



36° ANNO, n. 2
FEBBRAIO 2010

Sicilia Zootecnica

Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente



Mensile zootecnico e agroalimentare
dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia

Verona

L'appuntamento biennale con l'agricoltura



Il sacrificio degli allevatori,
la fatica di esporre il proprio lavoro
e i livelli produttivi raggiunti

Si è svolta con grande affluenza di pubblico anche quest'anno, dal 4 al 7 febbraio, Fieragricola di Verona, la manifestazione internazionale che spazia dalle più innovative tecnologie alla più raffinata genealogia allevatoriale, con rassegne di animali che hanno visto premiate la ricerca e la tradizione, quest'ultima testimoniata da tanti allevatori con al seguito figli e nipoti che rappresentano la continuità, in questo periodo che è il peggiore dal dopoguerra ad oggi.

Il Commissario dell'ARAS, Alessandro Chiarelli, ha incontrato in Fiera molti allevatori provenienti da varie parti della Sicilia e scambiato con loro idee e opinioni, per un rilancio della zootecnia, anche col sostegno del governo regionale e grazie a nuovi impulsi e progetti a cui l'ARAS sta lavorando col supporto dei propri tecnici e che a breve saranno condivisi con gli allevatori. A tal proposito il Commissario ha chiesto a tutti gli allevatori incontrati durante la sua permanenza in Fiera di partecipare con idee e pro-



Allevatori e tecnici di Siracusa e Ragusa in Fiera a Verona

poste alla vita associativa, convinto che solo un concreto lavoro di squadra può, se opportunamente guidato, ottenere risultati, e per risultato si intende il giusto riconoscimento del lavoro e degli investimenti che ogni singolo socio impegna quotidianamente.

Ignazio Maiorana

L'agricoltura torna ad essere una sicurezza

300.000 potenziali nuovi posti di lavoro entro i prossimi 5 anni

Gli sbocchi occupazionali sono collegati all'agricoltura e alle nuove professionalità richieste. In testa l'indotto delle energie da fonti rinnovabili, ma anche l'ecoturismo, l'«agri-wellness», il turismo eno-gastronomico legato alle produzioni a marchio. Nel 2010 bene anche i listini dei prodotti agricoli: in crescita latte, suini, mais e cereali.

Niente giri di parole: l'agricoltura sarà sempre più uno dei traini del Paese. Sia sotto il profilo della produzione lorda vendibile che sul versante occupazionale, dove, a fronte di una sostanziale stabilità nel numero degli addetti legati al settore strettamente primario (+ 0,3

per cento nel prossimo quinquennio), aumenteranno invece le esigenze – e di conseguenza gli sbocchi professionali – di manodopera e di occupazione qualificata.

L'Ufficio Studi di Veronafiere-Fieragricola, in particolare, stima che

2

Cammarata (AG)

L'incontro dell'ARAS con gli allevatori del Tumarrano



Da sinistra: Maurizio Marusi responsabile servizi FA dell'Anafi, Rosario Di Raimondi dell'Area Tecnica dell'ARAS, Stefano Suter, responsabile dell'ARAS di Agrigento, Alessandro Chiarelli, Commissario dell'ARAS.

In occasione di un incontro tecnico, promosso dall'ANAFI e tenutosi il 18 febbraio a Cammarata, avente per tema le considerazioni sul miglioramento genetico e il conseguimento di risultati ottenuti non più in senso generale ma, spiego meglio, sempre più specialistici e specializzati, oggi è il caso proprio di dire, si fanno miracoli, poiché si è giunti ad ottimizzare, per esempio, esclusivamente la quantità di grasso, la grandezza dei capezzoli, la resistenza alle infezioni, ecc. Tutto questo farebbe pensare che abbiamo raggiunto il traguardo. Purtroppo questa non è la verità. Infatti notiamo l'insorgere di problematiche forti e perniciose poiché, se da un lato otteniamo determinati parametri, dall'altro, nel mondo e anche da noi, abbiamo la problematica della consanguineità. Infatti sono sempre più frequenti e si parla soprattutto negli allevamenti di elevata produttività, di problemi dovuti proprio alle elevate performances. Tutto questo fa riflettere e possiamo anche dire che auspicheremmo un ritorno a produzioni leggermente minori a vantaggio della salute e del benessere animale, tema centrale del terzo millennio nella buona prassi allevatoriale.

L'ARAS, capofila in questo settore, antesignana nell'uso della F. A. e dell'embryo, vuole generare una riflessione: sì all'elevata produttività, sì al miglioramento genetico ma, soprattutto, sì al benessere e alla salute dell'animale. Quindi, un po' fuori coro, spera che, ottimizzando la rotazione agronomica delle aziende zootecniche, si possa produrre un latte sicuramente eccellente dal punto di vista organolettico che abbia uno sbocco commerciale più apprezzabile e dia la giusta ricompensa ai sacrifici che quotidianamente compie l'allevatore. Lo sforzo, dunque, al punto in cui siamo, è riconquistare un mercato e giungere alla gente che sempre più spesso beve un latte senza identità, di cui non si sa né dove né soprattutto come è stato prodotto.

Questa riflessione non vuole essere una provocazione perché, in tempi di crisi, piuttosto che provocare bisogna proporre. Quindi proveremo a individuare e promuovere nuove azioni commerciali per valorizzare il nostro prodotto.

