



34° ANNO, n. 11
DICEMBRE 2008

Sicilia Zootecnica

*Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente*



Mensile zootecnico e agroalimentare
dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia

La generosità significativa

Il momento della consegna degli animali



Al presidente della Regione tre cavalli arabi dal Sultano dell'Oman

L'Amicizia tra i popoli fa economia

Sono stati soprannominati "I figli del sultano" i tre cavalli arabi (due femmine e un maschio dell'età di due anni ciascuno) recentemente donati dal regnante dell'Oman al presidente della Regione Sicilia, on. Raffaele Lombardo. Il 17 dicembre, presso l'Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia, è avvenuta la consegna dei tre animali destinati all'insanguamento con la linea araba dell'Oman dei cavalli arabi presenti nell'isola.

Tre splendidi e giovani equini di razza araba, uno stallone e due fattrici provenienti dalla scuderia reale del sultano, saranno custoditi e allevati dall'ISZS, in qualità di stazione di ricerca dell'assessorato regionale Agricoltura e Foreste, da sempre impegnato nello studio e nella valorizzazione delle razze equine autoctone.

La cerimonia si è svolta alla presenza del presidente della Regione Raffaele Lombardo, del

presidente dell'ISZS Nino Nascè, dell'ambasciatore del sultano, Said Nasser Al-Harthy, e della delegazione dell'Oman composta da Malik A. Nasib, direttore generale della scuderia reale del sultano; Said Hamad A. Aliusufi, direttore delle stalle reali; Saif Ali Assaidi, capo allevamento dei cavalli reali, e Hilel Salem Al-Gerdani, allenatore dei cavalli reali.

"Un regalo di qualità per la nostra economia. Abbiamo gratitudine, stima e amicizia nei confronti del sultano – ha dichiarato Raffaele Lombardo – e questi cavalli sono la testimonianza di un significativo rapporto che si è instaurato già dalla scorsa estate in Sicilia tra i nostri popoli e ci impegneremo ad estenderlo anche ad altri settori economici".

Anche l'ambasciatore dell'Oman, nel ringraziare dell'accoglienza riservata alla delegazione del suo Paese, ha



Il Prefetto (il primo a destra) con i protagonisti della donazione.

Una vacca in dono al Prefetto di Ragusa

Il dr. Fanara: "Quando andrò in pensione farò l'allevatore"

Apresa "diretta" con il mondo agricolo ragusano. Il prefetto di Ragusa, Carlo Fanara, in visita all'azienda zootecnica dei fratelli Tumino, il 23 dicembre, ha ricevuto in dono un'esemplare di vacca Modicana. L'iniziativa è stata voluta dal Consorzio provinciale Allevatori di Ragusa, dalla Coldiretti iblea e dall'azienda Tumino stessa.

"Il singolare gesto – ha dichiarato il presidente del Consorzio, Armando Bronzino, che è anche presidente dell'ARAS – è maturato in segno di gratitudine nei confronti del dott. Carlo Fanara per il suo elevato interesse nei confronti della categoria allevatoria e del mondo zootecnico in generale".

Il nuovo titolare della Prefettura di Ragusa (insediatosi circa tre mesi fa) si è infatti subito mostrato attratto dal mondo rurale e vicino alle problematiche economiche degli allevatori. Ne è stata prova anche la sua ripetuta presenza tra gli animali nei giorni della Fiera agricola Mediterranea di Ragusa e il rapporto creato con i rappresentanti della categoria. La figlia Ginevra, studentessa, alleva asini nell'Agrigentino e fa onoterapia e agriturismo; lui aspetta di andare in pensione per ricongiungersi con l'amata campagna e allevare animali.

Il rappresentante del governo ha parlato con gli allevatori dell'emergenza abigeati nel Ragusano. "Sono stati intensificati i controlli in un tutto il territorio provinciale per fron-

**Continuazione
in 2ª pagina**

“Ci siamo stancati di venire ingiustamente penalizzati dalla periodica e sistematica diffusione in Italia di notizie riguardanti animali infetti allevati all'estero. In Sicilia il bestiame viene allevato in maniera corretta e controllata rigorosamente dal sistema sanitario. Perché infondere spauracchio tra i consumatori dando esagerato risalto a notizie che non lo meritano? La conseguenza di ciò è il crollo del consumo dei nostri prodotti e un danno all'economia zootecnica sana. Chiediamo agli organi di stampa di evitare l'eccessivo clamore su rischi inesistenti”. È l'accorato appello rivolto alla stampa dal presidente dell'Associazione regionale Allevatori della Sicilia, Armando Bronzino.

In questi decenni la zootecnia ha subito danni ingenti legati non solo alle zoonosi locali, che però oggi vengono isolate non appena rilevate grazie ai periodici controlli delle ASL, ma ha dovuto sopportare anche il peso prodotto dalla confusione mediatica generata nel consumatore quando si procura allarmismo. Salvo

Suini irlandesi alla diossina

L'ARAS: "Il nostro bestiame è sano. Gridatelo!"

poi a constatare che la BSE (mucca pazza nei bovini), Blue Tongue (lingua blu negli ovini) e ora i maiali alla diossina, dovuti al cattivo sistema alimentare in voga all'estero, in Italia non hanno modo di incidere perché le nostre leggi sanitarie sono molto rigide. Ma intanto la stampa ha creato lo sconquasso. Riprendere ogni volta il giusto equilibrio commerciale non è facile. Il prodotto è perduto. Ribadiamo che gli animali siciliani posti in vendita sono sani e genuini, per utilissima trasparenza andrebbe però rispettata la legge sulla certificazione di provenienza dei capi macellati e della carne esposta sul bancone di vendita. In tal senso dobbiamo lamentare che non sempre gli addetti alla vigilanza curano questo aspetto.

C'è anche da registrare un comportamento molto

superficiale tenuto dalla stampa: il sensazionalismo finalizzato semplicemente alla "vendita" dell'informazione produce danni enormi ad una categoria debole, quella degli allevatori, che non ha la forza né il tempo di rivendicare il diritto alla verità mediante azioni di legali. Scongiuriamo il ripetersi di simili atteggiamenti nel futuro, invitiamo i lettori a prendere con le pinze tutto ciò che sui giornali viene presentato con clamore. Invitiamo i giornalisti a citare i canali di commercializzazione di carni estere e i nomi dei rivenditori italiani. Così è giusto fare informazione. Per quanto riguarda la nostra produzione regionale, li invitiamo inoltre a visitare le aziende agricole e a rendersi conto, loro in primo luogo, dell'eccellente qualità di carni, latte e formaggi tipici isolani, prodotti che in buona parte prendono il volo per i Paesi esteri i cui consumatori, più di quelli indigeni siciliani, apprezzano la genuinità e la salubrità del made in Sicily.

Ignazio Maiorana

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

Da Cronache di gusto, giornale on line

“Latte crudo, nessun rischio”

Il direttore sanitario dell'Istituto Zooprofilattico della Sicilia Santo Caracappa rassicura i consumatori: “Germi nel prodotto non pastorizzato? Molti i controlli, non ci sono pericoli per l'uomo”.

Allarme latte crudo? Macché. Il riferimento è al caso scoppiato poche settimane fa, ovvero all'ipotesi che il prodotto sia un incubatore di germi patogeni pericolosi per l'uomo e soprattutto per i bambini. Secondo l'Istituto Zooprofilattico della Sicilia, non ci sono rischi.

Ma andiamo con ordine: l'allarme è ruotato attorno all'Escherichia Coli 0157, il batterio responsabile della sindrome emolitico-uremica, grave infezione renale che sarebbe provocata dal latte non pastorizzato, ovvero quello che proviene direttamente dai pastori e dagli allevatori locali.

Ma contro il pericolo di una contaminazione arrivano le rassicurazioni del direttore sanitario dell'Istituto Zooprofilattico, Santo Caracappa. “Non siamo di fronte ad un reale problema. Il batterio incriminato è presente nei ruminanti, come pecore, mucche, cavalli, ed è quindi presente nella carne cruda e nei vegetali concimati con lo sterco degli animali infetti. Il rischio di contaminazione riscontrato non è quindi da reputarsi esclusivamente circoscritto al consumo di latte crudo. Il numero di persone sul territorio italiano che hanno contratto il batterio è così esiguo da non costituire un campione rappresentativo, inoltre la fonte di contaminazione non è rilevabile”. Caracappa aggiunge: “Era usanza di un tempo, adottata dalle nostre nonne, bollire il latte appena munto

per eliminare la presenza di tale batterio, e consumare il latte entro un giorno. Un rischio evitabile con un rimedio semplicissimo, e certo allora non si parlava di minaccia o allarme. Trent'anni di consumo di latte industriale pastorizzato ce ne ha fatto dimenticare l'esistenza”.

