



33° ANNO, n. 11
DICEMBRE 2007

Sicilia Zootecnica

Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente



Mensile dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia

Il latte siciliano ha le carte in regola

La valorizzazione del prodotto passa dalla certificazione di filiera

L'assessore La Via: "La piattaforma *Italialleva* è uno strumento importante per lo sviluppo del settore"



La conferenza stampa all'Assessorato. L'assessore Giovanni La Via con Armando Bronzino e Nino Andena, protagonisti del nuovo corso da dare al latte siciliano. Nella foto a destra Bronzino e Andena con i rappresentanti di due Organizzazioni di produttori ragusane, nella sede di "Ragusa Latte" dove AIA e ARAS hanno firmato il Patto di trasparenza di produzione e commercializzazione del latte siciliano.

La tracciabilità di filiera come strumento di valorizzazione delle produzioni lattiero-casearie siciliane e di promozione sul mercato di alcuni prodotti di nicchia ad alto valore aggiunto. Questi gli obiettivi condivisi dall'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste e dall'Associazione regionale Allevatori e diffusi mediante una conferenza stampa il 20 dicembre a Palermo e un convegno a Ragusa l'indomani riguardante "Il latte siciliano - rintracciabilità, sicurezza alimentare e benessere animale su piattaforma *Italialleva*".

Per l'occasione in Sicilia è venuto il presidente dell'AIA, Nino Andena: "Offrire una garanzia certa sull'origine, la tracciabilità, la sicurezza alimentare ed il benessere animale dando quindi maggior valore aggiunto alle attività istituzionali del Sistema degli Allevato-

ri (Controlli Funzionali-Libri Genealogici), fornendo garanzie anche per il consumatore e tutela per le razze allevate in Italia e alle loro produzioni".

Andena ha presentato la piattaforma *Italialleva* che trova il suo punto di forza nei 2500 tecnici e veterinari del sistema AIA, che ogni giorno sono presenti nelle stalle italiane aderenti al circuito, per effettuare una serie di controlli e verifiche sul bestiame iscritto. Ciò consente quindi di qualificare il prodotto che esce dalla stalla ed entra nel mercato attraverso opportune garanzie e certificazioni relative alle sue caratteristiche.

"La valorizzazione del settore lattiero-caseario e di quello zootecnico - ha evidenziato l'assessore regionale all'Agricoltura Giovan-

**Servizio di
Ignazio Maiorana**

ni La Via - è estremamente legata al miglioramento e alla valorizzazione della qualità delle nostre produzioni. In questo senso, la piattaforma *Italialleva* costituisce sicuramente uno strumento di supporto allo sviluppo del comparto, che potrà operare in perfetta sinergia con altre iniziative avviate sul territorio". All'assessore abbiamo chiesto con quale latte fa solitamente colazione e quale carne ama avere a tavola. "Faccio colazione con latte della mia terra - ha assicurato La Via - e compro carne proveniente da allevamenti montani dell'interno dell'isola di accertata origine siciliana".

"La calamita del mercato lattiero-caseario - ha indicato Nino Andena - sta nel latte delle razze autoctone trasformato in formaggi tipici. Tale patrimonio, a mio avviso, può tirar-

si dietro anche il resto della produzione di latte siciliano, recuperando e dando valore alla zootecnia territoriale, esaltandone, nel contempo, la qualità con garanzie reali grazie al controllo della rete di allevamenti AIA in tutto il territorio nazionale. Vogliamo far emergere - ha proseguito il presidente dell'AIA - le esperienze siciliane in ambiti più estesi".

Non bisogna dimenticare che il settore agroalimentare concorre per circa un terzo al totale delle esportazioni italiane nel mondo ma è anche il settore maggiormente colpito dalle contraffazioni. Garantire l'origine delle produzioni assume quindi una triplice valenza: promozione di particolari nicchie di prodotto (si pensi ad esempio alle produzioni ottenute esclusivamente da alcune razze autoctone), in



Il Presidente dell'AIA, Andena

Italialleva, quando la sicurezza alimentare nasce in stalla

I*talialleva* è la piattaforma promossa dall'Associazione Italiana Allevatori per garantire alla filiera agroalimentare latte e carne di qualità da avviare alla trasformazione e pronta per essere avviata in Sicilia. *Italialleva* è uno strumento importante per qualificare le proprie referenze dando garanzie al consumatore di tracciabilità e di sicurezza.

"Sono uguali gli obiettivi di *Italialleva* con l'AIA e con l'ARAS - afferma il presidente dell'Associazione regionale allevatori della Sicilia, Armando Bronzino - e questo spiega l'interesse che la nostra piattaforma sta suscitando in tutto il Paese, nell'interesse degli imprenditori zootecnici italiani, primi garanti della filiera".

L'idea alla base di *Italialleva* è semplice: mettere al

per il consumatore e tutela per le razze allevate in Sicilia e le loro produzioni.

Per gli allevatori e trasformatori esso costituisce una sorta di "valore aggiunto" e senza costi aggiuntivi per chi vi aderisce, in quanto i controlli e le verifiche necessarie per assicurare l'origine italiana del prodotto sono effettuati dai tecnici del sistema Aras che periodicamente visitano gli allevamenti.

Il vantaggio è duplice: da un lato si semplificano gli adempimenti burocratici a carico degli imprenditori agricoli e si riducono i costi di certificazione per le aziende. Dall'altro, attraverso l'apposizione del marchio *Italialleva* sui prodotti, si riescono a garantire e a certificare non solo i requisiti, le caratteristiche con cui il prodotto esce dal-

servizio del consumatore il lavoro che quotidianamente più di 150 tecnici e veterinari del sistema ARAS (Associazione Regionale Allevatori Sicilia) svolgono nelle nostre stalle.

Avendo come presupposto la tracciabilità, la sicurezza alimentare ed il benessere animale, il progetto *Italialleva* si propone, attraverso un marchio, di garantire l'origine siciliana di un prodotto, fornendo garanzie

Attività ARAS 2007 Un bilancio positivo e proficuo

di Armando Bronzino

Il 2007 ha visto l'Associazione Regionale Allevatori particolarmente impegnata, oltre a svolgere i normali programmi istituzionali legati al mondo della selezione delle razze pure, anche a contribuire alla svolta epocale che ha rivisto e potenziato alcune modalità per una più dignitosa e trasparente presenza sul mercato dei prodotti della zootecnia, salvaguardandone la qualità e le peculiarità legate al loro territorio.

