



36° ANNO, n. 4
APRILE 2010

Sicilia Zootecnica

Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente



Mensile zootecnico e agroalimentare
dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia

Il I° Meeting del Suino Nero Siciliano



Una ricchezza autoctona tra le montagne messinesi

di Ignazio Maiorana

Il 22 aprile, a Sinagra (ME), ha avuto luogo il 1° Meeting nazionale del Suino Nero Siciliano. Per l'occasione sono arrivati Maurizio Gallo, direttore dell'Associazione nazionale allevatori di suini, il genetista Luigi Tacchi, il commissario dell'ARAS, Alessandro Chiarelli, il consigliere nazionale dell'ANAS, Gaetano Cipolla, e il direttore dell'Istituto Zooprofilattico di Barcellona P.G., Vincenzo Di Marco.

Presenti nell'allevamento di Giuseppe Borrello autorità istituzionali del mondo zootecnico tra cui il responsabile del Servizio Produzione animale dell'Assessorato regionale Risorse agricole, Nino Colombo, il prof. Luigi Chiofalo, già docente dell'Università di Messina, il capo dell'Ispettorato provinciale dell'Agricoltura, Giuseppe Calagna, allevatori, tecnici e trasformatori delle carni suine.

Sul piano tecnico sono emersi dati numerici significativi che attestano la crescita e il miglioramento delle realtà imprenditoriali del settore, ma soprattutto la crescente richiesta dei prodotti genuini dal mercato. Sono 600 le scrofe di alto livello su cui si fonda l'azione selettiva. Il Suino Nero fa reddito. "Il mercato è pronto - segnala Gaetano Cipolla -. Se diamo importanza e valenza al Consorzio di tutela del Suino Nero sotto l'egida e l'assistenza dell'ARAS la sua attività trarrà vantaggi".

"Tanto è stato fatto e tanto ancora siamo pronti a fa-

3

Razza Bruna: Il Meeting sull'aia



Si è svolto nell'azienda Magro, a due passi dalla Noto antica

Sofocle ed Eschilo nel 496 a.C. avrebbero pensato ad un dramma in greco antico, il 10 aprile 2010, invece su una collina dell'agro di Noto, e più precisamente presso l'azienda zootecnica della famiglia Magro, a fare bella mostra vi erano il fiore all'occhiello della selezione di razza Bruna dell'allevamento stesso. Sotto gli occhi attenti - e allo stesso tempo sbalorditi per la straordinarietà del sito - del commissario dell'ARAS Alessandro Chiarelli e, ancor più, del direttore dell'ANARB Enrico Santus, dell'esperto di razza Massimo Neri e di moltissimi appassionati allevatori provenienti da ogni parte della Sicilia ma soprattutto da Ragusa e Siracusa, si è svolto il Meeting interprovinciale dei bovini di razza Bruna. L'iniziativa è stata presentata dal presidente del Consorzio provinciale allevatori di Siracusa, Salvatore Curcio. Tra gli altri erano presenti anche il direttore regionale dell'ARAS Carmelo Meli, il direttore dell'Area Tecnica Andrea Truscilli e il presidente della Sezione di razza Bruna di Siracusa, Corrado Magro.

Gli animali, trovati in ottima forma, sono stati sottoposti a prova di valutazione morfologica guidata da Massimo Neri, il quale ha, nell'occasione, tenuto a battesimo alcuni aspiranti esperti tra gli studenti degli istituti agrari di Palazzolo Acreide e Rosolini. All'interno dei capannoni dell'azienda, dopo avere ultimato i lavori del meeting, organizzati dal Consorzio provinciale allevatori di Siracusa e dall'ARAS, gli invitati sono stati intrattenuti da una brillante relazione del direttore dell'ANARB che, come si suole fare in questi casi, ha parlato della selezione e di come sono stati raggiunti gli elevati risultati genetici e produttivi. «La Bruna italiana, rispetto alle Brune europee, non gode degli stessi contributi sul reddito, per cui risulta fortemente penalizzata - ha dichiarato tra l'altro il direttore dell'ANARB Enrico Santus -. Tuttavia, anche qui in Sicilia, nelle condizioni di mercato e geografiche esistenti, riesce a competere come vacca da latte di qualità resistente nel tempo e che sul piano morfologico, negli ultimi due-tre anni, ha

2

Da soli non si cresce. Produzione fa rima con cooperazione

L'uomo non è nato da solo e da solo non può vivere. La sua realizzazione personale e l'utilità che è capace di generare lo pongono dentro un sistema, quello sociale, che ha più forza grazie all'unione di energie creative e produttive.

A tal proposito è bene ricordare che l'ordinamento giuridico corrente prevede una serie di possibilità che partono dalle forme societarie complesse alle più semplici (una di queste è la società cooperativa) entro le quali si trova forza nella coesione. Pertanto l'ARAS, interprete del comune sentire e portavoce di una necessità (quella della rappresentanza), è portata a fare dei ragionamenti, che nel

mondo della produzione lattiero-casearia veda con favore la cooperazione a tutela del comparto.

Questa considerazione scaturisce dalla osservazione di un fenomeno quanto meno strano: "il prezzo alla stalla". Questa tipologia di contrattazione prediletta dalle piccole aziende di trasformazione ma anche dai grossi gruppi industriali acquirenti, in molte occasioni, è stata un'arma rivolta contro i produttori, perché è quanto mai attuale il detto "dividere per imperare". Infatti si osserva che la singola contrattazione, contrapponendo gli attori della filiera, porta sempre svantaggi al produttore. Invece, nelle realtà in cui questo avviene, si osserva che i produtto-

ri rappresentati in unica società cooperativa mostrano e si presentano sul mercato con una forza enorme che se da un lato sembra irrilevante, dall'altro è l'unico strumento che dimostra la capacità di contrapporsi agli acquirenti in genere. Pertanto si auspica che gli allevatori siciliani che non sono al momento investiti da questa problematica comincino a ragionare in tali termini e non per voler assumere una posizione, ma per cercare e individuare strumenti validi a tutela della loro produzione e quindi a tutela della loro posizione socio-economica.

Questo intervento nasce dall'osservazione spontanea e naturale degli eventi che vedono protagonista il prezzo del lat-

te in una inconcepibile guerra al ribasso, dove i grandi gruppi assieme ai piccoli acquirenti prediligono la citata contrattazione alla stalla che sembrerebbe essere tagliata a misura per questo o quell'altro allevatore ed in verità è contro. Invece, il mondo che fa capo alla cooperazione nella propria rappresentanza è sicuramente più coeso e più forte, pronto a dire no ad un eventuale decremento del prezzo ed avere così la forza di cercare soluzioni comuni.

Alla luce di tutto questo, dopo avere stimolato questa riflessione, siamo pronti al confronto con la nostra base associativa, sempre e comunque.

