



35° ANNO, n. 11
DICEMBRE 2009

Sicilia Zootecnica

*Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente*



Mensile zootecnico e agroalimentare
dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia



Ragusa: "Latte degli iblei, latte degli dei"



Notti bianche... bianco latte. D'Autore!

di Ignazio Maiorana

**Le strategie
dell'Associazione italiana
allevatori nelle parole del pre-
sidente Nino Andena**

**Il vero valore
aggiunto
è l'origine ita-
liana
dei prodotti**



Il vento sta cambiando, c'è fermento nel mercato del latte e se tutto va come auspichiamo – dice Nino Andena, presidente dell'A.I.A., a margine dell'assemblea di fine anno dell'Associazione tenutasi a Roma – potremmo chiudere il 2009 con qualche positiva notizia per gli allevatori. Di certo abbiamo tutti voglia di metterci alle spalle un anno da dimenticare e ripartire con un'attitudine positiva, perché se nel 2010 non la smetteremo di rimetterci per ogni litro di latte prodotto, la situazio-

3

Dal 18 al 20 dicembre, nella piazza Libertà del capoluogo ibleo ha avuto luogo "Aspettando Cheese Art" una manifestazione organizzata dal Corfilac di Ragusa cui hanno dato adesione l'Associazione regionale Allevatori e le organizzazioni di produttori Ragusa Latte e Progetto Natura, il Comune di Ragusa e la Regione Siciliana. Tra i gazebo allestiti nella piazza è stato possibile degustare il genuino latte ragusano, i formaggi e altri prodotti della caseificazione. La regia del prof. Giuseppe Licitra, presidente del Consorzio regionale filiera lattiero-casearia, è risultata impeccabile per la buona articolazione della manifestazione stessa.

Lo spirito dell'iniziativa è stato quello di coinvolgere e sensibilizzare i consumatori, attraverso una forte azione mediatica, al consumo dei prodotti locali e, soprattutto, del latte fresco crudo o pastorizzato munto a pochi chilometri di distanza. In tal senso si sono adoperati i giovani allevatori che vestivano una maglia bianca con la scritta "Latte d'autore". Loro stessi si sono recati in quei giorni presso i supermercati ragusani a proporre il latte delle loro vacche, a chiedere ai consumatori se sapessero la differenza tra il latte UHT e quello fresco, se conoscessero l'origine del latte venduto dalla grande distribuzione. È venuta fuori una grande con-

fusione. Nell'ignoranza del consumatore le multinazionali offrono latte morto a prezzi superiori rispetto al distributore automatico del latte fresco di origine locale piazzato in vari centri, o a quello di prima pastorizzazione venduto dal negoziante. Pare che l'azione sia servita a far prendere coscienza a molti consumatori. L'orgoglio di preferire e aiutare l'allevamento del territorio tra la gente non si è ancora assopito. In effetti, in questi ultimi anni si registra un maggior consumo del prodotto locale a km zero, un'inversione di tendenza però ancora lieve.

"Il latte nobile che si distingue rispetto alla massa è quello degli allevatori che si sono dati il marchio *ItaliAlleVa* – ha informato Armando Bronzino, presidente dell'Associazione regionale allevatori della Sicilia –. I nostri buoni formaggi vengono artatamente mescolati con gli altri mentre meriterebbero una presentazione e un posto a parte. Questo i produttori devono pretendere dalla grande distribuzione".

La diretta televisiva *Agrishow 2009* di Video Mediterraneo, condotta brillantemente dal giornalista Salvo Falcone e trasmessa anche via satellite il 18 dicembre, ha dato modo agli operatori del settore e ad amministratori comunali di Ragusa di esprimere il disagio provocato dalla

2

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



La piazza Libertà che ha ospitato la manifestazione; il presepe di formaggio; tra il pubblico i giovani allevatori in maglia bianca con la scritta "Latte d'autore"

Ragusa

"Latte degli iblei, latte degli dei"

1 sofferenza dell'agricoltura locale, mortificata nella dignità e nei prezzi pur offrendo certezza di origine e di qualità. L'allarme della chiusura delle aziende è stato lanciato anche in occasione del convegno di chiusura, tenutosi giorno 20 presso la Camera di Commercio di Ragusa, che ha avuto come tema, appunto, "Il mondo del latte: crisi irreversibile?". Il Comune, le Associazioni di produttori di latte e prodotti caseari del territorio ibleo, l'Associazione Allevatori e le Organizzazioni professionali hanno presentato lo stato di crisi del settore alle istituzioni e al mondo politico regionale e nazionale. A gennaio sarà redatto un piano di emergenza per il superamento della crisi a breve termine, ma anche un progetto a medio e lungo termine che porti ad uno sviluppo serio e reale del comparto lattiero-caseario nel territorio ibleo e siciliano. È intanto necessario incrementare la consegna porta a porta del latte, della mozzarella e dei formaggi. L'allevatore deve presentarsi con la sua faccia a casa dell'acquirente, conquistarne con umiltà la fiducia.

Ma la politica deve fare urgentemente la sua parte: il governo francese – è stato riferito – ha finanziato il settore con un miliardo e mezzo di euro, in Ita-

lia al settore sono stati operati tagli del 48% nella somma destinata agli interventi finanziari, contributivi e strutturali.

Dal Comune di Ragusa il sindaco Di Pasquale e il vicesindaco Cosentini promettono il loro interessamento. Faranno in modo che nelle mense scolastiche si consumino prodotti di origine locale e chiederanno all'ASL che per i pasti negli ospedali disponga la stessa cosa. Pare anche che il Comune intenda far partire da Ragusa un movimento che investa tutta la Sicilia volto a far capire al grande pubblico qual è il problema. È tempo di interventi più seri e profondi rispetto ai contributi erogati; soprattutto niente più litigi per le poltrone ma propositi concreti. Intanto dal presidente del COSILAT, il consorzio che associa le grandi cooperative di allevatori ragusani, parte un messaggio ai produttori: "La prima cosa da fare – suggerisce Gianni Campo – è unificare l'offerta".