Con il sistema di etichettatura ETI-AIA e il marchio *Italialleva-Sicilia* produce è stato lanciato il progetto di valorizzazione delle carni bovine per la tracciabilità in difesa dei consumatori e dei produttori/allevatori. L'immissione sul mercato di un prodotto con certezza di origine rappresenta una grande opportunità per i produttori, consentendo loro sia l'accesso ai premi comunitari per la macellazione (PAC), ma soprattutto certezza di provenienza, di qualità e salubrità.

L'ARAS nel 2007 si è impegnata anche ad assistere gli allevatori in piccoli ma importanti servizi come l'incenerimento delle carcasse animali che, in un momento molto difficile della zootecnia siciliana, martoriata da innumerevoli problematiche diventate ormai strutturali, rischiava di far diventare il problema una seria zavorra.

Altro servizio di sicura utilità è quello della mascalcia: le malattie agli zoccoli dei bovini provocano disagio fisico negli animali e con-

Ragusa Il convegno sul latte siciliano

Nelle foto, in ordine: latte e formaggi con certificazione siciliana; Armando Bronzino, Angela Truglia, Nino Colombo, Giuseppe Lombardo, Carmelo Meli, Giovanni De Luca, il pubblico.



1 secondo luogo tutela del produttore dal fenomeno sempre più presente

dell'agropirateria, oltre che una maggiore trasparenza nell'informazione diretta al consumatore.

Il convegno è stato aperto dal presidente dell'ARAS Bronzino con un quadro sulla situazione zootecnica regionale. La discussione che è seguita è stata moderata dal giornalista Giovanni De Luca, caporedattore de *L'Allevatore Magazine*. Durante l'incontro si è posta attenzione anche alle esigenze dei consumatori, non soltanto dei produttori e dei trasformatori. Non a caso è stato invitato ad intervenire Giuseppe Lombardo, segretario regionale di Adiconsum.

L'articolazione della piattaforma *ItaliAlleva* tra i produttori è stata fatta dalla d.ssa Angela Truglia dell'AIA. "Supportare gli allevatori, accompagnarli con i servizi proposti da *ItaliAlleva* - ha detto la d.ssa Truglia - non solo per la tracciabilità e la sicurezza del latte ma anche per la visibilità delle aziende raggruppate dal marchio. Gli adempimenti di controllo e registrazione non devono essere visti come rompicapote ma come il futuro dell'allevamento da latte rivolto al consumo umano. L'AIA avrà un referente per ogni regione italiana che coordini e controlli il lavoro volto alla sicurezza e alla certificazione della filiera".

"L'attendibilità degli allevatori può dare sicuramente un valore aggiunto anche nei confronti della grande distribuzione. Qualità e trasparenza per essere scelti dal consumatore. La comprensione del vantaggio che l'allevatore riceverà si farà presto strada. Solo AIA con i suoi laboratori ha i requisiti per mettere in trasparenza a livello nazionale il mercato mediante la certificazione della provenienza e della qualità di latte, carne e formaggi. I prodotti di micronicchia vendono il doppio perché sono di eccellenza". Sono ancora parole del presidente Andena.

Noi siamo convinti che questo corso sia un evento epocale se su diversi piani, su tutti i tipi di latte provenienti dai vari luoghi, si darà la giusta informazione. "Forse nel nostro disfattismo siciliano - ha detto tra l'altro il direttore dell'ARAS Carmelo Meli - non apprezziamo molte buone cose di cui disponiamo. Tutti nel mondo sanno dov'è la Sicilia. Ora la struttura deve essere pronta, con prodotti di ineguagliabile qualità, a salire in sella a questa notorietà. Anche l'Associazione dei consumatori deve starci vicina e con i suoi sistemi mediatici può fare molto per far conoscere le nostre buone cose".

Sono seguiti interventi di altre personalità come il vicesindaco di Ragusa che ha espresso parole di apprezzamento per il progetto AIA; subito dopo sono intervenuti il direttore sanitario dell'Istituto Zooprofilattico della Sicilia, Santo Caracappa, il quale ha assicurato la disponibilità della sua istituzione riguardo ai controlli igienico-sanitari; il responsabile del Servizio Veterinario locale, Giuseppe Licitra, il presidente della Coldiretti regionale, Mulè, Drago della CIA, Schembari di "Ragusa Latte", Cascone di "Progetto Natura", Sarda per il Consorzio del formaggio Piacentinu Ennese e Sutura per il Consorzio della Vastedda Valle del Belice.

La chiusura del convegno è stata fatta dal dr. Nino Colombo, responsabile del Servizio Produzione animale dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste, in rappresentanza dell'assessore La Via, impegnato quel giorno nell'illustrazione del Piano di Sviluppo Rurale in Regione. Colombo ha riconosciuto l'importanza dei contenuti emersi dal convegno. "Il motivo per cui si lavora tanto e bene sulla genetica - ha detto tra l'altro - è anche strettamente legato alla filiera commerciale dei prodotti della zootecnia. L'Assessorato sa questo e si è adoperato anche per la redistribuzione delle quote latte in Si-



cilia. L'isola ha una storia di rilievo nel panorama nazionale della tradizione casearia, vale la pena continuarla per la salute dei consumatori e dell'economia regionale".

Ignazio Maiorana



Il latte siciliano in cifre

Latte conferito ai caseifici in Sicilia: kg 177.484.757

Vendite dirette: kg 15.510.593

Di tali quantitativi il 70%

è prodotto e caseificato in provincia di Ragusa

* * *

Allevamenti BOVINI n. 11.681 con 375.871 capi

Allevamenti BUFALINI n. 6 con 660 capi

Allevamenti OVICAPRINI n. 11.956 con 989.334 capi

"Uniti per essere ascoltati"

Costituita la Consulta zootecnica regionale



Il 3 dicembre, presso la sede regionale dell'ARAS a Palermo è stata costituita la Consulta zootecnica regionale promossa dall'ARAS insieme alla Coldiretti, alla CIA e alla Confagricoltura. Per l'ARAS erano presenti il presidente Armando Bronzino, i vice presidenti Nino Santo Riggio e Giuseppe Caruso, il direttore Carmelo Meli; per la CIA Carmelo Gurrieri (presidente) e Angelo Forgia; per Confagricoltura il direttore regionale Salvatore Taranto e quello provinciale Giuseppe Modica, per Coldiretti il direttore provinciale Salvatore Medica.