Alessandro Chiarelli

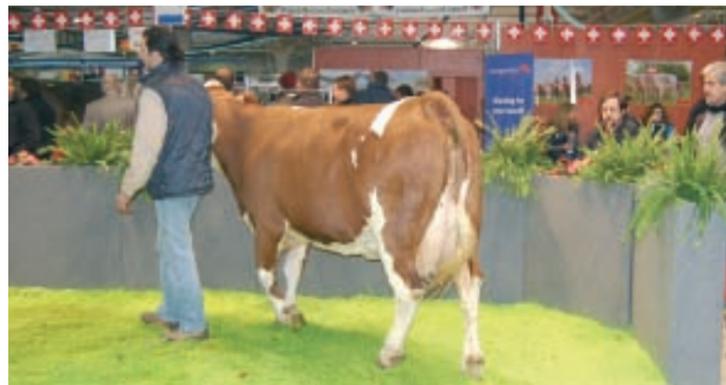
L'ARAS per il benessere degli animali e la sicurezza dei prodotti alimentari per l'uomo

Verona: L'appuntamento biennale con l'agricoltura

1 nei prossimi cinque anni potranno arrivare a 300mila i posti di lavoro connessi all'agricoltura e alle nuove professionalità ad essa collegate (dall'analisi è escluso il comparto agro-industriale). E se la parte dell'indotto delle energie da fonti rinnovabili costituirà il segmento in grado di assorbire il maggior numero di posti di lavoro (per il 50 per cento del totale), non si possono non citare sbocchi professionali, altrettanto rilevanti, collegati all'ecoturismo e all'«agri-wellness» (che si



Museo all'aperto in Fiera



stanno affermando con una certa decisione, inteso anche come fattorie sociali, oltre alla cura dello spirito e del corpo), al turismo enogastronomico caratterizzato dalla forte identità delle produzioni tipiche (in costante crescita).

Energie da fonti rinnovabili in agricoltura, ecoturismo, agri-wellness e produzioni agricole a marchio affiancheranno altre professionalità in crescita, anche se numericamente meno marcate. Parliamo, ad esempio, dei settori della meccanica agricola in senso lato. Così, da un lato le aziende legate alla vendita delle macchine agricole avranno la necessità di manodopera specializzata per officine sempre più moderne e all'avanguardia. Ma in modo parallelo cresceranno le esigenze di specializzazione nel terziario per l'agricoltura, a partire dai contoterzisti per le operazioni in campagna e nelle aziende agricole, agro-zootecniche ed agro-energetiche.

L'andamento dei principali mercati (latte, suini, frumento, mais)

Con uno sguardo più sul breve periodo, dopo un 2009 che ha mortificato il reddito delle aziende agricole italiane, con una contrazione della redditività media del 25% circa, l'anno in corso dovrebbe riservare alcune soddisfazioni per i produttori. Niente exploit eclatanti, come il boom dei listini dei cereali fra il 2007 e il 2008 ma, tutto sommato, un assestamento verso l'alto per i principali prodotti agricoli.

Il latte dovrebbe proseguire la propria corsa verso l'alto, trascinato anche da sostegni comunitari e da una visione sempre più «export-oriented» per i prodotti caseari stagionati a marchio. Dagli attuali 310 euro la tonnellata, se le dinamiche legate al comparto caseario non dovessero riservare sorprese o stravolgimenti, entro la fine dell'anno potrebbe andare in porto una fase negoziale fra produttori e industriali (il riferimento è al prezzo in Lombardia) sui 360-380 euro la tonnellata, con una impennata di circa 15 punti percentuali sul prezzo attuale.

Anche la suinicoltura dovrebbe raccogliere i sacrifici di un 2009 col freno a mano tirato. La contrazione delle produzioni a livello nazionale e soprattutto europeo potrebbe trascinare al rialzo i prezzi. Guardando la categoria dei grassi da macello (maiali del peso di oltre 160 chilogrammi), il mercato nel 2010 dovrebbe registrare una ripresa, con quotazioni in grado di coprire ampiamente i costi di produzione ed attestarsi mediamente oltre la soglia di 1,38 euro il chilogrammo.

Si prevedono performance positive anche per

cereali e mais. Una contrazione media del 5-10 per cento delle produzioni di frumento e del 10-15 per cento del mais, unitamente ad una ripresa (invero non eclatante a livello italiano, ma più interessante nel Nord America e in alcuni Stati dell'Unione europea, come la Francia) delle bioenergie anche dal mais (bio-etanolo), dovrebbe trascinare verso l'alto prezzi che nella seconda parte del 2008 e per tutto il 2009 sono stati piuttosto penalizzanti. Nessun rally comunque per i mercati, quanto piuttosto un assestamento importante in scia di una spirale rialzista su scala mondiale.

L'interesse e la partecipazione espositiva degli imprenditori agricoli per Fieragricola (1.321 espositori, il 4,5% in più rispetto all'edizione 2008) significano infatti che l'agricoltura è viva.

Riguardo alla zootecnia, nel ring si sono svolte due competizioni di carattere internazionale (lo «European Brown Swiss Championship», terza edizione del campionato di capi adulti patrocinato dalla Federazione europea della razza Bruna, e l'ottava edizione dello «European Open Holstein Show», dedicato alla razza Frisona). Sotto gli occhi di un pubblico incuriosito dalla perfezione morfologica degli animali sono sfilati magnifici esemplari delle due razze bovine da latte.

Agli allevamenti siciliani le rigide norme sanitarie impediscono purtroppo l'esposizione di animali a Fieragricola per la persistenza negli allevamenti di alcune malattie infettive, a causa delle temperature più elevate rispetto al nord, le quali non hanno permesso di debellarle del tutto.

Al Forum di Italialleva Degustazioni di prodotti tipici di qualità

Il Forum di Italialleva è risultato un appuntamento interessante sotto il profilo culturale e conoscitivo. L'iniziativa dell'AIA a Fiera agricola di Verona, condotta dal giornalista Giovanni De Luca, caporedattore del Magazine L'Allevatore (qui nella foto), ha avuto successo. Visitatori qualificati del mondo della ristorazione e del mondo allevatorio e caseario sono stati coinvolti nella degustazione guidata dei prodotti che gli stessi pro-



Da destra: il direttore dell'AIA, Paolo Scrocchi, col Commissario Chiarelli al Forum di Verona



duttori talvolta (come vediamo nella foto a destra) hanno lavorato dinanzi al pubblico. Con latte, sale, caglio e con le mani esperte di casari artigiani si è fatto spettacolo e si è deliziato il gusto. Oltretutto si è scoperta l'Italia della creatività nella realizzazione di formaggi freschi, a pasta molle e non, mozzarelle e ricottine di buon latte fresco e sano di vacche, pecore e capre. Un mercato, questo, che seppure di nicchia, nell'insieme costituisce quel «paniere» di varietà e qualità che i Paesi esteri ci invidiano e cercano di imitare senza una tradizione e un patrimonio di sapienza e di praticità alle spalle.