"Il COSILAT – ha dichiarato Cascone di Progetto Natura –, lavorerà insieme alle altre cooperative.



Da sinistra: Meli (direttore ARAS), Licitra (presidente Corfilac), Cosentini (vicesindaco), Cavallo (assessore provinciale), Falcone (giornalista), Di Pasquale (sindaco).



Vorrei comunque lamentare qui l'assenza dei deputati regionali invitati. Il mondo della produzione corre più veloce della politica".

Altrettanto incisivo Salvo Petri-glieri di Ragusa Latte: "Sono per la politica del fare: il gruppo di giovani allevatori che si sta muovendo trasmette buone speranze. La progettualità ce l'hanno e qualcosa almeno noi la facciamo, ma i politici cosa fanno?"

"Finiamola col saccheggio dell'industria – tuona Massimo Salinitro della CIA – che paga il latte siciliano quanto in Lombardia. È uno sconcio. Non vogliamo l'assistenza, vogliamo la trasparenza e il rispetto dei produttori!"

"Se non ci aiutate – segnalano in maniera accorata alcuni giovani allevatori – c'è il rischio di perdere tutto quello che i nostri padri e i nostri nonni hanno fatto e ci stanno lasciando".



"La politica è assente – ha spiegato il sindaco Nello Di Pasquale – perché la categoria degli allevatori non fa spaventare nessuno, perché non è credibile in quanto dilaniata dalle beghe delle organizzazioni. Stiamo cercando di ricreare il dialogo e l'unità. Siamo qui con voi per fare qualcosa e non ci fermeremo".

Infine è intervenuto l'assessore provinciale all'Agricoltura, Enzo Cavallo: "La politica regionale in questo momento ci fa paura perché non è attenta alle problematiche dell'agricoltura e della zootecnia. Nel ragusano il settore, proprio perché si trova più avanti che altrove, è sovraesposto alle difficoltà del momento. Un distretto unico regionale per l'agricoltura a Ragusa potrebbe diventare capofila nella regione. Propongo un coordinamento provinciale dei sindaci a cui consegnare le istanze del Comitato permanente per l'agricoltura".

Quel giorno si è stabilito che in data 20 gennaio 2010 avrà luogo a Ragusa la riunione per la firma della protocollo d'intesa del Comitato. Saranno gli allevatori a fare da cabina di regia.

Ignazio Maiorana

Le strategie dell'Associazione italiana allevatori nelle parole del presidente Nino Andena

Il vero valore aggiunto è l'origine italiana dei prodotti

1 ne diventerà veramente insostenibile. Per contro in questi mesi abbiamo avuto modo di vedere quanta importanza abbia oggi assunto l'origine italiana del prodotto, anche se sotto questo profilo il confronto con l'industria alimentare sta diventando sempre più difficile.

Tracciabilità garantita

Ma la considero una prova di quanto spazio potrebbe guadagnare il vero "made in Italy" se togliessimo dal mercato le mozzarelle prodotte con cagliate lituane o i formaggi spacciati per nostrani, quando invece hanno alle spalle migliaia di chilometri.

È un percorso in salita, viste le dimensioni degli interessi in gioco, visto che la sola filiera lattiero-casearia vale 21,8 miliardi di euro (molto più della Finanziaria attualmente in discussione).

E non ci induca in errore il sostanziale miglioramento della bilancia commerciale (abbiamo recuperato 300mila tonnellate in latte equivalente), perché a fronte di una contrazione delle importazioni dobbiamo anche assistere ad un rallentamento dell'export.

La forbice dei prezzi

Quello che invece ci preoccupa è l'allargamento della forbice dei prezzi, che vede gli allevatori perdere costantemente redditività, a fronte di un sistema bancario

sempre più restio a investire nel nostro mondo. Né ci conforta doverci confrontare con una catena del valore in cui il prodotto agricolo vale il 25%, contro il 40% appannaggio dell'industria e il 35% drenato dalla

grande distribuzione. Dati pesanti ai quali dobbiamo aggiungere la continua contrazione del numero di stalle da latte in produzione, passato dalle 182.000 unità del 1989 alle attuali 42.000.



Una riduzione che ha certamente aumentato l'efficienza dell'intero sistema zootecnico nazionale, ma non vorremmo dover assistere ad un ulteriore smantellamento di questo patrimonio, a causa delle importazioni di latte straniero, spacciato per italiano.

Nasce il "Piano longevità"

Su questo punto non ce la sentiamo di derogare

per nessun motivo e intendiamo lavorare sul fronte dell'assistenza tecnica con un progetto che abbiamo denominato "Piano longevità", nato per aumentare l'efficienza del sistema produttivo, migliorare la redditività aziendale, soddisfare le richieste di qualità e sicurezza da parte del consumatore, nonché soddisfare i parametri di sostenibilità ambientale e benessere animale. Stiamo mettendo a punto degli "indici di allerta" in grado di evidenziare tempestivamente i punti critici del ciclo produttivo, con l'obiettivo di aumentare il tasso annuo di riproduzione e ridurre il tasso di rimonta, una strada che porterà ad una ulteriore diminuzione dell'impatto ambientale degli allevamenti.

Senza dimenticare la riorganizzazione del sistema delle Associazioni regionali allevatori e delle Associazioni provinciali allevatori per rendere il mondo Aia sempre più efficiente, senza però perdere l'indispensabile presidio del territorio.

Le sofferenze della carne

Nel mondo della carne bovina la situazione non è certamente migliore. E la preoccupazione è legittima visto che parliamo di un settore che, per quanto concerne la sola componente zootecnica, vale 3,4 miliardi di euro, per un totale di filiera di oltre 15 miliardi di euro, in calo del 5,3% rispetto all'anno precedente. Un comparto che vede l'Italia vincolata a filo doppio alle importazioni di capi da ristallo dalla Francia, una dipendenza che influenza in maniera pesante l'andamento dei prezzi di tutta la filiera. A tutto ciò va aggiunta la contrazione degli acquisti domestici, scesi del 2,1% in volume, un'autosufficienza che si attesta sul

Dichiarazione d'indipendenza.