Il presidente dell'Associazione Regionale Allevatori ha aperto l'incontro manifestando l'esigenza di dar luogo a periodiche discussioni di carattere tecnico e sindacale nell'ambito della zootecnia. "L'eccessiva non uniformità del territorio siciliano - ha detto tra l'altro Bronzino - richiede interventi meno generalizzati in ambito sanitario e legislativo". Riggio ha poi ribadito la necessità di fare chiarezza nel modo di affrontare i problemi sanitari del settore.

"Uniti si può essere più ascoltati - ha ricordato Gurrieri della CIA -. Occorre mettere in continua evidenza la sussistenza dello scenario zootecnico legato però ad una avanguardia di mercato e dare la massima qualificazione alla carne siciliana proveniente dalla zone marginali interne".

Stimoli decisi sono scaturiti anche dalle parole del direttore di Confagricoltura Taranto ("guidare la zootecnia isolana nell'unitarietà delle organizzazioni di categoria"), di Modica della Coldiretti ("La Consulta deve rappresentare la base da cui rilanciare la zootecnia siciliana") e di Forgia della CIA che ha fatto appello alla massima intesa tra le Organizzazioni di categoria e l'ARAS.

1 Attività ARAS 2007

Un bilancio positivo e proficuo

seguenti perdite economiche all'allevamento. E, ancora, l'attivazione di un programma per la gestione computerizzata degli allevamenti, la partecipazione alle trattative per raggiungere l'accordo coi trasformatori per adeguare il prezzo del latte bovino, sono strumenti che contribuiscono a ridurre le difficoltà economiche nelle aziende.

L'attivazione dell'anagrafe equina e bovina costituisce un altro punto di riferimento organizzativo a favore della legalità e della crescita tecnica del settore. Come anche l'organizzazione di Fiere e Mostre zootecniche siciliane, la partecipazione a tante manifestazioni regionali, nazionali e internazionali per far conoscere i formaggi tipici DOP siciliani; l'ottenimento della DOP del Piacentinu Ennese e della Vastedda Valle del Belice; l'aver firmato il patto di trasparenza AIA-ARAS con una importante cooperativa di raccolta e di trasformazione del latte sotto l'egida del programma ItaliAlleva; l'impegno volto al riconoscimento di razza delle popolazioni del Suino Nero Mediterraneo e del Cavallo Sanfratellano; la promozione delle razze istituzionalizzate mediante i meeting e i corsi di formazione di esperti sono le principali attività che hanno caratterizzato il 2007 dell'ARAS.

Infine, quale strumento di osservazione e interlocuzione, si è costituita la Consulta Regionale Zootecnica per vigilare sull'andamento complessivo del settore e per un raccordo con le Organizzazioni di categoria sulle iniziative volte alla soluzione dei problemi della zootecnia isolana.

Il 2008 vedrà l'ARAS ancora più dotata di strumenti organizzativi per tessere meglio la rete aggregativa tra produttori di qualità, azione volta ad un più tempestivo collegamento diretto con i consumatori alla ricerca del prodotto genuino, contribuendo ad assicurare così un futuro alla zootecnia siciliana.

Armando Bronzino



San Giovanni Gemini (AG) La 4^a Fiera della Montagna nella città dei formaggi

Servizio
di
Ignazio
Maiorana



Enogastronomia, artigianato e meccanizzazione agricola Un convegno per fare il punto sui problemi del settore

La manifestazione, organizzata con la collaborazione della Coldiretti, dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste, dell'ARAS, dei Comuni, dell'Istituto Zooprofilattico e di altri enti ed organismi, si è svolta nei giorni 7, 8 e 9 dicembre. Come al solito ha richiamato moltissima gente tra gli stand del palazzetto dello sport ove viene ospitata e dove anche l'ARAS di Agrigento ha raggruppato espositori di prodotti caseari. Si sa, l'agricoltura e la zootecnia siciliane nel settore alimentare hanno una presenza preponderante, infatti la vera ragione del richiamo di pubblico è potere degustare i prodotti tipici, più che seguire il dibattito sui problemi che stanno a monte delle vetrine. Tuttavia un bel po'

di gente è accorsa ad ascoltare i relatori i quali, alla fine del loro parlare, hanno premiato i vincitori del 1° Concorso regionale dei formaggi tipici (al primo posto la rinomata azienda Cancemi di Partanna con la Vastedda Valle del Belice) che quest'anno ha presentato la novità più rilevante oltre alla possibilità di degustare anche il latte di asina.

Sul tema della valorizzazione delle aree rurali e delle relative produzioni, con particolare riferimento ai marchi di qualità, alcuni sindaci, tecnici e funzionari della zona, si sono radunati nella sala convegni per esporre le proprie vedute. Assieme a loro anche il presidente regionale della Coldiretti Mulè. È emersa la situazione produttiva dei Monti Sica-

ni e della Valle del Tumarrano dove l'agricoltura non è certo all'ultimo posto tra i comprensori siciliani, anzi è un settore pilota in quella parte della regione. Tra i prodotti caseari si è imposto il canestrato pecorino che il relativo Consorzio di tutela vuole rilanciare a grandi livelli con l'aiuto dei pastori soci. È una realtà economica consistente ancora più visibile per il fatto che in questi ultimi anni sono nati tantissimi caseifici aziendali a raffinare la tradizione già forte di per sé, ma Cammarata e S. Giovanni Gemini, ha osservato qualcuno al tavolo del convegno, pur essendo le roccaforti della zootecnia del comprensorio sono carenti di infrastrutture e di strutture di stoccaggio dei prodotti. Il sindaco di Cammarata, Mangiapane, ha esortato i produttori a mettersi insieme per realizzarle di esse ma è un lavoro difficile che procede molto lentamente. Persino il nuovo piano di sviluppo rurale dell'UE impone di sta-

re insieme, altrimenti non può erogare aiuti finanziari.

Un dato balzato alla nostra attenzione è quello comunicato dal dr. Panepinto, capo del Servizio Veterinario del Distretto, secondo cui "nelle aziende agricole di quella parte dell'Agrigentino la donna è molto presente, in molti casi è titolare dell'impresa e segue il regime di produzione. Questo lo si nota anche nella qualità e nell'igiene dei prodotti caseari. Qui - ha aggiunto Panepinto - i figli degli allevatori preferiscono

rimanere in campagna, sono fieri del loro mestiere ed hanno coscienza dell'importante ruolo dell'allevamento nella vita dell'uomo".