Dunque i consumatori possono stare tranquilli, anche perché, come assicura Caracappa, vengono effettuati ripetuti controlli, condotti sia da parte di chi rifornisce che da parte delle autorità sanitarie, sulle condizioni di igiene delle macchine e sulla salubrità del prodotto. Inoltre è in vigore una ferrea legislazione italiana e comunitaria che permette la vendita di latte alla spina, e in aggiunta vi è l'introduzione, in materia, delle ultime direttive pubblicate dal Ministero del Welfare, che obbligano ogni distributore a riportare in rosso la scritta “prodotto da consumarsi solo dopo bollitura” e che la data di scadenza non debba superare i tre giorni dalla data di messa in macchina.

Se allarme non è, allora rimane da considerare la riscoperta e la ricerca di un prodotto di qualità, naturale, importante dal punto di vista nutrizionale, e soprattutto a basso costo, perché si attiva la filiera corta, direttamente dal produttore al consumatore.

Manuela Laiacona

Le contraddizioni

La recente ordinanza ministeriale in materia di informazione al consumatore, per come è scritta, è evidentemente orientata a scoraggiare l'uso del latte crudo e la vendita di latte alla spina. Ciò è in dissonanza con la campagna che in Sicilia l'ARAS ha fatto per la distribuzione e il consumo di latte crudo fresco che da qualche anno è acquistabile direttamente dai produttori o da distributori automatici posti nelle vicinanze (al massimo qualche km) della sede di produzione. È un modo di produrre e soprattutto di consumare assai adeguato al momento attuale, aderente agli stili di vita che tutti dovremmo recuperare: comporta una considerevole riduzione dei costi (e dei consumi di carburante) collegati al trasporto; comporta una considerevole riduzione dei rifiuti (perché si riutilizza molte volte la stessa bottiglia); comporta una considerevole riduzione del prezzo (mediamente 1 euro contro 1,50 euro al litro); educa al riuso dei contenitori; valorizza la produzione e retribuisce il lavoro locale; rafforza il legame diretto fra produttore e consumatore.

Malattia vescicolare del suino

La Sicilia tra le regioni accreditate

Con una comunicazione dello scorso 25 novembre, il Ministero della Salute ha informato che la Regione Sicilia è stata ufficialmente inserita nell'elenco delle regioni accreditate per la malattia vescicolare del suino. Finalmente, dopo tre anni di rinvii ingiustificati e immotivati, ispezioni, controlli, verifiche, accertamenti vari e immensi sacrifici da parte degli allevatori e, questa volta, anche dei veterinari delle varie AUSL siciliane, è arrivato il tanto atteso ed agognato accreditamento alla malattia vescicolare.

I suini prodotti dagli allevamenti siciliani possono ora varcare lo Stretto di Messina senza alcuna limitazione o condizionamento. I soggetti iscritti al Libro Genealogico possono essere inviati ai

centri genetici per poter competere con la selezione degli animali del resto d'Italia, considerato che in Sicilia ci sono aziende d'eccellenza sia per tecnologie utilizzate e sia per il patrimonio genetico presente.

Merito va dato ai suinicoltori siciliani per la costanza e l'abnegazione mostrate in questi ultimi anni e che hanno permesso di raggiungere l'importante traguardo. L'Ispettorato regionale Veterinario e altre istituzioni sanitarie per gli animali si sono adoperati con passione e pazienza per riuscire a superare e affrontare le controversie burocratiche via via prospettate dalla Comunità europea. Ciò dimostra che quando ognuno fa bene la propria parte anche in Sicilia si riesce ad ottenere risultati difficili e nei quali nessuno prima confidava.

Amerigo Salerno

Movimentazione di bestiame oltre lo Stretto

Gli allevamenti siciliani quest'anno potranno partecipare alla Fiera Internazionale dell'Agricoltura di Verona che si svolgerà nel prossimo mese di febbraio o commercializzare animali in Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Trentino Alto Adige, Friuli, Veneto ed Emilia Romagna. Una nota del Ministero della Salute il 27 novembre scorso ha dato il via libera alle aziende nel periodo compreso tra l'8 dicembre 2008 e il 28 febbraio 2009. La notizia è stata diffusa anche dal Servizio Veterinario dell'Ispettorato regionale Veterinario.

Il dirigente del Servizio dott. Pietro Schembri rammenta che i territori delle citate regioni, nel periodo sopra comunicato, potranno ricevere animali delle specie sensibili alla Blue Tongue, in vincolo sanitario, provenienti dalla Sicilia, a condizione che le aree di partenza non facciano parte di territori con infezione in atto o, se incluse in tali territori, a condizione che i capi siano stati vaccinati da almeno 30 giorni. È necessario ricordare, inoltre, che sui passaporti dei bovini in trasferimento occorre riportare la dicitura “non destinabile a scambi intra-comunitari”.

Apicoltura

Il Bando Reg. (CE) 1234/07

(ex 797) del 26 aprile 2004

Miglioramento della produzione e commercializzazione dei prodotti.

Annualità 2008-2009.

Il Reg. (CE) 1234/07 ex Reg. (CE) 797/04 prevede una serie di azioni dirette a migliorare le condizioni della produzione e della commercializzazione dei prodotti dell'apicoltura.

Con Decreto Ministeriale n. 4099 del 17 ottobre 2008 sono state ripartite dal MIPAAF le risorse finanziarie tra le vari Regioni; alla Sicilia è stata assegnata per l'anno 2009 la somma di euro 386.729,23 per iniziative di lotta alla varroa e malattie connesse, per provvedimenti a sostegno dei laboratori d'analisi, per acquisto sciami ed api regine e per la mappatura delle aree nettariifere.

Stante quanto sopra, il Servizio VI Produzione animale e Impianti zootecnici dell'assessorato regionale Agricoltura e Foreste ha provveduto a redigere il bando relativo all'annualità 2008-2009 (vedere GURS del 9.1.2009). Gli operatori interessati avranno 45 giorni di tempo, a partire dalla data di pubblicazione del bando, per presentare apposita istanza.

Dalla prima pagina

La generosità del sultano dell'Oman

auspicato una collaborazione completa tra la Sicilia e l'Oman, anche attraverso i rapporti già avviati con la Camera di Commercio, e ha invitato il presidente della Regione a visitare il Sultanato in occasione della festa del cavallo Arabo.



Il presidente Lombardo mostra i certificati genealogici dei cavalli arabi.

Per ricambiare i doni ricevuti, la Sicilia ha regalato al sultano tre capre Girgentane, due femmine e un maschio, allo scopo di avviare anche in Oman un processo di incrocio tra razze.

Il presidente Nascè ha concluso la cerimonia ringraziando per la fiducia concessa all'ISZS e impegnandosi a custodire al meglio i tre esemplari arabi, mettendo a disposizione tutte le competenze e gli strumenti con i quali l'Istituto opera per la salvaguardia delle razze equine.

Abbiamo saputo che il sultano non si è limitato a donare soltanto cavalli, ma durante la sua visita estiva a Palermo ha donato 7 milioni di euro per la sanità della città, 2 milioni per Telefono Azzurro e altro ancora.

È probabile, dunque, che questo tipo di eventi aprirà nuovi orizzonti sul fronte degli scambi commerciali tra Sicilia e Oman.

Una vacca in dono al Prefetto di Ragusa

teggere questo fenomeno delinquenziale”. Il prefetto ha chiesto la collaborazione degli imprenditori agricoli. «Dovranno dotarsi di strumenti di sicurezza nelle loro aziende – ha detto il prefetto – e devono collaborare maggiormente con le forze dell'ordine”. Sulla Modicana il prefetto ha elogiato il lavoro di tutela della razza svolto dagli allevatori ragusani con l'assistenza dell'ARAS. Con il latte di questa bovina si producono alcuni formaggi tipici siciliani come il Caciocavallo e il Ragusano Dop. “Una realtà autoctona – ha detto – che rappresenta una tradizione di grande valore in ambito regionale”.

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

La cena ecumenica del 2008

La cucina della carne di maiale

Ogni anno l'Accademia Italiana della Cucina sceglie un tema, che consiste solitamente in un prodotto base della cucina nazionale, particolarmente significativo dal punto di vista gastronomico, culturale e simbolico, al quale ogni Delegazione dedica la riunione conviviale della "cena ecumenica". Per valorizzarne l'utilizzo, per approfondirne la conoscenza, per scoprirne tutte le varietà di preparazione in cucina.