Ecco allora che in quei giorni di vetrina fieristica si sono offerti a testimoniare la loro attività di casari e a far sentire il gusto dei loro prodotti un buon numero di realtà che operano qui e là nel territorio italiano. Ci siamo ritrovati coinvolti per esempio nei momenti degustativi riservati al caseificio Valle Josina di Peveragno (nel Cuneese), a quello della masseria «La Lungghiera» di Putignano nelle Murge della Puglia, all'antichissimo caseificio Di Nucci di Agnone nel Molise (10 generazioni di casari). Quest'ultimo compra il latte da allevatori di montagna, dove resistono particolari e aromatiche erbe spontanee, e grazie al contratto di qualità paga il latte fino a 55 centesimi al litro rispetto ai 30 dell'industria. Una buona risorsa per gli allevatori e per i consumatori di buoni e genuini formaggi italiani che raggiungono le tavole più importanti del mondo.

Se pensiamo che dall'estero arriva in Italia latte a 18 centesimi al litro si può comprendere come sia facile imbattersi nella grande distribuzione con prodotti nazionalizzati ma non garantiti sotto certi punti di vista. Dal Forum è venuta fuori l'espressione di una zootecnia italiana tosta, che resiste perché resistono certi buoni caseifici, da sempre «traduttori» della produzione degli allevatori sul mercato.

Ignazio Maiorana

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

Verona: L'appuntamento biennale con l'agricoltura

La "macchina della verità" scopre le false mozzarelle

La metodica analitica messa a punto dall'Università di Bari e da Aia può aprire un nuovo corso nei rapporti fra allevatori e industria di trasformazione. In una recente prova su 18 campioni ben 5 sono infatti risultati "tarocchi"

di Giovanni De Luca

Le mozzarelle sono tutte bianche, ma non sono tutte uguali. E purtroppo ormai non sono nemmeno fatte con il latte, perché costa molto meno acquistare qualche quintale di cagliata congelata dal solito fornitore lituano, ungherese, polacco o tedesco, sbattere il tutto in una filatrice e produrre delle "sedicenti" mozzarelle a prezzi da discount.

Peccato che nessuno abbia il buon gusto di scriverlo in etichetta, complice una normativa che, nonostante le dichiarazioni di intenti, non riesce ancora a tutelare in maniera seria il consumatore.

Capita così che una percentuale significativa delle mozzarelle in circolazione non sia mai venuta a contatto con del latte fresco, ma sia figlia di quel torrente di cagliate di importazione che ogni giorno entra regolarmente nei caseifici italiani per uscirne vestito di un patriottico tricolore.

Una situazione insostenibile che sta portando centinaia di piccoli caseifici artigianali alla chiusura perché il loro costo di produzione è doppio rispetto a quello che si registra nelle aziende che utilizzano disinvoltamente cagliata.

Fiducia tradita

Il consumatore purtroppo lo ignora e troppo spesso è guidato dal prezzo nelle sue scelte, credendo in perfetta buona fede che la dicitura "100% latte italiano" sia una garanzia sufficiente a tutelarsi.

E, a parte gli addetti ai lavori, nessuno si insospettisce di fronte a prodotti regolarmente etichettati come "mozzarelle vaccine" che vengono venduti al pubblico a 2,5-3 euro/kg, senza pensare che in Italia occorrono almeno 4,5 euro/kg per produrre del vero fior di latte (sarebbe questo il termine più corretto per indicare la mozzarella prodotta con il latte vaccino, a differenza di "mozzarella" che si dovrebbe usare per quella bufalina).

Uno scandalo che va avanti da anni alla luce del sole, portando nelle casse dell'industria fatturati milionari e sottraendo spazio al latte italiano, visto che si utilizzano ingenti quantitativi di semilavorati di importazione pronti all'uso. E tutti erano tranquilli, perché non esisteva un sistema per scoprire questi comportamenti "poco virtuosi".

Aldo e Michele

Oggi però, grazie all'intuito di due professori della facoltà di Agraria dell'Università di Bari, **Aldo Di Luccia** e **Michele Faccia**, e alla collaborazione con l'Associazione italiana allevatori è stata messa a punto una metodica analitica che riesce ad individuare le mozzarelle di "serie B". Un sistema semplice e poco costoso, basato sulla tecnica dell'elettroforesi, capace di indicare se nel ciclo produttivo sia stata utilizzata cagliata congelata o cagliata vecchia, anziché latte fresco.

La chiave di volta del sistema è un marcatore molecolare chiamato "Al-Mi" (dal nome di battesimo dei due docenti) che si trova nelle mozzarelle che hanno alle spalle qualche segreto di troppo.

Per renderci conto delle dimensioni del problema siamo andati a fare la spesa in due ipermercati bolognesi appartenenti a primarie catene distributive italiane, in un hard discount veronese e in alcuni piccoli caseifici artigianali pugliesi con annesso punto vendita.

In totale nei laboratori dell'Università di Bari sono arrivati 18 campioni di mozzarelle vaccine, presi in consegna dalla biologa **Pasqua Loizzo** e dal collega **Antonio Trani**, che hanno subito sottoposto il prodotto alla "macchina della verità", così come illustrato nella sequenza fotografica pubblicata in queste pagine.

Tristi prove

Il risultato è stato sconcertante, perché ben 5 campioni su 18 non hanno superato il test, a testimonianza del fatto che

il malcostume legato all'utilizzo della cagliata congelata o della cagliata vecchia sia piuttosto diffuso nel sedicente mondo del made in Italy.

La metodica permetterà a breve di conoscere anche il quantitativo esatto di cagliata utilizzata nella lavorazione, visto che alcune aziende la inseriscono al 50-60% nella "ricetta" della mozzarella, aggiungendo anche un po' di latte per avere un prodotto migliore.

Ma già oggi le risposte della "macchina della verità" sono agghiaccianti e inequivocabili.