Italialleva garantisce la provenienza e la qualità dei prodotti di origine animale. Non è figlia delle grandi marche o delle catene distributive. Non serve a produrre tonnellate di inutile carta. È uno strumento creato da AIA, ente morale senza fine di lucro, per dare sicurezza al consumatore e dignità all'allevatore con un patto di lealtà commerciale. È un piccolo bollino che racchiude un grande lavoro di analisi, verifica, crescita professionale. È il sussulto di orgoglio di un mondo zootecnico che vuole aprirsi al mercato in modo pulito, credibile, moderno e indipendente.



62,3% e una redditività in costante dimagrimento.

Il valore di Italialleva

Ecco perché puntiamo su Italialleva, la piattaforma voluta da Aia per garantire l'origine italiana dei prodotti alimentari di origine zootecnica e per dare il giusto riconoscimento al lavoro dei nostri allevatori e dei partner della filiera

agroalimentare e distributiva che condividono con noi gli stessi valori etici. In quest'ottica si inserisce l'initesa siglata nell'ottobre 2008 con Metro, che prevedeva che i prodotti di origine animale venduti nei 48 punti vendita di Metro in Italia fossero targati "Italialleva", un percorso a garanzia del consumatore finale che a tutt'oggi ha dato vita a 13 filiere, suddivise fra il settore carni, latticini e uova, che hanno generato un fatturato complessivo di oltre 21 milioni di euro, con ottime prospettive di crescita.

Un esempio di positiva collaborazione che mostra chiaramente quanto sia importante trovare partner motivati a valorizzare il rapporto con il territorio, in un'ottica di vera filiera.

È su queste basi che guardiamo al 2010 con ottimismo, pur consapevoli che i nostri allevatori dovranno confrontarsi con un mercato sempre più selettivo. Una sfida che non ci spaventa, perché Aia e i suoi associati hanno le carte in regola per essere i protagonisti della scena alimentare".



Operatori di Fecondazione Artificiale

Agrigento

Salvatore Lo Presti 349 3611047-340 8400886
Giuseppe Caracappa 339 6612060

Caltanissetta

Michele Barbagallo 333 3331338

Catania

Antonello Vanadia 338 1465605
Davide Sanfilippo 320 8052699

Enna

Silvana Picone 329.8977312
Salvatore Gagliano 338 1848192
Alessandro Atanasio 320 6897045-349 8631137
Filippo Licciardo 328 3910427
Michele Barbagallo 333 3331338

Messina

Antonino Caputo - 328.1220883
Giuseppe Tumeo - 338.8687894 - 389.9863096

Palermo

Giuseppe Caracappa 339 6612060 Bisacchino
Salvatore Di Bella 339 2720450 Lercara-Castronovo
Filippo Di Carlo 328 8267422 Caltavuturo-Sclafani
Antonino Dinieri 338 4015351 Caltavuturo-Sclafani
Giuseppe Duca 338 1836931 Gangi

Roccapalumba-Alia-Mezzojuso

Francesco Re 328 1334854
Benedetto Giunta 338 6381169

Tonino Mazzola 339 1062167 Collesano-Castelbuono
Giovanni Roppolo 338 1530251 Corleone
Antonino Savi 3 33 6404210 Cinisi-Sancipirello
Salvatore Lo Presti 349 3611047-340 8400886

Castronovo

Ragusa

Ufficio Provinciale ARAS 0932 642522

Siracusa

Giuseppe Carpinteri 330 664516
Claudio Caligiore 368 680248
Aldo Gallo 333 5324378
Roberto Rametta 330 458302
Giuseppe Valvo 339 5670719
Salvatore Verga 339 6129399
Dario Davino 338 4747587
Santi Nicola Uccello 328 8917071

Trapani

Giuseppe Loria 330 380108

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

Verona: l'analisi del prof. Renato Pieri per la prossima Fieragricola

«LA PAC DOVRÀ ASSICURARE I REDDITI DELLE IMPRESE. L'AUMENTO DELLE QUOTE LATTE HA TAGLIATO LE MULTE»

In vista della prossima edizione di Fieragricola, in programma a Verona (4-7 febbraio 2010), abbiamo chiesto di analizzare il settore agricolo al **professor Renato Pieri, direttore dell'Alta Scuola in Economia Agroalimentare dell'Università Cattolica, sede di Cremona**, e curatore, fin dal 1994, anche del Rapporto annuale sul mercato del latte.

Il professor Pieri ha così messo in luce alcuni aspetti dell'agricoltura e dell'economia agricola italiana e mondiale. Ne emerge un quadro per alcuni aspetti da ridisegnare. A partire dalla Pac, la Politica Agricola Comune. «Negli anni '50 bisognava rilanciare produzioni e consumi - osserva Pieri -; siamo partiti con la Politica Agricola Comune che prendeva in mano un'agricoltura disperata, con la fame, dopo la guerra. Già nel '70 si è verificato un surplus di produzione e fino agli anni '90 abbiamo assistito ad un eccesso di offerta».

La Pac deve dunque cambiare, nel solco dell'eco-sostenibilità («requisito che giustifica agli occhi dei consumatori della Ue l'erogazione dei premi aziendali»), ma tenendo presente che «ora serve una sorta di assicurazione sul reddito, non ci si deve basare più sull'assicurare solo le quantità. E serve una certezza di reddito che all'agricoltore non dà il pagamento unico aziendale». D'altronde, secondo il professor Pieri, «il mercato agricolo deve fare i conti con troppe aziende di piccole dimensioni che hanno difficoltà a stare sul mercato. C'è il rischio di chiudere e fallire, anche in Pianura Padana, che con tutte quelle stalle "hi-tech" non può certo considerarsi arretrata o inefficiente».