Certo, il prezzo di carne e latte, come ha rilevato qualcuno, non rende facile la vita economica di questo tipo di imprenditoria, ma se ognuno, nel ruolo che gli compete, fa bene la propria parte, si tenderà a migliorare le condizioni di operatività, di competitività e di redditività delle



Nella foto in alto i relatori. A sinistra il presidente regionale della Coldiretti, Alfredo Mulè; a destra la premiazione di Antonino Cancemi al Concorso regionale del Formaggio.



Vastedda Valle del Belice: in Italia è DOP Ora si aspetta l'okay dell'Unione Europea

Anche la pagnottella in pasta filata di latte di pecora della Valle del Belice, dopo il Piacentinu Ennese, ha una "pate" in più. La Denominazione di origine protetta in tutto il territorio italiano, anche se in via transitoria, in attesa che l'Unione Europea dia la sua autorizzazione, è stata sostanzialmente accordata ed è dunque valida e operativa anche ai fini commerciali.

La notizia del decreto, firmato il 27 dicembre scorso dalla d.ssa Laura La Torre, direttore generale per la qualità dei prodotti agroalimentari del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, è stata accolta con grande soddisfazione negli ambienti dei produttori. Per il direttore del Consorzio di Tutela del formaggio Vastedda Valle del Belice, dr. Stefano Sutura, l'evento costituisce un altro traguardo nella valorizzazione dei prodotti tipici siciliani.

Il presidente dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia, Armando Bronzino, a nome della categoria di allevatori-caseificatori esprime il proprio apprezzamento al Ministero delle Politiche Agricole e Alimentari per aver inquadrato in pieno il valore di questo prodotto siciliano e accolto le testimonianze e le richieste venute fuori durante la pubblica audizione avvenuta lo scorso 24 settembre a S. Margherita Belice.



Ovini: nuovi esperti in Sicilia

Prosegue l'azione di qualificazione dei tecnici dell'ARAS in direzione del miglioramento delle razze ovine siciliane. Una trentina di nuovi esperti sono quindi pronti per le valutazioni morfologiche negli allevamenti di ovini di razza Valle del Belice, Comisana e Pinzirita. Il corso di formazione, organizzato dall'ARAS e dall'ASSONAPA, si è svolto ad Enna.

Sono inoltre una quarantina i partecipanti in tutta Italia del corso organizzato a Fregene dall'AIA per tecnici del Servizio controllo mungitura. Cinque di essi sono provenienti dalla Sicilia.

"Un rinnovamento tecnico in seno all'ARAS - ha dichiarato il direttore dell'Area Tecnica Andrea Truscelli - che fa ben sperare per il consolidamento selettivo del patrimonio zootecnico siciliano ed anche per il miglioramento e l'efficienza della tecnologia aziendale".

Il presidente della Bruna siciliana: “Consorzarsi per poter lavorare”



Salvatore Florida è il presidente della Sezione regionale siciliana della razza Bruna, con allevamento a Ispica (RG) di 35 vacche, una produzione media di 80 ql di latte all'anno, una decina di manze in purezza destinate alla rimonta, con l'obiettivo di aumentare la consistenza del parco fatturici aziendale. L'azienda conferisce il latte al caseificio di Ragusa Latte per la produzione del caciocavallo Ragusano DOP ma, prima o poi, ritornerà a caseificare, utilizzando il caseificio aziendale che si trova già a norma. L'alimentazione del bestiame è quasi del tutto prodotta in azienda con pascolo, foraggi e mangimi supercontrollati.

Gli animali sono tenuti allo stato libero ad eccezione dei momenti della mungitura e del consumo della razione di mangime in mangiatoia. In azienda si opera la fecondazione artificiale nelle bovine; non si è ancora intrapresa la via selettiva più veloce, quella dell'embriotrasfer, ma l'allevatore ha intenzione di raggruppare 5-6 colleghi della stessa zona e coinvolgerli alla fiera di Verona del febbraio 2008 nell'acquisto di una manza di alta genealogia per il trasferimento e l'impianto di embrioni in bovine di più allevamenti.

“Il mangime è aumentato del 50-60% e il prezzo della carne è invece diminuito – lamenta Florida –. Probabilmente c'è un minore consumo e comunque l'ingresso in Sicilia di carne estera a prezzi stracciati spezza le gambe alla nostra commercializzazione. Tenere attivo il bilancio di un allevamento in tali condizioni di mercato è un'impresa difficile. Al consiglio direttivo della Coldiretti di Modica, del quale sono componente, ho portato in discussione questo argomento: l'unica soluzione possibile per resistere sarebbe quella di consorzarsi con altri allevatori. Vedremo di farcela”.



Salvatore Florida



L'antico caseggiato aziendale

La Bruna c'è e si fa vedere

Prosegue la campagna di attenzione tecnica sulla bovina di razza Bruna in Sicilia promossa dall'ANARB. Nei primi giorni di dicembre l'esperto nazionale Massimo Neri ha puntato su due zone del Palermitano, Collesano e Lercara Friddi dove la Bruna ha avuto e potrebbe avere ancora elementi favorevoli alla propria diffusione. Ad accompagnare l'ispettore di razza il dr. Andrea Truscelli, direttore dell'Area Tecnica dell'ARAS, e il dr. Alessandro Noto, responsabile dell'Ufficio provinciale, accompagnati anche da colleghi tecnici.



Massimo Neri e Andrea Truscelli

“Aggregazione tra produttori per sfondare sul mercato”, sembra essere lo slogan che sempre più spesso si sente ripetere da tutte le parti. In questa occasione, oltre che di linee techni-

che e genetiche per una vacca da latte, si è parlato anche di panieri per prodotti locali di qualità di vario genere. A quanti lamentano che i prodotti di qualità costano tanto per produrli e per acquistarli, si può rispondere che la differenza fa il prezzo. Il loro maggiore costo non pesa sicuramente se la dieta alimentare dell'uomo è contenuta.

In queste due occasioni è stato fatto un excursus storico della Bruna in Sicilia e nel Palermitano; è stato rilevato criticamente che la provincia di Palermo nella selezione della Bruna, in questi ultimi 10 anni, ha fatto un passo indietro. Occorre trovare un sistema per riprendere con maggior vigore la zootecnica selezionata e questo proposito può essere favorito dal fatto che i formaggi e la carne di origine riconosciuta faranno sempre più leva sul binomio prodotto-territorio.

