



34° ANNO, n. 1
GENNAIO 2008

Sicilia Zootecnica

*Gli allevatori,
custodi
dell'ambiente*



Mensile dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia

“Sant’Antonio Abate aiutaci tu”

**Solenni celebrazioni a Roma
il 16 e 17 gennaio 2008
per un’importante ricorrenza
del mondo rurale. Fede e
comunicazione, una occasione
di visibilità della categoria**

di Ignazio Maiorana

È importante, di tanto in tanto, ricordare alla società civile che nella ruralità della campagna esistono gli allevatori, le persone che insieme agli animali assicurano all’uomo gli alimenti di prima necessità come latte, carne, salumi e formaggi. Spesso le affollate e frenetiche popolazioni delle metropoli lo dimenticano e i bambini non sanno da dove provengono le uova, come si munge il latte, come si articola il processo produttivo e riproduttivo negli allevamenti zootecnici. Invece questo mondo autentico e genuino per moltissima gente è vestito di vetrine nei banconi dei supermercati e niente di più. La tradizione allevatoria è una radice di identità, è veicolo di cultura religiosa e di stili di vita, di tecniche antiche, un patrimonio che all’uomo conviene non mettere in soffitta.

Dunque lo scopo della viaggio a Roma degli allevatori è quello di creare un appuntamento annuale che riconfermi in maniera più plateale il valore produttivo del rapporto tra l’uomo e gli animali sotto il profilo alimentare, affettivo ed anche riabilitativo. Con questo spirito gli organizzatori dell’appuntamento in Vaticano del 16 e del 17 gennaio, che ha radunato migliaia di allevatori di tutta Italia in piazza San Pietro a Roma, hanno dato vita all’evento che si ripeterà negli anni successivi.

L’Associazione Italiana Allevatori, unitamente alle proprie associate, ha deciso di celebrare da quest’anno, in forma solenne, la festa di Sant’Antonio Abate, protettore degli animali e patrono di tutti gli allevatori, che ricorre proprio il 17 gennaio. Gli allevatori siciliani hanno aderito con entusiasmo all’invito dell’ARAS. Così



*Il presidente dell’AIA,
Nino Andena, col cardinale
Angelo Comastri*

alcuni pullman colmi di allevatori, accompagnati dai vertici della loro Associazione sono partiti dall’isola alla volta della capitale. In piazza San Pietro hanno trovato gli stand dell’AIA con una rappresentanza di tutte le specie di animali domestici da reddito.

Su intercessione del cardinale, al patrono degli animali S. Antonio Abate è stato chiesto di preservare da ogni epidemia e da ogni disgrazia maiali, bovini, cavalli, pecore, galline, conigli e tutte le altre bestie di una masseria. Il Santo ascolterà la preghiera? Chi può dare una risposta? La fede è fede.

Un’antica tradizione

“La festività di Sant’Antonio – ricorda il presidente dell’AIA Nino Andena – è una delle ricorrenze più sentite nella comunità contadina. Nel giorno della sua festa liturgica, il 17 gennaio, si benedicono le stalle e si portano gli animali domestici, infiocchettati e ben ripuliti, a benedire sui sagrati delle chiese. Una devozione antica che si perde nel tempo, testimoniata anche dalle immagini o statue votive del

Santo esposte in moltissime stalle a protezione di uomini ed armenti e del buon esito economico degli allevamenti; segno tangibile di una fede antica, profondamente legata alla radice cristiana della famiglia contadina”.

Ma questa data non aveva ancora registrato l’ufficialità di un’attenzione plateale del Vaticano: il giorno prima con udienza del Pontefice, il 17 con la Santa Messa solenne celebrata dal cardinale Angelo Comastri, vicario del Santo Padre per la Basilica di San Pietro. Così il presidente dell’ARAS Armando Bronzino, insieme al presidente e al direttore dell’AIA, Andena e Scrocchi, e ad altri rappresentanti del sistema allevatorio nazionale, hanno composto la delegazione che si è recata il 16 in udienza da Papa Benedetto XVI, durante la quale le parole di Sua

4

SMS, servizio celere ARAS-allevamento

Un servizio in più è stato attivato dall’ARAS quale veicolo dal laboratorio dell’Associazione Allevatori all’azienda per la trasmissione diretta dei dati riguardanti i risultati delle analisi del campione di latte bovino relativo al controllo funzionale mensile effettuato. L’SMS che giungerà al telefonino reca il numero del collare e delle cellule somatiche della fattrice che ha presentato anomalie, mentre attraverso e-mail verranno comunicati gli altri dati relativi al latte prodotto da tutte le bovine controllate.