Il direttore dell'Alta Scuola - nella difficoltà del settore - spezza una lancia a favore del ministro delle Politiche agricole, Luca Zaia. «L'aumento di quote per l'Italia ci permette di non pagare le multe: evitiamo di buttare 150-200 milioni

di euro ogni anno». Certo, servono anche misure ad hoc per rilanciare il comparto, magari prevedendo «incentivi per chi abbandona la produzione, come è avvenuto nella prima metà degli anni '90, calibrando pacchetti di dismissione sui 25-26 centesimi per kg di latte. Così si darebbe una buona uscita e una discreta integrazione al reddito, rendendo più efficiente il settore». Ancora sul latte, Pieri ritiene che gli accordi interprofessionali «debbono essere firmati, perché servono a tutelare i piccoli produttori; i prezzi fissati negli accordi dovrebbero essere indicizzati e legati all'andamento del mercato lattiero-caseario e dei costi di produzione, per una maggiore flessibilità».

Altro scenario, i cereali. Il rally dei prezzi del 2007-2009 sembra lontano e, secondo Pieri, è stato veramente «imprevedibile». D'altronde, osserva l'economista, «con l'aumento del PIL (e dei consumi) di Cina e India e una domanda forte di cereali nella triplice direzio-

ne di "feed, food e fuel" non ci aspettiamo il crollo dei prezzi, innescato dalla crisi finanziaria negli Stati Uniti e nel Regno Unito e rapidamente allargatasi a livello mondiale».

La ripresa dei prezzi delle commodities, secondo Pieri, dipenderà dalla crescita dei prezzi dei derivati dei cereali o dei prodotti ad essi correlati: lattiero-caseari, carne e anche petrolio. Un aumento del prezzo del petrolio al di sopra dei 70 dollari al barile, poi, «darebbe nuovo impulso ai biocombustibili; d'altronde, produrre energia verde sotto la soglia dei 70 dollari al barile non risulta sufficientemente conveniente».

Molti degli aspetti analizzati dal professor Pieri saranno trattati e dibattuti all'interno di Fieragricola 2010 che, come sempre, si candida per essere un'esposizione e un evento fieristico dinamico, ma contemporaneamente un'agorà di riflessione su temi economici, scientifici e tecnici legati all'agricoltura.

Eti-AIA: l'etichettatura delle carni bovine ed i premi alla macellazione

I capi bovini macellati a partire dal 2010, in possesso dei requisiti per usufruire del premio supplementare alla macellazione, beneficeranno degli aiuti previsti dall'articolo 68 del regolamento (CE) n. 73/2009 del Consiglio del 19 gennaio 2009.

L'ARAS, già dal 2005, ha fatto sì che il Programma di Etichettatura delle carni bovine diventasse una realtà anche in Sicilia, infatti ormai da anni è operativo il programma Eti-AIA che vede l'applicazione del Disciplinare volontario di Etichettatura grazie al quale sono state coinvolte oltre 360 aziende ed ammessi a percepire il premio supplementare alla macellazione oltre 9.400 capi.

L'aumento delle adesioni da parte degli allevatori siciliani è stato significativo denotando la convinzione degli stessi di entrare a far parte di un sistema che rappresenta il futuro delle carni prodotte dai nostri allevatori e che non per ultimo permette di entrare in un circuito che consente di percepire degli aiuti economici che non guastano mai.

Eti-AIA è un disciplinare di produzione predisposto dall'Associazione Italiana Allevatori ed autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali che permette agli allevatori di entrare in un circuito di controlli ed assistenza finalizzato all'immissione sul mercato di carne etichettata e tracciata.

Oggi il consumatore è sempre più attento e convinto di scegliere un prodotto "tracciato" piuttosto che uno "anonimo" anche se questo significa, ovviamente, pagarne qualcosa in più.

Con il programma Eti-AIA si vuol far arrivare sulle tavole dei consumatori un prodotto che abbia proprio quei requisiti di salubrità e quelle indicazioni che l'acquirente più attento ricerca.

In Sicilia è attualmente attiva la sola fase della filiera corta, che coinvolge i capi sino all'uscita dall'azienda per macello, ma sono già pervenute richieste da parte di allevatori proprietari di macellerie aziendali di voler attivare anche la filiera lunga poiché essi hanno intuito la possibilità di poter avere, oltre al premio alla macellazione, anche un ulteriore ritorno economico dalla vendita della propria carne tracciata, controllata ed etichettata proprio presso i loro punti vendita aziendali.

I bovini macellati sono infatti "accompagnati" da un certificato di origine riportante tutte le indicazioni relative all'azienda di allevamento, la matricola del capo, il paese di nascita e quello di macellazione, la razza, il ses-

so, l'età, la data di macellazione e l'importante dicitura: "razione alimentare senza grassi animali aggiunti".

La convenienza dell'adesione al Disciplinare Eti-AIA è scontata laddove essa non comporta nessun cambiamento del metodo di conduzione aziendale in quanto si tratta semplicemente di non somministrare ai capi degli alimenti che contengano grassi di origine animale aggiunti, inoltre, è quasi completamente gratuito e consente di accedere al premio supplementare alla macellazione riservato a quei capi avviati al macello ad un'età

compresa tra i 12 e 24 mesi purché allevati in azienda per non meno di 7 mesi.

Infine, aderendo si entra a far parte di un sistema che sarà sicuramente quello del futuro ed attualmente consente di adeguarsi anche ad altre normative quali ad esempio quella sulla tracciabilità dei mangimi grazie alla collaborazione ed alla compilazione gratuita, da parte dei Tecnici dell'ARAS, dei registri dei fornitori oltre a tutta la modulistica prevista.

In materia di premi alla macellazione, l'articolo 68

del regolamento (CE) n. 73/2009 prevede il sostegno per il miglioramento della qualità delle carni bovine con la somma di 24.000.000 euro destinata a pagamenti annuali supplementari a favore dei detentori di vacche nutrici delle razze da carne e a duplice attitudine iscritte ai libri genealogici e ai registri anagrafici. L'importo massimo unitario è fissato in 150 euro per ciascun vitello nato da vacche nutrici pluripare, in 200 euro per ogni vitello nato da vacche nutrici primipare e in 60 euro per ciascun vitello nato da vacche nutrici a duplice attitudine.