Alessandro Chiarelli

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

Il primo quadrimestre di commissariamento dell'ARAS

Ho accettato con grande entusiasmo ma anche con forte senso di responsabilità l'invito dell'AIA ad amministrare l'Associazione regionale degli allevatori siciliani al fine di traghettarla, nel più breve tempo possibile, direttamente agli allevatori, onorato di poter dare il mio contributo per la buona causa della zootecnia. Ottimizzare i servizi e ridare impulso alle attività dell'ARAS, la prima necessità. Ma, dopo essermi reso conto delle criticità, in questi pochissimi mesi ho dato inizio alla campagna di valorizzazione del latte fresco siciliano a cui si agghiuverà quella dei formaggi e della carne nell'intento di dar vigore alla loro commercializzazione, innanzitutto nella stessa terra che li produce.

Continua la mia lotta contro il tempo per recuperare il rapporto diretto con gli allevatori mediante incontri tecnici e aggregativi dai quali sono venute fuori importanti indicazioni per migliorare i nostri interventi operativi e, alla fine di questo primo quadrimestre di commissariamento, non sono pochi gli apprezzamenti provenienti dagli ambienti allevatori e istituzionali del settore.

Il Governo regionale ha ridato fiducia all'ARAS per l'importante servizio che può svolgere per salvare il mondo zootecnico. Ci ha incoraggiati e dato input perché realizzare piccoli ma incisivi progetti di crescita, ci sostiene nella programmazione, ci presta attenzione e ci offre sostegno perché si continui, pur nella severa economia finanziaria, ad operare per la crescita della produttività animale in Sicilia.

È in via di riconsiderazione l'organico dell'ARAS per orientare la sua opera verso il massimo impegno del personale. È in atto anche il rafforzamento dei rapporti e delle intese con le organizzazioni di produttori per aiutarle nel loro cammino e si riconferma la sinergia tra istituzioni operanti del settore per fornire più efficace assistenza alle aziende zootecniche.

La scommessa che anima me e i miei collaboratori quella di ottimizzare gli allevamenti, dare speranze nuove e svolgere azioni concrete per favorire il loro cammino e quello dei consumatori che si alimentano grazie al loro importante lavoro. Con l'aiuto di tutti faremo il nostro possibile per riuscire a vincere la scommessa.

Alessandro Chiarelli
(commissario dell'ARAS)

Cariche: Chiarelli nel Consiglio dell'AIA

Il 28 aprile, a Roma, il commissario dell'Associazione regionale Allevatori, Alessandro Chiarelli, durante l'assemblea per il rinnovo delle cariche dell'Associazione Italiana Allevatori, è stato eletto tra i membri del Consiglio direttivo. La notizia giunge a conferma dell'importante e rappresentativo ruolo che la Sicilia svolge nel sistema allevatorio nazionale. Soddisfazione è stata espressa all'amministratore dell'ARAS da autorevoli esponenti del mondo istituzionale e allevatorio del settore.

“Il riconoscimento e la fiducia al lavoro dell'ARAS – dichiara Chiarelli – rinforzano il nostro impegno nell'adeguamento ai progetti e alla linea dell'AIA con l'obiettivo di dare certificazione alla filiera dei prodotti dell'allevamento siciliano (latte fresco pastorizzato, carne e formaggi) e di operare per dare un impulso alla loro commercializzazione. Tutto questo – aggiunge il commissario – in difesa degli imprenditori zootecnici ma anche della salute dei consumatori, oltre che per ridare dignità al lavoro in campagna e il dovuto riscatto della qualità dell'agroalimentare della nostra regione”.

1

Razza Bruna: Il Meeting sull'aia



fatto dei passi in avanti notevoli».

Il commissario dell'ARAS ha voluto esprimere il suo apprezzamento per questo tipo di eventi, auspicando la possibilità di vederli sempre più frequenti, dando l'opportunità ai giovani di cimentarsi nella difficile arte della tolettatura, ancor prima della selezione. Chiarelli segnalava soprattutto la necessità di reiterare questi incontri anche per il valore sociale che ha un meeting. «Incontrarsi in queste occasioni e scambiare le proprie impressioni dopo un buon bicchiere di vino – ha detto Chiarelli – serve a far dimenticare per un attimo il grave periodo che si affronta e a raccontarsi le proprie esperienze». Il commissario ha inoltre evidenziato la necessità di porre in essere nuove azioni rivolte agli allevatori.



Ha anche ricordato, nell'occasione, allevatori che sul territorio hanno fatto la storia della zootecnia come, per esempio l'on. Carlo Giuliano che ancora oggi, dall'alto della sua esperienza allevatoria, è presente e continua ad interessarsi del comparto.

Hanno partecipato all'evento anche politici del territorio come l'on. Vincenzo Vinciguillo (nella foto a sinistra) e il sindaco di Palazzolo Acreide, Carlo Scibetta, con i quali si è commentato l'impegno del governo regionale e in particolare dell'as-

sessore regionale alle Risorse Agricole e Alimentari, on. Titti Bufardeci, verso il comparto agricolo-zootecnico che vive questo momento di difficoltà. L'incontro si è concluso nel pomeriggio con la consegna di riconoscimenti alla famiglia Magro.



Meli, Santus, Chiarelli e Curcio



Enrico Santus



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



Il I° Meeting del Suino Nero Siciliano

Una ricchezza autoctona tra le montagne messinesi

re, senza risparmiare alcuna energia a fianco degli allevatori che operano in barba alle asperità del territorio – ha dichiarato il commissario



dell'ARAS Chiarelli –. Continueremo a fare la nostra parte con progetti precisi e funzionali, per la ulteriore crescita del comparto. Anche i meeting sono espressione di coesione e di confronto utili ai processi produttivi”.

Il direttore dell'ANAS, Maurizio Gallo, ha riconosciuto ai Borrello il merito di un bilancio di grande successo di questa razza. “Dopo la prima fase ormai completata di orga-



Anagrafico – ha in sintesi detto Gallo – ora occorre lavorare su modelli di allevamento meno approssimativi. Ci aspettiamo un ulteriore salto di qualità anche nelle altre province siciliane che potrà rafforzare la collocazione dei prodotti nel mercato”.

“L'Assessorato ha messo in campo delle misure che danno molta attenzione alle razze autoctone – ha aggiunto Nino Colombo –. La tracciabilità qui si tocca con mano e vorremmo che i consumatori ne avessero coscienza”. “Alleviamolo libero ma alimentiamolo questo animale – ha consigliato il prof. Luigi Chiofalo –. Il Suino Nero è uno splendido documento del nostro ambiente naturale e apprezzo Amerigo Salerno dell'ARAS per l'entusiasmo e la passione con cui cura la valoriz-

zazione di queste realtà e l'attività di selezione di questa popolazione suinicola”.

“Ora però occorre la messa in rete, con l'ausilio dell'ANAS, di tutti i componenti della filiera corta e renderla visibile – ha suggerito il direttore dell'ARAS, Carmelo Meli – affinché il Suino Nero a tavola non sia confuso col meticciano o con prodotti d'importazione che costano poco ma non offrono la qualità desiderata. Se diffondiamo queste realtà non manderemo i nostri figli a lavorare nei call center avendo ucciso le migliori risorse del loro stesso territorio”.