Questi incontri tecnici dell'ANARB, da qualche tempo più frequenti, oltre a fare il punto della situazione zootecnica, servono anche a diffondere nuovi stimoli tra allevatori giovani e meno giovani.

Partecipanti all'incontro



Partecipanti all'incontro

Bruna d'Oro

Un grande ritorno a Verona in occasione del 50° anniversario ANARB

Molte le iniziative in programma per festeggiare insieme, nella sede storica della razza Bruna, i primi cinquant'anni di selezione degli allevatori della razza Bruna italiana.

I brunisti doc non potranno certo mancare a “Bruna d'Oro”, il grande appuntamento del 2008. Con lo slogan “i nostri primi cinquant'anni di selezione per la qualità”, gli allevatori italiani della razza Bruna, in ogni parte del Belpaese, si stanno infatti preparando per un ritorno a Verona alla grande. La data è nota da tempo – dal 7 al 10 febbraio – e il fermento in atto è percepibile ogni giorno di più.

Nell'ambito della 108ª Fieragricola di Verona, la tradizionale fiera internazionale dell'agricoltura e della zootecnica organizzata da Veronafiore, gli allevatori italiani festeggeranno il cinquantesimo anniversario di fondazione della loro Associazione nazionale (Anarb).

Molte le iniziative in programma nell'ambito di “Bruna d'Oro”: dal convegno internazionale per la celebrazione del 50° dell'Associazione, alla 40ª Mostra nazionale del Libro genealogico, con il gran premio della giuria internazionale, oltre alla 3ª Mostra nazionale del Bruna junior club – i giovani del Bjc nel 2008 festeggeranno anche il loro ventennale di fondazione – e alla 12ª Rassegna della genetica nazionale. Anche i soci del Consorzio valorizzazione prodotti razza Bruna italiana presenteranno i loro prodotti con una mostra dei formaggi tipici di sola Bruna.

Numerosi i premi speciali previsti nell'ambito della mostra del libro genealogico. Oltre a riconoscimenti per i soggetti meglio classificati, per i migliori a genetica, nonché per i migliori a produzione di ogni categoria, sono previsti il trofeo dei presidenti dell'Associazione, il trofeo Giuseppe Santus per il migliore allevatore espositore di “Bruna d'Oro”, il premio “bruna dell'anno”, il premio per la migliore gestione della posta, e molti altri ancora.

Per quanto riguarda la mostra nazionale del Bruna junior club, i soggetti dovranno avere una età compresa tra i 6 e i 22 mesi e dovranno essere condotti nel ring da ragazzi/e iscritti al club. La campionessa e la riserva della 3ª Mostra del Bjc parteciperanno alla finale assoluta manze della 40ª Mostra nazionale. I ragazzi del Bjc saranno impegnati anche nei concorsi di toelettatura, di conduzione, di giudizio morfologico e tecnico-culturale, dove i partecipanti dovranno sfidarsi sulle loro conoscenze in alimentazione, genetica, gestione e storia dell'Associazione nazionale. La premiazione del “giovane d'oro” in programma la domenica mattina, concluderà le iniziative del Bruna junior club.

PROGRAMMA “Bruna d'Oro” 2008

Giovedì 7 febbraio

Apertura manifestazione al pubblico

Gara di giudizio morfologico riservata alle scuole d'agricoltura

Venerdì 8 febbraio

Esposizione

14.30-17.30 Convegno internazionale 50° brunadOro

Sabato 9 febbraio

9-18 Valutazioni di categoria e finali mostra nazionale e mostra Bjc

Domenica 10 febbraio

9.30-12.30 Concorsi del Bruna junior club

L'embryotransfer: a cosa serve, come si pratica e in quali condizioni

Per opportuna informazione vogliamo qui trasferire alcune note e qualche foto sull'importante tecnica di riproduzione e di miglioramento genetico. Abbiamo seguito le varie fasi dell'embryotransfer nell'azienda dei f.lli Tumino Giorgio e Salvatore, uno dei qualificati allevamenti della provincia ragusana dove si sta affermando sempre più il trasferimento di embrioni. Gli interventi vengono fatti dal dr. Giorgio Lo Magno, coadiuvato dai veterinari Giorgio Migliorisi e Michelangelo La Spisa.

(Nella foto i giovani cugini Angelo Tumino con due vitelle nate mediante embryotransfer: la Frisona figlia del toro Buckeye e la Jersey figlia del toro Iatola)



Una tecnica riproduttiva che ci permette di amplificare sia il patrimonio genetico maschile che quello femminile è senza dubbio il Trasferimento Embrionale o Embryotransfer (E.T.).

L'E.T. ci consente di prelevare da una bovina donatrice, opportunamente preparata farmacologicamente, un buon numero di embrioni per volta e trasferirli in altrettanti riceventi che portano avanti la gravidanza ma non influenzano il patrimonio genetico del prodotto.

La possibilità di amplificare il patrimonio genetico della linea femminile della bovina, così come lo è stato per il toro, tramite la Fecondazione artificiale, ha suscitato particolare interesse soprattutto nei confronti di allevatori e tecnici che danno estrema importanza al miglioramento genetico delle razze.

Una bovina, che normalmente partorisce un vitello all'anno, con questa tecnica ne può generare diversi, amplificando enormemente il suo patrimonio genetico.

Le fasi dell'Embryotransfer sono: 1) scelta delle bovine donatrici: la selezione si basa sul parere degli esperti di razza, sulla valutazione degli indici genetici e dei controlli funzionali;

2) esame dello stato sanitario e ginecologico: il veterinario esamina attentamente lo stato sanitario con particolare attenzione all'apparato riproduttore del soggetto da sottoporre a prelievo e valuta attentamente anche le condizioni sanitarie ed allevatoriali di tutta l'azienda, in quanto sono condizioni importantissime per una buona riuscita del prelievo e successivo trasferimento degli embrioni;

3) superovulazione e fecondazione naturale o artificiale delle donatrici: le bovine da sottoporre al prelievo embrionale devono seguire un protocollo terapeutico che ha lo scopo di portare a maturazione, nello stesso tempo, un numero elevato di ovociti che possono dare origine a embrioni dopo la fecondazione;

4) prelievo di embrioni dopo sette giorni della fecondazione: gli embrioni prelevati possono essere impiantati a fresco, in bovine riceventi sincronizzate con la donatrice o congelati per essere utilizzati, in secondo tempo, anche in aziende diverse da quella di origine.