“Il servizio offerto con periodicità mensile – spiega il presidente dell’ARAS Armando Bronzino – consente all’allevatore di fare un monitoraggio qualitativo del latte e della situazione di stalla che può costituire indicazione attendibile sull’andamento della propria azienda. Ma i dati forniti dal laboratorio di analisi possono risultare utili anche al centro di raccolta a cui l’allevatore conferisce il suo prodotto. È un servizio – aggiunge il presidente – che concorre non solo al miglioramento zootecnico ma anche alla tempestiva individuazione di problematiche di stalla che così possono essere affrontate più celermente”.

I rappresentanti del sistema allevatorio portano i doni all’altare durante la celebrazione della Messa nella Basilica di S. Pietro



Menfi (AG) - 1^a Sagra della Vastedda Valle del Belice

Avanti tutta con la fantasia gastronomica!

Dopo il recente riconoscimento della DOP della Vastedda Valle del Belice (l'unico formaggio di pecora a pasta filata, fresco, caratterizzato dal retrogusto che lo rende gradevole, prodotto ancora artigianalmente), il Consorzio di tutela e l'ARAS di Agrigento, col sostegno dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste e del Comune di Menfi, hanno organizzato una manifestazione che rilanci questo prodotto mediante la diffusione di nuove e particolari ricette della gastronomia locale. L'iniziativa si è svolta il 26 gennaio al Centro Polivalente del comune belicino ed ha registrato la presenza di personalità che hanno volentieri accettato l'invito di degustare i piatti proposti e presentati da ben sei chef di noti ristoranti della zona (Giovanni Montemaggiore di *Isola Ferdinandea* - Sciacca; Francesco Mauceri di *Opunta* - S. Margherita Belice; Liborio Bivona de *La Piazzetta*, Francesco Reina di *Antichi Sapori* e Pierluigi Cascio Ingurgio di *Villa Plasi* - Menfi; Giovanna Ragolia della *Masseria Cancemi* - Partanna).

Dagli spaghetti al pistacchio spolverati con la Vastedda al pesce nel tortino dell'imperatrice, dalle tagliatelle con frutta secca, insieme con le zucchine e la saliccia, con la bottarga e con i carciofi, in un ventaglio di crespelle con verdure golose su letto di fonduta, in un cestino con della cioccolata fondente, persino allo spiedino con della frutta fresca, la Vastedda sta bene. Provare per credere!

Mario Liberto dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste ha condotto la degustazione improvvisandosi abile intrattenitore. Le note musicali e i can-



Il sindaco di Menfi, il presidente e il direttore dell'ARAS assaggiano gli spaghetti al pistacchio spolverati con la Vastedda. Qui a fianco, Mario Liberto, Nino Santo Riggio e Massimo Todaro.

ti di un gruppo folk siciliano hanno reso ancora più gradevole l'incontro a tavola. Nel pomeriggio sono seguite la prova dimostrativa di preparazione della Vastedda Valle del Belice a cura del Consorzio di Tutela dello stesso formaggio e, a sera, la degustazione guidata di alcuni formaggi tipici siciliani in abbinamento coi vini della nostra terra. Persino la grappa ha trovato un suo spazio per gemellarsi con la Vastedda.

“Per diffondere il consumo di questo formaggio che rappresenta un pezzo di storia, di tradizione e di cultura agrigentina – ha dichiarato il presidente dell'ARAS Armando Bronzino – si sta facendo il possibile, come avviene anche per gli altri prodotti DOP. Le quattro DOP siciliane – ha aggiunto – sono il punto di partenza, non di arrivo del mondo allevatoriale. Ora bisogna dare massimo vigore alla commercializzazione, garantendo la certificazione di filiera. Iniziative come queste, ben mirate al gusto, valgono più di tante parole”.

“Siamo ottimisti sul futuro di questa attività casearia legata al territorio – ha aggiunto il prof. Massimo Todaro, presidente del Consorzio di

Tutela della Vastedda Valle del Belice –. Produttori e consumatori, ognuno per la propria parte, stanno comprendendo sempre più il valore di questa risorsa”.

“Il pani e tumazzu, ma non solo col pane: il formaggio – ha osservato il conduttore Mario Liberto – è sempre presente nella dieta mediterranea, talvolta sobria e frugale ma di buona sostanza. Anche un canto popolare, *Sicilia bedda*, descrive il sole come una Vastedda. Il Consorzio di tutela l'ha adottato come inno della Sagra”.

