caseario che può trasformare migliaia di litri di latte ovino al giorno.

L'attività casearia della cooperativa è iniziata nello scorso mese di gennaio e attualmente trasforma 12.000 litri di latte ovino a settimana che viene raccolto principalmente nel territorio di Cammarata e in parte in quello di San Giovanni Gemini e Mussomeli. Un piccolo laboratorio di analisi nella stessa struttura controlla la qualità del latte conferito ogni giorno. Il formaggio ottenuto viene stagionato e presto verrà immesso sul mercato. Infatti sono in corso intese commerciali per esportarne una buona quantità in America e il resto venderlo in zona. La direzione del caseificio è stata affidata al giovane ragioniere Marco Barresi. La scelta della stagionatura è legata all'esigenza di diversificare la tipologia di produzione, considerato che una miriade di allevatori trasformano il latte nel loro caseificio aziendale e vendono formaggi prevalentemente freschi.

Il pecorino "Tumarrano" ha una pezzatura omogenea la cui forma, bollata col numero CE S4Z8A, pesa 15 kg.

Questa nuova realtà imprenditoriale casearia si deve alla intraprendenza della cooperativa stessa e alla collaborazione dell'Amministrazione comunale di Cammarata, oltre che all'aiuto del Servizio Veterinario dell'ASL della zona. "Vorremmo lanciare l'idea della costituzione di una società mista tra cooperativa e Comune - ci comunica il presidente Madonia - al fine di incrementare la produzione zootecnica, accedendo ad incentivi pubblici previsti per il settore. Siamo certi che l'ente locale, sensibile com'è a questi temi, avrà l'interesse di partecipare".

Una struttura amministrativa formata da 9 consiglieri dà alla cooperativa una buona solidità partecipativa. Non è escluso che la cooperativa "Tumarrano" in futuro si possa occupare anche della trasformazione del latte bovino che attualmente viene raccolto e ceduto ad altri industriali.

"L'avvento della cooperativa e la realizzazione del caseificio - tiene a puntualizzare con orgoglio il dr. Madonia - sono avvenuti perché si è potuto utilizzare un edificio comunale che probabilmente si sarebbe perduto. Ma l'iniziativa va a coronare un antico sogno di quanti hanno sempre visto nell'associazionismo, nella trasformazione del latte e nella vendita diretta dei prodotti uno sbocco migliore sul mercato".

"Apprendo con piacere questa notizia - ha commentato il presidente dell'ARAS Armando Bronzino poco prima dell'impaginazione di Sicilia Zootecnica -, mi auguro che la cooperativa "Tumarrano" possa ora fare l'utile passo di aderire ad ItaliAlleva e procedere sul mercato con un marchio nazionale".



Francesco Madonia e Marco Barresi

I formaggi a braccetto con la frutta "Porteremo la cultura in campagna"

L'azienda Giambrone sette anni dopo. Nel 2002 c'eravamo stati per assistere ad un Meeting sulla produttività della vacca di razza Bruna. Marco, figlio della tradizione allevatoriale di Salvatore e Vincenzo Giambrone, nella Valle del fiume Tumarrano, allora ci aveva messo a conoscenza dei suoi

obiettivi da raggiungere in collaborazione con la sua famiglia. In questi giorni siamo ritornati in contrada Passo Barbieri a Cammarata e abbiamo visto che quegli obiettivi che avevamo augurato di raggiungere sono ormai realtà: l'ampliamento del caseificio, la costruzione di nuovi capannoni, di una moderna e computerizzata sala mungitura a 8 posti. E siccome l'azienda si occupa anche di coltivazione frutticola, ha realizzato spaziosissime celle per la conservazione delle pere, e poi si è dotata di macchinari per la selezione, il confezionamento e la personalizzazione della frutta, l'acquisto di adeguati mezzi per la distribuzione di pere, albicocche, pesche e susine. Ha costruito due invasi collegati tra loro che assicurano ormai l'approvvigionamento idrico e l'irrigazione computerizzata, ha rinnovato il parco macchine, costruito una sala per la degustazione dei prodotti agricoli che ospita anche stages formativi per studenti di istituti agrari e incontri per alunni delle elementari per i quali vengono organizzate giornate in fattoria.

