



35° ANNO, n. 2
FEBBRAIO 2009

Sicilia Zootecnica

Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente



Mensile zootecnico e agroalimentare
dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia

Coldiretti fa sentire la sua voce

**Una proposta
di legge per
avvicinare
il produttore
al consumatore**

di Ignazio Maiorana

“Un passo verso chilometri zero” è il titolo dell'incontro che si è tenuto il 26 febbraio nella Sala gialla dell'Assemblea regionale siciliana, a Palermo. I vertici della Coldiretti regionale hanno lanciato al presidente dell'Ars, Francesco Cascio, la proposta di legge sulla filiera corta che dovrà essere inserita all'ordine del giorno dei lavori d'aula. All'incontro, a cui sono stati invitati tutti i sindaci e i presidenti delle Province regionali della Sicilia, hanno partecipato anche l'assessore regionale all'Agricoltura, Giovanni La Via, il presidente della commissione Attività produttive, Salvino Caputo, e il professore di Economia e Politica agraria dell'Università di Messina, Maurizio Lanfranchi.

Da sinistra: l'assessore Giovanni La Via, il presidente dell'ARAS Francesco Cascio e il presidente della Coldiretti regionale Alfredo Mulè.



2

Consorzio provinciale allevatori di Trapani Alla sua guida Giovanni Impicciché, un imprenditore di qualità

Dopo la fase di commissariamento, gestita dal vicepresidente dell'ARAS, Nino Santo Riggio, è stato rinnovato il Consiglio direttivo del Consorzio provinciale allevatori di Trapani.

A guidare la nuova squadra dirigente del Consorzio trapanese l'assemblea degli allevatori di quella provincia, nella giornata del 18 febbraio, ha varato il Consiglio direttivo in seno al quale, da qualche giorno, è stato nominato il nuovo presidente. È Giovanni Impicciché, marsalese, 36 anni, dinamico imprenditore che alleva pecore di razza Valle del Belice (nella foto a destra) e produce degli ottimi formaggi tipici caseificando direttamente il latte del suo allevamento.

Ecco i nomi del direttivo e del Collegio sindacale:

Giovanni Impicciché (presidente), Antonino Cangemi (vicepresidente), Carlo Valenti, Sebastiano Abbate, Francesco Aceste, Massimo Giglio (delegati ARAS), Giuseppe Bonafede, Rosario Guarisco, Alessandro Renda. A comporre il Collegio sindacale sono stati chiamati Loreto Insinna (presidente), Vito Tamburello e



Ignazio Bica; Vincenzo Cusenza e Vincenzo Pizzo (supplenti).

Una visibile carica di entusiasmo anima il nuovo presidente che ha tracciato i punti più importanti per i quali il Consorzio si dovrà muovere in favore della categoria allevatoria. Oltre a valorizzare lo spirito associazionistico, Impicciché e il direttivo vorrebbero, tra le priorità, fare in modo che tutti gli animali da reddito venissero identificati elettronicamente e che venisse messo a disposizione degli

8

Manifestazioni



RIMINI

Da sinistra: Giovanni Murabito, il presidente Armando Bronzino, Giovanni Belluardo e Giovanni Vitale dell'ARAS

Rimini – Mostra internazionale dell'alimentazione L'ARAS propone i formaggi siciliani DOP

Dal 14 al 17 febbraio L'Associazione Regionale Allevatori è stata presente col suo stand alla M.I.A. di Rimini che ha registrato un notevole flusso di visitatori. La Sicilia con i suoi formaggi e salumi è una delle realtà territoriali che in vetrina oltre lo Stretto attraggono maggiormente il pubblico, i degustatori e i ristoratori in cerca di buoni prodotti.

Grazie a Conal Servizi l'ARAS sta mettendo su una rete nazionale di vendita dei prodotti agroalimentari zootecnici che si avvale di un'agenzia diretta da Giovanni Murabito. A Rimini come anche in tante precedenti manifestazioni in Italia e all'estero l'organizzazione di Conal Servizi ha permesso di esporre e immettere sul mercato una varietà di apprezzati prodotti dei nostri allevatori siciliani che così hanno trovato uno sbocco più remunerativo e costante.

La XVI edizione della Fiera provinciale della Zootecnia 27-28-29 marzo 2009 al Foro Boario di Contrada Bagni (SR)

La manifestazione, organizzata dal Consorzio provinciale allevatori di Siracusa, col contributo dell'ARAS, del Comune e di altre istituzioni, mediante i concorsi zootecnici metterà in vetrina le razze Modicana, Bruna, Frisona, Pezzata Rossa Italiana, i bovini da carne (Charolaise, Piemontese e Limousine) e tutte le razze equine allevate in Sicilia; anche l'asino Ragusano sarà oggetto di particolare attenzione ed anche la meccanizzazione agricola avrà spazio espositivo. Inoltre ci saranno una serie di momenti degustativi e didattici rivolti al pubblico dei piccoli oltre che degli adulti, discussione e dibattito ad arricchire le tre giornate fieristiche.



Due immagini della scorsa edizione



Il successo che avuto la scorsa edizione ci induce a pensare che l'interesse della categoria allevatoria e del mondo rurale e civile per questo tipo di iniziative risulterà ancora elevato.

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

Distruzione carcasse animali

Dopo l'ok di due commissioni regionali si aspetta quello del "Bilancio", poi il disegno di legge andrà in Aula

La via crucis del servizio di eliminazione delle carcasse animali prosegue nelle stanze dei legislatori regionali: il 26 febbraio il disegno di legge sulla gestione della loro raccolta ed eliminazione ha incassato a Palermo anche il sì della VI Commissione dell'Assemblea regionale siciliana "Servizi sociali e sanitari". La norma, presentata dall'assessore regionale all'Agricoltura, Giovanni La Via, aveva già ottenuto il parere da parte della Commissione "Attività produttive" e adesso andrà in discussione alla Commissione Bilancio per la relativa copertura finanziaria, prima dell'approdo definitivo in Aula.

Il disegno di legge affida all'ARAS le attività di raccolta ed eliminazione. La norma modifica alcune parti della legge regionale 3/2005, che aveva stabilito che a curare il servizio dovessero essere consorzi volontari di gestione appositamente costituiti. Una previsione sulla quale la Commissione europea aveva sollevato più di una perplessità sulla compatibilità degli interventi con il regime degli aiuti di Stato.

"Il disegno di legge - spiega l'assessore regionale all'Agricoltura, Giovanni La Via - prosegue il suo iter e sono certo che nel più breve tempo possibile il parlamento potrà approvarlo. Abbiamo modificato la norma adeguandola alle osservazioni fornite dall'Unione europea. In questo modo, da un lato, garantiremo il mantenimento delle necessarie

condizioni igienico-sanitarie, dall'altro, potremo fornire agli operatori del settore l'aiuto necessario a scongiurare l'ulteriore crisi del settore zootecnico".

Già nel 2004 Bruxelles ha autorizzato la Valle d'Aosta alla creazione di un sistema per la raccolta e lo smaltimento di animali morti, che prevede che la gestione del regime di aiuto venga affidata all'Arev, omologa dell'Aras per quella regione. L'Aras è un ente privato a partecipazione regionale che espleta una serie di attività connesse con la pratica zootecnica. Con la nuova norma, l'Associazione si occuperà di operare un raccordo continuo e capillare tra gli allevatori e i soggetti che provvederanno alla raccolta delle carcasse - individuati tramite procedura di gara ad evidenza pubblica - per garantire lo smaltimento in tutta la regione secondo la normativa vigente in materia di materiali specifici a rischio.