Per il 2008 il Centro Studi "Franco Marengi" ha individuato e scelto **La cucina della carne di maiale**, quale tema dell'anno sul quale focalizzare l'attenzione dei convitati, ed ha tenuto conto dell'importanza di questo alimento nella cucina della tradizione e della necessità di recuperare, valorizzare e promuovere la cultura del territorio che alla cucina è strettamente legata.

Inoltre, sollecitando ricerche e approfondimenti su questo argomento, l'Accademia intende svolgere un'attività di informazione corretta anche per sfatare alcuni pregiudizi che oggi, a volte in modo del tutto infondato, possono portare il consumatore a considerare la carne di maiale una fonte di colesterolo in eccesso, di grassi saturi, di elevato contenuto di sale. Al contrario, invece, il maiale moderno, adeguatamente allevato ed alimentato, fornisce oggi carni e grassi adatti alle necessità nutrizionali dell'uomo moderno. Anche per rivalutare il consumo di questo alimento, quindi, e consentire di guardare alla cucina della carne di maiale in una prospettiva corretta, l'Accademia dedicherà a questo tema una parte importante della sua attività di ricerca.

La relazione del simposio, che in sintesi proponiamo ai nostri lettori, è stata affidata al dott. Vincenzo Cuccia, uno dei più autorevoli esponenti della Medicina veterinaria in Sicilia.

Il maiale

I maiali selvatici e i cinghiali rappresentarono senz'altro per i primitivi, che li inseguivano nei boschi, una preda davvero saporita. Fu dunque importante per l'uomo di 9000 anni fa (e i primi sembra fossero i cinesi) riuscire ad addomesticarli. Dalle nostre parti, invece, quando l'Italia era ancora per metà sott'acqua, tra i resti dei villaggi neolitici padani, gli archeologi hanno scoperto che su 100 capi di bestiame 76 erano maiali, 13 pecore e capre e appena 11 bovini. Da allora questo animale ha attraversato i millenni in compagnia dell'uomo, lasciando gustose tracce di sé.

Se sfogliamo, infatti, la sua "storia", lo ritroviamo onorato già da Ippocrate, padre riconosciuto dell'arte medica, il quale, quattro secoli e mezzo prima di Cristo, sosteneva che "la carne di maiale è tra le carni quella che fornisce al corpo umano più forza ed è ottimamente digeribile".

Dalla Roma del II secolo a.C., poi, Catone il Censore ci tramanda il modo in cui i Romani ottenevano i prosciutti, conservandoli con la salatura e proteggendoli con l'olio. Sappiamo che nell'Urbe il mercato era fiorente e i cuochi dovevano avere imparato molte gustose ricette, dal momento che Plinio il Vecchio ricordava: "Da nessun altro animale si trae maggiore materia per il gusto del palato: le carni del maiale offrono quasi cinquanta differenti sapori, mentre ogni altro animale ha un sapore unico".

Comunque, dando a Cesare solo ciò che è di Cesare, la tecnica della conservazione era - ieri come oggi - decisamente settentrionale: infatti, come tramandarono Polibio e Strabone, la città capitale del mondo importava quarti di maiale e prosciutti dalla civiltà Gallia Cisalpina, che poi sarebbe l'Emilia Romagna dei giorni nostri.

Nei decenni scorsi, nutrizionisti e dietologi impuntarono alla carne di maiale di essere un prodotto pesante, grasso, dannoso alla salute, troppo salato, alleato del colesterolo, una bomba per la linea. Era vero. Da allora, però, il maiale è cambiato: rigorose selezioni della razza e nuovi sistemi di allevamento lo

hanno messo a dieta, trasformandolo da animale onnivoro in vegetariano, e riducendo il suo contenuto di grasso (per lo più insaturo) dal 45 al 20%.

La sua carne è stata così riabilitata dai medici, poiché il contenuto in colesterolo non è superiore ad altre; e la richiesta del mercato è tornata a livelli massimi, corroborando l'industria alimentare, che del maiale usa tutto, anche se non tutto viene ancora utilizzato per l'alimentazione umana.

E se in passato la suinicoltura era finalizzata soprattutto verso prosciutti, lardo e insaccati, ai giorni nostri gli allevatori hanno scelto di affiancare alla produzione di suini da ingrasso (per salumi) quella dei cosiddetti *magroni*, suini a sviluppo precoce che forniscono carni tenere, gustose e poco grasse.

La classificazione del suino è la seguente:

- 1) **LATTONZOLO**: è il piccolo del suino, maschio o femmina, di 5-6 settimane, nutrito solo con latte. La carne è tenera, rosa, con un lieve sapore di latte.
- 2) **SUINO**: maschio (castrato) o femmina. Ha carne rosso-rosa, consistenza pastosa, aspetto vellutato, grana finissima. Abbondanti depositi di grasso sotto la pelle (lardo, pancetta, guancia) e intorno ai visceri (sugna, strutto).
- 3) **VERRO**: maschio destinato alla riproduzione (dagli 8 mesi ai 5 anni), ha carne dal profumo intenso, rosso scuro, di grana grossolana e di odore sgradevole.
- 4) **SCROFA**: femmina che ha partorito (fatrice dagli 8 mesi ai 6 anni), ha carne rosso scura e grana grossolana.

Tuttobuono

Un famoso proverbio dice che del porco non si butta via niente, ed è vero. La carne di maiale si presenta di colore rosa chiaro, con il grasso candido, e deve essere mangiata ben cotta. Spesso viene aromatizzata con cipolla, aglio, rosmarino, alloro, semi di finocchio, pepe e altri profumi che ne esaltano il sapore. Una preparazione diffusissima in tutta Italia è la *salsiccia*, fatta con carne e grasso di maiale macinati, insaporita con varie spezie a seconda delle regioni; in meridione si usa molto il peperoncino, che conferisce a questo insaccato il caratteristico colore rosso, mentre al centro-nord si usa più la salsiccia bianca, insaporita con aglio o pepe nero.

Con i *prosciutti* di maiale, le *costolette*, i *filetti* e il *fegato* (che avvolto nella sua rete è particolarmente gustoso), la *gamba*, il *lombo* o la *pancetta* (molto saporita) si preferisce la cottura arrosto. Per la cottura alla griglia, si preferiscono le *braciolate di lombo*, le *costolette* (più economiche ma saporitissime) e le *salsicce*. La *spalla*, il *collo* e il *petto* sono indicati per ragu.

Per far sì che la carne di maiale rimanga tenera durante la cottura, spesso viene marinata e tenuta così per circa 3-4 ore in frigorifero; viene tolta dal frigorifero 30-40 minuti prima di cuocerla, affinché arrivi sui fornelli a temperatura ambiente.

La carne di maiale è molto proteica (apporta da 18 a 20 grammi di proteine ogni 100 grammi), anche se il contenuto varia in funzione della specie, dell'età e della parte; inoltre contiene tutte le sostanze minerali necessarie per il nostro organismo, buona quantità di ferro, vitamina B, vitamina A e D contenute nel fegato.

Il maiale ha diverse proprietà nutritive, ma bisogna ricordare che le viscere, come il *rognone*, il *fegato* o il *cervello* hanno un elevato contenuto di colesterolo. La carne di maiale è però sconsigliata a chi soffre di gotta e a chi soffre di colesterolo; inoltre, nel caso di ipertensione, va ridotto il consumo di carne in generale e vanno eliminati gli insaccati per via del sale aggiunto, in quanto quest'ultimo ritiene l'acqua che provoca un'elevata pressione sanguigna.

Generalmente si attribuisce alla carne di maiale fama di essere troppo grassa, ma va detto che del maiale esistono tagli magri, che sono sani ed equilibrati; infatti questa è

Suino nero

La tutela delle popolazioni autoctone siciliane

L'Associazione regionale Allevatori, sempre sensibile alle esigenze degli allevatori siciliani, ha presentato all'Associazione nazionale Allevatori di



Suini di Roma una richiesta, corredata da relazione per l'ottenimento dell'estensione della denominazione di "Suino nero siciliano" alle aree geografiche di maggiore consistenza degli allevamenti. La richiesta è finalizzata all'intento di legare maggiormente il patrimonio zootecnico al territorio di origine e dare ancor più un valore aggiunto alle produzioni.

Va ricordato che la prima esperienza di recupero di una razza autoctona è stata quella riguardante la Cinta senese e risale al 1997. Nel 2001, con l'attivazione del Registro anagrafico, che ha la finalità di assicurare la conservazione e valorizzazione delle razze autoctone, l'attività si è consolidata fino ad interessare diverse centinaia di aziende che allevano i sei tipi genetici riconosciuti: Apulo calabrese, Casertana, Cinta senese, Mora romagnola, Nero siciliano e Sarda.