A conclusione dell'incontro, a comprova delle squisitezze di ciò che si è ottenuto con la trasformazione delle carni di Suino Nero, notevole successo ha riscosso la degustazione dei salumi e di altri prodotti tipici della zona messi a disposizione degli ospiti dall'allevatore-ristoratore Pippo Borrello. Il piacere di stare all'aperto, sotto un bel sole primaverile, immersi in una cornice di verde nella natura incontaminata del Parco dei Nebrodi, ha arricchito il Meeting trasformandolo in una giornata molto gradevole.

Ignazio Maiorana



Testimonianze

di Luigi Chiofalo

Ho seguito il percorso tecnico legato al Suino Nero, soprattutto sui Nebrodi, a partire dalla metà degli anni '70 con numerosi convegni; nel 1989 presentavo, assieme ai dott. Taviano e Joppolo, una comunicazione ai Colloqui di Ajaccio (Corsica) sul tema: Production porcine en Europe mediterraneenne. Sullo stesso argomento, per incarico della Regione Siciliana, ho lavorato con l'Istituto Sperimentale Zootecnico e poi l'impegno più diretto, a partire dalla fine degli anni '90, proponendo e attuando un sistema di allevamento “Plein Air” che lasciava piena libertà all'animale, mettendogli però a disposizione quanto gli era necessario, anche in fatto di ricoveri, per vivere e seguendolo pure sul piano sanitario; ossia creando condizioni di relativo benessere che in definitiva si traducevano in vantaggi, provati, per l'uomo. Uno stop ai danneggiamenti dell'ambiente e alle stesse coltivazioni da parte del suino allo stato brado con reazioni che spesso portavano le pubbliche amministrazioni ad optare per l'eliminazione violenta dello stesso animale, con grossi rischi, come spesso ho denunciato attraverso la stampa, per questa interessante risorsa genetica, convinto come sono, d'altronde, che zootecnia e tutela dell'ambiente non sono incompatibili ma addirittura sinergici. Un riscontro in tal senso veniva, peraltro, dalle ricerche degli zootecnici dell'Università di Messina che in tema di sicurezza alimentare legittimavano qualche dubbio sulle produzioni del suino brado.

Il meeting del 22 aprile ha rappresentato una conferma eloquente di quanto avevamo prospettato all'inizio del 2000 per il nostro Suino Nero e motivo di particolare compiacimento nel constatare la convinta attenzione della pubblica amministrazione, dell'ANAS e soprattutto dell'ARAS, entusiasticamente impegnata verso questo meraviglioso animale, e per l'azione unificante che la stessa può rappresentare sullo sviluppo e il potenziamento di questo comparto, e non solo, ma dell'intera zootecnia siciliana, avuto riguardo alla corretta valorizzazione delle relative produzioni.

Un percorso che, vedendo assieme ricerca e organizzazione degli allevatori, può finalmente aprire alla nostra zootecnia quegli sbocchi che gli animali allevati e la qualità dei loro prodotti consentono, col valore aggiunto che sono ottenuti nel posto.

Fausta la giornata del meeting sul suino Nero Siciliano, perché quanto visto autorizza riflessioni interessanti per la zootecnia siciliana.



Suino Nero Siciliano: standard di razza



Denominazioni alternative o locali: Nero dei Nebrodi; Nero delle Madonie; Nero dell'Etna.

Caratteri tipici:

Tipo - robusto, taglia piccola con scheletro forte.

Mantello e pigmentazione - cute e setole di colore nero. Le setole sono robuste e particolarmente lunghe nella regione dorso lombare dove assumono forme di criniera. Al-

cuni soggetti possono avere la faccia parzialmente o totalmente bianca (suino *facciolo*).

Testa - di notevole sviluppo, lunga, profilo fronto-nasale rettilineo, grugno stretto ed inclinato; orecchie piccole dirette obliquamente in alto con punte portate orizzontalmente in avanti. È tollerata, anche se non tipica della razza, la presenza di tèttole.

Collo - allungato, mediamente sviluppato.

Tronco - poco sviluppato, compresso nella regione toracica, addome leggermente basso, linea dorso-lombare convessa, groppa inclinata, coda attorcigliata.

Arti - relativamente lunghi e poveri di muscoli.

Caratteri sessuali - nel maschio testicoli ben pronun-

ciati; capezzoli in numero non inferiore a 10. Anche nella femmina mammelle in numero non inferiore a 10, regolarmente distanziate, con capezzoli normali ben pronunciati e pervii.

Caratteri morfologici nel mantello che comportano l'esclusione dal Registro anagrafico

- assenza di criniera;
- presenza di zone con cute e/o setole depigmentate ad eccezione dei soggetti “faccioli” che possono anche presentare balzane;
- presenza di fascia bianca, anche parziale, sul torace;
- mantello striato od agouti;
- presenza di setole rosse o rosso-giallastre.

Luigi Tacchi

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

Il dottore ora fa l'allevatore

Giorgio Savarino, ortopedico e primario ospedaliero in pensione, 55 anni, ha deciso di vivere in campagna il resto della sua vita, lontano dalla grande città, e in territorio di Modica (RG) alleva pecore e si gode la vita.

Come mai, dottor Savarino, – gli abbiamo chiesto – alleva la Bergamasca in un territorio in cui non è molto conosciuta? “Un mio amico al nord ha un agriturismo e alleva 250 pecore Bergamasche a duemila metri di altitudine – racconta –. Nel suo ristorante la clientela medio-alta paga profumatamente i menu a base di carne di agnello bergamasco che lui cucina e che non ha quell'odore e quel sapore di retrogusto che a molti non piace nella carne ovina”.

Il professionista ha voluto cambiare tipo di vita per fare l'allevatore. Nel 2004 ha cominciato ad allevare questa razza e, via via, ha aumentato la consistenza dei capi fino a raggiungere il numero di cento fattrici. Questo avviene nel suo “salotto” aziendale esteso 12 ettari, in parte anche irrigato, e interamente recintato per ovviare al problema del randagismo e delle volpi che uccidono e portano via gli agnellini appena nati.

Savarino abita in azienda con la famiglia, in una graziosa villetta: “La mattina, dopo aver fatto colazione, mi reco dalle mie pecore di razza Bergamasca per vedere quanti agnellini sono nati. L'agnello bergamasco – ci spiega – alla nascita pesa 5 chili e 40 a cento giorni di vita. Solo a quella età e a quel peso si dovrebbe macellare, perché possiede la giusta qualità organolettica e quindi è più gustoso. Invece la cultura siciliana ha indotto spesso a mangiare una carne uniformata a quella del pollo”.