"Non appena l'Assemblea regionale darà il via libera al disegno di legge e da Bruxelles arriverà il placet - conclude l'assessore - potremo avviare le operazioni su tutto il territorio regionale, attivando il milione di euro già previsto per i prossimi 3 anni".

I finanziamenti erogati saranno interamente trasferiti agli allevatori sotto forma di rimborso parziale dei costi effettivamente sostenuti per la rimozione e la distruzione delle carcasse degli animali.

Coldiretti fa sentire la sua voce

Si è registrato un "clima" mite, quel giorno, tra i numerosi rappresentanti della Coldiretti tra il pubblico. Il presidente della Coldiretti regionale, Alfredo Mulè, è apparso pacato, come se avesse messo da parte le numerose questioni che affliggono l'agricoltura da sempre. Tutti i relatori convergono su una certezza: la qualità dei prodotti siciliani va difesa e diffusa. Se venisse estesa, questa azione potrebbe costituire la vera soluzione dell'attuale crisi. Quindi se l'agricoltore sta facendo bene la propria parte, sarebbe auspicabile che ogni istituzione pubblica facesse anche la sua.

Questo, in sintesi, il messaggio dell'intervento del presidente Mulè. E se il presidente dell'Assemblea regionale Siciliana, on. Francesco Cascio, ha messo a disposizione non l'aula della politica regionale per questo tipo di incontro ma anche un po' del suo tempo, si vede che ha sposato la causa. "Su un milione di turisti - ha detto infatti Cascio - 300.000 vengono in Sicilia attratti anche dalla buona gastronomia che non potrebbe esistere senza la buona qualità dei prodotti tipici locali. È opportuno che ogni nostra azione a tutela non solo del turismo ma anche dell'agricoltura venga orientata opportunamente come le esigenze richiedono".

Il prof. Maurizio Lanfranchi nel suo intervento tecnico ha messo in rilievo però il paradosso secondo cui non tutti i ristoranti utilizzano sempre i prodotti siciliani né viene certificato qualcosa del genere nelle mense scolastiche e negli ospedali.

Dai numerosi interventi prima e dopo di Lanfranchi è stata acclarata l'emergenza tracciabilità e informazione ai consumatori: anche questo sarebbe per molti il segreto di una svolta positiva di mercato. Potere fruire di prodotti provenienti da un'area conosciuta e vicina all'ambiente in cui viviamo sarebbe un vero traguardo.

L'assessore regionale Giovanni La Via ha indicato cosa sta facendo il governo per l'agricoltura, ma è chiaro per tutti che se l'esame delle questioni agricole e zootecniche non passa dall'aula dei legislatori, quanti lavorano in campagna continueranno a contestare l'inoperosità della classe politica. "Occorrono misure urgenti. Non bisogna più



perdere tempo! - ha esortato l'on. Giuseppe Castiglione, presidente della Provincia di Catania - Sono sempre meno in politica le persone che vogliono lavorare per l'agricoltura, tutti vogliono occuparsi di altro. In questa situazione saranno sempre meno coloro che andranno in campagna. Fino al 2013 - ha aggiunto - si possono destinare le risorse finanziarie stabilite per il territorio, ma la loro erogazione è impastoiata nella burocrazia".

Tra gli interventi si è registrato anche quello del direttore regionale dell'ARAS, dr. Carmelo Meli (nella foto a destra), che ha parlato della questione del latte e della sua tracciabilità. Ogni produttore, secondo Meli, dovrebbe esercitare l'autocontrollo in azienda.

"L'istituzione, da parte sua, ha il dovere di fare le verifiche sulla correttezza e sulla trasparenza dell'attività produttiva e quando pesca qualcuno nella irregolarità lo multi pesantemente".

Possiamo affermare oggi che la vendita dei prodotti avviene ad un passo dall'azienda? Sicuramente no. Possiamo solo constatare che sono una sparuta minoranza in Sicilia le imprese che offrono la loro produzione in azienda stessa oppure nell'abitato più vicino al territorio di produzione. Cosa avverrà nel futuro non dipende soltanto dal produttore ma, soprattutto, dal legislatore. (I. M.)



Riaperta, all'ISZS, la Stazione di Monta Equina



Presso l'Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia si è riaperta la Stazione di Monta Equina, ubicata nelle scuderie dell'Azienda Luparello di via Roccazzo 85, a Palermo.

La Stazione di Monta nasce nel 2003 e sin da subito offre un prezioso servizio agli allevatori, creando un notevole impulso nel settore con un supporto professionalmente valido e a prezzi contenuti. "Le operatività della Stazione - ha dichiarato Nino Nascè, presidente dell'ISZS - sono di monta naturale e di fecondazione artificiale, con seme fresco e congelato, e la ormai collaudata tecnica dell'Embryo Transfert con cui cavalle in agonismo o con problemi riproduttivi potranno fornire embrioni da impiantare su una fattrice, rimanendo tranquillamente in allenamento.

Nella scuderia sono già presenti stalloni di varie razze: San Fratellano, Sella Francese, Trottatore, Quarter Horse, France Montaigne, Anglo-Arabo, Tintoretto, e non poteva di certo mancare lo stallone di asino Ragusano. Ma la vera novità della stagione è la presenza di Sakeen, lo stallone arabo di altissimo rilievo genetico (nella foto in alto), donato dal Sultano dell'Oman alla Regione Sicilia e affidato all'ISZS dal governatore della Sicilia Raffaele Lombardo per la competenza e gli strumenti con i quali l'Istituto opera per la salvaguardia delle razze. "Dallo stallone Sakeen verrà prelevato il seme e messo a disposizione degli allevatori che ne faranno richiesta al fine di migliorare geneticamente il patrimonio equino siciliano. "Un input in più - afferma Armando Bronzino, presidente dell'ARAS - che attirerà l'attenzione degli allevatori, da sempre attenti all'incremento, alla salvaguardia e al miglioramento delle loro razze".

Il coordinamento della Stazione di Monta è affidato al dott. Antonio Console che si avvale di una équipe costituita da tre medici veterinari, il dott. Rosario Mancuso, il dott. Giuseppe Fantauzzo e il dott. Salvatore Pomilla. Al fine di offrire all'allevatore un notevole vantaggio economico, l'Istituto ha avviato delle importanti collaborazioni commerciali con altri recapiti seminali e scuderie che condividono i medesimi intenti e, per guidarli nella scelta del riproduttore più consono alla propria fattrice, si avvale della fattiva collaborazione, oltre che dei propri tecnici, anche degli esperti dell'Associazione Regionale Allevatori e dell'Incremento Ippico della Sicilia.

Gli allevatori interessati possono trovare informazioni sul sito dell'Istituto, www.iszsicilia.it, dove è anche possibile consultare tutta la genealogia degli stalloni.

Prossimi Meeting

Il prossimo incontro tecnico interprovinciale sulla Razza bovina Bruna Italiana si svolgerà il 2 aprile 2009 nell'azienda di Raffaele e Federico Tela, in contrada Montesano a Ragusa. La manifestazione è organizzata dal Bruna Junior Club e dal Consorzio provinciale allevatori di Ragusa.