“Ottima idea quella di coniugare i prodotti di eccellenza del territorio col turismo e la gastronomia – ha affermato il dr. Paolo Girgenti dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste –, ma occorre far passare questa logica da una grande operazione di informazione che può avvenire, come in questo caso, anche attraverso l'utilizzazione in loco, da parte dei ristoratori, degli



Gli chef all'opera in cucina



senso il sindaco di S. Margherita, Giorgio Mangiaracina, ha annunciato di voler creare un raccordo tra le comunità belicine per dar forza ad un'azione comune di promozione gastronomica che comprenda la Vastedda. Il dr. Stefano Sutera, responsabile dell'ARAS di Agrigento, non farà certo mancare la sua collaborazione per un raccordo tra i produttori ed il loro Consorzio e l'imprenditoria ri-

nestrato pecorino, il formaggio a pasta filata riesce a garantire il reddito dell'allevamento, costituendo un apporto significativo per l'economia del territorio.

L'allevatore Antonino Cancemi, di Partanna, ha offerto la propria testimonianza sull'esperien-



storativa o commerciale che sia.

Il presidente del Consorzio provinciale Allevatori di Agrigento, Nino Santo Riggio, ha voluto ricordare che la Vastedda viene fuori dall'ingegno

dei pastori, i quali, in un periodo dell'anno in cui non si produce il ca-

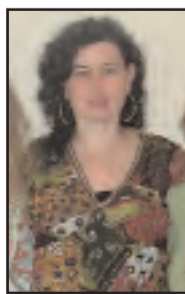
za casearia della Vastedda, durante la quale ha affermato di aver coinvolto diversi altri pastori nella pratica di produzione della Vastedda Valle del Belice. I caseifici della zona stanno lavorando bene e si stanno ampliando sempre più le richieste dei consumatori.

Ignazio Maiorana



Nella storia dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia non era ancora accaduto che una donna venisse chiamata a guidare un Ufficio provinciale, né riscontriamo sullo scenario nazionale dell'AIA casi simili che insieme possano superare le dita di una sola mano. Dopo il pensionamento del dr. Salvatore Maureri l'Ufficio di Catania è stato guidato ad interim dal direttore regionale Meli con la collaborazione del personale della sede; col nuovo anno la responsabilità dell'ARAS etnea è stata affidata invece alla d.ssa M. Pia Castiglione (qui nella foto), laureata in Giurisprudenza, già addetta alla Segreteria presso la sede regionale di Palermo e poi coordinatrice

Una donna responsabile dell'ARAS di Catania



per rilanciare con maggiore entusiasmo l'attività al servizio degli allevatori”.

“Non è una responsabilità lieve quella di assumere l'impegno di coordinare l'Ufficio provinciale di Catania – dichiara la d.ssa Castiglione –. Sono onorata di lavorare per una provincia che ha una storia zootecnica interessante e un programma di crescita da portare avanti. Cercherò di far leva sulla collaborazione di tutti i colleghi perché la zootecnia del Cata-

nese abbia servizi efficienti nell'interesse degli allevatori”.

del settore della privacy. Per il presidente del Consorzio provinciale allevatori di Catania Giuseppe Caruso anche questo è “un segnale che l'ARAS vuole ringiovanire la struttura



Non dimentichiamo il Cavallo Sanfratellano!

Un giro tra i premiati alla Fiera di San Fratello

L'allevamento del cavallo è stato sempre sostenuto più dalla passione che dal reddito che produce, anche se non sono pochi in Italia i casi in cui l'allevamento equino permette alle imprese di vivere bene sul piano economico. Sui Nebrodi, dove si alleva il Sanfratellano, non sempre sono chiari i confini tra la passione per il cavallo e la possibilità di trarre un reddito dalla vendita di animali da carne. Questi cavalli stanno al pascolo, allo stato brado, quasi dimenticati, selvaggi nella selvaggia natura delle loro montagne. Ma il Sanfratellano può differenziare con successo la propria utilizzazione nel trekking, nelle attività sportive, al circo o nelle sfilate. Ma non conviene perdere di vista il miglioramento genetico senza il quale questa popolazione che aspetta di essere riconosciuta dal Ministero come razza non avrebbe un presente e nemmeno un futuro.

Gli allevatori che partecipano coi loro cavalli alla tradizionale fiera di S. Fratello credono ancora nello sfruttamento di questo animale e lo allevano, lo addestrano, vorrebbero diffonderlo ulteriormente in Sicilia e in Continente dove sta crescendo l'interesse per questa biodiversità siciliana.