Gli agnelli del dr. Savarino vengono venduti a 5 euro al chilo peso vivo ad un grossista che trasferisce le carni ad una serie di macellerie tra Ragusa e Modica. Se l'agnello di razza Bergamasca è allevato in condizioni di benessere la sua resa alla macellazione è del 62% contro l'agnello di razza Comisana che non arriva al 50%. La Bergamasca ha una pelle sottilissima come quella degli umani cosa che crea però un problema alla tosatura che richiede maggiore attenzione per non ferire gli animali. La selezione genetica ha ridotto il diametro dell'ossatura di questi ovini in rapporto alla massa muscolare. Ciò, insieme alla finezza della pelle, aumenta la resa in carne.

L'agnella Bergamasca si copre per la prima volta a 11 mesi e porta a termine due-tre parti ogni due anni; per far partorire la pecora due volte all'anno, occorrerebbe allontanare prima l'agnello, ma a cento giorni di vita peserà solo intorno ai 12 chili.

La pecora Bergamasca importata in Sicilia presenta dei problemi di adattamento nei primi mesi,



Da sinistra: il dr. Savarino con la d.ssa Cusumano e il dr. Cascone dell'Ist. Zooprofilattico di Ragusa



soprattutto se ingerisce la ferula che gli animali indigeni non ingeriscono perché la conoscono e la rifiutano. Ma le fattrici nate qui hanno ormai superato il problema.

È drammatico invece l'assalto delle zecche che nessun trattamento medico è riuscito finora a scongiurare. “Muoiono tanti capi per malattie protozoarie trasmesse da zecche – spiega la d.ssa Frida Cusumano dell'Istituto Zooprofilattico di Ragusa –. Stiamo infatti iniziando un progetto di ricerca per sperimentare un vaccino che immunizzi l'animale nei confronti della zecca. Non possiamo dire altro se prima non concludiamo la ricerca e conosciamo i risultati di questo lavoro. Ma ci sono ottimi elementi che danno buone speranze”.

Giorgio Savarino è un allevatore senza esperienza e senza tradizionali incrostazioni, che sta riuscendo a trasferire degli spunti di innovazione nel mondo dell'allevamento ovino in Sicilia. Lui è convinto che la carne di agnello, in Italia, commercialmente abbia davanti a sé un terreno vergine, dato che nel nostro Paese il comparto ovinicolo copre soltanto il 10% del fabbisogno alimentare. “Il 90% proviene da Paesi esteri, lo dico a chiare lettere – precisa l'allevatore –. La Jugoslavia e la Spagna sono gli altri Paesi da cui importiamo agnelli in grande quantità”.

Eppure la Sicilia potrebbe evitare tanti incendi se incrementasse l'allevamento ovino e facesse pascolare alle pecore e alle capre i terreni incolti. Difenderebbe il territorio e potrebbe soddisfare maggiormente anche il fabbisogno di carne.

Ignazio Maiorana

Nelle foto: una Bergamasca con tre agnellini e le essenze che alimentano il gregge al pascolo.



Il serio problema del randagismo

In Sicilia il numero dei cani randagi è stato stimato in 600.000 unità. Uno dei maggiori danni in Italia e in Sicilia lo produce il pressapochismo, il male che potrebbe portarci all'autodistruzione. Ci sono politici di un'incapacità disarmante, che varano leggi sulla zootecnia senza mai aver visto un allevamento, senza mai aver cenato con un allevatore che a tavola gli spieghi le reali problematiche.

Il territorio di Modica e Ragusa, per esempio, attraversato da canyon lunghi diversi chilometri e larghi anche 200 metri, pieni di grotte e di fitta vegetazione, è diventato ricovero di volpi e di cani abbandonati dai proprietari che aprono lo sportello dell'auto e li lasciano fuori dall'abitacolo in prossimità delle fattorie, convinti che qualcuno li ospiterà e darà loro da mangiare. Per ovvie ragioni ciò non avviene e dunque questi amici dell'uomo, quando cominciano a soffrire la sete e la fame, si trasformano in cani randagi, fanno branco tra loro. A sera, attratti dall'odore della placenta delle pecore che hanno partorito, si riuniscono in gruppi e giungono negli allevamenti dove talvolta sgozzano intere greggi. I primi ad essere finiti sono gli indifesi agnelli e i vitellini appena nati. Se una cagna in libertà partorisce due-tre volte in un anno con una media di 5 cuccioli per volta, immaginiamo con quale velocità si riproducono e quanta fame hanno dopo aver allattato i loro piccoli. È una mostruosa “catena di S. Antonio”. Se il saggio allevatore non ne avesse soppresso una buona parte, oltre alle volpi oggi in Sicilia ci sarebbero tre miliardi e mezzo di cani randagi. Significa che nessuno potrebbe uscire dalla propria abitazione perché verrebbe sbranato dai cani affamati.

Qualche politico “illuminato” sostiene che occorre catturarli e sterilizzarli per bloccare la riproduzione. Tenuto conto che un cane sterilizzato non finisce di mangiare, chi conosce il territorio capisce benissimo che catturare un cane randagio non è la stessa cosa di inseguire e catturare un cane in casa. Nemmeno se venissero tutti i marines che sono in Afghanistan potrebbero risolvere il problema. Di giorno questi animali non si fanno vedere. Escono al tramonto. Mi sono trovato a chiudere il cancello una sera e ho visto passare un branco di 35 cani. Vi assicuro che mi hanno fatto paura. Un bambino in bicicletta a quell'ora non può circolare. Sono già successe delle tragedie. Mi auguro che non succeda ancora ma le premesse ci sono tutte. Quando questi cani hanno assaggiato la carne umana non si possono più contenere. Probabilmente parecchi di questi cani nel Ragusano hanno assaggiato la carne di alcuni clandestini sbarcati durante la notte, stremati e per giunta vittime del randagismo. Il sapore della carne umana al cane piace, mentre un cane non mangia un altro cane, lo sapevano anche gli antichi. È crudele ciò che asserisco, ma è la realtà.

Facciamo ora l'ipotesi utopistica che riusciamo a catturarli: dove li potremmo tenere? Nei canili-lagher con scarso cibo e scarsa pulizia? A soffrire in box strettissimi dove si azzannano e si scannano a vicenda? Ma dentro i box questi animali invecchieranno e si paralizzano, allora occorrerà una puntura per portarli alla morte e liberare il posto. E quanto costerebbe tutto questo alla collettività? Allora facciamoli catturare agli animalisti che li amano e li proteggono, se li portino a casa loro, se sono coerenti! Trascuriamo gli allevatori di ovini e incentiviamo gli allevatori di cani...?

Ironia a parte, la soluzione che mi pare sensato indicare è la soppressione a vista dei cani randagi mediante apposite battute di caccia. Il cane randagio non si fa prendere, solo il fucile lo può raggiungere. Ma sarebbero necessari dei severi controlli sull'avvenuta identificazione elettronica della popolazione canina e multare pesantemente chi li abbandona. Si assiste anche a fenomeni di avvelenamento dei cani randagi che però fanno morire anche altra fauna utilissima nell'equilibrio della natura. Le volpi non attaccano l'uomo, ma sono portatrici della rabbia silvestre che non è da sottovalutare, è una malattia virale trasmessa dalla saliva di un animale infetto: quando si manifestano i primi sintomi cerebrali, per l'uomo non c'è più niente da fare.