Il 13 giugno 2009, nell'azienda Scribano-Battaglia, in contrada Carnesala a Ragusa, si terrà anche il Meeting provinciale della razza bovina Frisona Italiana.



Vacca campionessa Fiera Ragusa 2008 dell'az. Tela

Scompare Giuseppe Criscione, esempio di intelligenza produttiva

Il 4 febbraio 2009 è deceduto Giuseppe Criscione, da sempre allevatore a Ispica (RG). "Illuminato imprenditore agricolo", ha iniziato insieme al fratello Giorgio l'allevamento di bovini di razza Modicana che nel 1966 viene sottoposto ai controlli funzionali.

Contemporaneamente, per diversificare l'indirizzo produttivo dell'azienda, insieme al fratello destina una parte del terreno alla coltivazione di carote e zucchine.

Nel 1973 i due fratelli decidono di allevare razze diverse e la Modicana viene sostituita. Così sono tra i primi a importare in Sicilia le Frisone di ceppo canadese. Da quel momento comincia il lungo e qualificato percorso che vede l'azienda tra le protagoniste della selezione e della genetica della razza bovina Frisone nell'isola.

Giuseppe Criscione è da sempre pioniere di sistemi innovativi; è la prima azienda della provincia di Ragusa ad utilizzare l'autoalimentatore. L'allevatore crea nella sua azienda una sala parto con telecamera a circuito chiuso per poter controllare anche durante la notte le bovine che devono partorire, acquista seme di tori americani crede molto nella selezione, partecipa alle manifestazioni zootecniche con notevole successo e viene eletto componente del Consiglio Direttivo e delegato del Consorzio Provinciale Allevatori per oltre un ventennio.

Partecipa attivamente a tutte le assemblee degli allevatori, sagace ed ironico, equilibratamente polemico nei suoi interventi, volti a scuotere gli animi ed il sistema verso l'innovazione. Crede nell'associazionismo ed è promotore della nascita della cooperazione in provincia di Ragusa.

Imprenditore di grande valore, il suo credo è stato sempre la parola "innovazione". Giuseppe Criscione era una persona mite e modesta nel rapporto con gli altri allevatori per i quali era un dispensatore di consigli sinceri. Sapientemente collaborato dai suoi familiari, ha dato origine, nella sua azienda, alla cooperativa "La Valle Verde" per la coltivazione e commercializzazione di ortaggi. Oggi sono i figli, insieme ai nipoti, a portare avanti quello che lui e il fratello Giorgio hanno messo in piedi. La famiglia Criscione si distingue ancora nell'agricoltura iblea per capacità imprenditoriale. Si vede che l'insegnamento lasciato da Giuseppe è valso molto.

Sicilia Zootecnica ha raccontato, in un servizio dell'anno scorso, il livello produttivo e qualitativo raggiunto dai Criscione. L'ARAS e il mondo allevatorio siciliano conservano questo buon ricordo.



Lutto nel mondo zootecnico

Il 2 febbraio 2009 segna la scomparsa dell'insigne prof. Salvatore Manlio Balbo (al centro nella foto), emérito rappresentante della Veterinaria Italiana. Ha i suoi natali in Piazza Armerina (EN) nel 1927 e sin dalla sua prima infanzia respira il clima di un ambiente agreste e allevatorio da dove nasce il suo sconfinato amore per la veterinaria.

Conseguirà la laurea in Medicina Veterinaria nel 1950, presso l'Università degli Studi di Perugia; terminati gli studi, ritornerà alla sua amata Sicilia avviandosi subito alla libera professione. Diventa, così, veterinario comunale a Pietraperzia (EN), esperto in Fecondazione Artificiale.

Ben presto, però, la sua curiosità scientifica lo porterà, sulla scia di un vecchio colonialismo, in Africa Orientale presso l'Istituto Sierovaccinogeno della Somalia, a Merca.

Dieci anni in Africa segneranno la sua vita professionale per sempre. Al suo ritorno in Europa, nel 1965, decide di intraprendere la carriera di Assistente Veterinario alla direzione della Sezione Diagnostica di Messina dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, contribuendo alla eradicazione della Tricomoniassi bovina, malattia infettiva causata da parassiti che colpisce gli organi genitali causandone infertilità, preservando così gli allevatori da ingenti perdite.

Balbo dedica gran parte della sua vita professionale ai molteplici aspetti del settore zootecnico che lo vede socio attivo in diverse società scientifiche e membro di varie commissioni per la profilassi delle malattie esotiche; è impegnato nella salvaguardia del patrimonio zootecnico regionale ed in particolare dedica la sua attenzione al settore ippico per la riproduzione equina, impegnato com'è anche nell'attività alacre di docenza della Parassitologia presso l'Università degli Studi di Messina.

Prezioso punto di riferimento per l'IZS della Sicilia, negli anni '70 si trasferisce presso la direzione della Sezione Diagnostica di Catania e vi rimarrà per oltre un decennio, dove svolgerà instancabile attività di consulenza per l'Istituto di Incremento Ippico.

Negli anni '80 si trasferisce a Palermo alla



Il nostro saluto al prof. Salvatore Manlio Balbo

direzione dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, instaura nuovi rapporti di collaborazione con gli altri I.ZZ.SS., organizza diversi corsi di formazione di spessore internazionale, collabora intensamente con l'Azienda Regionale Foreste Demaniali della Sicilia per il recupero della razza asinina Pantescia.

Un felice connubio quello con l'Istituto che non si risolverà nemmeno al momento del pensionamento.

Oggi la comunità allevatoria rimpiange il prof. Balbo, sempre presente durante i sopralluoghi negli allevamenti, non solo per dare un valido contributo ai colleghi nella pratica, ma per mantenere vivo il rapporto con gli allevatori con cui instaurava sincera cordialità e da cui spesso traeva spunti per la ricerca superando la barriera delle formalità istituzionali.

Dott. Santo Caracappa
(Direttore Sanitario IZS Sicilia)

L'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia, in rappresentanza della zootecnia isolana, può considerarsi testimone ed utente che ha fruito dell'opera e della consulenza del prof. Balbo. I nostri tecnici che lo hanno avuto compagno in commissioni e giurie lo ricordano come persona estremamente umile e positiva oltre che altamente competente. Insieme al suo esempio ha lasciato un patrimonio di esperienze qualificate e qualificanti che continueranno a dare un notevole contributo alla selezione degli animali.

Annoveriamo Salvatore Manlio Balbo tra le persone indimenticabili.

Armando Bronzino
(Presidente dell'ARAS)

La CONAL Servizi S.r.l.

(Società di Servizi

del Sistema Allevatorio Siciliano)

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

INFORMA

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

ABS, ALTA ITALIA, CANADIANSEMEX, GENETICA 2000, INTERMIZOO, NOVAGEN e SEMEN ITALY, C.I.Z. ed, inoltre, ZORLESCO. Mensilmente, in accordo con le ditte fornitrici, verranno effettuati sconti e promozioni sui prodotti.