Le bovine donatrici possono essere sottoposte ad ulteriori prelievi di embrioni non prima di 40-50 giorni dall'ultimo, dopo che la condizione dell'apparato riproduttore abbia ripreso la normale ciclicità.

Particolare importanza, per avere risultati che rientrano nella media, riveste una corretta gestione aziendale:

- strutture di allevamento **idonee**;

- routine di allevamento non **stressante** per i bovini;

- alimentazione **equilibrata e integrata** in base ai fabbisogni di mantenimento e produttivi;

- condizione sanitaria sotto controllo: animali indenni da Tuberculosis, Brucellosi e Leucosi, da IBR, BVD, Neospora, Clamidia, Listeria, Leptosirosi, ecc.;

- parametri riproduttivi aziendali nella norma.

In pratica:

scelta della bovina donatrice in base agli indici genetici, produttivi e stato dell'apparato riproduttore (situazione ginecologica);

Giorno 0: calore della bovina donatrice, indotto o naturale.

2° giorno: inizio sincronizzazione delle bovine riceventi con la donatrice;

10° giorno: dal calore della donatrice inizio superovulazione con farmaco ad azione FSH/LH;

Giorno 15° e 16°: fecondazione artificiale;

Giorno 23°: prelievo embrioni con trasferimento a fresco nelle bovine riceventi o congelamento degli stessi per essere impiantati successivamente;

Fasi del prelievo dell'embrione

- Contenimento della bovina donatrice in travaglio;

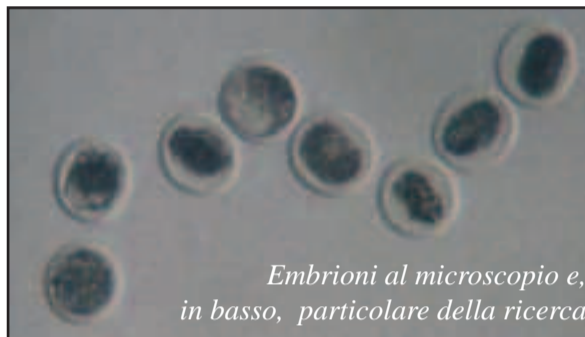
- induzione dell'anestesia epidurale preparatoria delle operazioni di prelievo;

- lavaggio e disinfezione dell'apparato genitale esterno e zone adiacenti;

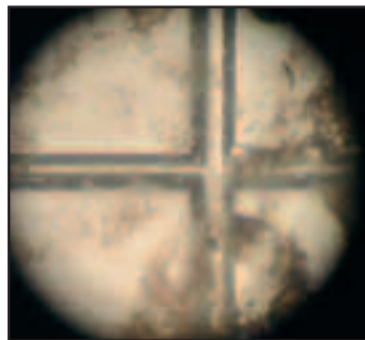
- introduzione catetere in utero posizionato in un corno uterino e bloccato da un palloncino gonfiato al momento;

- introduzione di liquido di lavaggio PBS in utero e suo recupero canalizzato in un filtro;

- riposizione e lavaggio del corno uterino controlaterale.



Embrioni al microscopio e, in basso, particolare della ricerca



Fase della ricerca

- Svuotamento del filtro in una placca di ricerca con reticolo;

- posizionamento della placca al microscopio stereoscopico a luce riflessa;

- ricerca degli embrioni nel liquido di lavaggio;

- aspirazione e posizionamento degli embrioni trovati in placche con PBS pulito; valutazione degli embrioni in base alla qualità e al grado di sviluppo.

Fase di impianto a fresco

- valutazione dello stato ginecologico delle bovine riceventi;

- induzione dell'anestesia epidurale nelle riceventi;



- confezionamento degli embrioni in minipaillettes;

- montaggio delle pistollette di impianto e impianto dell'embrione nell'utero della ricevente.

Fase di congelamento

- disidratazione dell'embrione in glicerolo o glicole etilenico;

- confezionamento in mini paillettes;

- posizionamento delle paillettes nel congelatore e avvio della abbassamento della temperatura fino a -32°C;

- immissione delle paillettes in azoto liquido -196°C

- immagazzinaggio degli stessi nel contenitore criogenico (bidone FA) fino alla fase di scongelamento e impianto in bovine riceventi al settimo giorno dal loro calore.



Il dr. Giorgio Lo Magno all'opera

L'occhio del Senato sull'agricoltura di montagna

La Commissione Agricoltura sulle Madonie



I relatori

Una delegazione della Commissione Agricoltura del Senato della Repubblica, guidata dal sen. Stefano Cusumano (presidente) è giunta sulle Madonie, il 23 novembre scorso, per partecipare all'incontro sulla Competitività interna ed internazionale delle imprese del settore primario ed agroalimentare, nel quadro della riforma della PAC e dei negoziati dell'organizzazione mondiale del commercio, anche in relazione all'implementazione degli strumenti di programmazione negoziata in agricoltura e all'integrale utilizzo delle risorse comunitarie.

Un tema così "lapidario" e "accessibile" non poteva non appassionare e coinvolgere gli spettatori... e gli altri relatori. Oltre a Cusumano da Sciacca, gli altri senatori che si sono scomodati per raggiungere Castelbuono (PA) sono stati Nino Randazzo da Leni (ME) ma residente in Australia, eletto nella circoscrizione estera Asia-Africa-Oceania-Antartide; i madoniti Antonio Battaglia e Bartolo Fazio

e il ragusano Gianni Mauro.

Al convegno, voluto dal sindaco di Castelbuono Mario Cicero, presenti anche il presidente di SO.SVI.MA Alessandro Ficile, il presidente del GAL Nino Tilotta, alcuni amministratori comunali e imprenditori madoniti.

Nell'itinerario di visite della Commissione è stata inserita anche l'azienda zootecnica e casearia di Sandra Invidiata a Collesano, noto punto di riferimento di produzione di particolarità casearie fatte con latte bovino.

"Ai madoniti va riconosciuto il merito per la capacità imprenditoriale attivata in un territorio montano e difficile. In questi territori interni e montani si chiedono strutture e servizi più agili e permanenti, dato che sono stati soppressi quegli enti un tempo preposti ad occuparsene direttamente e le contrattazioni devono partire dal basso, non dall'alto, come continua ad avvenire" (Tilotta).