Alcune di queste popolazioni possono assumere nomi diversi a seconda dell'area geografica di allevamento. Al fine di assicurare l'unitarietà dell'attività di conservazione di ogni singola razza e nel contempo permettere lo sviluppo di iniziative regionali e/o locali di valorizzazione delle popolazioni interessate, la Commissione Tecnica Centrale dell'ANAS ha previsto l'istituzione dell'elenco delle denominazioni alternative o locali.

Per il Suino Nero Siciliano le denominazioni alternative locali sono le seguenti: Nero dei Nebrodi, Nero delle Madonie e Nero dell'Etna.

Per dare maggiore risalto a questa importantissima novità

nel settore suinicolo siciliano, nel mese di dicembre l'ARAS ha organizzato, presso la sede di Sant'Agata di Militello, un incontro tra gli operatori del territorio e i più importanti attori della filiera suinicola regionale. In quella occasione si è comunicato l'importante successo ottenuto e si è discusso anche delle sinergie che si dovranno attivare per favorire un più ottimale sviluppo del settore in questo periodo di crisi economica generalizzata.

All'incontro hanno partecipato il dr. Girgenti dell'Assessorato Regionale Agricoltura e i responsabili di tutte le sezioni operative del territorio nebroideo; il prof. Luigi Chiofalo, maggior studioso del suino nero siciliano e decano dell'Università di Messina; il dott. Andrea Truscelli, direttore dell'Area Tecnica dell'ARAS; Antonino Cammaroto, presidente del Consorzio provinciale allevatori di Messina; il responsabile provinciale dell'ARAS, Pietro Carollo e tutti i funzionari interessati al settore suinicolo; il dott. Giuseppe Madonia dell'Istituto Zootecnico Sperimentale di Palermo; il dott. Vincenzo Di Marco dell'Istituto Zooprofilattico di Barcollona P. di G.; il dott. Antonino Iuculano dell'Ispettorato provinciale Agricoltura; Gaetano Cipolla, consigliere dell'ANAS di Roma; il dott. Antonino Ravi del Distretto Veterinario dell'AUSL di Sant'Agata; il dott. Stefano Simionella del Colfilcarni; Giuseppe Privitera di Slow Food; Pippo Borrello, presidente del Consorzio di tutela del suino Nero dei Nebrodi, allevatori e trasformatori del territorio.

I partecipanti hanno dunque convenuto di dare un forte impulso, ognuno per la propria competenza ma con proposito convergente, al lavoro di recupero e valorizzazione del suino nero della Sicilia.



Il Progetto *ItaliAlleva*

I Manuali di Corretta Prassi igienica

Le normative comunitarie vigenti, con i Regg. CE 178/02, 1782/03, 183/05 e 852-853/04, impongono alla zootecnia di "adeguarsi" ai nuovi scenari commerciali.

In generale:

il Reg. CE 178/02 norma la sicurezza di alimenti e mangimi e la loro tracciabilità;

il Reg. 1782/03 stabilisce norme comuni relative ai regimi di sostegno diretto nell'ambito della politica agricola comune e istituisce taluni regimi di sostegno;

i Regg. CE 852, 853/04 e 183/05 riguardano l'igiene dei mangimi.

L'adeguamento consiste nell'**adozione obbligatoria** ed il rispetto dei Manuali di Corretta Prassi Igienica. Detti manuali sono stati messi a punto secondo le norme prima citate e costano essenzialmente di moduli di registrazione che gli allevatori sono tenuti a compilare di proprio pugno e/o avvalendosi dell'ausilio di tecnici.

Le registrazioni riguardano essenzialmente i lotti di mangimi acquistati e/o prodotti, le pulizie effettuate, il benessere animale e le condizioni igienico-sanitarie del prodotto destinato al consumo umano.

A tal proposito l'AIA, per andare incontro alle esigenze degli allevatori, ha ideato dei Manuali di Corretta Prassi Igienica ritenuti tra i più completi a livello nazionale e pertanto già validati dal Ministero della Salute.

Inoltre è stato messo a punto, per chi ne volesse usufruire, un marchio che agli occhi del

consumatore vuol esprimere sia il lavoro dei controlli periodici effettuati nei singoli allevamenti dal sistema AIA, sia la garanzia di salubrità che gli allevatori stessi assicurano applicando quanto previsto dai Manuali di Corretta Prassi Igienica. Ovviamente l'attribuzione del marchio, che darà valore aggiunto al prodotto immesso sul mercato, è prevista nei casi in cui si ha un prodotto finale, derivato dagli allevamenti controllati ed in regola con l'applicazione dei manuali, destinato al consumo umano e dotato di un proprio "packaging".

In tutti gli altri casi, vista l'obbligatorietà dell'adozione dei Manuali di Corretta Prassi Igienica, l'Associazione Regionale Allevatori ha già provveduto ad effettuare incontri formativi con la struttura nazionale per garantire, attraverso i propri tecnici, la necessaria assistenza agli allevatori.

L'allevatore socio può pertanto usufruire **gratuitamente** dell'assistenza tecnica del personale ARAS per la compilazione dei Moduli di Registrazione. Detta attività che è già stata avviata col nome *ItaliAlleva* prevede, oltre all'assistenza tecnica per l'adozione del Manuale e la compilazione dei moduli, anche **incontri formativi gratuiti** rivolti agli allevatori ed operatori che hanno un proprio ruolo in azienda.

Per l'adesione al Progetto o per qualunque chiarimento ci si può rivolgere agli Uffici ARAS della propria provincia.

Rosario Di Raimondo

La filiera ETI-AIA L'etichettatura delle carni

L'allevamento di Pietro Incatasciato

Prima di cambiare provincia, nel nostro giro di lavoro nella Sicilia Orientale, facciamo un'ultima sosta in territorio aretuseo. "Dal buco della serratura" della porta che apre al territorio ibleo riusciamo a scorgere un allevamento da carne a Rosolini, tra Siracusa e Ragusa. È quello di Pietro Incatasciato che alleva 20 vacche di razza Charolaise al pascolo in 30 ettari di terra ricca di essenze erbacee spontanee. È uno dei primi allevamenti aderenti al piano ETI-AIA di etichettatura delle carni di qualità che l'Associazione regionale Allevatori sta da qualche tempo promuovendo in Sicilia. Incatasciato tiene d'occhio la genetica e partecipa alle mostre zootecniche. Merita di essere posta in "vetrina" questa azienda che crede nell'associazionismo finalizzato alla tipicizzazione e alla filiera delle carni. Ancora in Sicilia non si registra in tal senso la massiccia adesione degli allevatori, ma intuimmo che la strada più forte sia quella di dare un marchio siciliano ai prodotti della nostra terra. Occorre insistere se si vuole resistere. E l'ARAS anche in questo caso rappresenta una busola.



È quello di Pietro Incatasciato che alleva 20 vacche di razza Charolaise al pascolo in 30 ettari di terra ricca di essenze erbacee spontanee. È uno dei primi allevamenti aderenti al piano ETI-AIA di etichettatura delle carni di qualità che l'Associazione regionale Allevatori sta da qualche tempo promuovendo in Sicilia. Incatasciato tiene d'occhio la genetica e partecipa alle mostre zootecniche. Merita di essere posta in "vetrina" questa azienda che crede nell'associazionismo finalizzato alla tipicizzazione e alla filiera delle carni. Ancora in Sicilia non si registra in tal senso la massiccia adesione degli allevatori, ma intuimmo che la strada più forte sia quella di dare un marchio siciliano ai prodotti della nostra terra. Occorre insistere se si vuole resistere. E l'ARAS anche in questo caso rappresenta una busola.



La cucina della carne di maiale

3 una componente che varia secondo la razza, la specie e il sesso, l'età, il taglio e l'alimentazione ricevuta dall'animale: ovviamente, come per tutti gli alimenti, non bisogna abusarne.

La *coscia* del maiale, ottima alla griglia, oltre ad essere una delle parti più pregiate dell'animale, ricca in proteine muscolari facilmente assimilabili, è anche una delle più magre, insieme alla *lonza* e al *filetto*. Le parti anteriori del maiale vanno cucinate più a lungo affinché diventino tenere: esse contengono molte proteine, quelle che formano il collagene, che fa parte della pelle, delle ossa, dei tendini, proteine di scarso valore (povere in aminoacidi essenziali), che diventano gelatina e rendono più difficile la digestione. Inoltre, per prevenire l'elevato consumo di grassi della carne di maiale potremmo stare attenti a eliminare il grasso visibile sulla carne prima di cucinarla, avendola preventivamente tenuta in frigorifero (il grasso a bassa temperatura solidifica e si toglie più facilmente), e sgrassare le preparazioni durante e dopo la cottura.