Il presidente dell'Associazione Nazionale del Cavallo Sanfratellano, Bettino Valenti, ci ha accompagnato in tre allevamenti i cui titolari sono stati tra i primi posti nelle classifiche dei premiati nell'ultima edizione della Fiera di San Fratello. "Il Sanfratellano ha bisogno di una maggiore attenzione da parte di quanti sono preposti alla sua salvaguardia - afferma Valenti -. Si sta facendo qualcosa, speriamo si arrivi ad una svolta che rinvigorisca questo patrimonio zootecnico".

Giuseppe Fazio, allevatore ad Acquedolci e Caronia (nelle foto in alto lui, il suo stallone e tre cavalle), testimonia che



nella sua azienda il Sanfratellano ha accompagnato da oltre mezzo secolo l'allevamento bovino allo stato brado. Oggi possiede uno stallone autorizzato alla monta e una dozzina di soggetti tra fattrici e puledri. Fazio racconta che nel 1963 il padre Calogero con un puledro ha vinto il 1° premio alla V Rassegna del Sanfratellano. Oggi Giuseppe punta verso la crescita e la qualificazione dell'allevamento con un progetto POR che prevede, nel 2008, la realizzazione di strutture e impianto fotovoltaico finalizzati a sviluppare l'attività equestre (doma puledri, pensione cavalli, maneggio e allevamento in selezione).

Ad occuparsi di doma dolce invece è Salvatore Calandra coadiuvato dal padre

Filadelfo. Nel suo allevamento a San Fratello ha sette cavalle e due puledre figlie dello stallone



in dotazione all'Istituto Sperimentale Zootecnico di Palermo. Le sue "tre stelle" domate (nelle due foto in basso) si esibiscono dinanzi a noi in alcune evoluzioni equestri di tutto rispetto.

Un altro stallone, Valentino (nella foto a destra), che è figlio di Eletto, uno stallone dell'Incremento Ippico della

Sicilia, un puledro di 18 mesi e una puledra di 30 mesi sono presenti nell'allevamento di Giuseppe Mazzullo; possono costituire nel Messinese un altro punto da

cui partire per diffondere passione e razza. "Questo animale - affermano Calandra e Mazzullo - è versatile e intelligente. Secondo noi ha un futuro soprattutto nell'agriturismo siciliano".

Ignazio Maiorana



"Il valore dell'asino"

CASTELBUONO 29 FEBBRAIO-2 MARZO 2008

"Recuperiamo l'asino, l'asino recupererà l'uomo"

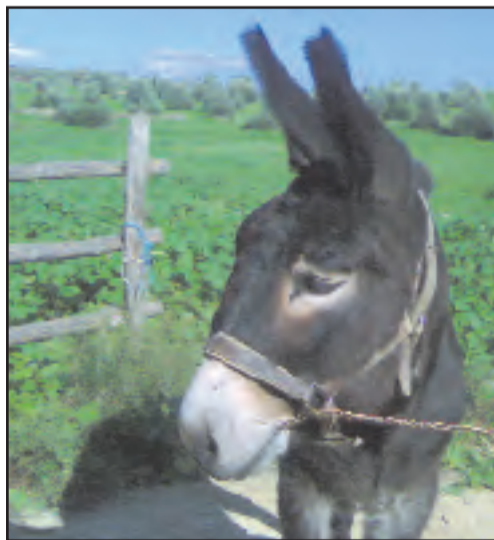
Il ritorno all'utilizzazione dell'asino può indurre l'uomo a rivedere ritmi e modelli di vita, a riscoprire - in compagnia di questo animale dimesso, non esuberante, paziente - il territorio che ci circonda. L'asino può venire in aiuto ai bambini allergici al latte di vacca e alle persone affette da disturbi psichici, come pure aiutarci in tanti lavoretti utili per la cura dell'ambiente, ad utilizzare terreni marginali, a fare economia, ecc.

Con questo spirito il Comune di Castelbuono, in collaborazione con altre istituzioni, tra cui l'ARAS - che riconoscono il valore dell'asino e delle sue prestazioni -, organizza nel vivace centro madonita una manifestazione della durata di tre giorni a cavallo tra la fine di febbraio e l'inizio del mese di marzo. Lo scopo principale dell'iniziativa è quello di diffondere in Sicilia l'allevamento del quadrupede con la certezza che questo animale saprà dare un certo impulso anche all'economia agrituristica e può intervenire utilmente nel recupero di sani modelli di vita umana.