Tutto questo è stato possibile non solo per la determinazione a sviluppare l'attività da parte dei Giambrone, ma anche grazie ai finanziamenti previsti da Sviluppo Italia, dalla legge 135 sull'imprenditoria giovanile, da una misura del POR, agli interventi del GAL e dell'assessorato regionale Agricoltura, complessivamente per circa due milioni di euro in 50 ettari di terreno che ospita, oltre al caseificio, anche una struttura per l'allevamento di 60 vacche Brune e 15 bufale. Formaggi aromatizzati, freschi e stagionati, a pasta filata, mozzarella e sculturine di cacio-cavallo si sposano magnificamente con la frutta prodotta in azienda.

"Ora si punta alla creazione di eventi culturali e artistici in azienda stessa, ben intercalati da momenti degustativi e di promozione dei prodotti agricoli - dichiara Marco Giambrone -.

La finalità è anche quella di calamitare fette di società civili in campagna alla riscoperta dei sapori genuini e della vita rurale, peraltro oggi migliorata e garante della buona e sana alimentazione. Stiamo stilando un programma di interessanti iniziative che saranno presto rese note alla stampa".



La sala degli stages degustativi

L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza dei prodotti alimentari per l'uomo

La produzione della carne nel Catanese

La filiera completa il suo percorso in macelleria

Liraccordo diretto con i consumatori è una pratica che va conquistando sempre più spazi. In Sicilia cresce il numero di aziende zootecniche che si dotano di macelleria rurale o che aprono vere e proprie boutiques della carne in città sulle quali riversano tutta la loro produzione e ne documentano la provenienza. È il caso di M. Catena Musarra che in campagna ad Adrano ha avviato, tempo fa, il caseificio aziendale e il punto vendita per formaggi e carne macellata di bovini di razza Cha-

rolaise che alleva nei paragi. È un nucleo ad indirizzo carne composto maggiormente da animali di razza pura controllati dall'ARAS, ma questa famiglia non disdegna di mungere anche le vacche incrocio per fare del formaggio. E come in altre realtà di questo tipo è necessario ampliare l'allevamento non solo perché la richiesta di prodotti genuini dà garanzie non



indifferenti, ma anche perché con questa attività possano vivere anche i giovani della famiglia. “Una trentina di fattorie in 50 ettari di terra sono poche per sostenere il bilancio familiare – afferma la Musarra –, dunque è necessario potenziare l’attività dell’azienda per dar modo anche ai nostri figli di sopravvivere”.

indifferenti, ma anche perché con questa attività possano vivere anche i giovani della famiglia. “Una trentina di fattorie in 50 ettari di terra sono poche per sostenere il bilancio familiare – afferma la Musarra –, dunque è necessario potenziare l’attività dell’azienda per dar modo anche ai nostri figli di sopravvivere”.

Nel territorio di Bronte esiste un'altra realtà qualificata nella selezione di bovini di razza Pezzata Rossa Italiana a duplice attitudine. Si tratta dell'azienda “Bionatura” dei fratelli Piero, Antonino e Salvatore Valenti, che differenzia la produzione con la coltivazione delle fragole, in un appezzamento situato attorno al centro aziendale. In 60 ettari di terreno vengono allevati una sessantina di capi bovini, 4 bufale e 20 pecore. “Pecore e bufale aggiustano la qualità del nostro formaggio”, affermano i Valenti. In effetti provole e provoloni dei Nebrodi di produzione biologica prendono il volo proprio nell'attrezzato bancone di vendita all'interno di una macelleria ubicata nell'abitato brontese. I fratelli Valenti così hanno modo di proporre prodotti buoni e di varia natura. Sulla loro bontà possiamo mettere la mano sul fuoco, ma altri prima di noi lo avevano capito, cioè i promotori del Best in Sicily, il premio Cronache di Gusto conferito all'azienda dal Giornale di Sicilia nel 2008 come migliore produttrice di formaggio in provincia.



“Anche il lavoro dell'ARAS – dichiara il tecnico dell'Associazione dr. Giovanni Vitale che opera in zona – si orienta sempre più verso la certificazione gratuita della produzione zootecnica con un marchio qualificato per sostenere il settore e garantirgli un futuro migliore”.



L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza dei prodotti alimentari per l'uomo

1 Akragas 2009

nal), del Cavallo Purosangue arabo - Valle dei Templi" – Conservazione e valorizzazione delle biodiversità agro-zootecniche: mostra mercato delle razze autoctone e dei prodotti DOP e tipici siciliani.