Da quando Aia ha presentato la metodica alla stampa, durante la Fieragricola di

Verona, sono arrivate decine di telefonate di catene distributive, laboratori analitici e operatori del settore agroalimentare desiderosi di applicare questa tecnologia per scremare i fornitori. E questo è motivo di soddisfazione per tutti noi, ma siamo solo all'inizio di un percorso che vedrà gli allevatori italiani giocare un ruolo da primi attori, coinvolgendo anche il consumatore.

Perché sarebbe una bella prova di onestà e trasparenza se i grandi nomi della distribuzione moderna chiedessero ai propri fornitori di sottoporsi alla "macchina della verità" e di apporre sulle confezioni della "vera" mozzarella il bollino di qualità degli allevatori italiani.

È chiedere troppo? Pensiamo di no.



La macchina dell'elettroforesi presentata alla Fiera di Verona e, nella foto in basso, il Commissario Chiarelli con alcuni allevatori.



Ma da soli non possiamo farcela ed occorre che in tutte le stalle, in tutti i piccoli caseifici, in tutti i punti vendita aziendali inizi un'opera quotidiana di divulgazione di questi concetti sul consumatore, nostro unico e potentissimo alleato.

Perché sia proprio il consumatore a chiedere con forza ai big della Gdo un'azione moralizzatrice nei confronti di un mercato in cui oggi a imporsi sono i soliti furbetti (compresa qualche multinazionale), mentre agli operatori onesti, che credono ancora nel valore aggiunto del "latte italiano", vengono tagliate le gambe a colpi di listino.

Sarà una bella battaglia, ma almeno questa volta l'arma finale è nelle mani di Aia e dei suoi allevatori.

Vederlo nascere...

Il pulcino dalla "chioccia elettronica"

Con apparecchiature tecnologicamente avanzate si possono fare "miracoli". È il caso dell'incubatrice delle uova di gallina, fagiano, tacchino, starna, faraona, pernice, quaglia, anatra, oca (56 per ogni covata) che abbiamo potuto scoprire alla Fiera agricola internazionale di Verona.

Silenziosa e di basso consumo energetico, dotata di centralina elettronica con protezione verso sbalzi di tensione e fenomeni atmosferici, termostato elettronico completamente automatico di altissima precisione (+/- 0,1°C) con temperatura già impostata a 37,7°C.

La ventilazione interna è garantita dal ventilatore da 150mm e da un design aerodinamico unico nel suo genere che porta una perfetta distribuzione omogenea senza alcun "punto morto" dell'aria. Due canali posti alla base dell'incubatrice emanano un corretto tasso d'umidità necessaria all'incubazione. Questa macchina dispone del sistema per il giramento delle uova tipo "alveare" che permette di mantenere la punta dell'uovo rivolta verso il basso e distaccato dalle altre uova. Tale

posizione porta una maggiore percentuale di nascite dei pulcini.

Al 21° giorno la testolina dei pulcini spunterà fuori dal guscio e possiamo tranquillamente affermare di vederli nascere per poterli allevare.

L'incubatrice Borotto, nel Veronese, costa solo 150 euro. Gli interessati che volessero acquistarla e ritirarla via internet possono segnalare preventivamente a *Sicilia Zootecnica* (tel. 091 585109) la loro intenzione: per il nostro tramite beneficeranno di uno sconto del 30%.

"Ho iniziato l'attività di vendita delle incubatrici - ci ha detto il titolare Andrea Borotto - dopo un'esperienza trentennale nel mondo avicolo che mi ha consentito di realizzare un manuale contenente informazioni complete, trucchi, metodi pratici e consigli, necessari per l'incubazione e la schiusa, che consegniamo assieme all'incubatrice: è una guida INDISPENSABILE".

Chi volesse ulteriori informazioni in internet sul fun-



zionamento dell'incubatrice può accedere al sito: http://www.incubatrice.net/pagina_principale

Interventi preventivi nella routine di mungitura nell'allevamento bovino

di Viviana Miraglia

Uno dei momenti più cruciali per l'igiene e di conseguenza per la qualità del latte è costituito dalla mungitura. Quest'ultima operazione, che permette di ricavare il latte dai capi allevati, richiede la massima attenzione da parte del personale addetto in quanto rappresenta la fase finale del processo produttivo del latte. Mentre un tempo la mungitura veniva effettuata manualmente oggi, compatibilmente con l'aumento del numero di capi per allevamento, si ricorre sempre più di frequente alle macchine mungitrici. La preparazione dei capezzoli (intesa come lavaggio, disinfezione delle mammelle e asciugatura), le tecniche di lavaggio e disinfezione dell'attrezzatura, l'immediato raffreddamento del latte all'uscita della mammella, sono i presupposti fondamentali per ottenere un latte che risponda ai parametri imposti dalle leggi comunitarie. La normativa igienica emanata, unita ai sistemi di pagamento basati sulla qualità del latte (miglior qualità della materia prima, più alto il prezzo corrisposto), sono state le leve che stanno conducendo a straordinari ed inevitabili miglioramenti.

Per semplificare gli interventi preventivi da attuare, al fine di minimizzare le perdite legate ad una scorretta gestione della routine di mungitura, sono stati identificati diversi punti chiave da monitorare e sui quali poter agire.

Prima della mungitura

Ordine di mungitura

Senza alcun riferimento al sistema di stabulazione o alle dimensioni della mandria è consigliabile: mungere per prime le giovenche primipare, poi le vacche fresche ed infine il resto della mandria.

Ad ogni modo le vacche malate devono necessariamente essere munte per ultime, lavando e disinfettando ogni volta le mani e il gruppo mungitore, al fine di scongiurare il contagio tra capi sani e non.

Osservazione della mammella

Il latte di qualità si ottiene solo da mammelle sane: posizionandosi posteriormente all'animale valutare sempre lo stato clinico della mammella e dei quarti. Eventuali modificazioni di volume, presenza di asimmetrie, dolore alla palpazione, aumento dei linfonodi sopramammari possono essere indicativi della presenza di mastite, il che comporterebbe necessariamente dei cambiamenti nella routine di mungitura. E' inoltre auspicabile eseguire periodicamente il California Mastitis Test (CMT) per evidenziare la presenza di mastiti subcliniche così da trattarle tempestivamente arginando eventuali danni che ne potrebbero conseguire e limitando le perdite economiche.