I principali tagli sono:

- **Lombata o lombo**: è costituito dai muscoli del dorso e della colonna vertebrale che, a sua volta, partendo dalla coda si divide in:

- **Carré**: corrisponde al tratto di colonna vertebrale vicino alla coda; è privo di filetto, e affettandolo si ottengono i nodini e le bracioline. La parte adiacente al prosciutto viene chiamato **culatello**.

- **Lonza**: corrisponde al tratto di colonna vertebrale centrale, col filetto, che ha polpa magrissima, da consumarsi arrosto o per fettine.

- **Capocollo - collo**: corrisponde alla parte di colonna vertebrale vicina al torace-collo; da questo pezzo di carne si ricava la coppa.

- **Cosciotto** (prosciutto): taglio pregiato che corrisponde all'arto posteriore del maiale. Dal cosciotto si ricava generalmente il prosciutto crudo e cotto, e possiamo anche individuare il garretto.

- **Spalla**: corrisponde all'arto anteriore del maiale, dal quale si ricava il prosciutto cotto, e si può anche cucinare arrosto. Se dotata di osso è detta **stinco**.

- **Costine e puntine**: taglio meno pregiato che consiste nelle costole parzialmente spolpate, che si cucinano prevalentemente alla griglia e arrosto.

- **Zampe o piedini**: sono utilizzate per insaccare la carne per fare lo zampone, preventivamente private di unghie e svuotate.

- **Testa - Musetto**: taglio poco pregiato, ma molto saporito, destinato prevalentemente alla preparazione di salumi e piatti tipici (testa in cassetta, galantina, soppresata, morzello).

- **Guanciale - Gola**: taglio grasso ricavato dal collo che va dalla testa alla spalla, viene usato fresco o salato, anche nello zampone e nel cotechino.

- **Pancetta**: taglio ricavato dall'addome del maiale e dalla parte anteriore del costato, con la caratteristica di essere meno grasso rispetto al lardo e con un contenuto muscolare maggiore, anche rispetto al *guanciale*. Si gusta sia fresca che salata, speziata, arrotolata o affumicata (*bacon*).

- **Lardo**: è il grasso sottocutaneo del maiale; ha un notevole spessore ed è privo di carne, si consuma sia crudo che salato e speziato.

Sciogliendo il grasso del maiale (*sugna*) si ottiene lo *strutto*, un grasso bianco e compatto usato per friggere, negli impasti di preparazioni dolci e salate e nelle ricette tipiche di diversi paesi.

La *cotenna* del maiale altro non è che la sua pelle, che viene asportata, raschiata per togliere le eventuali setole, e salata o mangiata fresca (nel *cotechino*, *zampone*, pasta e fagioli, ecc...); con essa si prepara anche la gelatina alimentare.

La *lingua*, il *cervello* e il *fegato* vengono anch'essi mangiati freschi o adoperati per fare insaccati, mentre con il sangue del maiale appena ucciso viene fatto il *sanguinaccio*, dolce tipico di molte regioni d'Italia.

La carne di cinghiale

Animale grande e robusto può raggiungere il peso di 180 kg. Vive in Toscana e Lazio e soprattutto nel nostro Parco delle Madonie. La qualità e i tagli della carne corrispondono a quelli del maiale.

Le quattro fasce di età dell'animale (lattonzolo, suino, verro e scrofa) determinano, in base alle sue dimensioni, il periodo di frollatura in frigorifero: dai 3 agli 8 giorni.

Del cinghiale sono ricercati *carrè*, *costolette* e *cosciotti* da cuocere alla griglia oppure arrosto. Del cin-

giale giovane, *carrè* e *costolette* sono le parti più indicate per essere rispettivamente cotte in forno o alla brace, mentre il resto è preferibile cucinarlo in umido.

Il cinghiale adulto, dopo la marinatura, risulta al meglio preparato in padella o in umido.

La marinatura, che può durare anche 48 ore, funge da frollatura.

Come ogni altra selvaggina surgelata, anche il cinghiale è più gustoso cotto in umido rispetto ad altre preparazioni. Il cinghiale ha anche determinato una nuova razza accoppiandosi con il *suino nero* dei Nebrodi o col *suino domestico*. Questo ibrido, che vive abbondantemente e numeroso nelle Madonie, dà una carne particolare da attribuire all'ambiente, al paesaggio, all'altitudine, al sole che si trova nella nostra Provincia.

Soprattutto per i suini che vivono nelle montagne delle Madonie, la libertà di muoversi fa sì che la carne di questi animali risulta veramente saporita.

Questi animali amano la libertà, altrimenti, se tenuti in luoghi chiusi s'immalinconiscono, si ingrassano e la carne perde di sapore, diventa di stoppa, perciò il luogo libero in cui vivono è importante.

Le carni risentono non solo delle essenze aromatiche dei pascoli, ma anche dell'aria asciutta e ventilata dei rilievi che consente la loro perfetta maturazione.

Un tempo, quando era consistente la popolazione rurale, in ogni casa di campagna si allevava o si catturava qualche ibrido di questi e le carni venivano destinate al consumo familiare.

Questa carne suina viene usata per tante specialità come il sugo di maiale, per arrosto (le costate, le fettine, la pancetta), per fare i salumi, per fare le salsicce, per fare involtini, per fare la gelatina, per fare il lardo, per fare lo zampone, addirittura viene cucinata anche la coda.

Il suino nero

Animale più minuto di mole del cinghiale, anche il suino nero in cucina è ricercatissimo per le sue qualità organolettiche. La sua alimentazione, per quanto possibile, deve avvenire esclusivamente con pascolo naturale; nel caso in cui la produzione di *castagne* e di *ghian-de* non dovesse essere sufficiente per l'ingrasso si può alimentare con cereali e legumi tipici locali.

Vincenzo Cuccia

La Sicilia dei formaggi

a cura di Ignazio Maiorana

Forme e sbocchi del Siracusano

Per conoscere sapori e fragranza della multiforme e variegata quantità di formaggi artigianali occorre degustarli. Solo allora si può riuscire ad entrare nel creativo e salubre mondo della caseificazione siciliana.

Nella Piana di Lentini (SR), l'«oro» della Pinzirita

Questa parte di territorio compresa nella Piana di Catania è vocata all'allevamento ovino. Ci sono consistenti greggi i cui proprietari non si perdono nell'inseguimento della genetica e dell'alta produzione. A loro interessa caseificare e fare un buon prodotto, 50 pecore in più o in meno per loro non fanno molta differenza sul piano dell'organizzazione aziendale. L'adeguamento dei loro caseifici alle norme CE, un fuoristrada, il telefonino e qualche tettoia in più per le pecore fanno la differenza con l'antichità. Dunque la base aziendale oggi è un andirivieni di commercianti: cercano agnelli e formaggi. La contrattazione avviene tra una "gettata di caglio" e una "sbroccata di pecore", tanto per esprimerci con i termini dei pastori.

È il dr. Salvatore Apollo dell'ARAS di Siracusa, esperto di arte casearia, a farci scoprire questo frammento di pastorizia siciliana. Nel 2001 un corso per caseari tenuto da lui ha dato buoni risultati: i fratelli Giuseppe ed Alfio Coco (nella foto in alto col padre e col dr. Apollo) lo hanno frequentato insieme ad altri allevatori. Nel 2004, proprio in territorio di Lentini, i Coco realizzano il primo caseificio della nuova scuola dell'ARAS. La loro specialità è il Pecorino siciliano col pepe. Lavorano sodo e vendono tutto il prodotto. Vigile sull'attività, ma a debita distanza, l'anziano padre Salvatore che ancora dà una mano ai figli dove occorre. Qui si munge ancora manualmente. Le pecore passano una ad una dal "vadile", un semplice congegno metallico funge da autobloccante. I Coco sostengono che si impiega lo stesso tempo che con la mungitura meccanica e che c'è qualche altro vantaggio in più: "Lo stato di salute di ogni animale è giornalmente sotto controllo, inoltre si risparmia energia elettrica ed acqua per la tenuta dell'impianto". Comunque sia, non è uno scherzo mungere ogni giorno fino a 750 pecore Pinzirite. Terminata questa operazione di buon mattino, l'ex-



tracomunitario e un cane addestrato portano le pecore al pascolo. 130 ettari di terra a disposizione, in parte seminativo e in parte terreno a riposo. Un gruppo di pecore gravide si assolicchia facendosi beccare in mezzo alla lana da bianchi di uccelli acquatici migratori che assomigliano a dei piccoli aironi. La loro simbiosi è perfetta e anche loro, insieme all'Etna innevato sullo sfondo, fanno paesaggio. (foto a fianco) I fratelli Coco stagionano il formaggio (8 mesi). Il Pecorino non è DOP ma si vende e piace lo stesso ad un mercato aperto. La buonissima ricotta fresca ha le ali e vola nelle pasticcerie e nei centri alimentari.