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

Bollettino commerciale

Inviare i vostri annunci a: siciliazootecnica@arasicilia.it

Servizio gratuito offerto alle aziende assistite dall'ARAS

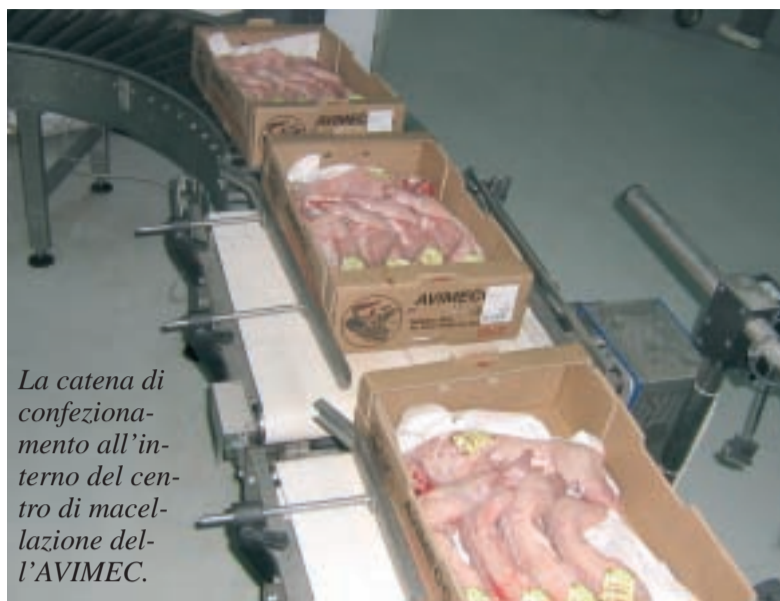
- 1- VENDONSI, in Petralia Sottana (PA), asini iscritti al Registro Anagrafico Asino Ragusano. Disponibili ottimi soggetti per allevamento nati nel 2008 (Az. Di Salvo 091 7077445 - 3281690534).
- 2- VENDESI, in Prizzi (PA), intero gregge di circa 200 pecore di origine Comisana (az. Ruggero Traina, tel. 328 4170563).
- 2- VENDESI, in Torretta (PA), gruppo di bovini di razza Cinisara (Az. Rosario Di Maggio, tel. 091 8670117 - 347 3414430).
- 2- VENDESI, in Misilmeri (PA), 100 pecore di razza Comisana e nucleo di bovini di razza Pezzata Rossa Italiana composto da 20 capi giovani e adulti iscritti al Libro Genealogico (az. Aiovalasit, tel. 339 2877198).
- 2- VENDONSI, in Corleone (PA), torelli, manzette e vitelli scolestrati di razza Pezzata Rossa, iscritti al LG (Az. Margiotta, tel. 333 4309494 - 339 1997880).
- 2- VENDONSI, in Castel di Judica (CT), acche, torelli e manze di razza limousine iscritti al Libro Genealogico (Az. Emilio Cocimano, tel. 348 4783564).

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

Il coraggio del coniglio...

Si registrano fermenti organizzativi positivi

Il coniglio in Sicilia può avere una più consistente presenza nell'economia agricola, ma è necessario organizzare il settore. Attualmente nell'isola registriamo due importanti realtà legate al comparto della cunicoltura che potrebbero trainare la crescita: sono l'AVIMEC a Modica (RG), che è un grande centro di macellazione di conigli e di polli, e la Cunisud a Sancierello (PA) che è un centro di moltiplicazione e di diffusione dei conigli di razze italiane che opera a livello genetico in diretta collaborazione con l'Associazione nazionale cunicoltori italiani. Di quest'ultima *Sicilia Zootecnica* si è recentemente occupata.



La catena di confezionamento all'interno del centro di macellazione dell'AVIMEC.

L'ARAS sta cercando di provocare un risveglio del difficile e delicato comparto dell'allevamento del coniglio, compiendo delle azioni che portino ad una riorganizzazione del sistema produttivo e associazionistico. Infatti, a riprova di ciò, ha recentemente richiesto e ottenuto la visita allo stabilimento dell'AVIMEC da parte del direttore dell'ANCI, Giovannoli, il quale si è voluto rendere conto di persona di come si opera nella Sicilia orientale riguardo all'allevamento, alla macellazione e alla commercializzazione del coniglio.

L'incontro tra i vertici dell'ARAS e dell'ANCI con l'imprenditore Michele Leocata dell'AVIMEC ha messo a fuoco aspetti e possibilità di collaborazione e di sperimentazione e sono state valutate strategie organizzative e scelte genetiche che possono portare vantaggi selettivi e commerciali all'allevamento dei conigli. La filiera seguita dall'AVIMEC indica metodi, alimenti e tecniche agli allevatori che conferiscono conigli al centro di macellazione, ma è aperta a nuove migliori indicazioni che possono provenire dall'ANCI. Si tratta di confrontare tra loro risultati diversi.

È certo che la produzione di conigli in Sicilia non riesce a coprire le richieste del mercato anche perché una buona parte della produzione isolana va a Malta, ma va pure detto che se i prodotti dei

piccoli allevatori non sono omogenei a certi standard non possono fare breccia sul mercato. "Oltretutto è necessario che la commercializzazione possa fruire di un porto vicino – sostiene l'imprenditore Leocata –. Dividere la Sicilia in due poli, ognuno con un macello e due filiere parallele, sarebbe una buona soluzione. Ma occorre parlare con gli allevatori di conigli e indirizzarli meglio".

Un tavolo tecnico-organizzativo, a questo punto, risulta utile per un esame della situazione insieme alle istituzioni interessate. Il coinvolgimento del direttore dell'ANCI da parte dell'ARAS a noi appare già un buon segno.

Intanto, per fornire un'idea della realtà dell'AVIMEC, informiamo che essa lavora circa 2.500 conigli una volta a settimana in una struttura completa e certificata, in regola con le nuove norme, che potrebbe ancora macellare altre migliaia di capi. Gli animali macellati provengono da allevamenti del territorio di Modica che conta circa 100.000 fattrici. In media nascono 9 conigli per nido che vengono svezati a 35 giorni con un peso di 1 kg ciascuno per poi raggiungere circa 2,7 kg in una vita media di 74 giorni. I conigli vengono incassettati sfusi per dettaglianti o in confezioni singole destinate alla grande distribuzione. L'alimentazione utilizzata dagli allevamenti viene prodotta dai Mangimi Leocata.

I. M.

Esperienza didattica alla Fiera di Montichiari

Su invito dell'AIA dalla Sicilia arriva l'Istituto Agrario di Modica

Accogliendo l'invito dell'Associazione Italiana Allevatori, l'Istituto Professionale per l'Agricoltura "Principi Grimaldi" di Modica ha partecipato, il 12 febbraio, alla "Giornata didattica" sulla zootecnia organizzata nell'ambito della Fiera Agricola di Montichiari a Brescia.

Alla manifestazione ha partecipato un gruppo di alunni frequentanti le classi dell'indirizzo Agro-Ambientale, forti dell'esperienza acquisita durante le manifestazioni organizzate in occasione della Fiera Agricola Mediterranea di Ragusa. La visita tecnica è stata coordinata dal prof. Concetto Gerratana che ha precedentemente pianificato delle esercitazioni pratiche sulla valutazione morfologica degli animali anche presso aziende zootecniche iblee con allevamenti di bovini di razze pregiate selezionate. Con i docenti di materie tecniche e letterarie si è provveduto a preparare gli alunni a poter affrontare con assoluta sicurezza e padronanza tec-



nica e di linguaggio l'impatto del confronto con altre realtà presenti alla manifestazione.