L'iniziativa ha come elemento trainante il cavallo arabo per la valorizzazione territoriale e turistica dei siti archeologici e quale elemento propulsore e di attrazione per la conservazione e valorizzazione delle biodiversità agro-zootecniche, profondamente legate alle nostre tradizioni, nonché per la promozione della cultura e della tradizione siciliana.

La manifestazione, inserita per il 2009 nell'ambito di una programmazione nazionale del settore, si articolerà su tre giornate:

la giornata di **venerdì 15** (ed anche quella di sabato 16) sarà essenzialmente dedicata agli alunni ed allievi delle scuole elementari e medie della Provincia di Agrigento. Nel **PARCO DELLE BIODIVERSITÀ**, i visitatori potranno ammirare e degustare latte e formaggi DOP di alcuni esemplari caprini di razza *Girgentana*, di ovini di razza *Comisana* e *Valle del Belice*, di bovini di razza *Modicana*, oltre che il latte delle asine *Ragusane*.

La novità di questa edizione sarà rappresentata dal **SALOTTO DELLA GASTRONOMIA**, un ampio spazio, coperto ed opportunamente arredato, all'interno del quale i Consorzi Provinciali Allevatori della Sicilia ed i Consorzi di tutela potranno presentare le pregiate produzioni agro-zootecniche regionali.

- le giornate di **sabato 16** e **domenica 17** saranno essenzialmente dedicate al Concorso morfologico del *Cavallo puro sangue Arabo*. I soggetti partecipanti, suddivisi in varie categorie sulla base dell'età, verranno giudicati da una qualificata giuria di esperti internazionali sulla base delle caratteristiche morfologiche ed attitudinali degli animali. Nel corso delle due giornate sarà possibile inoltre ammirare l'esibizione/presentazione delle biodiversità zootecniche e lo spettacolo equestre serale di binomi e gruppi a cavallo di soggetti *Andalusi* e del sicilianissimo cavallo *Sanfratellano*.

Sono stati programmati inoltre due *seminari tecnici* nel corso dei quali si discuterà sulla tutela delle biodiversità agro-zootecniche siciliane profondamente legate alla nostra cultura ed alle tradizioni isolane e della storia del cavallo nel contesto della cultura e della storia della Valle dei Templi.

L'ingresso alla manifestazione sarà gratuito ed il pubblico che assisterà al concorso di morfologia del cavallo puro sangue Arabo ed alle esibizioni equestri ed alla presentazione delle biodiversità zootecniche disporrà di posti a sedere grazie ad apposite tribune.

Bollettino commerciale

Inviare i vostri annunci a: siciliazootecnica@arasicilia.it

Servizio gratuito offerto alle aziende assistite dall'ARAS

1- VENDONSI, in S. Margherita di Belice (AG), 150 pecore di razza Valle del Belice iscritte al Libro Genealogico (az. Todaro - 339-3464087).

2- VENDONSI, in Caltabellotta (AG), 15 vacche di razza Modicana (az. Provinzano cell. 339 8689686).

2- VENDONSI, in Caltabellotta (AG), 16 vacche di razza Modicana (az. Marcianti, cell. 339 3305584).

2- VENDESI, in provincia di Palermo, puledro di colore baio con lista bianca in fronte, nato il 27-4-2008 da *Qum Estopa* (Puro Sangue Arabo) e *Schayla*, fattrice riconducibile a cavallo Indigeno Siciliano, in possesso di passaporto e identificato con microchip. Prezzo 1.000,00 (tel. 338 7668022).

2- VENDONSI, in Castel di Judica (CT), vacche e manze di razza Limousine iscritte al Libro Genealogico (Az. Emilio Cocimano, tel. 348 4783564).

2- VENDESI, in Monreale (PA), quota latte q.li 700 + n. 15 vacche di razza Frisona Italiana (tel. 338 9416342).

2- VENDONSI, in Ragusa, due stalloni asinini Ragusani approvati, abilitati e testati, un puledro di un anno e un puledro di 2 anni certificati (az. Leggio, tel. 330 377024).

2- VENDONSI, in Sperlinga (EN), torrelli di razza Limousine iscritti L/G provenienti dall'azienda biologica INTRONATA 3000 (per info rivolgersi ad ARAS sezione intercomunale di Nicosia 0935 630500 oppure a Giannuso Carmelo 338.2024230).