Limitrofa a questa azienda ce n'è un'altra con uguale tradizione e impostazione produttiva della precedente (le pecore qui a fianco). È gestita da altri due fratelli Coco, Salvatore e Ignazio, cugini di Giuseppe e Alfio. Allevano

600 pecore Pinzirite e alcune di razza Valle del Belice in 50 ettari di terra e mungono manualmente. In estate l'alimentazione per gli ovini è costituita soltanto dalle ristoppie rimaste dopo la mietitura del grano. Strutture aziendali semplici, modeste. Il caseificio aziendale di Salvatore e Ignazio Coco è stato il primo ad ottenere il bollino CE in quel territorio. I due fratelli vendono direttamente il pecorino fresco e stagionato. Col furgone lo vanno a distribuire in giro.

Filadelfo Cristaldi, sempre a Lentini, (nella foto a destra con i suoi collaboratori) alle-



Mangiare formaggio fa bene alla salute

Il formaggio contiene, certamente, acidi grassi saturi. Ma anche a tal riguardo, le ultime scoperte scientifiche sfatano un altro mito. «Da anni non si fa che ripetere che i grassi saturi di origine animale sono dannosi alla salute. Oggi sappiamo che lo sono, ma non in assoluto, bensì solo oltre un certo livello. Anzi, da qualche anno sappiamo che il nostro organismo non li sintetizza in quantità sufficiente e che una certa quantità, lungi dall'essere nociva, è addirittura essenziale per un corretto metabolismo. Una dieta che li escluda completamente, in maniera radicale, come è andato di moda in passato, è quindi da considerarsi controproducente, soprattutto se sono costituiti da acidi grassi omega 6 come l'acido linoleico». Morale della favola: chi nei trascorsi anni si è privato del formaggio per tenere a bada il livello di colesterolemia nel sangue si è inflitto un'inutile privazione.

Mangiarlo, come confermano le ultime scoperte, fa bene alla salute. Oltre a essere ricco di calcio e proteine, il formaggio è fonte insostituibile di una molecola particolarmente benefica, l'acido linoleico coniugato (CLA). Si tratta di una molecola estremamente versatile, capace di proteggerci dall'insorgenza di tumori e dallo sviluppo di arteriosclerosi, di stimolare alcune funzioni immunitarie e perfino di migliorare il profilo glicemico dei malati di diabete di tipo 2.

Ma, attenzione, non tutti i formaggi sono uguali! Gli ultimi risultati dell'équipe di Banni mostrano chiaramente che il tipo di allevamento influenza profondamente il prodotto sotto il profilo nutrizionale. Il contenuto in CLA, in modo particolare, dipende strettamente dalla dieta del ruminante. «Il massimo della concentrazione di CLA nel formaggio, e quindi anche dei benefici per la salute, si ottiene quando l'animale è lasciato libero di pascolare e di nutrirsi di sana erba fresca» spiega Banni. «In quel caso il CLA può arrivare a costituire fino al 4% della materia grassa. Questa percentuale scende, invece, a valori nettamente più bassi (compresi tra lo 0,5 e l'1%) se si prendono in esame formaggi ottenuti con procedure più industriali».

Generalmente i formaggi di capra e pecora sono quelli a più alto tenore di CLA, ma esistono anche vari esempi di formaggi di latte vaccino che smentiscono questo fatto. «Se si obbliga la vacca a seguire una dieta particolare, si può arrivare addirittura ad un tenore in CLA dell'8%!».

Il formaggio ottenuto dal latte di animali alimentati al pascolo rappresenta una fonte di acidi grassi coniugati e in particolare di ALA (acido alfa-linolenico; C18:n3). Consumare prodotti con alto piuttosto che basso contenuto di ALA significa assicurare un effetto protettivo nei confronti delle più gravi patologie cardiache.

Il consumo di formaggi prodotti con animali al pascolo, quindi, è alla base del cosiddetto "paradosso svizzero". Mentre il "paradosso francese" spiegava con le proprietà protettive del vino rosso la strana bassa incidenza di malattie cardiache nella popolazione francese "ghiotta" di grassi animali, il "paradosso svizzero" spiega che è il formaggio stesso a rappresentare un elemento di protezione... purché sia di pascolo.

va 900 pecore Pinzirite in 280 ettari. Anche qui il caseificio aziendale è in produzione continua. Il Pecorino non giace nei magazzini, abbiamo potuto fotografare soltanto quello del giorno prima e la ricotta della mattina. Questo tipo di aziende fanno economia nella zona. L'attività selettiva lascia a desiderare e i gruppi di monta con arieti iscritti sono ancora "fantascienza". Tuttavia l'ARAS li segue da vicino, li incoraggia a migliorare, a trovare il modo per ridurre i costi e la mano d'opera, ad adottare tecniche di allevamento migliori. Anche per i nostri tecnici non è facile penetrare nella logica antica e nell'orgoglio dei pastori. Laddove l'hanno spuntata è stato un passo avanti in favore degli allevatori e

una soddisfazione in più per chi lavora con successo. Il presidente del Consorzio provinciale allevatori di Siracusa, l'ing. Salvatore Curcio, ha voluto che noi puntissimo l'obiettivo fotografico e la penna su queste realtà appena raccontate. Ne è valsa la pena.

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

La Sicilia dei formaggi

a cura di Ignazio Maiorana

Forme e sbocchi del Ragusano

Per conoscere sapori e fragranza della multiforme e variegata quantità di formaggi artigianali occorre degustarli. Solo allora si può riuscire ad entrare nel creativo e salubre mondo della caseificazione siciliana.

Le macchine a 4 capezzoli

Dalle pecore di Lentini passiamo ora alle vacche da latte. Ci spostiamo nel Modicano (RG) guidati dal dr. Giuseppe Cannizzaro dell'ARAS di Ragusa. C'è un tempaccio che non favorisce l'uso della nostra macchina fotografica, ma dà acqua benedetta ai pascoli, all'agricoltura in generale. Quando piove in Sicilia è manna dal cielo. E noi, come gli allevatori, non temiamo le avverse condizioni meteorologiche, siamo abituati a stare con i piedi nel fango e nel letame, come loro conosciamo il gelo della campagna e l'afa infuocata. Dunque si lavora lo stesso, si procede.

Giungiamo così ad un altro caposaldo della famiglia. In territorio di Modica visitiamo l'azienda dei fratelli Vincenzo, Alessandro e Gianluca Sudano: 70 bovine Frisone e Pezzate Rosse, 60 pecore da carne e 50 maiali, 48 ettari di terra. Le vacche hanno una produzione media di 25 litri di latte al giorno. Macelleria e caseificio aziendali sono lo sbocco dei prodotti aziendali. Il padre Salvatore si occupa della caseificazione; lavora con metodi antichi ma con l'igiene moderna. Qui si conferisce l'80% del prezioso liquido bianco a "Ragusa Latte" per la produzione del Ragusano DOP, la rimanente parte si caseifica e si vende in azienda stessa. Il bancone di vendita diretta aziendale, curato da Alessandro e dalle donne della famiglia, espone e propone provole affumicate e non, caciotte aromatizzate, ricotta fresca, salsiccia secca, salumi e carne, il tutto confezionato sottovuoto. È probabile che fra qualche tempo l'azienda

differenzierà la produzione casearia con l'apporto di latte ovino. Da queste parti non

si usa, ma è un espediente che incontra il massimo gradimento del gusto dei consumatori che, in numero sempre crescente, vanno in giro per le campagne in cerca di prodotti locali autentici, di qualità.

Qualche chilometro ancora in territorio di Modica per raggiungere l'azienda di Orazio Puglisi e del figlio Carmelo (nella foto in basso), 45 ettari di terra e strutture aziendali comode. Qui si allevano, in stabulazione libera alternata al pascolo, 60 vacche Brune in selezione (nella foto a destra) che tengono una media di 25 litri di latte al giorno. Si fa fecondazione artificiale con i piani di accoppiamento suggeriti dall'ANARB. Anche qui la parola d'ordine è il "Ragusano", il formaggio ibleo conosciuto in tutto il mondo. Il 50% della produzione latte va alla "Ragusa Latte", il resto si caseifica e si vende in azienda stessa.