I nove alunni che hanno partecipato in rappresentanza dell'Istituto (nella foto sopra) hanno avuto la possibilità di acquisire nuove competenze da spendere al servizio della zootecnia iblea.

L'iniziativa è stata resa possibile anche grazie al contributo concesso dagli Assessorati allo Sviluppo Economico e alla Pubblica Istruzione della

All'ARAS di Messina

In pensione Pietro Carollo.
Subentra Simone Carlo
A Sinagra un momento aggregativo

Il 6 febbraio, a Sinagra (ME), presso il ristorante dell'allevatore Pippo Borrello, il responsabile dell'ARAS di Messina, Pietro Carollo, ha ritenuto di dar luogo ad un momento di incontro e di amicizia



Nelle foto due momenti della festa



a conclusione dei suoi anni di servizio presso la struttura allevatoriale siciliana. Ha voluto celebrare questo momento invitando alcuni colleghi, alcuni allevatori, i vertici dell'ARAS con i quali ha condiviso il suo impegno alla guida dell'assistenza alla categoria nel Messinese.

Ricordiamo ai lettori che Pietro Carollo, sotto la guida e la spinta iniziale di Antonio Rapisarda, presente quel giorno di festa, è stato il primo responsabile dell'ARAS di Messina. Ha dovuto creare la rete di penetrazione tecnica nelle aziende di quelle montagne ricche di allevamenti nei confronti dei quali occorreva un'autentica opera da missionari per insistere sul loro miglioramento produttivo. Il responsabile di Messina ha sempre avuto una particolare capacità diplomatica, oltre che politica; sostenendo la linea dell'ARAS è riuscito a costruire la presenza tecnica nella provincia, relazionandosi con le organizzazioni di categoria, collaborando con quei rappresentanti della politica locale e regionale che hanno sposato in questi decenni scorsi la questione zootecnica in quelle zone difficili. Oggi la zootecnia montana di Nebrodi e Peloritani non è più quella di 30 anni fa, ha fatto dei passi avanti che sono riscontrabili nella maggioranza delle aziende.

Durante la direzione di Carollo, l'ARAS di Messina ha lavorato anche per la valorizzazione del Suino Nero e si è adoperata nell'obiettivo di ottenere dal Ministero delle Politiche Agricole il riconoscimento del Libro Genealogico del Cavallo Sanfratellano. Inoltre ha formato e responsabilizzato un buon collaboratore che ora ha preso il suo posto: è l'instancabile caposervizio Simone Carlo, persona semplice, gentile, umile, legatissima al lavoro, che proprio quel giorno, dalle mani del presidente dell'ARAS Armando Bronzino, alla presenza del direttore regionale Carmelo Meli, ha ricevuto la meritata lettera di affidamento ufficiale della responsabilità di coordinare l'attività nella provincia di Messina.

Non sono mancati momenti toccanti e vibranti, ricordi, attestati di apprezzamento e di stima che hanno messo in luce importanti valori che stanno alla base del rapporto di lavoro e che producono maggiore dedizione nell'impegno e nello spirito di servizio.

Pietro Carollo è un uomo di notevole esperienza nel campo. L'amministrazione dell'ARAS gli ha chiesto di poter contare ancora sulla sua collaborazione come segretario del Consorzio provinciale allevatori di Messina e come consigliere dell'Associazione Nazionale Cavallo Sanfratellano.

Ignazio Maiorana

Provincia Regionale di Ragusa e dal Consorzio provinciale Allevatori di Ragusa.

Soddisfazione è stata espressa dal Direttore della sezione Agro-Ambientale dell'Istituto per il buon piazzamento raggiunto dagli alunni nella competizione sulla valutazione morfologica, in considerazione delle buone competenze che dimostravano gli alunni provenienti da altri Istituti partecipanti dell'Emilia e del Veneto dove la zootecnia è alla base dell'economia.

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

La zootecnia saggia nella natura selvaggia...

Pagina a cura di Ignazio Maiorana

Un occhio alla tradizione e l'altro alla modernità, il piacere di crescere e migliorare

Sui Nebrodi e sui Peloritani si fa zootecnia con poco, con l'essenziale, con l'economia stentata delle zone montane, difficili. Non vogliamo lasciar fuori dalla nostra informazione queste suggestive realtà che in Sicilia sono migliaia e che costituiscono un patrimonio di tradizioni non indifferente.

Così il nostro assistente di viaggio tra i formaggi del Messinese, il veterinario dell'ARAS Amerigo Salerno, ci ha portati nell'azienda di Giuseppe Scaglione a San Piero Patti (foto sopra). Giuseppe è



un ventenne con formazione scolastica di

agrotecnico con indirizzo caseario. Dunque si sta affinando praticamente nel suo caseificio, realizzando formaggio pecorino della tradizione locale con qualche aggiunta che la creatività gli suggerisce. Alleva 200 pecore di razza Pinzirita in 50 ettari di terra e si adopera per produrre pecorino pepato e non, fresco e stagionato di diversa pezzatura, ricotta fresca e infornata che vende



Tra le vacche Brune in montagna invece troviamo Tindaro Sciotto a Librizzi (foto a sinistra). Tra questi monti le condizioni atmosferiche sono più pesanti e le condizioni ambientali agronomicamente più selvagge. La principale ricchezza sta nei pascoli che danno una particolare fragranza ai prodotti caseari e sapore alla carne macellata. 24 ettari di terra a disposizione, una sessantina di vacche tra cui un nucleo di Brune, una macelleria rurale, quella di Sciotto è una delle prime aziende del Messinese che ha aderito al pac-

chetto igiene (legge 853) per la sicurezza alimentare. Vengono infatti registrate tutte le fasi della produzione e della lavorazione dei formaggi ed è rispettato l'HACCP nel processo di trasformazione dei prodotti.

In questa realtà zootecnica ci ha impressionato la peculiarità delle provole giganti (fino a 23 kg di peso) che Tindaro riesce a modellare e appendere in fila, a cavallo di un resistente tubo in ferro. La pasta di questi provoloni si mantiene internamente più fresca anche ad un anno dalla caseificazione. Anche se la geografia dei luoghi in cui si annida l'azienda non è delle più felici, molti cittadini della zona raggiungono questo posto impervio per comprare carne, formaggi e ricotta genuini.

L'ARAS segue da vicino questo tipo di aziende, non le abbandona, le assiste tecnicamente per indurle a migliorare le condizioni e la tipologia degli animali, ad aderire a forme associazionistiche che possono favorire questa missione di allevare per alimentare se stessi e gli altri, per non mollare la resistenza alla globalizzazione.

Speciale Pezzata Rossa Italiana Savoca: la roccaforte nell'Ennese

Pochi anni fa Santo Savoca, con allevamento in territorio di Troina, ha ritenuto di fare una scelta coraggiosa: dare una trasformazione alla tipologia di allevamento tradizionale di vacche indigene, tenute allo stato brado, ed ha acquistato in Austria, poco alla volta, delle giovenche da far partorire in Sicilia per un migliore adattamento degli animali al nuovo ambiente. Ora sono 150 fattrici.