Meno pressapochismo dei legislatori e meno ignoranza da parte degli animalisti potrebbero risolvere il problema del randagismo.

Giorgio Savarino

Gli incontri del Commissario Chiarelli con le realtà produttive

“L’unione fa la forza”, questo è il messaggio che il 6 aprile scorso il commissario dell’ARAS, Alessandro Chiarelli, ha trasmesso incontrando a Ragusa i consigli di amministrazione di due società cooperative operanti nel settore lattiero-caseario ibleo, *Ragusa Latte* e *Progetto Natura*. Assieme a loro il commissario ha discusso sulla eventualità di collaborare in un’operazione di marketing tesa a rafforzare l’immagine e quindi il successivo utilizzo del latte siciliano di ottima qualità. I convenuti, trovandosi d’accordo sulle tematiche espresse da Chiarelli, si sono ripromessi, in tempi brevi, di ultimare le pratiche già iniziate precedentemente per confluire tutti in un più grande bacino organizzativo comune.

Essere testimoni – in un momento così particolarmente difficile – della voglia di procedere ad un accorpamento per meglio aggredire il mercato, è ritenuto dal commissario un momento epocale. Avendo sentito in prima persona i protagonisti, Chiarelli ritiene che è “giunto il momento di voltare pagina e di porsi sul mercato uniti, forti e coesi. Solo così si possono affrontare le insidie di un mercato sempre più inquinato da latte e cagliate provenienti non si sa... da dove”.

Nel Ragusano

Con i giovani dell’AGAFI e del BJC



Nella cucina del Barocco siciliano, nella Val di Noto, in quella di Modica, presso l’azienda agrituristica dell’allevatore Giorgio Incatasciato, il commissario dell’ARAS Alessandro Chiarelli ha incontrato, il 7 aprile scorso, i rappresentanti del-



le Sezioni provinciali di razza, i rappresentanti dell’AGAFI (Associazione Giovani Allevatori di Frisone italiana), del BJC (Bruna junior club) e gli allevatori di animali da carne. Con gli stessi il commissario si è piacevolmente intrattenuto degustando deliziosi prodotti a chilometro zero, frutto dell’esperienza e della tradizione degli ospitali padroni di casa che nell’occasione comunicavano con gioia la nascita dell’ultima arrivata, nipote del titolare, anch’essa presente all’incontro.

Durante la piacevole riunione il commissario ha raccontato di ciò di cui si è occupato nei tre mesi che lo hanno visto in carica e che sta portando avanti con determinazione. Ha parlato quindi del progetto presentato in assessorato Risorse Agricole e Alimentari che vede sotto l’egida dell’AIA una certificazione della filiera del latte e della carne nonché di attrezzature necessarie all’assistenza tecnica negli allevamenti (ecografi ed altro), della volontà di realizzare corsi per la F.A. Chiarelli si sta adoperando anche per i corsi di apprendimento di tecniche casearie rivolte ai giovani e meno giovani e per i corsi di qualificazione che dovrà sostenere il personale dell’ARAS per ritornare ad essere competitivo, professionale e quindi pronto a rispondere alle esigenze di un territorio che ha fatto dell’allevamento un motivo di sostentamento ma anche di alta imprenditoria.

Il commissario ha constatato con piacere di aver conosciuto anche nel Ragusano allevatori con la “A” maiuscola ai quali in primo luogo vanno indirizzati gli sforzi che attraverso l’Associazione provengono dalle risorse pubbliche finalizzate ad ottimizzare i processi produttivi ma **soprattutto** il reddito. Nella discussione che ne è scaturita si è parlato anche delle iniziative in atto per incrementare l’utilizzo di latte e suoi derivati e di carne della filiera agricola siciliana che presto sarà dall’ARAS certificata e che dovrà obbligatoriamente trovare il giusto riscontro nel mercato.

L’incontro si è concluso a tarda ora e il commissario ha avuto modo di cogliere nell’aria un clima di fiducia e debite aspettative. Chiarelli ha ringraziato tutti i convenuti, augurandosi di incontrarli sempre più spesso.

Nel Palermitano

Comune e ARAS a fianco degli allevatori

Buoni propositi per la rinascita della zootecnia montana

La sera dell’8 aprile, a Montemaggiore Belsito (PA), l’Amministrazione comunale ha invitato il commissario dell’ARAS, Alessandro Chiarelli, e il responsabile provinciale di Palermo, Costantino Greco, ad una partecipata riunione di allevatori finalizzata a rivitalizzare la zootecnia locale mediante forme associative che possano dare un futuro ai produttori.

“Dobbiamo procedere insieme verso uno sviluppo sostenibile – ha esordito il sindaco Giuseppe Scaccia –. Qui a Montemaggiore l’economia può disporre soltanto di un’antica zootecnia che dobbiamo portare ai canoni produttivi di oggi. Per questo abbiamo invitato l’ARAS che ci dirà come fare e assisterà più da vicino gli allevatori. Facciamolo, prima che sia troppo tardi!”.

Il commissario dell’ARAS non se l’è fatto dire due volte ed ha svolto una coinvolgente relazione dove ha tracciato le linee guida per una concreta ripresa dell’attività negli allevamenti sofferenti.

“Quantunque ci siano nella zona molti problemi di viabilità e malgrado sia carente l’elettrificazione rurale – ha detto fiducioso Chiarelli –, c’è il modo per superare gli ostacoli. Ma bisogna essere uniti”. Il commissario ha tra l’altro indicato una serie di esempi di progettualità che, grazie all’ARAS, sono in essere per valorizzare la produzione zootecnica siciliana ed ha espresso sicura e concreta collaborazione nell’attivare l’ente in particolare verso forme allevatoriali associate che facciano rete con la categoria e con le istituzioni del settore.

L’incontro è stato fortemente voluto anche dall’assessore alle Attività produttive, Antonio Mesi, che crede tanto nella ripresa dell’agricoltura, al punto di aver lanciato la richiesta d’aiuto e di assistenza all’ARAS che, comunque, è preceduta da impegni assunti già in sede locale. Tra questi la realizzazione di un centro raccolta latte nell’abitato, dotato di tre vasche refrigeranti, e la realizzazione di una fiera zootecnica il 3 maggio prossimo. Mesi, dopo aver detto che intende utilizzare il Foro boario come fattoria didattica rivolta alle scuole, ha rimarcato la vocazione squisitamente zootecnica del territorio che però è ancora attraversata, purtroppo, da diffidenza e sfiducia verso il mondo politico locale; invece – come lui stesso ha detto – è l’ora di iniziare un percorso nuovo, diverso, per riprendere l’economia di questi luoghi.