Aspetto del latte

Effettuare sempre un'attenta verifica dei primi spruzzi di latte prima di iniziare le operazioni di mungitura, modificazioni dell'aspetto devono mettere in allarme circa lo stato di salute della mammella:

i primi 2-3 spruzzi forniscono importanti informazioni e co-

stituiscono inoltre l'opportunità di individuare e prevenire che il latte anomalo raggiunga la vasca di raccolta. Non eliminare MAI i primi getti di latte a terra, servirsi di un recipiente apposito, e non utilizzarli per massaggiare la mammella si potrebbe correre il rischio di contaminare la lettiera e la mammella con latte mastitico.



Pulizia dei capezzoli

Una corretta routine di mungitura prevede che le vacche siano pulite ed i capezzoli asciutti quando viene effettuato l'attacco del gruppo:

- pulire ciascun capezzolo
- adottare sistematicamente il predipping (lasciare agire il disinfettante per circa 30 secondi)
- asciugare i capezzoli con salviette monouso.



Durante la mungitura

Controllo del sistema di mungitura:

selezionare il livello di vuoto ed il sistema di pulsazione appropriato per l'allevamento e impostarlo secondo le necessità.

Attacco del gruppo di mungitura:

deve avvenire entro 60-90 secondi dalla procedura di preparazione dei capezzoli in modo da rispettare il tempo ositocinico. Inoltre è molto importante minimizzare l'ingresso di aria durante l'attacco o lo scivolamento delle guaine, al fine di ridurre il rallentamento delle operazioni di mungitura e soprattutto il rischio di mastiti. Lo scivolamento delle guaine dipende dalla combinazione di molti fattori quali: dimensione e consistenza delle guaine, livello di vuoto, rapporto di pulsazione, peso del gruppo e dimensione dei capezzoli. Tale fenomeno può causare una pericolosa risalita di latte dal collettore verso i capezzoli.



Evitare la sovrampungitura:

considerata la prima causa di ipercheratosi del capezzolo; quando la mammella è stata svuotata il gruppo di mungitura deve essere staccato il prima possibile al fine di non danneggiare la mammella.

Rimozione corretta del gruppo:

quando la mungitura è completata il vuoto del gruppo può essere fermato manualmente o automaticamente. NON strappare il gruppo dalla mammella quando il vuoto è ancora in azione. Ciò permetterebbe l'ingresso di aria nell'imboccatura delle guaine, potrebbe causare lesioni e favorire casi di mastiti.

Dopo la mungitura

Osservare i capezzoli:

per evidenziare eventuali lesioni legate alla scorretta mungitura come cerchiature e sfintere estroflesso, tali lesioni devono suggerire di rivalutare il sistema di mungitura.

Sanitizzare i capezzoli (post-dipping):

dopo che il gruppo è stato rimosso, san-

nitizzare ciascun capezzolo;

in considerazione del fatto che lo sfintere dopo la mungitura resta beante per circa 2h questa procedura riveste un ruolo molto importante per prevenire l'insorgenza di mastiti contagiose;

Pulizia delle attrezzature:

quando richiesto, durante la mungitura, sanitizzare il gruppo prima della mungitura successiva (es. in caso di mastite).

Occorre invece effettuare sempre, dopo aver concluso le operazioni di mungitura, la pulizia di tutti i componenti del sistema procedendo al risciacquo e lavaggio con prodotti adatti, alla giusta diluizione, rispettando la temperatura dell'acqua ed il tempo di contatto. L'impianto di mungitura, infatti, è costituito da diversi materiali, vetro, plastica, gomma, acciaio, alluminio; di conseguenza i prodotti utilizzati devono possedere la capacità di pulire e disinfettare bene i diversi componenti senza danneggiarli.

Controllare la temperatura di refrigerazione del latte:

è necessario raffreddare correttamente il latte, una refrigerazione alle temperature adeguate rallenta o ferma lo sviluppo di batteri, quindi monitorare periodicamente la capacità refrigerante delle vasche e effettuare un'adeguata manutenzione.

Monitorare le prestazioni dell'impianto di mungitura:

è consigliabile osservare con regolarità le prestazioni delle attrezzature di mungitura, il cattivo funzionamento potrebbe inficiare la qualità del latte e lo stato di salute dei capezzoli, infatti, costituenti in gomma troppo vecchi possono diventare incrinati e porosi influenzando le prestazioni della mungitura e favorendo l'accumulo di sporco e batteri. Quindi sostituire guaine e componenti in gomma se usurati, controllare periodicamente il livello di olio della pompa del vuoto e le guarnizioni; annualmente verificare pulizia e tenuta del lattodotto e degli altri componenti del sistema.

In conclusione, la qualità del latte e dei prodotti caseari iniziano in allevamento e in particolare in sala di mungitura.

Solo attraverso una corretta routine di mungitura, intesa come l'insieme dei comportamenti adottati in sala di mungitura, delle tecniche, dei metodi di pulizia e disinfezione, è possibile migliorare le caratteristiche qualitative del latte.



Vastedda della Valle del Belice

Il ministro Zaia: "Presto un'altra Dop per la Sicilia"

“Con questa nuova DOP viene premiata una lunga storia di saggezza e tradizione contadina nel settore lattiero-caseario. È un ulteriore riconoscimento a una terra come la Sicilia, in grado di offrirci da sempre un patrimonio enogastronomico e caseario di eccellenza, che tutto il mondo conosce e ci invidia”. Con queste parole il ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali Luca Zaia ha commentato la pubblicazione, sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea del 19-2-2010, della domanda per il riconoscimento della Vastedda della Valle del Belice DOP, un formaggio di pecora prodotto in alcune zone della Sicilia.

Se entro sei mesi dalla data di pubblicazione in Gazzetta gli altri Stati europei non presenteranno domanda di opposizione, la nuova Dop potrà essere iscritta ufficialmente nel registro delle denominazioni delle DOP e IGP dell'Unione europea.