Nella sua azienda di 400 ettari di terra Santo Savoca, con i fratelli Luigi, Calogero e Claudio, allevano già un gregge di 800 pecore di razza Pinzirita, un centinaio di capre indigene e un caseificio che produce il formaggio Pecorino Siciliano, una macelleria e un esercizio di alimentari a Capizzi (ME), dove trovano sbocco i prodotti della sua azienda. Una cospicua parte della loro produzione va però ai commercianti. Il Pecorino si vende fresco o dopo un paio di settimane dalla caseificazione;



Santo Savoca, i suoi animali, i suoi formaggi

l'allevamento di bovini Pezzata Rossa in purezza di razza a

duplice attitudine ha specializzato l'imprenditore e i suoi figli Salvo e Giuseppe nella produzione di bestiame selezionato da allevamento e da carne. Attualmente le manze vengono destinate tutte alla rimonta, considerato che l'economia aziendale è molto legata anche al conferimento di latte di buona qualità ad un'industria del Catanese. Le vacche vengono allevate in stabulazione libera col sistema delle cucette. È in via di installazione un moderno impianto di mungitura che risponda alle norme igieniche e al risparmio di manodopera.

Nel futuro dei Savoca s'intravedono dunque più possibilità di realizzazione zootecnica ben differenziata (bovini e ovicaprini) che potrebbe meglio soddisfare non solo le esigenze economiche familiari ma anche miglio-

rare il patrimonio genetico bovino. Infatti l'azienda usa solo tori provati dal Centro genetico della Pezzata Rossa di Udine attraverso i quali intende sviluppare ulteriormente la qualità produttiva.

Dunque la montagna sembra resistere e riconfermare il suo elevato potenziale di attività zootecnica i cui prodotti spesso prendono le vie dell'estero, laddove i conterranei emigrati fungono da occasionali ma appassionati e orgogliosi promotori commerciali della loro terra di origine. Ma va anche detto che queste aziende ben organizzate, sempre più di mattina, sono meta di scolaresche e del pellegrinaggio di visitatori per degustazione di ricotta e siero caldi, alla riscoperta di antichi e intramontabili sapori.

Sostenete la "voce" della zootecnia siciliana



L'ARAS per il benessere degli animali

Nel Catanese: la via del latte e le sue scommesse

Pagina a cura di
Ignazio Maiorana

Questa volta la via del latte ci porta nel Catanese, nell'azienda di Pezzata Rossa Italiana di Luigi Cona e dei figli Salvatore, Gesualdo e Marco a Caltagirone. Allevano 60 fattrici. Qui c'è stato il passaggio dalla Bruna alla PRI. Tra gli animali c'è ancora qualche soggetto B.I. che andrà in eliminazione. Così i Cona ormai indirizzano l'attività esclusivamente su una razza, quella a duplice attitudine, considerato che il mercato costringe gli allevatori a stare in equilibrio, a cavallo della produzione di carne e latte insieme.



“Vendiamo meglio i vitelli – dice Gesualdo –. Non è facile prevedere i movimenti dei prezzi. In questi ultimi periodi c'è un lieve calo del prezzo dei mangimi ma anche un aumento del prezzo della nafta agricola”.

Qui il futuro poggia ancora sul valore della famiglia: è rappresentato dai tre giovani fratelli Cona di cui uno, Marco, è veterinario. 120 ettari di terra danno indipendenza foraggera al bestiame che registra una media annua di 75 quintali di latte a bovina che viene conferito al caseificio. In azienda si pratica al 50% la fecondazione artificiale e al 50% la fecondazione naturale con i tori del centro

genetico dell'ANAPRI di Udine. Da quest'anno l'azienda lavora in biologico. Qui si commercializzano manze. Buono a saperlo e bene a scriverlo, dato che i siciliani vanno a comprare giovane bestiame al nord e all'estero. Ci sarà un motivo... “Non riusciamo a vendere molte manze per il semplice fatto che agli acquirenti non dilazioniamo i pagamenti, come avviene con i commercianti che portano bestiame dal nord. Qui, pur volendo, – dice il capocontrollore dell'ARAS Luigi Raimondo – l'allevatore non può farlo perché con la crisi che imperversa c'è un maggior bisogno di denaro liquido per le esigenze dell'azienda”.

In tema di produzione lattifera, sempre a Caltagirone, andiamo a visitare l'al-

levamento di Francesco Lo Castro e dei suoi figli Luigi e Salvatore. Qui la posta della scommessa di sopravvivenza è più alta: in soli 7 ettari di terra si allevano 60 fattrici Frisona Italiana in purezza di razza e si punta sulla quantità (oltre 100 quintali di latte all'anno per ogni bovina), latte che viene conferito al caseificio. Fieno, pastazzo di agrumi, insilati e unificol carro miscelatore sono i protagonisti della razione alimentare. La genetica va avanti con seme di tori provati di alta genealogia.

Qui niente stalle. L'immagine che riceviamo a primo acchito, visitando l'azienda, è quella di una tettoia che ospita un parcheggio di automobili. In effetti ospita forme che si muovono, sono sì macchine, ma trasformano foraggi e mangimi in latte. Instancabilmente. Con le norme sul benessere degli animali ci si dovrà adeguare a spazi più ampi e condizioni migliori. E dov'è il terreno per far questo? I due vivaci ragazzi sanno che devono fare dei passi e delle scelte importanti, sanno che devono associarsi con altri colleghi, magari coetanei, della zona. Con l'associazionismo quello che non si ha si trova, spunta. Loro hanno tanta buona volontà e molta energia oltre che



il necessario entusiasmo. Hanno una base, il resto, prima possibile lo faranno. Ce l'hanno promesso.

La “forza” delle pecore nel Trapanese

Salemi: la capacità dei fratelli Cucchiara

L'ovicoltura è una delle più importanti risorse economiche del Trapanese. L'80% degli allevatori in questa provincia sono pastori in gran parte ancora da “evangelizzare”, da portare verso la selezione dei loro animali, verso le nuove tecniche di allevamento e di caseificazione.

I fratelli Salvatore e Liborio Cucchiara, a Salemi, l'hanno capito da tempo che occorre attrezzarsi e far bene il proprio mestiere. Con la collaborazione e l'assistenza dell'ARAS hanno fatto molti passi avanti al punto da ritrovarsi oggi indipendenti sul piano commerciale ed economico.

L'azienda ha una superficie agricola di circa 150 ettari, un patrimonio ovino di 800 pecore di razza Valle del Belice su cui l'ARAS, mediante il giovane ed appassionato tecnico Giuseppe Rosa, sta lavorando sul piano selettivo. Salvatore Cucchiara si occupa della casei-



ficazione aiutato dal figlio Baldo, ventiduenne, e dalla moglie che organizza le degustazioni; il fratello Libo-

rio bada all'organizzazione del bestiame e alla gestione dei terreni.



La commercializzazione dei prodotti caseari avviene in azienda, dotata di spazi di vendita e degustazione anche per intere scolaresche oltre che per comitive di buongustai.

I Cucchiara (nella foto sopra) sono soci di due Consorzi che fanno DOP, quello del Pecorino siciliano e quello della Vastedda Valle del Belice. Qui ogni anno si “sfornano” 1.200 forme di Pecorino e tanti altri piccoli formaggi che i

Fino all'età di 12 anni, la campagna che ho frequentato è stata "Serramenzana", una località a sud di Ragusa, a 15 km dalla città, caratterizzata da una bella casa patrizia con due maestose torri, tanti magazzini, tante stalle e tanti *dammusi*, un tipico caseggiato delle proprietà feudali dell'epoca, di cui una frazione era condotta in affitto dalla mia famiglia.