"10 anni fa questo territorio ha fatto delle scelte di campo; con la visione complessiva ed anche strategica delle attività e delle politiche sviluppatesi nel comprensorio si sono realizzati 1809 nuovi posti di lavoro. Ma ci sono grossi problemi che



La delegazione e altre personalità nell'azienda di Sandra Invidiata



ostacolano lo sviluppo, come quello degli incendi. La Società per lo Sviluppo delle Madonie ha presentato all'UE il progetto del primo sistema di prevenzione per la tutela del patrimonio naturalistico. Inoltre, per la collocazione della nostra produzione dobbiamo partire dai mercati locali. Alcune mense scolastiche utilizzano già i prodotti alimentari del territorio, ma occorre estendere questa logica. Incentivare l'imprenditoria giovanile e potenziare i fondi disponibili con un occhio particolare alle zone montane" (Ficile).

"Spero che la scaletta consegnata da Alessandro Ficile al sen. Cusumano possa andare in discussione al Senato. Occorre affrontare in maniera seria la questione rurale e della protezione civile sulle Madonie, che sono strettamente collegate, non possiamo permetterci di lasciare ancora al fuoco e alla cenere la risorsa naturalistica e ambientale" (sen. Fazio).

"Altra nota dolente l'assenza di crediti agevolati alle imprese. Ho notato, e me ne compiaccio, una certa presenza femminile nelle imprese madonite" (sen. Randazzo).

"Apprezzo l'operato del sindaco Cicero, pronto, attento e immediato in un territorio che sa difendersi e proporsi. Al presidente della SO.SVI.MA. va il mio riconoscimento per aver saputo rilanciare l'im-

prenditoria e l'economia delle Madonie. Faccio appello al ruolo dei sindaci sulla catastazione dei terreni bruciati per evitare speculazioni edilizie o di altro genere. La classe dirigente della società va seguita, non assistita" (sen. Battaglia).

"È un esempio da imitare quello della SO.SVI.MA., società al 51% privata che dà servizi più economici rispetto a quelli erogati dagli enti pubblici. La futura legislazione deve tenere conto della concertazione col territorio" (sen. Mauro).

"Sulle Madonie ho trovato una rete produttiva sana, la tradizione della piccola nicchia familiare, buoni esempi di filiera produttiva casearia e vinicola che possono integrarsi ancora con altre realtà imprenditoriali per fare sistema e in questo modo resistere alle insidie della globalizzazione. Si è già messa in atto una politica di interventi non assistenziali ma di attenzione alle filiere produttive nel settore agro-alimentare, pensando anche alla salute del cittadino e alla sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti. Sulle politiche di tutela ambientale del territorio ho auditato in Commissione Agricoltura i responsabili delle istituzioni nazionali preposte alla tutela e sto predisponendo delle proposte legislative per nuove strategie di prevenzione e salvaguardia del patrimonio naturalistico e ambientale" (sen. Cusumano).

Ignazio Maiorana

Incenerimento carcasse animali

Prosegue il servizio di incenerimento delle carcasse animali. Gli allevatori soci dell'ARAS possono fruire di un contributo sulle spese di trasporto e d'incenerimento stesso. Per accedere alle provvidenze e al servizio gli interessati possono rivolgersi agli uffici provinciali e intercomunali dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia.

**La carne anonima non ha futuro.
La tracciabilità offre un mercato sicuro.
ETI-AIA garantisce l'etichettatura,
l'ARAS contribuisce alle spese e l'AGEA dà
un contributo a capo bovino.**

Per informazioni rivolgersi agli uffici provinciali dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia

3

San Giovanni Gemini (AG) - La 4^a Fiera della Montagna nella città dei formaggi

aziende.

“I consumatori sono più attenti a quello che mangiano e la nuova politica comunitaria sta cercando di legare ancora di più il prodotto al suo territorio – ha detto il presidente della Coldiretti –.

Dobbiamo approfittare per la Denominazione di Origine Protetta. Questo è il modo per dare più reddito ad allevatori e agricoltori che producono beni di qualità garantita. I turisti – ha aggiunto – non scelgono la Sicilia soltanto per i suoi monumenti, ma anche per la genuinità della gastronomia, lo dimostra la grande proliferazione di aziende agrituristiche”.

“Tra i numerosi formaggi siciliani almeno cinque sono di ec-



Lo stand dell'az. Lo Scrudato di Casteltermini (latte di asina e formaggio pecorino)

cellenza – ha dichiarato lo specialista Andrea Barzan, che ha esperienza nel Consorzio della Fontina in Valle d'Aosta, venuto dal nord a presiedere la giuria del 1° concorso regionale del formaggio siciliano –. Potrebbero sfondare e ben difendersi in mezzo a formaggi più rinomati. Tecnicamente corretti i 32 formaggi presentati al Concorso dalle 21 aziende partecipanti. C'è ancora da lavorare ma è futuro sicuro”.

Ignazio Maiorana

Anagrafe equina

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

AGRIGENTO

Collura Pasquale 32022492
Accardo Palumbo Gaetano 3477104132

CALTANISSETTA

Michele Barbagallo 333331338
Andrea Ragusa 3494657284

CATANIA

Sanfilippo Davide 3208052699
Gennaro Romina 3476931712
Di Mauro Emanuela 3498843675

ENNA

Atanasio Alessandro 3206897045 -3498631137
Farina Francesco

MESSINA

Zagami Antonino 3491837901

PALERMO

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

RAGUSA

Lo Magno Giorgio 337883768
Michelangelo La Spisa 3394554522

SIRACUSA

Verga Salvatore 3299195396
3396129399

D'AVINO DARIO

TRAPANI

Monaco Vincenzo 3338504907

ItaliAlleva, quando la sicurezza alimentare nasce in stalla

la stalla ed entra nel mercato, ma soprattutto l'origine, al 100% siciliana, del prodotto.

Entrata nella sua operatività nel settembre 2006, con il latte Uht della mantovana Virgilio, *ItaliAlleva* sta dimostrando le sue potenzialità, allargando rapidamente il numero delle referenze che stanno affiancando al brand aziendale anche il sigillo del sistema allevatori. Una vera e propria piattaforma al servizio della filiera, che trova il suo fondamento nella tracciabilità e nella condivisione di un capitolato produttivo che rende l'allevatore primo garante della sicurezza alimentare.

È un modo per valorizzare l'impegno del sistema zootecnico nazionale e dare visibilità ad aziende fortemente legate al proprio territorio che ogni giorno producono alimenti di qualità, contribuendo alla tutela ambientale e alla tutela del paesaggio. Ecco perché nell'arco di 12 mesi il paniere di *ItaliAlleva* si è allargato in Italia dall'agnello lucano al latte fresco e ai formaggi.