Colto da entusiasmo e ottimismo, il primo cittadino Scaccia – consigliato dal commissario dell’ARAS – ha comunicato all’uditorio che intende incoraggiare gli allevatori destinando delle somme a fondo perduto (nella misura del 50%) per l’acquisto di carrelli di mungitura e di un’autobotte per la raccolta del latte negli allevamenti da conferire nelle vasche per la successiva lavorazione. Ha anche detto di voler sottoscrivere un protocollo d’intesa tra Comune, ARAS e assessorato regionale Risorse agricole per fare sistema col mondo zootecnico.

A fine incontro una ventina di allevatori hanno firmato la sottoscrizione di interesse con la quale manifestano disponibilità e apertura alle proposte scaturite in quella sede.

“Approfittate, cogliete l’occasione – ha incitato a fine assemblea il commissario Chiarelli –, non si trovano tutti i giorni amministratori così determinati ad aiutarvi!”.

Sorpreso anche il responsabile provinciale dell’ARAS di Palermo, Costantino Greco, di aver scoperto un’amministrazione comunale che intende “quagliare” in ogni significato del termine.



Da sinistra: Greco, Mesi, Chiarelli e Scaccia



L'allevamento, per ritrovare l'Uomo

La Sicilia è la regione europea tra le più ricche di biodiversità animale e vegetale. Il suo patrimonio zootecnico è tra i più resistenti alle diverse condizioni pedoclimatiche. La cultura e la tradizione allevatoria – ricchissime di valori come la disponibilità al sacrificio – hanno inciso e continuano a incidere nella storia economica dell'isola. La sociologia pastorale, secondo affermati studiosi, è tra le più aderenti alla spiritualità e alla formazione educativa e morale dei bambini. Il mondo dell'allevamento costituisce solido esercizio alla parsimonia, alla sobrietà e all'operosità delle famiglie in campagna.

Tracciato questo breve profilo del mondo zootecnico e dell'uomo che ne trae sostentamento per sé e per gli altri, riconfermiamo la nostra attenzione sulle specie e razze di animali autoctone e a quelle cosmopolite successivamente affermatesi in Sicilia e che l'Associazione regionale Allevatori da 60 anni segue tecnicamente nella selezione, indirizzandole verso il miglioramento della loro produttività.

Vorremmo che il consumatore dei cibi provenienti dall'allevamento isolano prendesse coscienza del ruolo indispensabile di esso non solo nella difesa dell'ambiente, ma anche nel garantire importanti aspetti della salute.

La zootecnia, dunque, non è solo un fatto imprenditoriale, ma un bene di grandissima valenza sociale. Non abbandoniamola!

Alessandro Chiarelli
commissario dell'ARAS

Mens sana in corpore sano

Tornare in campagna per rigenerarsi

La palestra agricola funziona da millenni: non costa abbonamento mensile e rende vantaggi a chi la pratica ed anche all'ambiente. Chi ha un fazzoletto di terra se lo tenga caro, ha un tesoro che spesso non sa di avere e abbandona.

Destinare il tempo libero a coltivare il contatto con madre terra è una pratica che riprenderemo dopo averla abbandonata e dopo esserci impoltroniti. Zappettare, mietere l'erba infestante, spietrare il terreno, significa fare movimento su e giù. Capiremo che il bene che ne deriva non è soltanto per la salute fisica del nostro corpo, ma anche per la cura ambientale di cui il paesaggio ha tanto bisogno. Ognuno di noi può dare un contributo; se non possiede il terreno può chiederne in uso un pezzo a chi ce l'ha.

Gruppi e associazioni di ambientalisti, che si adoperano per la pulizia dei luoghi abbandonati e delle spiagge, potrebbero insieme riattivare la cultura e la coltura dei campi, avere il piacere di produrre da sé frutta e verdura. Il movimento fisico e anche aggregativo è un esercizio che gioverebbe alla vita quotidiana, all'alimentazione sana e alla socialità tra individui che amichevolmente mettono insieme buone energie e buone pratiche, inclusa quella di allevare qualche animale per la carne o per il latte.

Questo tipo di esperienza potrebbe contribuire a rifondare o migliorare l'uomo. Lo allontanerebbe dall'ozio e dai vizi e gli consentirebbe di risparmiare i soldi per la palestra, per i farmaci e per gli alimenti.

Ignazio Maiorana

Castronovo di Sicilia (PA) L'azienda Di Martino: un fiore tra le crepe

Muoversi agevolmente e rapidamente in questi territori agricoli non è certo agevole. Frane e dissesti, crepe e lacerazioni sono la caratteristica generale dei terreni senza alberi. In particolare in questi ultimi due anni di eccessiva piovosità. Dunque l'allevamento subisce le sue conseguenze da questo stato di cose: costruisci un capan-

none o un recinto, dopo qualche mese te lo ritrovi più a valle; apri una traccia per i collegamenti poderali, dopo l'abbondante pioggia viene spezzata e devi rifare i lavori.

In tale contesto vogliamo raccontare una realtà imprenditoriale che giornalmente punta i propri sforzi su una difficile scommessa. Si tratta dell'azienda agri-

cola intestata a Calogero Di Martino, esempio di amalgama familiare che solo per questa impostazione organizzativa del lavoro in campagna rende possibile sopravvivere anche in un luogo così difficile. Calogero (qui nella foto) si occupa del caseificio e il fratello Angelo degli animali e dei mezzi meccanici per i lavori di aratura, semina e fienagione. Le rispettive mogli, M. Rosa e Sara, collaborano nel laboratorio di caseificazione e badano alle incombenze domestiche. Il figlio di Angelo, Salvatore (19 anni) rappresenta la continuità dell'azienda.

85 vacche Frisona e Bruna Italiana al pascolo in 100 ettari di terreno e la razione alimentare integrativa in stalla, 28 litri di latte la media giornaliera a bovina, produzione che viene lavorata cruda. La pezzatura e la tipologia dei formaggi è quella che vediamo nella foto. Lo sbocco di mercato è la vendita diretta dei prodotti nei negozi alimentari della zona.

La riproduzione degli animali solitamente avviene naturalmente. Ma, recentemente, in alcune vacche sono stati fatti interventi fecondativi artificiali sessanti. L'allevatore non conosce ancora i risultati. "Costano di più rispetto a quelli normali – ci dice –, sono ansioso di vedere quante femmine nasceranno. Siamo stati costretti a ricorrere a questa soluzione per via dell'eccessivo numero di

maschi nati in precedenza anche dalla f.a."

Un pereto di 5 ettari integra il reddito dell'allevamento. La pera si sposa bene col formaggio, venderli insieme è un'ottima idea.