Una somma di 27.250.000 euro è invece destinata a pagamenti annuali supplementari a favore dei detentori di capi bovini a condizione che gli animali medesimi siano di età superiore a dodici mesi e inferiore a ventiquattro mesi al momento della macellazione e allevati presso le aziende dei richiedenti per un periodo non inferiore a sette mesi prima della macellazione. I requisiti che devono avere i soggetti per i quali si chiede il premio sono stati specificati sullo scorso numero di novembre.

Gli allevatori interessati ad aderire possono chiedere le informazioni relative al Disciplinare agli Uffici ARAS della loro provincia.

Rosario Di Raimondo

Bollettino commerciale

Inviare i vostri annunci a:
siciliazootecnica@arasicilia.it

Servizio gratuito offerto alle aziende assistite dall'ARAS

1- VENDONSI, in S. Margherita Belice (TP), arieti di razza Valle del Belice iscritti al L.G. (Sezione A e B) con genotipo scrapie resistente (Az. Ovini e Natura, Todaro tel. 339 3464087).

1- VENDONSI, in Calatafimi (TP), vasca refrigerante capacità litri 400 e toro di razza Limousine iscritto al L.G. (az. Giacalone Andrea, tel. 338-1104647 - 0924 952825).

2- VENDONSI, in Petralia Sottana (PA), asini Ragusani d'ambo i sessi (az. Vincenzo Di Salvo, tel. 328 1690534).

2- VENDONSI, in Corleone (PA), 14 asine fattrici e uno stallone iscritti al Registro Anagrafico della razza Ragusana (az. Maurizio La Barba, tel. 368 3542747).

2- VENDONSI, in Ficuzza (PA), giovani stalloni selezionati UNIRE di ottime genealogia, morfologia ed attitudine (all. Emilio Arcuri, tel. 091 8467418 - 338 1539034).

2- VENDONSI, in Cerami (EN), capretti di razza Saanen per allevamento, età 2 mesi (az. agr. AMALTEA, tel. 389 7890635 - 338 8284864 oppure contattare l'ARAS di Nicosia 0935 630500).

2- VENDONSI, in Ragusa, manze di razza Limousine iscritte al libro genealogico (Az. Agr. Emanuele Nobile, tel. 392 1226180).

2- VENDONSI, in Ragusa, torelli e manzette di razza Limousine con relativo certificato genealogico (All. Giuseppe Garofalo, tel. 339 6523807-333 9540520).

Sostenete
la "voce" della
zootecnia siciliana

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

Università di Messina

La qualità delle carni suine L'alimentazione e la genetica

Il Nero Siciliano a confronto col Cerdo Iberico

Un convegno a Messina ha illustrato gli ultimi studi sull'alimentazione dei suini e sulle condizioni pedoclimatiche ottimali per questo allevamento nel Bacino del Mediterraneo. L'incontro è stato organizzato dall'Università di Messina (Dimobifipa, sezione di Zootecnica e Nutrizione animale) il 16 dicembre nell'aula magna della Facoltà di Medicina Veterinaria. L'iniziativa è stata patrocinata dalla Provincia di Messina, dall'ARAS, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale, dal Corfilcarni, dall'Istituto Zootecnico Sperimentale, dall'Ordine dei Veterinari di Messina e Reggio Calabria.

A fare da conduttore quel pomeriggio è stato chiamato il prof. Luigi Chiofalo, decano di Medicina Veterinaria e studioso delle biodiversità autoctone siciliane, considerato il padre del Suino Nero. L'anziano professore ha aperto i lavori con un messaggio di affermazione dell'importanza del Suino Nero nell'ecosistema montano.

L'accostamento di questa razza col Cerdo Iberico è stato tirato fuori dai docenti universitari al fine di offrire all'allevatoria siciliana una conferma del fatto che i suini allevati in *plein air*, sfruttando per la loro alimentazione soprattutto le essenze erbacee pascolative naturali delle zone di montagna, sotto le querce da sughero, nelle ghiaie, producono una carne gustosissima che contiene molti elementi ossidanti, più ricca nella composizione chimica e nella struttura, elementi questi non di poco conto nell'a-



Chiofalo



Zumbo



Liotta

limentazione umana. Una testimonianza diretta sull'esperienza spagnola è stata data dal prof. Ramón Cava López, docente di Scienza e Tecnologia degli alimenti presso l'Università di Extremadura.

Sulla provenienza genetica del Suino Nero siciliano e sulla sua alimentazione si sono espressi i professori Alessandro Zumbo e Luigi Liotta e il dr. Luca Racinaro della Facoltà di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

Nonostante il Nero sia un suino molto antico, soltanto intorno al 2000 viene istituito il suo Registro Anagrafico e si comincia ad operare per la sua selezione che permette agli allevatori di orientarsi nella scelta riproduttiva. Il dr. Amerigo Salerno dell'ARAS di Messina ha fornito i numeri relativi all'allevamento del suino nero in Sicilia che indicano una progressiva diminuzione dei capi di razza pura. Si pensa che questo tipo di suino discenda dal Napoletano e dal Casertano. L'influenza del Regno delle Due Sicilie si vede anche in questo. Con i Romani il Suino nero siciliano era tenuto in grande considerazione. Successivamente,

con gli arabi, questa biodiversità scompare per ragioni culturali e religiose per poi ricomparire piano piano con la scomparsa di quella dominazione. Oggi si spera e si vuole fare in modo che la popolazione suina ritorni ad essere numericamente più consistente anche per evitare l'importazione di capi dall'estero e in particolare dalla Spagna la cui qualità organolettica non è certamente paragonabile a quella del Suino Nero Siciliano.