Da questa tenuta, per andare in paese, si poteva usare il carretto tirato dal mulo anziano molto lento o 'a *damatrici*, tirata da una bella cavalla baia, siciliana classica, oppure andare a prendere il treno a Donnafugata, ma si dovevano fare 3 km di strada a piedi. La terza ipotesi era quella che io preferivo. Alla stazione, si incontravano tanti conoscenti, specialmente se il treno si prendeva nei giorni di fine settimana, ci si salutava calorosamente, stringendosi le mani e scambiandosi qualche pacca sulla spalla. Le donne si abbracciavano fra loro, ci si chiedeva dello stato di salute dei presenti e dei rispettivi familiari. Gli uomini cominciarono a parlare *d'u tempu*, a seconda della stagione: in inverno si analizzava lo stato dei "seminati", se necessitava la pioggia, se le gelate avevano causato eccessivo danno, se nei terreni il pascolo era abbondante o stentava a crescere. In estate, si parlava del caldo, ci si chiedeva degli animali, ci si informava se le cavalle erano gravide, se qualcuna avesse già partorito, se la paglia e il fieno bastavano per tutto l'anno.

Il treno si vedeva spuntare quando usciva dalla curva a 200 metri dalla stazione, si prendevano subito le borse, appena si fermava e si apriva la porta di entrata, si era lesti a salire; qualcuno, per la fretta, inciampava negli scalini, subito sorretto, con galanteria da chi era vicino, specialmente se ad inciampare era una donna. Sui sedili del treno si formavano coppie che potevano continuare i discorsi iniziati nella sala d'aspetto. Io mi sedevo sempre vicino al finestrino, potevo affacciarmi, vedere animali al pascolo, con immenso piacere ammiravo i gruppetti di cavalli, che al passaggio del treno, un po' spaventati dal rumore, cominciarono a correre, con le criniere e le code al vento, le narici allargate. Per me, un vero spettacolo!

Quando vedevo qualche bella masseria, mi rivolgevo al nonno per chiedergli il nome del padrone; ed ero sicuro di ottenere risposte precise ed esaurienti. Lui conosceva tutti ed era in grado di informarmi con precisione se si trattasse di un massaro *mpignusu* sulla consistenza dell'azienda, compreso l'eteraggio della *tinuta*. Io gli chiedevo se qualche azienda poteva essere visitata, magari d'estate, durante le mie vacanze; per l'eventuale visita potevamo usare il carretto, il tempo sarebbe stato nostro alleato perché l'orologio, allora in possesso di pochi, non ci avrebbe assillato come avviene oggi.

Il tragitto ferroviario si snodava attraverso appezzamenti di terra recintati da muretti a secco ben curati. Si costeggiava una bellissima vallata, il territorio ibleo, visto dal finestrino di un treno in corsa, dava vita a quadretti bucolici particolari; se faccio mente locale, si presentano a me in tutta la loro bellezza come se il tempo si fosse fermato.

Appena finiva il viaggio, venivo preso da una leggera malinconia. A casa non esisteva la televisione, per cui le scene viste dal finestrino rappresentavano per me una vera goduria. Quando sento dire che qualcuno vorrebbe ripristinare questa linea ferrata, magari a scopi turistici, provo felicità, andrei sicuramente a prendere il treno non più in compagnia del nonno, ma di qualche caro e nostalgico amico. Nelle campagne, forse, non vedrei più i bellissimi animali di un tempo, vedrei qualche masseria trasformata

Bozzetti iblei

Ricordi d'infanzia: 'u trenu



in caseggiato, in casa di villeggiatura. A Donnafugata, infatti, delle masserie dei ricordi ne esiste una soltanto, al loro posto un ristorante e un bar, con tanti turisti nel cortile antistante il castello e tante macchine parcheggiate all'ingresso.

Se il nonno tornasse in vita stenterebbe a riconoscere questi luoghi a lui un tempo tanto cari, li vedrebbe abbruttiti dall'asfalto e dal cemento, si meraviglierebbe dell'incuria nella manutenzione dei muretti a secco, vorrebbe sapere che fine ha fatto il grande carrubo vicino alla strada, sotto il quale si faceva una breve pausa, dopo un tragitto fatto a piedi nel periodo estivo, soffrirebbe non poco nell'apprendere che quell'albero secolare è stato sradicato da una ruspa per allargare la strada che oggi permette il passaggio ai grossi mezzi meccanici come la mietitrebbia.

Arrivato a Donnafugata, chiederebbe della maestrina che insegnava in un *dammuso* del caseggiato, che arrivava con il treno e che, durante il tragitto fatto a piedi, raccoglieva margherite e fiori di campo per il vasetto sopra il tavolo, modesta cattedra nella sua modesta aula frequentata da tanti bambini di classe diversa che venivano dalle campagne limitrofe, ma i banchi erano tutti nella stessa stanza, visto che l'insegnante era unica per tutti.

Il nonno, sicuramente, vorrebbe poi avere notizie del maresciallo dei Carabinieri al quale lo legava sincera amicizia, ed assieme parlavano dell'ultima guerra e accennavano a qualche argomento politico. Il maresciallo rimpiangeva spesso l'ordine che c'era al tempo del Fascismo e discuteva col nonno dei furti di carrube da parte degli *scughituri* che non di rado *sautauunu ntò carricatu*, raccoglievano cioè i frutti prima che lo facesse il padrone, invece di limitarsi a recuperare quelle dimenticate dal personale preposto. *Scoghiri*, in tempi di povertà, era quello che veniva concesso a queste persone dai *carruvari*.

A me il nonno chiederebbe con curiosità se tutti questi cambiamenti hanno determinato miglioramenti, qualche sua domanda resterebbe sicuramente senza risposta, qualcun'altra ne avrebbe una negativa. 'U *Massa Carmenu*, così veniva chiamato il nonno, sicuramente non avrebbe immaginato che un giorno il treno non sarebbe più transitato per il nostro territorio e che a Donnafugata non ci



sarebbe più stata la presenza del Capostazione col berretto rosso che sventolava una bandierina anch'essa rossa per dare il via al treno. La locomotiva, attraversando la nostra campagna, a me ancora piccolo, permetteva di assistere ad un bel film ed al nonno di conversare piacevolmente con un suo caro amico, seduti su un sedile della 2ª classe.

Carmelo Di Pasquale

Affidati dall'ARAS

8 nuovi nuclei di bovini in purezza di razza

È in piena attuazione il Programma di miglioramento e sviluppo della zootecnia siciliana che l'Associazione Regionale Allevatori aveva annunciato, con proprio bando, di concerto con l'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste. Si tratta dell'affidamento di 5 nuclei di bovini di razza Modicana e 3 di bovini di razza Cinisara, ciascuno dei quali è composto da 5 femmine e un maschio. Lo stesso numero di animali con analoghe caratteristiche deve essere restituito all'ARAS entro 6 anni allo scopo di proseguire nell'affidamento ad altri allevatori richiedenti.

A seguito delle istanze pervenute entro i termini stabiliti, l'apposita Commissione ha proceduto alla verifica dei requisiti di ammissione degli allevatori richiedenti e all'attribuzione dei relativi punteggi di graduatoria.