La categoria degli allevatori in questo territorio meriterebbe maggiore attenzione da parte delle amministrazioni pubbliche e delle istituzioni del settore che sono pronte ad "assicurare" opere di bene ma non a "quagliare". Questi imprenditori invece quagliano sì, è il caso di dire, e fanno del buon formaggio realizzato sotto una rocca, simbolo aziendale, che rischia però di scendere a valle con gli smottamenti del terreno sottostante. Ma i Di Martino resistono egregiamente. Qui si quaglia sempre, è l'unica cosa certa in un mare di incertezze.

I. M.



Il giovane
Salvatore
Di Martino

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

La Charolaise di Blandino

Silvano Blandino, a Modica (RG), è un imprenditore edile ed anche allevatore per hobby. Alleva 40 vacche Charolaise, in 15 ettari di terra. “Non si può vivere – ci dice

– solo col reddito di un’azienda di queste dimensioni, ma la passione per gli animali mi permette di mantenere un certo rapporto con la campagna. Comunque il mio allevamento produce carne di qualità che vendo ad un buon prezzo (3 euro al chilo peso vivo). Sto incrementando la

consistenza di stalla e ampliando le strutture – aggiunge –. Mio figlio Alessio ha 18 anni, frequenta il IV anno dell’Istituto Agrario ed è innamoratissimo di questo lavoro. Sto investendo soprattutto per lui. Con l’indirizzo carne uno sbocco commerciale c’è sempre”.

vane bestiame da allevamento e, alle macellerie del Modicano, dà i soggetti da macello, dell’età di un anno i maschi e 8-10 mesi le femmine. Fieno, paglia e insilato di mais è l’alimentazione che Blandino offre ai suoi animali che stano tutto il giorno all’aperto a pascolare nelle

chiusure. La riproduzione qui avviene naturalmente, con tori francesi di alta genealogia e viene continuamente cambiata la linea di sangue. L’allevamento si è piazzato sempre ai primi posti in classifica nei concorsi della razza Charolaise alla Fiera Agricola Mediterranea di Ragusa.

“Il comparto dei bovini da carne nel Ragusano e in Sicilia è in forte incremento – dichiara il dr. Giuseppe

Cannizzaro, esperto di razza dell’ARAS –. Gli allevatori di bovini da carne iscritti al L. G., sotto la nostra guida organizzativa, recentemente si sono riuniti per chiedere all’ANACLI, l’associazione nazionale che raggruppa tutte le razze da carne allevate in Italia, di promuovere a livello di Mostra il Concorso zootecnico della Fiera di Ragusa. Questa la novità che riguarderà gli allevatori alla prossima edizione della manifestazione, grazie all’aumento dei capi in Sicilia”. (I. M.)



Blandino commercializza in provincia gio-



Bozzetti iblei

di Carmelo Di Pasquale

L'orto

In tutte le masserie del territorio ibleo, vicino alle abitazioni rurali, sino a qualche decennio fa, esisteva l’orto che, anche se non di grandi dimensioni, era coltivato ad ortaggi e verdure di diversi tipi, tanto utili alle famiglie contadine del passato.

L’orto era sempre posto in un livello sottostante al baglio, in modo da poter ricevere per cascata le acque piovane, arricchite di fertilizzanti naturali, sempre presenti in ambienti frequentati dagli animali.

Lo spezzone di terreno destinato ad orto era recintato da un muro a secco abbastanza alto e molte volte, sopra l’ultimo strato di pietra (*la traversa*), veniva sistemata una rete o del filo spinato disposto a più file in modo da impedire l’accesso degli animali presenti nella corte aziendale.

Gli ortaggi coltivati negli orti del nostro territorio erano sempre di specie invernali. In estate, infatti, non era possibile irrigare perché l’acqua della *sterna* serviva per abbeverare gli animali e per uso domestico.

La coltivazione cominciava quasi sempre alla fine di settembre con l’arrivo delle prime piogge;

si preparava il terreno con l’aratro se l’orto era di dimensioni ragguardevoli o con la zappa se era più piccolo; veniva diviso in due porzioni dette *caseddi* ed in ognuna di esse venivano seminate specie diverse di ortaggi.

Le piantine da trapiantare si acquistavano da un ortolano che, ogni domenica mattina, esponeva in Piazza Salvatore a Ragusa tutte le varietà di *ciantimi*.

Si coltivavano diversi tipi di ortaggi: cavoli, lattughe, finocchi, aglio, cipolle, prezzemolo, *u sianapu*, e, se lo spazio lo permetteva, nell’orto venivano seminate fave e piselli destinati ad essere consumati verdi e freschi.

Da novembre a maggio, nell’orto si trovava sempre qualcosa di interessante: le lattughe ed i finocchi per un’insalata, i cavoli da cucinare da soli in un saporito soffritto o con i legumi e, visto che la dieta contadina era caratterizzata da questi prodotti, l’orto che ricordo con tanta nostalgia può essere paragonato ad una moderna rivendita di verdure.

I mercati contadini di oggi, dove i produttori possono vendere direttamente ai consumatori, la cosiddetta spesa a chilometro zero, potrebbero rappresentare qualcosa di molto simile agli orti da me menzionati.

Se, in inverno o in primavera, si potevano raccogliere verdure e ortaggi recandosi nell’orto, in estate si raccoglievano gustosissimi frutti tipici come i fichi, le nespole, i fichidindia, le ciliegie e le albicocche, prodotti che non avevano spesso un aspetto eccellente ma erano apprezzati per il loro sapore particolare, molto gustoso, sicuramente non riscontrabile in quelli esposti nei supermercati, molto belli da vedersi, tutti della stessa dimensione, ma spesso dal gusto indefinibile.

Se oggi ci troviamo per caso in una masseria e con curiosità puntiamo l’attenzione verso il luogo che una volta era destinato ad orto, con meraviglia ci accorgiamo che in esso, invece di ortaggi e verdure, si trovano erbacce, qualche elettrodomestico fuori uso, ferramenta arrugginite e copertoni d’auto, niente che possa riportarci alle coltivazioni di un tempo tanto utili alle famiglie che dimoravano in campagna e che riservavano



all’orto grandissimo rispetto.

Apprendo con immenso piacere che in alcune città italiane, così come a Ragusa, vengono concessi dai Comuni, a chi ne fa richiesta, terreni demaniali siti nei centri urbani, per coltivare in essi ortaggi e verdure. Speriamo che questo programma si sviluppi sempre di più, creando in questo modo oasi naturali nella città, un freno allo smog e all’inquinamento in genere. Sarebbe un bene per tutti i cittadini e un valido contributo allo sviluppo mentale e all’infanzia. Molti bambini, infatti, conoscono la provenienza dei prodotti che ogni giorno arrivano sulle nostre tavole, pane compreso. Di questo nobile alimento non tutti conoscono il cammino naturale, da quando il chicco di grano viene interrato nel solco a quando arriva in tavola sotto forma di pane o di pasta, le trasformazioni naturali ed artificiali che subisce. Tutti i sacrifici necessari per la loro realizzazione, dovrebbero essere a conoscenza di tutti; ciò consentirebbe di dare ad esso il valore che merita e che ha avuto in un passato non lontano.