La notizia della pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale europea rimbalza in Sicilia, dove l'Assessorato regionale delle Risorse Agricole e Forestali, Titti Bufardecì, l'accoglie con soddisfazione: “Il paniere agroalimentare – sostiene il vice presidente della Regione – potrà così arricchire di una certificazione in più il già ricco carnet delle nostre eccellenze”, dando implicitamente per scontata il 19 agosto la qualificazione del prodotto lattiero-caseario del Belice.

La Vastedda è un formaggio di pecora di razza Valle del Belice a pasta filata che va consumato fresco, ottenuto con latte ovino intero, crudo, ad acidità naturale di fermentazione. Ha la forma tipica di una focaccia con facce lievemente convesse, pasta compatta bianca con qualche striatura dovuta alla filatura artigianale. L'aroma è quello caratteristico del latte fresco di pecora con un sapore dolce, fresco e gradevole, con venature lievemente acidule e mai piccanti. Il nome Vastedda deriva dalla forma che il formaggio acquisisce dopo la filatura, quando viene messa a rassodare in piatti fondi di ceramica, «vastedde», onde conferirgli la forma di pagnotta.

La zona geografica di allevamento degli ovini, di produzione del latte, di trasformazione e di condizionamento del formaggio è compresa in alcuni comuni della provincia di Agrigento: Caltabellotta, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice e Sciacca; di Trapani: Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetro, Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, Santa Ninfa e Vita; di Palermo: Contessa Entellina e Bisacchino limitatamente alla frazione denominata «San Biagio».

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

Costruire in agricoltura è ancora possibile!

L'investimento fondiario in agricoltura rappresenta oggi un momento di profonda riflessione da parte dell'allevatore il quale, a causa della profonda crisi economica che oramai da diversi anni attanaglia il settore e soprattutto l'incertezza del futuro, purtroppo, spesso, si vede costretto a rimandare a tempi migliori. Di contro, le necessità aziendali spesso sono così forti da costringere l'imprenditore agricolo a non poter rimandare l'investimento, esempio la necessità di realizzare un fienile.

Come è ben saputo, la realizzazione di ogni fabbricato rurale, qualunque sia la sua destinazione d'uso, stalla, ovile, fienile, magazzino, rimessa, utilizzando le tradizionali tecniche costruttive, risulta assai complicata perché è necessario che interagiscono diverse competenze, ma soprattutto costosa. Sono scelte complesse che certamente condizioneranno pesantemente l'attività e il futuro sviluppo dell'azienda.

Fino ad oggi le tipologie costruttive a disposizione dell'imprenditore agricolo erano rappresentate da strutture in muratura oppure da struttura intelaiata in cemento armato o in acciaio, da prefabbricato in c. v. Ognuna di queste tipologie costruttive presenta caratteristiche proprie, ma ne hanno in comune alcune:

- Elevato costo della struttura;
- Elevato peso della struttura con necessità di enormi spese per il posizionamento (sbancamento, fondazioni, etc.);
- Richiesta di manodopera specializzata per la realizzazione, l'installazione e la rifinitura;
- Lungo periodo di realizzazione;
- Difficoltà di realizzo se l'azienda risulta scarsamente servita da viabilità;
- Lungo e difficile iter burocratico per l'autorizzazione e la realizzazione.

Quanto sopra certamente sta riducendo le possibilità di investimento da parte degli imprenditori agricoli. Allora si fa sempre più avanti la struttura portante dei tunnel, realizzata mediante delle "capriate centinate" fissate ad un cordolo di fondazione prefabbricato con sezione a "L". La struttura è facilmente smontabile, perché è costituita tutta da elementi imbullonati. Il manto di copertura è realizzato con lamiera grecata centinata dello spessore di 6/10 di mm, con colorazione diversa a seconda delle esigenze dettate dall'ambien-



te di ubicazione o dalle preferenze dell'imprenditore.

Il tipo di lamiera utilizzata è particolarmente adatta per strutture in tubolare, perché il suo utilizzo permette un facile montaggio e smontaggio in fase di costruzione, ed inoltre presenta un'aggiunta di carico pressoché irrilevante alla struttura portante.

Il fissaggio della lamiera di copertura alla struttura avviene mediante viti zincate che, per mezzo di ganci di staffaggio, bloccano i correnti o traversi di collegamento in modo da rendere il tutto compatto, come un corpo unico.

Considerato il modesto peso della struttura e la sua adattabilità ed elasticità, solitamente non necessitano enormi operazioni di sbancamento di terreno né fondazioni dirette o indirette, infatti, sul piano di posa orizzontale, verranno poggiati direttamente i cordoli di fondazione, anch'essi del tipo prefabbricato.

La sezione dei cordoli di forma a "L" permetterà la raccolta delle acque meteoriche grazie alla leggera pendenza verso l'interno dell'ala inferiore. Le acque meteoriche raccolte, verranno opportunamente convogliate in un impluvio naturale.

Le "capriate centinate" saranno fissate alla base di ancoraggio con "fischer" a tenuta meccanica regolati con viti di serraggio ad alta tenuta.

La struttura metallica modulare è costituita da una serie di archi portanti realizzati in tubolare di acciaio elettrosaldato avente diametro di 9 cm e spessore 3,5 cm, protetti con trattamento di zincatura a caldo e uniti fra loro con traversi di collegamento in tubo di diametro 4,8 cm e spessore 3 cm, anch'essi zincati a caldo. Le giunzioni fra i tubi di sostegno e quelli di collegamento sono realizzate per mezzo di morsetti a quattro fori passanti interamente zincati.

All'interno della struttura in funzione delle esigenze e soprattutto delle disponibilità economiche può essere realizzato un massetto di pavimentazione o meno, al di sopra del piano ottenuto dopo le operazioni di livellamento; in tutti i casi è sempre consigliabile se non viene realizzata nessuna pavimentazione, stendere uno strato di materiale arido, che permetterà di mantenere all'asciutto le balle di fieno o di paglia.

La struttura può essere, all'occorrenza e su richiesta, chiusa con portoni di ingresso.