Una novità nell'alimentazione dei suini viene dal prof. Liotta secondo il quale il rosmarino nell'alimentazione di questo animale migliora il gusto delle sue carni. Infine è stato detto che la tracciabilità molecolare permette di identificare la carne del suino nero per evitare la confusione che porta alla mistificazione in macelleria a danno del consumatore. Infatti proprio l'incertezza dell'origine di queste carni non favorisce lo sviluppo di questo allevamento. La scarsa attività associativa non conduce ad un marketing adeguato.

L'incontro è stato coronato proprio con la degustazione in Facoltà di carne e salumi del Suino Nero Siciliano e con i formaggi tipici del Messinese.

Ignazio Maiorana



San. Giovanni Gemini (AG) La Fiera della Montagna



I relatori

Per la sesta volta, dal 5 all'8 dicembre, il Palazzetto dello Sport della cittadina agrigentina ha ospitato la vetrina dei prodotti agroalimentari e, in particolare, e per la terza volta il Concorso regionale dei formaggi siciliani. I Comuni di San Giovanni Gemini e Cammarata hanno organizzato la manifestazione col patrocinio della Provincia di Agrigento, dell'ARAS e di altre istituzioni della zona. L'occasione è stata propizia per proporre un convegno sulle prospettive del Parco dei Monti Sicani durante il quale si sono alternati sindaci del comprensorio e rappresentanti regionali delle associazioni ambientaliste. Noi siamo dell'avviso che per il mantenimento delle ricchezze naturali e delle tradizioni di un luogo non si può fare a meno della presenza degli allevamenti che da millenni sono garanzia e custodia dell'ambiente.

Quindi favorire l'attività zootecnica è come rendere omaggio ad un Parco da sempre esistente.

Degustazioni di prodotti caseari si sono svolte in questi quattro giorni durante i quali ha avuto luogo la premiazione delle aziende classificate al Concorso regionale dei formaggi siciliani valutati da una commissione di esperti composta da Andrea Bamaz (Maestro assaggiatore ONAF), Massimo Brucato dell'Unità Operativa dell'Assessorato Agricoltura e assaggiatore ONAG, Simone Sangiorgi dell'Unità Operativa di Cammarata, Franco Guarasci dell'Unità Operativa di Agrigento (assaggiatore ONAF), Giuseppe Galvano Unità Operativa di Raffadali (assaggiatore ONAF) e da Mario Liberto dell'Assessorato regionale Agricoltura.

21 le aziende partecipanti al Concorso. Ecco i primi classificati per tipo di formaggi:

Pecorino fresco: Nicolò Consiglio
Pecorino semistagionato: Carmela Barno
Pecorino DOP: Matteo Rizzico
Canestrato semistagionato: Giovanni Russotto
Canestrato stagionato: Giovanni Russotto
Formaggio a pasta filata semistagionato: Liborio Mangiapane
Formaggio a pasta filata stagionato: Liborio Mangiapane

In questi ultimi anni nell'Agrigentino sono notevolmente aumentati i caseifici aziendali che esprimono la loro arte di trasformazione del latte ottenendo degli ottimi e gustosi formaggi. In provincia abbiamo registrato anche la nascita dello stabilimento caseario della cooperativa "Tumarrano" guidata dal dr. Francesco Madonia e che raggruppa decine di produttori zootecnici. È un segnale che fa dilagare il "fai da te" con la vendita diretta dei prodotti, ognuno con la propria storia e un'origine certa che si trova a pochi chilometri di distanza.



Espositori



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

Nell' Agrigentino

La forza della famiglia

Mangiapane... e del buon formaggio

Sretta economia e utilizzazione di ogni risorsa insieme all'antica tecnica allevatoria e casearia possono costituire un punto certo sul piano occupazionale e imprenditoriale come è certo che gli abitanti della zona di produzione devono comunque alimentarsi e andare a fare la spesa. Il circuito è semplice se segue un percorso corretto e di qualità dal produttore al consumatore. Con la crisi economica in corso un'azienda che fa leva sui valori della famiglia riesce a reggersi sulle proprie gambe, anzi a crescere, a migliorare.

Un bozzetto familiare di questo tipo ci è apparso quando siamo arri-



vati in contrada Casalicchio a Cammarata (AG), dove la famiglia Mangiapane in cento ettari di terra alleva 70 bovini di razza Modicana e un centinaio di pecore Valle del Belice con toro e arieti iscritti al



Libro Genealogico della rispettiva razza. L'alimentazione del bestiame è prodotta in azienda, un laghetto collinare permette l'approvvigionamento idrico.

Il capostipite dei Mangiapane è l'anziano Mico che fa il casaro ma non disdegna, quando può, di vigilare sul bestiame e sul resto. La moglie Concetta, come molte donne di campagna, provvede ai bisogni della casa e accudisce tutta la famiglia. Il figlio Liborio e la "rimonta" dei due nipoti maschi (Domenico di 16 anni e Giuseppe di 13) pensano all'allevamento e ai lavori pratici dell'azienda agricola. Ancora la figlia Maria e la nuora M. Carmela si occupano della lavorazione dei prodotti e della commercializzazione nel punto vendita aziendale ed anche fuori del territorio provinciale. L'azienda partecipa spesso alla "Campagna amica" della Coldiretti.

Ma perché i Mangiapane si sono "sposati" con la Modicana? "Perché - risponde Liborio - questa razza bovina ha rappresentato l'economia siciliana per la sua triplice attitudine (latte, carne e un tempo anche lavoro) oltre che per la resistenza. Noi non vogliamo abbandonare la nostra bandiera di qualità dei formaggi e della carne. Seguiamo volentieri le indicazioni tecniche dell'ARAS che ci hanno fatto crescere". Dunque nessun problema di collocazione dei prodotti? "No - continua l'allevatore -, alle vacche in purezza alterniamo il toro da carne, ma le fattrici devono essere rigorosamente di razza Modicana. Così

abbiamo trovato il giusto equilibrio. Il nostro caciocavallo sfonda sul mercato locale e il latte delle pecore lo utilizziamo per fare la richiestissima ricotta fresca. Spero che i miei due figli continuino a studiare per far crescere e migliorare ulteriormente l'azienda. Mi piacerebbe - dice infine Liborio - la costituzione di un consorzio per il caciocavallo palermitano DOP con latte di Modicana e Cini-sara che si allevano in provincia. È un sogno che, sono certo, prima o poi si avvererà".