È prevista una Tavola rotonda che affronterà argomenti come l'utilizzazione del latte d'asina, le prospettive di mercato, di selezione, ecc.

Le vie del centro storico saranno tenute sgombre dalle automobili e gli asini potranno essere utilizzati in dimostrazioni varie e in attività ricreative con i bambini o a disposizione dei turisti per la visita dell'antico centro abitato.

Una mostra fotografica sugli asini di ieri e un concorso di favole sugli asini, degustazioni di vini e di prodotti tipici della zona arricchiranno la manifestazione.



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)

“Sant’Antonio Abate aiutaci tu”



Il Pontefice durante l'udienza e il cardinale durante la benedizione degli animali. In basso gli allevatori in fila per entrare nella Basilica di S. Pietro



Santità hanno avuto un'attenzione precisa non solo al mondo zootecnico, ma hanno riconosciuto, seppure in maniera più lapidaria, il ruolo che può svolgere *Italiaviva* come garante dell'origine e della genuinità dei prodotti agroalimentari degli allevamenti italiani. L'indomani la stessa delegazione ha assistito alla Santa Messa, in primo piano, dinanzi ad una grande folla di fedeli che riempivano la Basilica, ed hanno portato i doni all'altare a nome della grande famiglia degli allevatori.

Molto vibrante e intensa l'omelia del cardinale Comastri il quale, partendo dalle sue origini a contatto col mondo rurale e zootecnico ha affondato il suo discorso sull'importanza del settore. In particolare ha esortato la società a comprendere i sacrifici e l'impegno quotidiano, la fatica, le rinunce degli allevatori in campagna, lontani dagli occhi dei consumatori della cit-

tà, spesso soli nel dovere accudire i propri animali per riuscire a garantire un pezzo di pane alla famiglia. “Un mondo – ha detto il vicario del Pontefice – che rappresenta bene il valore della famiglia e il rispetto dell'ambiente, l'espressione più evidente del Creato e del suo equilibrio naturale, la simbiosi tra animale e uomo, l'uno a sostenere l'altro da millenni, da quando si sono messe insieme le rispettive energie produttive e la loro indispensabilità”.

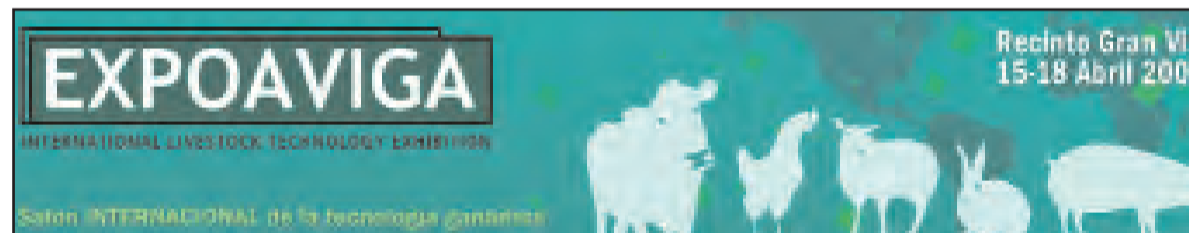
Al termine della Messa, sul sagrato di Piazza San Pietro, il cardinale Comastri ha benedetto anche gli animali e poi ha visitato gli stand che li ospitavano.

“L'iniziativa dell'AIA – ha dichiarato il presidente dell'AIA Andena – vuole essere anche un'occasione per

ricordare ai cittadini che la zootecnia non è un problema, bensì una grande risorsa socio-economica dell'intero Paese”.

Per il presidente dell'ARAS Armando Bronzino “la manifestazione è stata molto coinvolgente ed ha confermato e ricordato, oltre alla religiosità della categoria, anche i valori di collaborazione e di solidarietà che legano tra loro gli allevatori”.

Ignazio Maiorana



Viaggio studio dell'ARAS a Barcellona (Spagna)

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

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



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

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

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

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

È stato prorogato alla fine di febbraio 2008 il termine di prenotazione per partecipare al viaggio. Gli interessati possono versare la propria quota di adesione presso gli Uffici provinciali dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia.

Ulteriori informazioni possono essere richieste alla Segreteria regionale dell'ARAS di Palermo.

Sicilia Zootecnica

Mensile dell'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia

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

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

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

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

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

Sito internet: www.arasicilia.it

Abbonamento annuo: 13,00

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

Scriveteci! e-mail:
siciliazootecnica@arasicilia.it