Anche per quanto concerne le dimensioni, elevata è la possibilità di scelta; la larghezza della struttura alla base, che risulta, da-



ta la particolare forma semicircolare, condizionare anche l'altezza, può avere le seguenti dimensioni:

LARGHEZZA	ALTEZZA AL CENTRO
10.50	5.25
13.50	6.75

Per quanto concerne la lunghezza, essa sarà invece dettata dalle esigenze del committente ed essendo una struttura di tipo modulare non presenta limiti.

Data la particolare forma, la sistemazione del foraggio, sia sottoforma di rotoballe che di balle prismatiche, risulta essere facilitata nella possibilità di immagazzinare foraggio.

Con la realizzazione del tunnel l'imprenditore avrà enormi benefici soprattutto nel ricovero e movimentazione del foraggio, infatti, l'assenza di pilastri intermedi, l'elevata altezza e soprattutto l'enorme larghezza, facilita le operazioni di deposito e prelievo del foraggio, specie in rotoballe.

Il costo di realizzo è sicuramente conveniente, circa 1/3 rispetto ad una simile struttura di tipo tradizionale, mentre i tempi di realizzo sono decisamente inferiori.

La struttura inoltre può beneficiare delle agevolazioni previste dal P.S.R. 2007/2013 mis. 121.

Francesco Russotto
(Progetto_Ambiente@tin.it)

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)

*Sostenete
la "voce"
della
zootecnia
siciliana*

Bollettino commerciale

*Inviare i vostri annunci a:
siciliazootecnica@arasicilia.it*

Servizio gratuito offerto alle aziende assistite dall'ARAS

- 1- VENDONSI, in Castel di Judica (CT), torelli e manzette di razza Limousine iscritti al Libro Genealogico (az. Emilio Cocimano, tel. 348 4783564).
- 2- VENDONSI, in Torretta (PA), vacche di razza Cinisara, partorite e non (allev. Rosario Di Maggio, tel. 091 86700117).
- 2- VENDESI, in Corleone (PA), stallone asinino di razza Ragusana (all. Maurizio La Brba, tel. 368 3542747).
- 2- VENDONSI, in Castel di Judica (CT), torelli e manzette di razza Limousine iscritti al Libro Genealogico Emilio Cocimano, tel. 3484783564).

La riproduzione artificiale

foto di Ignazio Maiorana



Il prelevamento del seme finalizzato alla fecondazione artificiale è una pratica ormai largamente usata per migliorare le razze, evitando la trasmissione di malattie infettive.

Questo servizio garantisce il miglioramento genetico del bestiame utilizzando riproduttori di alto livello allevati anche a migliaia di chilometri dall'azienda.



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

La riproduzione naturale

foto di Ignazio Maiorana



La riproduzione in campagna assicura la vita, l'alimentazione e il reddito dell'uomo. Qui tutto è equilibrio. Anche i gatti che siamo abituati a vedere oziare ci difendono dai topi, concorrendo tutti al mantenimento delle biodiversità.

Il nostro obiettivo ha voluto immortalare e proporre qui alcuni particolari momenti per coloro che non hanno mai visto la fecondazione naturale negli animali.



Bozzetti iblei La transumanza

Sentir parlare oggi di transumanza significa riferirsi a un uso appartenente al passato, che poche persone ricordano e al quale pochissime hanno assistito. Mi reputo fortunato di appartenere alla seconda schiera, a quelli cioè che hanno vissuto in prima persona questa esperienza, in ciò favorito dall'età e dalla passione che ho sempre nutrito per tutto quello che ha riguardato le usanze delle masserie ragusane di qualche decennio fa.

Quando si lavorava senza frenesia, rispettando i tempi dovuti e portando massimo rispetto alla natura, molto dipendeva dal tempo: la pioggia, il freddo ed il vento condizionavano interamente l'economia aziendale.

Il pascolo rappresentava l'elemento principale attorno al quale tutto ruotava e dal

quale dipendeva in maniera diretta il benessere o la sofferenza degli uomini e degli animali.

Il massaro era soddisfatto se le vacche potevano usufruire di abbondante pascolo e produrre latte in quantità soddisfacente. Per avere il pascolo necessario si sceglieva di svolgere l'attività allevatoria usufruendo di due "tenute", una nella *ciana* (altopiano) dove l'inverno è sempre più rigido, ma dove però l'erba dei pascoli resta verde se accompagnata dalla pioggia necessaria fino alla fine di maggio o ai primi di giugno, un'altra nella zona di marina dove il periodo invernale è più mite e si poteva sfruttare l'erba da taglio che, in certe annate, si cominciava a falciare subito dopo le feste di Natale.

Questo tipo di alimentazione per le vacche da latte durava fino a marzo, periodo in cui il pascolo della *ciana* cominciava a rifarsi ed era pronto a ricevere l'armento per tutto il periodo primaverile.

Un detto dei *massari* fotografava perfettamente la situazione sopra descritta: *Ru fea si pàinu, unu no* ("Due feudi si pagano, uno no"). Apparentemente un controsenso, ma

in effetti rispondente a verità, se le vacche potevano usufruire del pascolo di due tenute avevano sempre a disposizione erba fresca ed abbondante e quindi davano la massima produzione possibile.

Ritornando alla transumanza, ricordo prima di questo tipo di trasferimento si usava incampanare tutte le vacche con campanacci particolari che avevano un collare più largo di quello normale e dove erano rappresentate scene di caccia, gesti dei Paladini, scene della Cavalleria Rusticana, immagini floreali o di Santi. In altri collari, pitturati con un solo colore di base e con un altro che spiccava sul primo, venivano riportate le iniziali del proprietario.

Nelle serate d'inverno, una persona pratica, alla luce di un lume e petrolio, con accanto il bracciere (*la conca*), si dedicava alla si-

stemazione dei campanacci, metteva a posto i *puntaggheri*, liste di cuoio larghe un paio di centimetri, disposte a due file di lunghezza pari alla larghezza del collare. Nel punto centrale si passava la campana con due punti di cucitura, si da delimitare un segmento di qualche centimetro atto a bloccare la stessa. La *puntagghera* veniva infilata con l'estremità in due buchi fatti nel collare alla stessa altezza, uno di fronte all'altro, e bloccata da due legnetti perfettamente sagomati a mo' di perno (*ciavedda*) che si ottenevano tagliando un ramo di fico, legno, questo, facilmente intarsiabile.