Ignazio Maiorana



Anagrafe equina

AGRIGENTO ARAS 0922 24662 - 20648
 Abbene Salvatore 328 1424205
 Armato Massimiliano 339 1338585
 Collura Pasquale 333 2022492
CALTANISSETTA ARAS 0934 595040
 Michele Barbagallo 333 3331338
CATANIA ARAS 095.578410
 Sanfilippo Davide 320 8052699
 Gennaro Romina 347 6931712
 Di Mauro Emanuela 349 8843675
 Petralia Liliana 347 5536508
ENNA ARAS 0935 29229 - 20770
 Atanasio Alessandro 320 6897045-349 8631137
 Farina Francesco 330 793009
 Gagliano Salvatore 338.1848192
MESSINA ARAS 090 693849
 Cianò Salvatore 328 9267167

Morabito Domenico 348 7427732
 Parrino Giusy 339 4377684
 Previti Silvestro 339 6373400
 Salerno Amerigo 347 0883408
 Tortorella Antonella 393 9162910
 Tumeo Giuseppe 340 6712179-3292170842
 Zagami Antonino 338 8687894-389 9863096
PALERMO ARAS 091 611483-6129705
 Barranca Francesco 3491837901
 Castiglia Giovanni 328 1329621
 Cirrito Salvatore 328 0369732
 Di Carlo Filippo 328 7132722
 Giunta Benedetto 328 8267422
 Guarneri Gaetano 338 6381169
 3331140503

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

Marretta Giuseppe 338 2461305
 Re Francesco 328 1334854
 Salvo Carmelo 338 4817950
 Schirò Franco 329 9649169
 Zammito Tatiana 328 6162558
RAGUSA ARAS 0932 642522-641961
 Lo Magno Giorgio 337 883768
 La Spisa Michelangelo 339 4554522
 Pancari Gioacchino 335 6665323
SIRACUSA ARAS 0931 69849
 Verga Salvatore 3299195396 - 339 6129399
 D'Avino Dario 338 4747587
TRAPANI ARAS 0923 29462
 Spina Giuseppe 329 3525379
 Monaco Vincenzo 333 8504907
 Molinari Piergiorgio 328 2817358

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

Nell' Agrigentino

di Ignazio Maiorana

La famiglia e la vendita diretta il segreto del successo

I Russotto



Dalla Valle del Tu-

marrano ai Monti Sicani, tra le province di Agrigento e Palermo, non è la prima volta che ci troviamo a raccontare il percorso di realtà imprenditoriali che fanno scuola nel mondo dell'allevamento e della produzione di formaggi.

Ora è la volta dell'azienda di Giovanni Russotto a S. Giovanni Gemini che alleva 30 vacche di razza Frisona Italiana e 450 pecore di razza Valle del Belice in 80 ettari di terra. Da 20 anni Russotto segue la strada della selezione degli animali con ottime soddisfazioni produttive. Sostenuto oggi dalla moglie e dai suoi quattro figli, il caseificio dei Russotto trasforma 300 litri di latte al giorno producendo una varietà di formaggi tra cui il misto di vacca e pecora fresco e stagionato, il fior di latte e della buonissima ricotta fresca. Nell'abitato di S. Giovanni Gemini l'imprenditore ha installato un distributore automatico di latte fresco e dunque contribuisce seriamente, anche con l'alimento allo stato naturale, all'educazione dei consumatori nella riscoperta dell'antico e buon sapore del latte di vacca appena munto che ormai solo in pochissimi casi in Sicilia abbiamo il privilegio di gustare.

Nel 2008 Giovanni Russotto è stato premiato a Saint Vincent al Concorso internazionale dei formaggi semistagionati, uno tra i prodotti dei Monti Sicani che merita più ampia diffusione sul mercato.

Anche se Russotto brilla per senso di collaborazione e nella cultura della reciproca solidarietà tra allevatori, gli sforzi associativi cui ha partecipato per dar vita ad un consorzio sembra non abbiano dato ad oggi i risultati sperati. Tuttavia questa ed altre aziende sono state inserite nel percorso che alcuni anni fa la Regione Siciliana, in quel comprensorio, ha realizzato e definito *Le vie del formaggio*. La campagna di quel territorio ha cominciato a rivitalizzarsi anche di presenze turistiche. È proprio questa una buona strada per l'economia rurale.



I Lo Re

La loro azienda si chiama Saviena e si è organizzata in associazione che dà vita ad una diversificata impresa zootecnica e agrituristica in un centinaio di ettari di terra coltivata a pascolo e seminativo che permette l'autosufficienza alimentare all'allevamento. Sono i fratelli Salvatore, Vincenzo, Enrico e Massimo Lo Re che allevano 40 fattrici di razza Frisona Italiana e 600 pecore Valle del Belice. La fecondazione artificiale per i bovini e gli arieti iscritti al L. G. rappresentano un punto fermo nella genetica per migliorare il bestiame. Il caseificio aziendale trasforma 300 litri di latte al giorno, prodotto dall'allevamento, per la realizzazione di formaggio fresco e stagionato e ricotta di pecora, mentre il latte vaccino viene consegnato ad una cooperativa lattiera locale. Anche questa azienda è inserita nelle *Vie del formaggio* dei Monti Sicani, ma differenzia la propria attività con l'agriturismo (15 posti letto) e un ristorante per 70 coperti che utilizza buona parte dei prodotti caseari e della carne aziendali. Una buonissima cucina mediterranea con cibi genuini



attira i visitatori della ruralità che, grazie a questo tipo di realtà, oggi è sempre meno dimenticata.