Premia questa strada dei formaggi, è una delle più solide ragioni che fa resistere la zootecnia, che fa incontrare direttamente produttore e consumatore, il piacere del gusto e la salubrità. Presi per la gola molti gitanti della domenica colgono l'occasione per far conoscere ai bimbi il

mondo degli animali, i suggestivi paesaggi naturali, quello sterminato cielo azzurro che in Sicilia non è bucato dalle ciminiere e quel verde verde verde sotto il sole. Anche questo ruolo va ascritto all'allevatore, oltre che quello di custode dell'ambiente.



Bozzetti iblei

di Carmelo Di Pasquale

L'asino Ragusano



Oggi si può asserire che c'è stata una vera riscoperta dell'asino e per quello che ci riguarda da vicino di quello Ragusano. Questo animale era scomparso quasi del tutto dalle nostre campagne, visto che tutto veniva fatto con i trattori. Si pensava che si potesse fare a meno non solo dell'asino, ma di tanti animali che, per tanto tempo, ci erano stati utili compagni di vita. Oggi, fortunatamente, cominciamo a renderci conto che ogni essere vivente, animale o vegetale che sia, possiede un valido motivo che giustifica la sua esistenza. Si sente parlare di biodiversità della conservazione di ceppi autoctoni che hanno fatto parte integrante di un territorio, che si sono selezionati nel tempo, per inserirsi, perfettamente, nelle caratteristiche geografiche e climatiche di un particolare ambiente.

L'asino, in particolare quello ibleo, è stato utilissimo sia come animale da lavoro, da soma o da tiro leggero e come padre (il maschio intero, non castrato) di valenti muli che hanno fatto la storia del nostro esercito nei corpi di artiglieria di montagna e degli alpini. Era destino che questo splendido quadrupede non scomparisse. Oggi, infatti, si sente parlare di onoterapia, si constata che il latte d'asina costituisce un alimento nutrizionale e curativo per l'infanzia affetta da allergia ad altri tipi di latte e specialmente a quello vaccino. Ben tornato, allora, amico asino; scusaci tanto se, molto frettolosamente, ti avevamo considerato inutile e superato!

Oggi al bambino piace accarezzare il tuo piccolo, considerandolo il più bel cucciolo domestico, e vuole affondare le mani nel suo morbidosissimo vello. L'uomo che passa molte ore chiuso in ufficio, che è stressato dalla velocità degli eventi, trova rilassante contemplare gli asini al pascolo o quando qualcuno di essi si rotola per terra automassaggiandosi, incurante di tutto ciò che lo circonda.

Oggi abbiamo la fortuna di vedere l'asino inserito in una comunità di 150 esemplari tutti iscritti al Registro anagrafico. Basta recarsi in contrada Pozzi, nell'azienda di Saro Leggio, a pochi chilometri da Ragusa, e si può assistere alla mungitura ed assaggiare il latte dal gusto delicatissimo, studiare l'asino nei suoi movimenti naturali, nelle sue abitudini, constatare che non è meno intelligente di altri animali come si è creduto per tanto tempo chiamando somaro chi non rendeva nello studio. Si può fare una passeggiata con il carretto siciliano trainato da una bella asina, o cavalcarne una bardata e ciò ci riporta indietro nel tempo e ci fa entrare in contatto con una natura dalla quale ci si allontana sempre più per assecondare i moderni ritmi di vita.

Vorremmo che qualcuno che può "più di noi" ci aiutasse a conservare questi segmenti di vita bucolica che ci legano al passato e che non ci fanno dimenticare che la cultura contadina in tutte le sue sfaccettature serve a renderci più sereni e ad accettare, con pazienza, gli innumerevoli inconvenienti che ogni giorno si è costretti ad affrontare.



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

Speciale Pezzata Rossa Italiana di Ignazio Maiorana

La duplice attitudine nel Palermitano



na assicurano reddito a più famiglie. La selezione in questa azienda ha raggiunto livelli considerevoli al punto da commercializzare un buon numero di animali giovani per allevamento. Non è escluso che da quest'azienda (*animali e prodotti nelle foto a sinistra*) partirà un carico di animali da esporre in mostra alla prossima edizione della Fiera Agricola Mediterranea di Ragusa.

L'allevamento Margiotta e il toro caponucleo



Il nostro itinerario per far conoscere i nuclei selezionati di bovini iscritti al Libro Genealogico della razza Pezzata Rossa Italiana in provincia di Palermo comincia con l'azienda di Giuseppe Margiotta e dei figli Paolo e Fabio, due ragazzi bene intenzionati a proseguire nella lunga tradizione di famiglia nell'allevamento. Siamo in territorio di Corleone, lontano dalle grandi vie di comunicazione, dove le piccole arterie tra i terreni agricoli spesso sono dilaniate da frane. Estesi seminativi e colline senza alberi, sullo sfondo la montagna di Rocca Busambra. Tuttavia in queste zone si fa buona agricoltura, si incontra qualche agriturismo e si vedono fattorie e animali ovunque. C'è dunque economia. "L'Associazione allevatori fa la sua parte per rendere tecnicamente migliori gli allevamenti", dice il controllore zootecnico Giulio Calabrese che lavora da anni in questi territori.

Nel 2001 l'azienda dei Margiotta ospitò il primo Meeting della Pezzata Rossa in Sicilia. Allora raccontammo l'evento con la curiosità verso una razza ancora non molto conosciuta nel Palermitano. La duplice attitudine di questa bovina (da carne e da latte) pone gli allevatori a cavallo tra due indirizzi di mercato che all'occorrenza diventano flessibili e orientabili a convenienza. Il servizio su *Sicilia Zootecnica* fece breccia, convinse. E subito dopo fu un susseguirsi di acquisti di giovenche, ci riferivano via via da Udine gli esperti di razza dell'ANAPRI. Ci fu un'impennata dei numeri in Sicilia e la razza continua a diffondersi, a differenza di altre. Così l'azienda Margiotta mantiene il livello di qualità e vende giovane bestiame selezionato ad altri allevatori. Con 37 fattrici allevate al pascolo nel seminativo il bilancio aziendale tiene bene. Conferisce latte a "Progetto Natura" di Ragusa e utilizza tori del centro genetico di Udine. Niente fecondazione artificiale, "i miei ragazzi sperano in un corso per operatori laici nel Palermitano", dice Giuseppe Margiotta.

Qui c'è un futuro interessante, considerato che l'allevatore ha provveduto alla rimonta della sua famiglia: due figli maschi giovani e volenterosi sono una ricchezza. Si può investire. Chissà che non spunterà anche un caseificio, prima o poi.

Il nostro viaggio prosegue tra i monti Sicani, guidati dal capocontrollore Vito Tusa. Lui crede molto a questa razza; è diventato esperto e fa le valutazioni morfologiche.



Tusa ci accompagna nell'azienda di Salvatore Bruscatto a Vicari; anche qui troviamo una realtà a senso unico e a duplice attitudine: solo Pezzata Rossa. In maniera convinta. 50 fattrici in 70 ettari di terreno e lavoro di selezione con tori del centro genetico di Udine. "Se ne rendono ancora disponibili qualcuno me lo compro", dice l'allevatore che intende cambiare spesso la linea di sangue all'allevamento. Il suo caseificio produce dell'ottimo formaggio a pasta filata (*nella foto a sinistra*) che commercianti e clienti singoli vanno a ritirare direttamente in azienda. Non capita di rado che gruppi di gitanti vi si rechino per degustare la ricotta calda. Bruscatto alleva tutte le vitelle femmine, mentre i maschi vanno in allevamenti indigeni da migliorare. In quanto al latte c'è una produzione soddisfa per



qualità e resa.

La fedeltà alla Pezzata Rossa Italiana si accentua sempre più in un altro consistente allevamento a Castronovo di Sicilia, l'azienda Leto. Un'altra roccaforte della duplice attitudine con 72 fattrici, 15 manze e 40 vitelli, due tori del centro genetico in 65 ettari di terra. Una media di 20 litri di latte al giorno per ogni vacca. Qui tutto quello che si produce termina con la vendita diretta. Caseificio in azienda e macelleria a S. Stefano di Quisqui-



tano con voi? Amiche e compagne vi tengono a distanza?, chiediamo ad Andrea. "Questo succedeva nel passato, le donne scappavano al profumo del letame", interviene suo padre. "Sì, è vero. Oggi le ragazze vengono attratte dalla figura dell'imprenditore della campagna, questo tipo di vita genuina immersa nella natura incuriosisce e coinvolge di più perché ci sono migliori condizioni di vita e di lavoro in agricoltura", risponde Andrea.