Ma siamo solo all'inizio...

Sostenete
la "voce"
della
zootecnia
siciliana

Bollettino commerciale

Inviare i vostri annunci a:
siciliazootecnica@arasicilia.it

Servizio gratuito offerto
alle aziende assistite dall'ARAS

- 1- VENDONSI, in Caccamo, 85 pecore di razza Comisana iscritte al Libro Genealogico (az. Scorsone tel. 339 7213604 - 091 8149536).
- 1- VENDONSI in Calatafimi (TP) capre da latte e capretti di razza Saanen e Nubiana (az. Piacentino tel. 348 7068763).
- 1- VENDONSI in Aragona (AG) riproduttori asinini di razza Ragusana, interi e castrati. (azienda Ginevra Fanara, tel. 334 6748055).
- 2- VENDONSI, cavalli di entrambi i sessi di razza Franches Montagnes; cavalli sportivi da sella (UNIRE) e asini da destinare alla riproduzione (tel. ARAS 091 585109).
- 2- VENDONSI, in Torretta (PA), 25 vacche e relativi figli di razza Cinisara (allev. Rosario Di Maggio, tel. 091 8670117-8670049).
- 2- VENDONSI asini Ragusani (tel. 0932 642522-641961, ARAS Ragusa).

La CONAL Servizi S.r.l.

(Società di Servizi del Sistema Allevatorio Siciliano)

Viale delle Americhe, 139 - 97100 RAGUSA (c/o Uff. Prov.le Associazione Allevatori)

INFORMA

che è disponibile, in esclusiva per la Sicilia,
il materiale seminale fornito dalle seguenti ditte:

ABS, ALTA ITALIA, CANADIANSEMEX, GENETICA 2000, INTERMIZOO,
NOVAGEN e SEMEN ITALY, C.I.Z. ed, inoltre, ZORLESCO.

Mensilmente, in accordo con le ditte fornitrici,
verranno effettuati sconti e promozioni sui prodotti.



Per informazioni: tel. 0932 642522 oppure 360 732954 (dr. Matteo Lombardo)

Gli imprenditori zootecnici possono prenotare "Cincinnati", il software per la Gestione Aziendale

Per informazioni rivolgersi
agli Uffici Provinciali dell'A.R.A. Sicilia



"Cincinnati" facilita l'organizzazione amministrativa e gestionale dell'allevamento bovino e bufalino e l'inserimento e la visualizzazione dei dati dei singoli soggetti; permette all'imprenditore di gestire l'intera mandria negli interventi giornalieri, di seguire gli andamenti produttivi quotidiani ed altro ancora.
Il contributo associativo per l'installazione del programma è di 60 euro.



Viaggio studio dell'ARAS a Barcellona (Spagna)



Nel mese di aprile 2008 avrà luogo la Fiera internazionale spagnola EXPOAVIGA di Barcellona. I settori espositivi proposti riguardano l'alimentazione, la

sanità la genetica e l'inseminazione artificiale, le applicazioni informatiche per l'allevamento, tecnologie per la salvaguardia ambientale, strutture, attrezzature e materia-

li per l'allevamento, industria di prima trasformazione, logistica, movimentazione e stoccaggio, ecc.

L'Associazione Regionale Allevatori ha programmato, dal **16 al 20 aprile 2008**, un viaggio studio in Spagna per consentire ad allevatori e tecnici interessati a questo genere di manifestazioni di arricchire il proprio sapere e di fare anche un'esperienza aggregativa.

La quota di partecipazione è di **770 euro** a persona e comprende: il volo di linea da Catania o da Palermo per Barcellona, 4 notti di hotel 4 stelle nel

centro di Barcellona in camera doppia, trattamento di pernottamento e prima colazione, polizza assicurativa Europassistance medico no-stop e bagaglio, trasferimento dall'aeroporto all'hotel e viceversa, 2 trasferimenti dall'hotel alla fiera e ritorno, visita guidata per un'intera giornata di Barcellona. Supplemento camera singola: €250.

Verranno accolte solo le prime 60 prenotazioni che giungeranno entro il 31 gennaio 2008. Gli interessati possono versare la propria quota di partecipazione presso gli Uffici provinciali dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia. Ulteriori informazioni possono essere richieste alla Segreteria regionale dell'ARAS di Palermo.



Col marchio *Italiialleva* gli stessi produttori di carne garantiscono volontariamente le tipicità locali



Il protagonista del mercato è, oggi, un consumatore sempre più attento a ciò che è riportato sulle etichette dei prodotti e sempre più alla ricerca di alimenti "sani" e certificati. *Italiialleva* è il marchio di rintracciabilità e di qualità, garantito dai controlli che periodicamente i 2.500 tecnici e veterinari dell'A.I.A. svolgono nelle stalle del nostro Paese. Le informazioni relative ai controlli svolti dai tecnici sono a disposizione del consumatore per garantirgli la tracciabilità e la sicurezza alimentare dei prodotti delle aziende del circuito A.I.A.

Certezza di origine ed etichettatura delle carni per rassicurare il consumatore.

Col programma Eti-AIA l'Associazione Regionale Allevatori porterà il singolo imprenditore siciliano nei grandi circuiti di mercato con un percorso trasparente e corretto

Allevatori, ricordatevi al più presto con i nostri tecnici!



Le due foto del prof. Alberto Brizzi sono tratte dalla rivista *Bianconero*

Mascalcia = Economia

Le malattie agli zoccoli dei bovini provocano disagio fisico negli animali e conseguenti perdite economiche all'allevamento.

L'Associazione Regionale Allevatori ha istituito un servizio pubblico itinerante di mascalcia in favore delle aziende che ne fanno richiesta.

I riferimenti ARAS cui rivolgersi sono:

Per la Sicilia Orientale

c/o ARAS Ragusa, tel. 0932 642522 - cell. 348 7068732

Per la Sicilia Occidentale

c/o ARAS Palermo, tel 091 6114837 - cell. 348 7068730



Sicilia Zootecnica

Mensile
dell'Associazione Regionale
Allevatori della Sicilia

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

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

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

Direttore responsabile
Armando Bronzino
Commissione di Redazione
Aldo Cacioppo
Giuseppe Caruso
Carmelo Meli
Nino Santo Riggio
Andrea Truscelli
Ha collaborato alla Redazione
Ignazio Maiorana

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 Palermo**

**Scriveteci! e-mail:
siciliazootecnica@arasicilia.it**