Quando si accede in azienda è bello ritrovarsi dinanzi alla stalla, poi al caseificio e poi alle strutture agrituristiche alle quali si giunge da un passaggio artistico all'aria aperta: un viale dove si alternano alberi e sculture in pietra di Paolo Di Piazza che campeggiano sul "Colle dei Venti".



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

Bozzetti iblei

di Carmelo Di Pasquale

La cuntrata

Qualche decennio fa, nel Ragusano, era regola per il massaro dividere la *cabbedda* in frazioni dette *cuntrati*, da destinare a pascolo o a seminativo: grano, orzo, fave o fieno. Le *ciuse* destinate a pascolo corrispondevano come estensione quasi a metà dell'intero appezzamento.

Una *ciusa*, in genere la più grande, veniva seminata con un miscuglio formato da sementi di orzo, avena, vecchia e qualche volta trigonella. Tale semina veniva effettuata alle prime acque, in settembre, per far sì che l'erba fosse pronta per essere falciata nei mesi di gennaio/febbraio, nel periodo in cui il pascolo non cresceva per motivi climatici.

Per questo tipo di coltivazione erbacea, nella nostra zona, erano più indicati i terreni della fascia costiera, dove l'inverno è sempre meno rigido e le gelate molto rare e questo faceva sì che i *massari* dell'altopiano della *ciana*, durante l'in-

verno, affidassero le vacche a quelli della marina: *li vacchi p'o latti*, che, erano mantenute con l'erba falciata ed in cambio tenevano il latte prodotto.

Tornando all'appezzamento destinato al pascolo c'è da dire che una *ciusa* di piccole dimensioni, vicino al caseggiato, era destinata ai vitelli da latte, si aveva cura di seminarne metà con orzo per facilitare l'avviamento al pascolo dei *vitidduzzi*. In un'altra frazione della stessa *cuntrata* riparata dai venti freddi si mandavano le vacche durante la notte. Il pascolo era tenuto in massima considerazione, visto che le vacche si mungevano solo se era tempo di erba, nel periodo cioè che va da novembre a giugno.

Quando pioveva abbondantemente a settembre nei terreni a pascolo nasceva erba in abbondanza, *scumavunu buoni*, si era contenti perché l'erba nata in quel periodo cresceva con più facilità, era più resistente e quindi *lu prumintiu* rappresentava una vera ricchezza per l'allevamento e veniva portato massimo rispetto al rapporto numerico vacche-terreno pascolativo.

Nella *cuntrata* a pascolo si controllava lo stato dei muretti a secco, specialmente di quelli che facevano da confine con i seminati, e se qualche tratto di muro cadeva causando una *brancatura*, si provvedeva subito a sistemarla per evitare di farla allargare di più.

La *cuntrata* pascolativa doveva avere al suo interno una cisterna attornata da *scifa* efficienti per permettere l'abbeverata dell'armento. Se nelle *ciuse* del pascolo si lasciavano andare i maiali, di solito una scrofa seguita da una bella nidiata, alla madre veniva messa la *muscola*, consistente in un pezzo di fil di ferro conficcato nel grugno e questo accorgimento impediva alla scrofa di rivoltare il terreno e quindi arrecare danno al pascolo.

In qualche *trazzera* interpodereale, poco transitata, dove ai bordi nasceva erba in abbondanza, si mandavano a pascolare le cavalle e la mula, questo fino ad aprile quando si lasciavano andare insieme alle vacche. I *visti* mangiavano *li tuppa* o ciuffi della ripugnanza come venivano definiti. In effetti si trattava di ciuffi d'erba non brucati dai bovini perché cresciuti attorno ad una *zotta* e le vacche evitavano di mangiarle.

Nei pascoli della *ciusa*, alle prime acque, si seminavano i lupini, nascevano e crescevano senza che gli animali presenti li mangiassero, facendoli arrivare integri alla maturazione e costituivano una raccolta in più e le frasche degli stessi erano un buon combustibile per il forno quando si doveva cuocere il pane.

I semi, messi in ammollo per qualche tempo,

venivano consumati con piacere a fine pasto nelle giornate invernali. In estate quando i pascoli erano già *fratta*, si ripulivano le *ciuse* tagliando i *saittuna*, spine che si sviluppavano nei *tirrozza*, se il mese di maggio era particolarmente piovoso. I *saittuna*, dopo l'essiccamento, venivano attaccati in covoni (*regne*) che, messi sotto una tettoia o in qualche soffitta, servivano in inverno per riscaldare l'acqua e fare la ricotta. Questo avveniva nella *ciana* perché non si disponeva delle frasche e della legna presenti nelle zone di marina, dove c'è sempre stata abbondanza per la presenza di alberi di carrubo.

Tutto è cambiato e tanti miglioramenti sono stati fatti in ogni campo, ma l'ambiente nel suo insieme ha perduto buona parte del rispetto di cui godeva qualche decennio fa, quando l'uomo di campagna era un suo validissimo custode.



La tradizione allevatoriale e casearia siciliana

Prima Mostra-Concorso fotografica "Zootecnia Antica"

Fateci pervenire le vostre foto

60° anniversario della costituzione dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia.

Immagini in bianco e nero di qualunque dimensione aventi come tema "Gli animali, il loro ambiente, la loro produzione" con la didascalia della famiglia di appartenenza.

Usi, costumi, pratiche e testimonianze legati al mondo allevatorio siciliano. Le fotografie per conservarne la memoria.

Entro febbraio 2010 spedite a siciliazootecnica@arasicilia.it in formato digitale oppure in cartaceo possono essere consegnate al personale degli uffici dell'ARAS che rilascerà ricevuta per la successiva restituzione del materiale ai legittimi proprietari.

Premi per le tre foto più belle e interessanti.

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

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.

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:

Carmelo Di Pasquale, Rosario Di Raimondo

Stampa: Eticol Tipolitografica

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

Sito internet: www.arasicilia.it

**Abbonamento
annuo: 13,00**

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

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