La tendenza ad allevare Pezzate Rosse si estende a macchia d'olio. È di qualche mese fa la scelta di Giovanni Gattuso, sempre a Castronovo, dalla cui azienda siamo passati durante il nostro percorso. Ha acquistato 20 manze gravide iscritte al Libro Genealogi-



co; già 10 hanno partorito (complessivamente 5 femmine e 5 maschi, *foto in alto*). In azienda Gattuso alleva anche 500 pecore di razza Valle del Belice. L'obiettivo è un caseificio. "Ripassate quando saremo a pieno regime - ha suggerito -, vedrete cosa so fare!".

Dulcis in fundo - quel giorno - per il nostro giro. La meta di chiusura è Alia, nell'azienda agrituristica Villa Dafne di Antonino Muscarella. Ci accoglie il figlio Giuseppe, 23 anni, agronomo, membro del Comitato tecnico centrale dell'ANAPRI su segnalazione dell'ARAS. La loro esperienza con la Pezza Rossa inizia nel 2004 con l'acquisto di 12 manze gravide. In questa azienda, oggi si registra una consistenza di 30 fattrici, di 8 manze e di 13 vitelle da rimonta; gli animali si riproducono solo mediante fecondazione artificiale con seme di tori provati e programmi di accoppiamento consigliati dall'ANAPRI. Inoltre l'azienda alleva alcune centinaia di pecore Valle del Belice e Comisana con arieti iscritti. I formaggi del caseificio aziendale e le carni dell'allevamento vengono consumati nel-



La CUNISUD A S. Cipirello (PA)

Servizio di Ignazio Maiorana

Fecondazione strumentale e sviluppo intensivo della conigliocultura

Questa realtà zootecnica nella Valle dello Jato, che alleva 1.500 fattrici in produzione e macella 800 animali ogni settimana, costituisce la roccaforte dell'allevamento del coniglio in Sicilia. Sul piano genetico la CUNISUD è un Centro di moltiplicazione e selezione dei conigli voluto dall'ARAS e accolto dall'ANCI, attraverso la quale partecipa all'attività del Libro Genealogico. L'azienda è convenzionata con la Facoltà di Agraria di Palermo.

La qualificazione di quest'azienda nell'ambito genetico è anche legata alla passione di un operatore come il dr. Piero Costa che si occupa del prelievo del seme e della fecondazione strumentale in azienda. "Il prelievo nei riproduttori maschi - spiega Costa - viene fatto una volta a settimana mediante vagina artificiale in vetro sterilizzabile. Con una sola eiaculata di medio dosaggio si possono fecondare 20 fattrici. I conigli maschi vengono addestrati e sottoposti all'operazione di prelievo del seme. Il successo e l'abilità del tecnico trovano però maggiore facilitazione se il prelievo avviene in un ambiente tranquillo, cioè in assenza di stress dell'animale, e in condizioni sanitarie ottimali del coniglio. Poi il seme - aggiunge l'operatore - viene periodicamente analizzato con attrezzatura specifica per escludere la presenza di patologie trasmissibili sessualmente. I parametri tenuti in considerazione nell'analisi del seme sono il volume, il colore, l'aspetto (presenza o meno del tappo mucoso, di tracce ematiche o di urina), la vitalità, la resistenza e la numerosità di spermatozoi. Il materiale utilizzato nell'intervento di fecondazione è monouso per evitare la trasmissione di patogeni. Il seme va mantenuto ad una temperatura di 34 gradi °C in ambiente termicamente



Pietro Costa e Paolo Intravaia nell'allevamento

controllato. L'individuazione dell'estro della coniglia è visibile dal colore rosso intenso della sua vulva. Allora si può intervenire con la fecondazione". Secondo i dati rilevati dal dr. Costa, la media annuale di fertilità dell'allevamento è del 78%.

Qui vengono allevate tre razze italiane, la Bianca, l'Argentata ed anche la Colorata che danno ottimi soggetti incrocio in F1 destinati alla riproduzione di fattrici resistenti, longeve, con alta prolificità ed elevato numero di piccoli svezzati.

Il coraggio... del coniglio

La conigliocultura siciliana - afferma il titolare della CUNISUD, Paolo Intravaia - vanta poche realtà peraltro ancora disorganizzate. Sappiamo che l'ARAS ha già avviato azioni tecniche per le aziende in selezione per essere in Sicilia anche per altri allevatori di conigli un punto di riferimento associativo; il ruolo di motore di propulsione del settore potrebbe essere svolto proprio dall'ARAS. Il nostro auspicio è quello di poter creare nella prossima primavera un incontro di tutta la categoria e dei tecnici del settore, un Meeting qui nella nostra azienda. Un evento a cui vorremmo dar luogo con la collaborazione dell'ARAS e dell'ANCI al fine di confrontarci sui problemi della conigliocultura e iniziare una campagna di promozione e di consumo del prodotto. La genetica - aggiunge Intravaia - è la vera bandiera di questo tipo di allevamento".

Gli attuali sbocchi di mercato della CUNISUD sono in Sicilia e a Malta, ma la produzione non è sufficiente a soddisfare le esigenze della nostra regione. Dunque c'è spazio per altre realtà produttive. "Con le strutture che abbiamo - dichiara ancora Paolo Intravaia - produciamo al massimo delle nostre possibilità. Il nostro scopo iniziale era quello di assicurare il miglioramento genetico (cosa che si è verificata, dal momento che siamo diventati ufficialmente centro di propagazione dell'ANCI per il sud Italia e le isole), di assicurare la produzione di riproduttori, non animali da macello. Purtroppo succede oggi che per la carenza di richieste di riproduttori del buon patrimonio genetico vada a riempire le tavole dei consumatori e non l'attività di mi-



gioramento selettivo. Ecco perché facciamo appello al mondo istituzionale e tecnico perché curi maggiormente questo comparto agricolo ma anche per darci una mano nel diffondere la conoscenza di realtà come questa, tecnicamente giunta ai più alti livelli in Sicilia e nel Meridione. Noi stiamo facendo la nostra parte - conclude Intravaia - e la faremo ancora. Non a caso il nostro desiderio è quello di ospitare qui in azienda l'istituzione di un Centro seme per la diffusione genetica. Questo contributo al mondo della conigliocultura vorremmo offrirlo volentieri con il supporto del sistema allevatorio".

7

Speciale Pezzata Rossa

l'agriturismo. A parte la qualità genetica del patrimonio zootecnico su cui vigila Giuseppe (qui nella foto) che ha seguito un corso per esperti PRI, abbiamo apprezzato la chiarezza di idee del giovane agronomo che attendono alla valorizzazione della razza bovina allevata. Infatti Giuseppe sta pensando di promuovere iniziative per l'ulteriore affermazione di questo tipo di scelta allevatoriale: quella di creare un appuntamento fieristico riservato all'esposizione di sola Pezzata Rossa e relativi prodotti presso il nuovo foro boario sor-



zione che dia possibilità di confrontarsi tecnicamente sulla genetica e sullo sviluppo economico del settore. "La genetica - dichiara Giuseppe Muscarella - qui da noi soffre anche per la carenza di operatori di F.A. e lo scarso numero di vitelle iscritte. A tal proposito ci stiamo muovendo con il Comune di Alia con la collabora-

zione dell'ARAS perché ospiti un corso per operatori laici. Ho notizia che il sindaco del centro, Todaro, un veterinario, si è dichiarato disponibile a finanziarlo".

zione dell'ARAS perché ospiti un corso per operatori laici. Ho notizia che il sindaco del centro, Todaro, un veterinario, si è dichiarato disponibile a finanziarlo".

Ignazio Maiorana

Bollettino commerciale

Inviare i vostri annunci a: siciliazootecnica@arasicilia.it

Servizio gratuito offerto alle aziende assistite dall'ARAS

1- VENDONSI, in Corleone (PA), torelli, manzette e vitelli scolostrati di razza Pezzata Rossa, iscritti al LG (Az. Margiotta, tel. 333 4309494 - 339 1997880).

1- VENDONSI, in Castel di Judica (CT), vacche, torelli e manze di razza limousine iscritti al Libro Genealogico (Az. Emilio Cocimano, tel. 348 4783564).

2- VENDONSI, per cessazione attività, n. 340 ovini di razza Comisana. (Gian Luca Pannocchietti, Rosolini - RG - Cell. 3342305204).

Sicilia
Zootecnica

Mensile
dell'Associazione Regionale
Allevatori della Sicilia

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

Autorizzazione del Tribunale di Palermo n. 9 del 16-7-1974

Iscrizione n. 11375 al Registro degli Operatori della Comunicazione

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

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

In questo numero:
Vincenzo Cuccia,
Carmelo Di Pasquale, Rosario Di Raimondo,
Manuela Laiacona, Amerigo Salerno

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

Sito internet: www.arasicilia.it

Scriveteci! e-mail:
siciliazootecnica@arasicilia.it

Abbonamento
annuo: 13,00

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

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

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