Anagrafe equina

I recapiti telefonici degli uffici provinciali dell'ARAS e dei veterinari che si occupano dell'identificazione degli animali

AGRIGENTO ARAS 0922 24662 - 0922 20648	Parrino Giusy 339 4377684	Marretta Giuseppe 338 2461305
Abbene Salvatore 328 1424205	Previti Silvestro 339 6373400	Re Francesco 328 1334854
Armato Massimiliano 339 1338585	Salerno Amerigo 347 0883408	Salvo Carmelo 338 4817950
Collura Pasquale 333 2022492	Tortorella Antonella 393 9162910	Schirò Franco 329 9649169
CALTANISSETTA ARAS 0934 595040	Tortorella Antonella 340 6712179-3292170842	Zammito Tatiana 328 6162558
Michele Barbagallo 333 3331338	Tumeo Giuseppe 338 8687894-389 9863096	RAGUSA ARAS 0932 642522 - 641961
CATANIA ARAS 095.578410	Zagami Antonino 3491837901	Lo Magno Giorgio 337 883768
Sanfilippo Davide 320 8052699	PALERMO ARAS 091 611483-091 6129705	La Spisa Michelangelo 339 4554522
Gennaro Romina 347 6931712	Barranca Francesco 328 1329621	Pancari Gioacchino 335 6665323
Di Mauro Emanuela 349 8843675	Castiglia Giovanni 328 0369732	SIRACUSA ARAS 0931 69849
ENNA ARAS 0935 29229 - 20770	Cirrito Salvatore 328 7132722	Verga Salvatore 3299195396 - 339 6129399
Atanasio Alessandro 320 6897045-349 8631137	Di Carlo Filippo 328 8267422	D'Avino Dario 338 4747587
Farina Francesco 330 793009	Giunta Benedetto 338 6381169	TRAPANI ARAS 0923 29462
MESSINA ARAS 090 693849	Guarneri Gaetano 3331140503	Spina Giuseppe 329 3525379
Morabito Domenico 348 7427732		Monaco Vincenzo 333 8504907
		Molinari Piergiorgio 328 2817358

Operatori di Fecondazione Artificiale

Giovanni Roppolo 338 1530251 Corleone
Antonino Savì 333 6404210 Cinisi-Sancipirello
Salvatore Lo Presti 349 3611047-340 8400886
Castronovo

Ragusa
Ufficio Provinciale ARAS 0932 642522

Siracusa
Giuseppe Carpinteri 330 664516

Claudio Caligiore 368 680248

Aldo Gallo 333 5324378

Roberto Rametta 330 458302

Giuseppe Valvo 339 5670719

Salvatore Verga 339 6129399

Dario Davino 338 4747587

Trapani
Giuseppe Loria 330 380108

Agrigento

Salvatore Lo Presti 349 3611047-340 8400886

Giuseppe Caracappa 339 6612060

Caltanissetta

Michele Barbagallo 333 3331338

Catania

Antonello Vanadia 338 1465605

Davide Sanfilippo 320 8052699

Enna

Salvatore Gagliano 338 1848192

Alessandro Atanasio 320 6897045-349 8631137

Filippo Licciardo 328 3910427

Michele Barbagallo 333 3331338

Messina

Antonino Caputo - 328.1220883

Giuseppe Tumeo - 338.8687894 - 389.9863096

Palermo

Salvatore Cirrito 328 7132722 Caccamo

Giuseppe Caracappa 339 6612060 Bisacquino

Salvatore Di Bella 339 2720450 Lercara-Castronovo

Filippo Di Carlo 328 8267422 Caltavuturo-Sclafani

Antonino Dinieri 338 4015351 Caltavuturo-Sclafani

Giuseppe Duca 338 1836931 Gangi

Benedetto Giunta 338 6381169 Roccapalumba-

Alia-Mezzojuso

Tonino Mazzola 339 1062167 Collesano-Castelbuono

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
Giuseppe Caruso
Carmelo Meli
Nino Santo Riggio
Andrea Truscelli
Ha collaborato alla Redazione:
Ignazio Maiorana

In questo numero:

Marie Vida

Stampa: Eticol Tipolitografica

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

Sito internet: www.arasicilia.it

Scriveteci! e-mail:
siciliazootecnica@arasicilia.it

Il Direttore Responsabile informa gli abbonati che la redazione di questo Periodico avviene in conformità a quanto disposto dal D.lgs 196/03 (Codice in materia di protezione dei dati personali)

L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza dei prodotti alimentari per l'uomo