Qui di seguito riportiamo l'elenco dei nominativi ai quali sono stati consegnati gli animali.

Nuclei Modicani

NOMINATIVO	PROV.	DATA NASC.	TOT	GRAD.
TAMBURELLO VINCENZO	ME	16/06/1977	30	1
CARUSO NUNZIATA	CT	06/02/1984	29	2
OCCHIPINTI ROSALBA	RG	31/08/1969	27	3
FERRARO VINCENZO	EN	08/07/1979	26	4
MINGARI FAVVENTO ROSALBA	CT	17/03/1972	26	5

Nuclei Cinisara

NOMINATIVO	PROV.	DATA NASC.	TOT	GRAD.
IRACI SARERI ANTONINO	ME	04/04/1973	38	1
PELLEGRINO PRATELLA ELISABETTA	EN	07/06/1985	34	2
SCALORA GIOVANNI	PA	02/06/1981	27	3

Anagrafe equina

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

AGRIGENTO ARAS 0922 24662 - 20648	Barranca Francesco	328 1329621	
Abbene Salvatore	328 1424205	Castiglia Giovanni	328 0369732
Armato Massimiliano	339 1338585	Cirrito Salvatore	328 7132722
Collura Pasquale	320 22492	Di Carlo Filippo	328 8267422
CALTANISSETTA ARAS 0934 595040	Giunta Benedetto	338 6381169	
Michele Barbagallo	333 3331338	Guarneri Gaetano	3331140503
CATANIA ARAS 095 7124781 - 7121865	Marretta Giuseppe	338 2461305	
Sanfilippo Davide	320 8052699	Re Francesco	328 1334854
Gennaro Romina	347 6931712	Salvo Carmelo	338 4817950
Di Mauro Emanuela	349 8843675	Schirò Franco	329 9649169
ENNA ARAS 0935 29229 - 20770	Zammito Tatiana	328 6162558	
Atanasio Alessandro	320 6897045-349 8631137	RAGUSA ARAS 0932 642522-641961	
Farina Francesco	330 793009	Lo Magno Giorgio	337 883768
MESSINA ARAS	090 693849	La Spisa Michelangelo	339 4554522
Morabito Domenico	348 7427732	Pancari Gioacchino	335 6665323
Parrino Giusy	339 4377684	SIRACUSA ARAS 0931 69849	
Previti Silvestro	339 6373400-347 0883408	Verga Salvatore	3299195396-339 6129399
Salerno Amerigo	393 9162910	D'Avino Dario	338 4747587
Tortorella Antonella	340 6712179-3292170842	TRAPANI ARAS 0923 29462	
Tumeo Giuseppe	338 8687894-389 9863096	Spina Giuseppe	329 3525379
Zagami Antonino	3491837901	Monaco Vincenzo	333 8504907
PALERMO ARAS 091 611483-091 6129705	Molinari Piergiorgio	328 2817358	



1

Consorzio provinciale allevatori di Trapani Alla sua guida Giovanni Impicciché, un imprenditore di qualità

Giovanni Impicciché con la moglie e, a sinistra, con i vertici dell'ARAS e alcuni membri del Consiglio direttivo del Consorzio



allevatori un mattatoio mobile itinerante per animali di piccola taglia. Inoltre il Consorzio si adopera per avvicinare i bambini alla campagna, coinvolgendo anche le scuole in percorsi didattici nelle fattorie più attrezzate. Un fastidioso problema al quale il Consorzio intende dare una soluzione è quello dello smaltimento delle carcasse animali, un pesante aggravio per i bilanci delle modeste aziende.



Una nota curiosa che mi riguarda direttamente voglio qui proporla: nel maggio 2008 ho visitato il caseificio e l'allevamento di Giovanni Impicciché per un servizio giornalistico su *Sicilia Zootec-*

esatta.

Dopo alcuni giorni dalla sua elezione il nuovo presidente ha voluto incontrare in un ristorante di Petrosino (TP) tutti i soci del Consorzio (anche coloro che non

l'hanno votato). Sono accorse circa 200 persone alle quali Impicciché ha ribadito la sua disponibilità a rappresentare tutti senza alcuna differenza. Ha anche dichiarato che il Consiglio direttivo rimane aperto al contributo e alla collaborazione dei semplici soci.

Il nostro giornale porge al nuovo Direttivo del Consorzio gli auguri di buon lavoro; agli allevatori associati quello di saper stimolare l'Organo consortile nell'attivarsi con impegno per risollevare le sorti della zootecnia locale.

Ignazio Maiorana

La "forza" delle pecore nel Trapanese

Salemi: la capacità dei fratelli Cucchiara

6 consumatori della zona e della città di Palermo apprezzano molto. I Cucchiara, dopo un caseificio di Castronovo, sono la seconda azienda in Sicilia produttrice di Pecorino Siciliano. "I nostri formaggi sono arrivati anche in Giappone - dichiara con orgoglio Salvatore - grazie ad iniziative divulgative della Regione Sicilia. Il nostro obiettivo è vendere tutto in azienda stessa". Intanto i Cucchiara non esitano a farsi coinvolgere in manifestazioni espositive oltre Stret-



to. La pubblicità è l'anima del commercio ed anche il sito internet fa la sua parte.

Ma come sono arrivati i Cucchiara ad un livello produttivo e

organizzativo così solido?

"Non abbiamo obbligo a enti ed istituzioni nella realizzazione delle strutture, ma solo alle nostre pecore e al nostro lavoro - risponde Salvatore - L'azienda sta in piedi solo con i nostri sacrifici e le nostre buone scelte

di figli d'arte di antica tradizione familiare risale al 1870 col vecchio curatolo Pietro Cucchiara, uno dei promotori della rivolta garibaldina. La costanza dell'impegno ci ha premiati. Le vessazioni burocratiche cui ci hanno sottoposto certe istituzioni per accedere ai contributi - prosegue Cucchiara - ci hanno indotti a rinunciare al finanziamento di progetti nella nostra azienda. A certe condizioni abbiamo giurato di non presentare più alcuna pratica per agevolazioni e miglioramenti. Il nostro prossimo investimento è un impianto di mungitura meccanica a 24 poste".

Allora indichiamola come esempio di luminosa imprenditorialità la famiglia Cucchiara. L'unione vince sempre, fa la forza, anche in campagna.

Ignazio Maiorana

Operatori di Fecondazione Artificiale

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

Ragusa
Ufficio Provinciale ARAS 0932 642522

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

Trapani
Giuseppe Loria 330 380108

Agrigento

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

Caltanissetta

Michele Barbagallo 333 3331338

Catania

Antonello Vanadia 338 1465605
Davide Sanfilippo 320 8052699

Enna

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

Messina

Antonino Caputo - 328.1220883
Giuseppe Tumeo - 338.8687894 - 389.9863096

Palermo

Salvatore Cirrito 328 7132722 Caccamo
Giuseppe Caracappa 339 6612060 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
Benedetto Giunta 338 6381169 Roccapalumba-
Alia-Mezzojuso
Tonino Mazzola 339 1062167 Collesano-Castelbuono

Sicilia
Zootecnica

Mensile
dell'Associazione Regionale
Allevatori della Sicilia

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

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

Iscrizione n. 11375 al Registro degli Operatori della Comunicazione

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

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

In questo numero:

Santo Caracappaa, Carmelo Di Pasquale,

Stampa: Eticol 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