La mattina del giorno stabilito per la transumanza il personale dell'azienda si alzava molto presto perché, prima della partenza, si dovevano ultimare tutti i lavori compresi quelli di caseificazione: si doveva fare la ricotta e metterla nelle cavagne; quella mattina u *ricuttaru* veniva a prenderla con anticipo perché era stato avvisato in tempo.

I campanacci venivano appesi al collo delle vacche prima che le bestie venissero slegate dalla mangiatoia; gli animali, avvertendo il trambusto, si agitavano non poco ed esprimevano questo tipo di ansia defecando in continuazione.

Un'altra persona, aiutata dalle donne, caricava sul carretto tutto quello che doveva essere trasferito, primi fra tutti i *stighi ra mannira*, gli attrezzi utili per la caseificazione.

Se restava spazio in un angolino libero del carretto poteva essere sistemato un vitellino, nato da poco e non in grado quindi di fare il tragitto a piedi; per immobilizzarlo gli si legavano tre piedi lasciandone libero uno soltanto.

Le vacche venivano fatte uscire dalla stalla e venivano bloccate nel baglio; intanto ai vitelli più piccoli venivano messi i *rituna*, intrecci di filo di ferro o di corda di *curini* (palme nane essiccate), accorgimento che serviva a non farli poppare una volta che si trovavano assieme alle madri per il viaggio.

La transumanza, solitamente, impegnava tre persone, oltre quella che doveva guidare il carretto trainato dalla mula. Quest'ultimo compito, a volte, veniva affidato alla *massara*. Dietro il carretto, a *purtieddu*, venivano legate le cavalle. Una persona camminava davanti fungendo da battistrada per la mandria, una si disponeva a metà per evitare che le vacche potessero entrare in qualche *ciusa* con il varo aperto e l'ultima persona chiudeva il gruppo, di solito si trattava del più anziano che quando l'andatura di viaggio si regolarizzava poteva salire sul carro.

Nel primo tratto le vacche avevano un'andatura molto spedita ed il suono delle campane risultava forte e confuso, poi, man mano che si procedeva, il cammino degli animali era più moderato, allora il suono era cadenzato ed armonico ed era accompagnato dall'abbaiare dei cani che vedendo passare la masseria uscivano baldanzosi e salivano sul muro più alto perché volevano avvertire i padroni che qualcuno stava *scugnando*.

Durante il tragitto si doveva stare attenti, perché nelle *ciuse* c'erano gruppi di vac-



che al pascolo con un toro in ogni *tuocco* che, alla vista delle bovine in transito, si avvicinava muggendo in modo curioso e minaccioso. Un tempo si diceva che il toro *urriava*, si doveva sperare solo che il muro di recinzione fosse abbastanza alto da non poter essere scavalcato e permettere al toro di mescolarsi con le vacche che transumavano assieme alle quali c'era sempre un riproduttore maschio che poteva generare conflitti tra capinucleo e quindi non pochi problemi ai *massari*.

L'arrivo avveniva quasi sempre un paio d'ore dopo la partenza, la prima cosa da fare appena arrivati era quella di togliere le campane di *scugna* e lasciarne qualcuna più leggera da pascolo, si dividevano i vitelli dalle madri e agli stessi venivano tolti i *rituna* e venivano mandati in una *ciusa* vicino al caseggiato. Le vacche si facevano confluire in un'altra contrada. Con i vitelli si faceva andare la scrofa e qualche altro maiale ai quali era stata messa la museruola, questi avevano fatto il viaggio assieme alle pecore, si trattava comunque di animali molto resistenti che non soffrivano affatto questi spostamenti.

I cani, che per tutto il viaggio non avevano abbaiato, quasi intimoriti da quelli che si erano affacciati dalle case, appena arrivati nel luogo conosciuto cominciavano a farsi sentire e quasi a rispondere a quei presuntuosi che avevano avuto modo di incontrare nel tragitto.

All'indomani della transumanza, uno dei *massari* doveva ritornare con il carretto nella masseria da dove si era partiti per caricare e trasportare le galline e gli altri animali da cortile, aggiungendo al carico qualche utensile dimenticato il giorno precedente.

Nel caseggiato ormai privo di animali rimaneva per tutto il periodo una persona anziana, chiamata *ribbittieri*, che doveva fungere da guardiano. Non potendo più svolgere lavori pesanti, data l'età a volte molto avanzata, si guadagnava da vivere in questo modo.

Se tante cose appartenute al passato sono ricordate con piacere, lo stesso non succede quando mi viene in mente la figura di questo anziano, provo tristezza pensando ad un povero vecchietto, solo in un caseggiato rurale, magari durante l'inverno, privo di riscaldamento e con una alimentazione sicuramente non adeguata all'età. Da questo punto di vista dobbiamo essere soddisfatti per le conquiste ottenute nel campo sociale e spero che tutti gli anziani di qualsiasi colore e nazionalità possano trascorrere una vecchiaia più serena possibile, supportata da una meritissima pensione, cosa di cui non hanno potuto usufruire nel nostro territorio tutti i *ribbittieri* esistiti in un passato non molto lontano.

Carmelo Di Pasquale



La tradizione allevatoria e casearia siciliana Prima Mostra-Concorso fotografica "Zootecnia Antica" Fateci pervenire le vostre foto

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

I termini di scadenza del

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

Premi per le tre immagini più belle e interessanti.

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

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

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

Direttore responsabile
Alessandro Chiarelli
(in attesa di registrazione
al Tribunale di Palermo)

In Redazione:

Ignazio Maiorana

In questo numero:

**Giovanni De Luca, Carmelo Di Pasquale,
Viviana Miraglia, Francesco Russotto**

Stampa: Eticol Tipolitografica

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

Sito internet: www.arasicilia.it

Scriveteci! e-mail:
siciliazootecnica@arasicilia.it