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

La tradizione allevatoriale e casearia siciliana

Prima Mostra-Concorso fotografica "Zootecnia Antica"

Fateci pervenire le vostre foto

Nel 60° anniversario della costituzione dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia, è nostro intendimento realizzare la Prima Mostra-Concorso fotografica di singole o gruppi di immagini in bianco e nero, di qualunque dimensione, aventi come tema gli animali, il loro ambiente, la loro produzione, gli usi, i costumi, le pratiche e le testimonianze provenienti dal mondo allevatorio siciliano. Le foto devono essere corredate da didascalia e dal nome della famiglia di appartenenza.

I termini di scadenza del Con-

corso sono stati riaperti e si protraggono fino a quando non si raggiungerà il numero di 50 partecipanti. Le fotografie possono essere spedite, in formato digitale, a siciliazootecnica@arasicilia.it oppure, in materiale cartaceo, possono essere consegnate al personale degli uffici dell'ARAS che rilascerà ricevuta per la successiva restituzione ai legittimi proprietari.

Premi per le tre immagini più belle e interessanti.

1° classificato 1000
2° classificato 750
3° classificato 500

Bollettino commerciale

Inviare i vostri annunci a: siciliazootecnica@arasicilia.it

Servizio gratuito offerto alle aziende assistite dall'ARAS

- 1- VENDESI, in S. Cristina Gela (PA), allevamento di bovini Cinisari e meticcii (az. Panepinto, tel. 091 8570151 - 349 4024557).
1- VENDESI, in Otricoli (TR), gregge di 50 pecore di razza Comisana iscritte al L.G. (Az. Diluvio Costantino, tel. 328 9567472).
1- VENDONSI, in S. Domenica Vitt (ME), torelli di razza Limousine iscritti al Libro Genealogico (az. Paterniti Barbino, tel. 335 1247079)
2- VENDONSI, in Canicattini Bagni (SR), torelli di razza Piemontese iscritti a Libro Genealogico (az. Uccello, tel 3288917071 e-mail bulldozer6@libero.it).
2- VENDONSI, in S. Giuseppe Jato (PA), toro e torelli di razza Cinisara (az. Salvatore Brusca tel. 3381432775 - tecnico ARAS 334 3522113).
2- VENDONSI, in S. Giuseppe Jato, 200 pecore di razza Comisana iscritte al Libro Genealogico, di primo e secondo parto (az. Palazzolo, tel. 3937728308).
2- VENDONSI, in Ragusa, manze di razza Limousine iscritte al libro genealogico (Az. Nobile Emanuele, tel. 392-1226180).
2- VENDONSI, in Castel di Judica (CT), torelli e manzette di razza Limousine iscritti al Libro Genealogico (az. Emilio Cocimano, tel. 348 4783564).

Anagrafe equina

AGRIGENTO ARAS 0922 24662 - 20648	Morabito Domenico	348 7427732
Abbene Salvatore	Parrino Giusy	339 4377684
Armato Massimiliano	Previti Silvestro	339 6373400
Collura Pasquale		347 0883408
CALTANISSETTA ARAS 0934 595040	Salerno Amerigo	393 9162910
Michele Barbagallo	Tortorella Antonella	340 6712179-
CATANIA ARAS 095.578410		3292170842
Sanfilippo Davide	Tumeo Giuseppe	338 8687894-
Gennaro Romina		389 9863096
Di Mauro Emanuela	Zagami Antonino	3491837901
Petralia Liliana	PALERMO ARAS 091 611483- 6129705	
ENNA ARAS 0935 29229 - 20770	Barranca Francesco	328 1329621
Atanasio Alessandro	Castiglia Giovanni	328 0369732
Farina Francesco	Cirrito Salvatore	328 7132722
Gagliano Salvatore	Di Carlo Filippo	328 8267422
MESSINA ARAS 090 693849	Giunta Benedetto	338 6381169
Scianò Salvatore	Guarneri Gaetano	3331140503

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

Marretta Giuseppe	338 2461305
Re Francesco	328 1334854
Salvo Carmelo	338 4817950
Schirò Franco	329 9649169
Zammito Tatiana	328 6162558
RAGUSA ARAS 0932 642522-641961	
Lo Magno Giorgio	337 883768
La Spisa Michelangelo	339 4554522
Pancari Gioacchino	335 6665323
SIRACUSA ARAS 0931 883080	
Verga Salvatore	3299195396 -
	339 6129399
D'Avino Dario	338 4747587
TRAPANI ARAS 0923 29462	
Spina Giuseppe	329 3525379
Monaco Vincenzo	333 8504907
Molinari Piergiorgio	328 2817358

Sostenete
la "voce"
della
zootecnia
siciliana

Operatori di Fecondazione Artificiale

Agrigento	Salvatore Lo Presti	349 3611047-340 8400886	Messina	Antonino Caputo -	328.1220883
	Giuseppe Caracappa	339 6612060		Giuseppe Tumeo -	338.8687894 - 389.9863096
Caltanissetta	Michele Barbagallo	333 3331338	Palermo	Giuseppe Caracappa	339 6612060 Bisacquino
Catania	Antonello Vanadia	338 1465605		Salvatore Di Bella	339 2720450 Lercara-Castronovo
	Davide Sanfilippo	320 8052699		Filippo Di Carlo	328 8267422 Caltavuturo-Sclafani
Enna	Silvana Picone.	329.8977312		Antonino Dinieri	338 4015351 Caltavuturo-Sclafani
	Salvatore Gagliano	338 1848192		Giuseppe Duca	338 1836931 Gangi
	Alessandro Atanasio	320 6897045-349 8631137	Roccapalumba-Alia-Mezzojuso		
	Filippo Licciardo	328 3910427		Francesco Re	328 1334854
	Michele Barbagallo	333 3331338		Benedetto Giunta	338 6381169
				Tonino Mazzola	339 1062167 Collesano-Castelbuono
				Giovanni Roppolo	338 1530251 Corleone
				Antonino Savì	3 33 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
					Santi Nicola Uccello
					328 8917071
				Trapani	Giuseppe Loria
					330 380108

Sicilia Zootecnica Mensile
dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia

Direzione e Amministrazione: Via P.pe Belmonte, 55
90139 PALERMO - tel. 091 585109 - 340 4771387

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
Alessandro Chiarelli

In Redazione:
Ignazio Maiorana

In questo numero:

**Luigi Chiofalo, Carmelo Di Pasquale,
Giorgio Savarino, Luigi Tacchi**

Stampa: Eticol Tipolitografica
Via G. Cimballi, 40 - PALERMO - Telefax 091 541404

Sito internet: www.arasicilia.it

Abbonamento annuo: 13,00
Versamento a mezzo c/c postale n. 000079332573 intestato a:
Associazione Regionale Allevatori Sicilia - Via P.pe Belmonte, 55 - 90139 Palermo

Scriveteci! e-mail:
siciliazootecnica@arasicilia.it